

ROHKOSTINTOLERANZ

Dr.med. Andres Bircher

©Copyright by Edition Bircher-Benner, 2013

Viel Polemik gibt es derzeit um die Rohkost, besonders seit der Giessener Rohkoststudie von 1998 und die Vielfalt der Formen und Gruppierungen von „Rohköstlern“ zeigt, wie leicht Ernährungsfragen zu Glaubensfragen werden, sei man nun Wissenschaftler oder nicht. Die Art und Weise, sich zu ernähren ist eine so intime Sache, dass jegliche Empfehlung riskiert, als Einmischung in persönlichste Glaubensfragen empfunden zu werden. Immerhin zeigt die ständige Zunahme aller häufigen Krankheiten in den Statistiken der WHO, wie Adipositas, Diabetes, Bluthochdruck, Arteriosklerose, Herzinfarkt, Hirnschlag, Magen-Darmkrankheiten, allergischer Phänomene, Asthma und Lungenemphysem, Thromboembolie, multiple Sklerose und anderer degenerativen Krankheiten des Nervensystems, sowie die stetigen Zunahme der Häufigkeit der Krebskrankheit in allen Ländern, wo unsere „zivilisierte Lebens- und Ernährungsweise zu finden ist, dass ein grundlegendes Missverständnis zwischen dem Paradigma unserer modernen medizinischen Wissenschaft und Ernährungslehre und der Biologie des Menschen bestehen muss.

Noch immer berechnet unsere moderne Ernährungswissenschaft die Nahrungsenergie in Kalorien, welche seit 1842, seit der Aufstellung des ersten Hauptsatzes der Thermodynamik durch Julius Robert Mayer dadurch bestimmt wurden, dass man Nahrungsmittel verbrannte und die entstandene Wärmemenge mit dessen Nahrungsenergie gleichsetzte. Unsere medizinische Wissenschaft hat den 1867 von Rudolf Clausius aufgestellte zweite Hauptsatz der Thermodynamik nicht zur Kenntnis genommen, der zeigt, dass bei jeder Umwandlung von Energie Unordnung entsteht, die Energiemenge bleibt konstant, aber ihre Qualität, ihre Ordnung geht verloren. Boltzmann schrieb später dazu: das Mass der Unordnung, die Entropie in der Materie, im System vergrössert sich bei allen energetischen Umwandlungen. Demnach unterscheidet die Physik hochgeordnete Energie, die Information speichert und chaotische Energie, die Wärmeenergie (Kalorien) die keinerlei Information speichern und vermitteln kann und da alle Vorgänge der unbelebten Natur der Unordnung zustreben, sprechen die Pysiker vom Chaosprinzip. Maximilian Bircher-Benner erkannte vor 110 Jahren, dass das enorme Heilungspotential der Rohkost in ihrem hohen Gehalt an hochgeordneter Energie, an biologisch verfügbarer Information aus dem Sonnenlicht, liegt das in allen lebendigen Zellen gespeichert ist und ordnete die Nahrungsmittel neu nach ihrem Gehalt an Photonen, an akkumuliertem Licht. 1022 wies der russische Arzt und Biologie Alexander Gurwitsch den Lichtgehalt in lebenden Pflanzengewebe nach und zeigte, dass wachsende Wurzelspitzen durch Photonenstrahlung das Wachstum anderer Gewebe beschleunigt. Umfassende Forschungsarbeiten der Universität Novosibirsk und später der vom deutschen Physiker Fritz Albert Popp gegründeten internationalen Akademie für Biophotonenforschung belegen, dass alle lebenden Zellen nicht nur ultraviolettes Licht speichern, sondern in ihren Zellkernen nach dem Laserprinzip rhythmisch verstärken. Die Lichtspeicherung unterscheidet zwischen Leben und Tod.

Die lebendige Zelle ist in der Tat der einzige Ort, wo aus Chaos Ordnung wird, wo aus einfachen, energiearmen Molekülen grosse komplexe Molekülformationen gebildet werden. 1967 erhielt der russisch-belgische Physiker Ilya Prigogine den Nobelpreis für seine Arbeiten über dieses Phänomen. Es wurde gezeigt, dass die lebendige Zelle durch ihren intensiven Gehalt an Licht (Biophotonen) in der Lage ist, das

Chaosprinzip aufzuheben, so lange die Resonanz mit den Schwingungen und Informationen des Sonnenlichtes kräftig genug ist, um das Entropiegesetz und damit die Degeneration nach dem Chaosprinzip aufzuheben. So wird die hochkomplexe Information der Sonnenlichtstrahlung biologisch verfügbar, so macht sie alles Leben auf dieser Erde möglich. Die zentrale Bedeutung der pflanzlichen Rohkost als Heilnahrung ist ihr hohes Potential an biologisch verfügbarer Information aus dem Sonnenlicht mit ihrer enormen, regenerierenden Wirkung.

Manche Menschen sagen mit Recht, dass sie Rohkost nicht vertragen. Durch Blähungen geplagt weichen sie auf Gekochtes aus. Dies liegt aber nicht an der Rohkost, sondern am gestörten, krankmachenden, alkalischen Milieu im Inneren des Darmes: die gestörte Darmflora beschädigte Schleimbarriere mit unvollständiger IgA-Antikörpergehalt, Überwucherung mit pathogenen Stämmen von Kolibazillen und Hefepilzen. Ein solcher Darm verliert immunologisch die Toleranz für die uns gesund erhaltenden Keime, wie Enterococcus- und Escherichia coli – Arten und reagiert allergisch auf verschiedenste, teils auch auf gesundeste Nahrungsmittel.

Die Umstellung auf Rohkost als Heilnahrung muss gekonnt sein. Am besten gelingt sie mit ganz frisch zentrifugierten Obst- und Gemüsesäften und frisch zubereiteter Mandelmilch über 7-10 Tage. Danach wird sie in aller Regel problemlos vertragen, bis auf seltene Fälle, die weiterer Abklärung bedürfen.

Damit wird die Umstellung auf eine moderne Ernährung mit einem Anteil an lebendigen Vegetabilien von 70% für jedermann möglich, der einzig uns vor dem Einsinken in den Abgrund der Zivilisationskrankheiten bewahrt. Ein Weg, der sich lohnt.

Dr.med.Andres Bircher