

Ungesunde Nahrungsmittel

"No Foods"



Eier:

- In früheren Zeiten waren sie wunderbare Lebensmittel
- Seit Beginn des 20. Jahrhunderts werden Eier für die Anzucht von Viren und Bakterien in medizinischen Forschungen benutzt.
- Sie begünstigen Krebs, sowie Zysten, Myome und Knotenbildung.

Molkereiprodukte:

- Milch, Butter, Käse, Sahne, Joghurt und andere Lebensmittel dieser Art haben einen recht hohen Fettgehalt und sind deshalb schwer verdaulich und vor allem für die Leber eine Belastung
- Viren und Bakterien ernähren sich von Milchzucker und Milcheiweiß.
- Milch und Molkereiprodukte wirken schleimbildend

Gluten:

- Es ist in vielen Getreidearten enthaltenes Protein.
- Besonders empfindliche Leute reagieren auf Gluten in Weizen, Gerste, Roggen und Dinkel.
- Glutenhaltige Getreidesorten ernähren Viren und Bakterien.
- Chronische leichte Viren- und Bakterieninfektionen, die von Gluten geschürt werden, können Krankheiten wie Zöliakie, Morbus Chron, Dickdarmentzündung und Reizdarmsyndrom auslösen.

Mais:

- Bei Mais und Maisprodukten ist nicht mehr zu garantieren, dass er gänzlich frei von Gentechnik ist.
- Gentechnisch veränderter Mais enthält Schadstoffe, die dem menschlichen Körper fremd sind.
- Er ernährt schädliche Viren und Bakterien. Genmais wurde früher in einigen Ländern als Nahrungsmittel bei der Aufzucht von pathogenen Erregern im Labor verwendet, und jetzt haben diese Keime eine Vorliebe dafür.

Ungesunde Nahrungsmittel

"No Foods"



Soja:

- Sojaprodukte sind sehr fettreich, womit sie das Blut verdicken und den Körper bei der Entgiftung behindern können.
- Bei Soja besteht wie bei Mais die hohe Gefahr der Kontamination mit gentechnisch veränderten Sojabohnen.
- Gentechnisch veränderte Nahrungsmittel schwächen unser Immunsystem und der Körper ist nicht in der Lage solche Nährstoffe in eine verwertbare Form umzuwandeln.

Rapsöl:

- Rapsöl wird heute zum Teil aus gentechnisch verändertem Raps hergestellt oder ist damit kontaminiert.
- Es kann über längere Zeit verwendet, die Verdauung empfindlich stören und sowohl im Dün- als auch im Dickdarm Narbengewebe entstehen lassen.
- Rapsöl ernährt Bakterien, Schimmel und andere Pilze.

Schweinefleisch:

- Es hat einen hohen Fettgehalt und schwächt die Leber und die Bauchspeicheldrüse.
- Chronische Krankheiten wird man ganz schwer wieder los, solange man irgendwelche Erzeugnisse aus Schweinefleisch isst.

Zuchtfisch:

- Die Fische werden in den Anlagen oft mit Antibiotika gefüttert und das Wasser wird mit Fungiziden und anderen Giften behandelt, da in diesen Tanks sich oft giftige Algen, Parasiten und andere Krankheitserreger sich dort verbreiten.
- Besser sind Fische aus Wildfang, wie Sardinen, Lachs, Makrelen, Heilbutt und Schellfisch. Denken Sie aber an das Quecksilber, das vor allem bei großen Fischen (Thunfisch) in großen Mengen vorhanden ist.

Ungesunde Nahrungsmittel

"No Foods"



Glutamat:

- Glutamat ist ein Zusatzstoff, der in sehr vielen Produkten und im Restaurant angebotenen Gerichte enthalten ist.
- Glutamat reichert sich tief im Gehirngewebe an und kann dort Entzündungen und Schwellungen hervorrufen, Gehirnzellen abtöten, elektrische Impulse durcheinanderbringen, Neurotransmitter schwächen und Neurone in den Burn-out treiben.
- Es beeinträchtigt und schwächt das gesamte Zentralnervensystem.
- Wegen seines schlechten Rufes wird es oft in allen möglichen anderen Bezeichnungen versteckt, z.B.: Hefeextrakt, Bierhefe, Maisstärke, Sojasoße, Fond, Bouillon

Raffinierter Rübenzucker:

- Gentechnische veränderte Zuckerrüben werden zurzeit nur für die Herstellung von Kristallzucker verwendet.
- Meiden Sie diese Produkte, weil sie normalerweise auch noch Gluten, Molkereiprodukte oder Eier enthalten.
- Frische Biorüben oder Saft sind unbedenklich.

Natürliche Aromastoffe:

- Alle Zusatzstoffe, die Namen wie "natürliche Aromen" oder "naturidentische Aromen" tragen, sind verstecktes Glutamat.
- All diese Aromen enthalten chemische Stoffe und bergen folglich biologische Risiken.
- Reiner Vanilleextrakt ist unbedenklich.

Künstliche Aromastoffe:

- Hierbei kann es sich um Tausende verschiedene Stoffe handeln, die aus dem Labor stammen.

Ungesunde Nahrungsmittel

"No Foods"



Süßstoffe:

- Die meisten künstlichen Süßungsmittel wirken wie Neurotoxine, weil sie Aspartam enthalten.
- Sie wirken ausgesprochen störend auf Ihre Nervenzellen und das gesamte Zentralnervensystem.

Zitronensäure:

- Es wirkt im Magen und Darm reizend und kann Entzündungen und Unbehagen hervorrufen.
- Zitronensäure als Zusatzstoff ist etwas anderes als die Zitrusfrüchte enthaltene natürliche Säure.
- Künstlich hergestellte Zitronensäure wird oft aus Mais hergestellt und kann Viren und Bakterien als Nahrung dienen.

L-Carnitin:

- Alle Herpesviren mögen die Aminosäure Carnitin.
- Meiden Sie es in konzentrierter Form als Nahrungsergänzungsmittel.

Drüsen-Supplemente:

- Nahrungsergänzungsmittel aus tierischen Drüsen füttern Viren und Bakterien.
- Sie behindern das Immunsystem bei seiner Jagd auf Viren und Bakterien.

Molkeneiweiß:

- Es ist ein Nebenprodukt der Milchverarbeitung und ernährt Viren und Bakterien.
- Molkeneiweiß kann Glutamat enthalten.

Ungesunde Nahrungsmittel

"No Foods"



Fischöl:

- Quecksilber und Dioxin sind hier das Hauptproblem, weil sie in den meisten Fischen enthalten sind, aus denen Fischöl gewonnen wird.
- Wenn man quecksilberhaltigen Fisch isst, bleibt das Quecksilber eher im Bereich Leber und Verdauungstrakt.
- Quecksilber lagert sich vor allem in Omega-Fettsäuren an und bei der Gewinnung von Fischöl kommt Unmengen von Quecksilber zusammen.
- Bei den Herstellungsverfahren zur Reduzierung von Quecksilber wird das toxische Schwermetall destabilisiert.
- Es überwindet die Blut-Hirn-Schranke und kann sich in den Organen einlagern.
- Es ernährt Viren und Bakterien und beschleunigt Alzheimer, Demenz und chronische Entzündungszustände im Gehirn.
- Eine gute Alternative sind rein pflanzliche, aus Algen gewonnenen Omega-Öle als Nahrungsergänzungsmittel.

Eisenpräparate:

- Viren ernähren sich davon.
- Meiden Sie besser alle nicht pflanzlichen Eisenpräparate.
- Eisen bekommen Sie auf natürlichen Wege z.B. durch Spinat, Gerstengras, Petersilie, Wilde Blaubeeren, Weintrauben, Brombeeren, Koriander, Pellkartoffel mit Schale, Grünkohl, Sprossen, Kürbis, Spargel, Blattgemüse, ungeschwefelte getrocknete Aprikosen

"Mediale Medizin" von Anthony William