



"Materie ist gefrorenes Licht,,

**David Bohm
und Albert Szent-Györgyi
Nobelpreisträger**

**Pflanzen sind
Elektronenspeicher**

Dr. med. et Dr. scient. med.
Jürg Eichhorn

CH-9100 Herisau
drje49@gmail.com
www.ever.ch

Sonnenlicht = Protonendusche

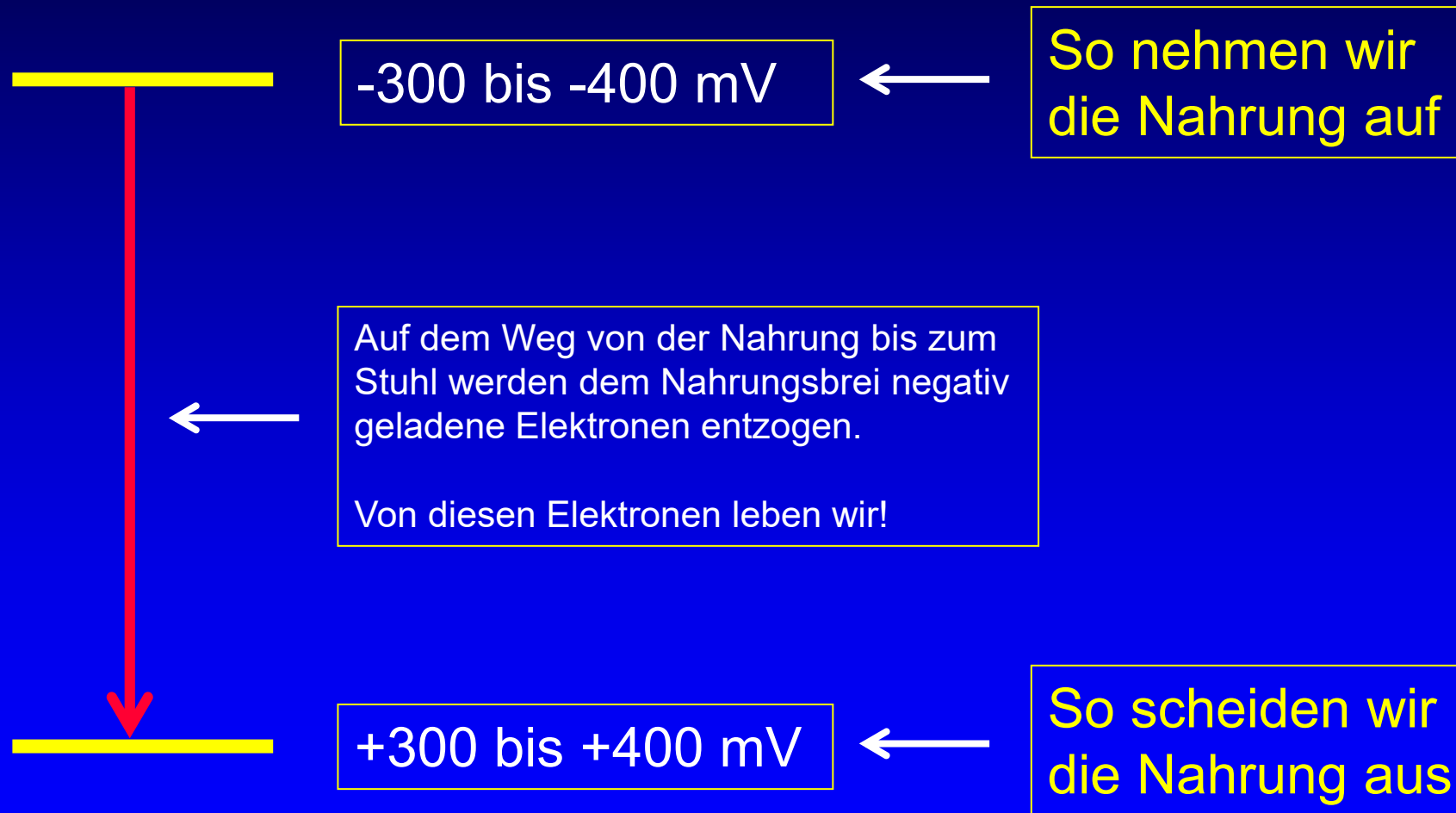
**Alle Energie,
die wir in unseren Körper aufnehmen,
kommt von der Sonne**



Der Elektronenstoffwechsel

- Wir haben nicht nur eine herkömmliche Atmung, nicht nur einen herkömmlichen Stoffwechsel, sondern auch einen Elektronenstoffwechsel
- Nur bei einem intakten Elektronenstoffwechsel ist unser Körper auf einer höheren Ordnungsstufe
- **Der Körper ernährt sich von negativer Ordnung, von negativen Elektronen**
- Lebendige Nahrungsmittel – frisches Gemüse - sind die Ordnungs- und Strukturelemente unseres Körpers

Wir leben von negativen Elektronen



Pflanzenelektrizität - Redoxpotential

- Je niedriger die Werte sind (-300 bis -400 mV), je höher ist der elektronenenergetische Zustand eines Nahrungsmittels
- Je höher die Werte sind (+300 bis +400 mV), je geringer ist der elektronenenergetische Zustand, je oxidierter ist das Nahrungsmittel

Sonnenphotonen und Lichtfrequenzen: Im Zellkern - gespeichert

Biologische Nahrung heisst in erster Linie nicht “reich an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien”, sondern in allererster Linie “reich an negativen Elektronen”:

- Gemüse und Früchte, Äpfel aus biologischem Landbau
- Schwerere Rotweine aus Chile und Frankreich sind “elektronenreich”
- Rotweine aus Italien oder Landweine und Weissweine sind ärmer an negativ geladenen Elektronen

Gute Nahrung = Elektronendusche

"Nahrung, die ihre Reduktionsfähigkeit verloren hat, ist tot" (Kollath)
Eine gute Nahrung ist eine Elektronendusche, und die sekundären Pflanzenwirkstoffe sind die Überlebenshilfen für das Individuum.

Skala der antioxidativen, also elektronenbedingten Reduktionsfähigkeit:

- Hoch: Grünkohl, Knoblauch, Spinat, Rosenkohl, Brokkoli, Rote Beete
- Tief: Buschbohnen, Kopfsalat, Möhren, Sellerie, Gurken

Sauerkraut: 76 sekundäre Pflanzenstoffe!

"Farbiges bevorzugen", denn in den Farben liegen die Schutzstoffe.
Halten wir es doch mit den alten Benediktinern:

"Regelmässig mässig sich von den Produkten der Jahreszeit und der Region ernähren!"

Nahrung, die ihre Reduktionsfähigkeit verloren hat, ist tot (Prof. U. Kollath)

- Alles höhere Leben auf der Erde hat seinen Ursprung in der Sonnenenergie
- Durch sie wird in der Photosynthese Wasser gespalten und Elektronen werden auf ein Niveau angehoben, von dem aus sie Arbeit leisten können
- Alle Lebensprozesse sind direkt mit dem Austausch von Elektronen zwischen adäquaten Partnern (sog. Redoxpaaren) verknüpft
- Je grösser die Anzahl dieser Elektronen in einem Nahrungsmittel ist, um so arbeitsfähiger und wertvoller ist dieses für den Körper
- **Hauptsächlich findet man diese “Elektronenspeicher” in den “Sekundären Pflanzenwirkstoffen” wie den Vitaminen, den Phenolen und Anthocyanen.**
- Mit elektrischen Messmethoden kann man die “Elektronendichte” in den Nahrungsmitteln messen
- Je niedriger dieses sog. “Redoxpotential” ist, umso höher ist die Anzahl der Elektronen

Mikrowelle tötet Nahrung

- Der Kunstgriff, mittels dessen ein Organismus sich stationär auf einer hohen Ordnungsstufe hält, besteht in Wirklichkeit aus einem fortwährenden Aufsaugen von Ordnung (Elektronen) aus seiner Umwelt“ (Erwin Schrödinger, Nobelpreisträger)
- Nahrung, die ihre Reduktionsfähigkeit verloren hat, ist tot. Kalorisch kann die normal sein, das Nahrungsmittel hat aber keine Fähigkeit mehr, Elektronen abzugeben und die „**Elektronenatmung**“ kommt zum Erliegen.
- Denaturierte Nahrung, mikrowellenbehandelte Nahrung, ist tote Nahrung.

Frisches Gemüse/Obst = Lebendige „Lichtnahrung“

Weil richtiges und ausreichendes Licht so unabdingbar ist, gibt es bei höherentwickelten Lebewesen mehrere Wege, um es aufzunehmen. Wir müssen gleichzeitig durch Augen, Haut und Nahrung Lichtnahrung zu uns nehmen, um am Leben zu bleiben



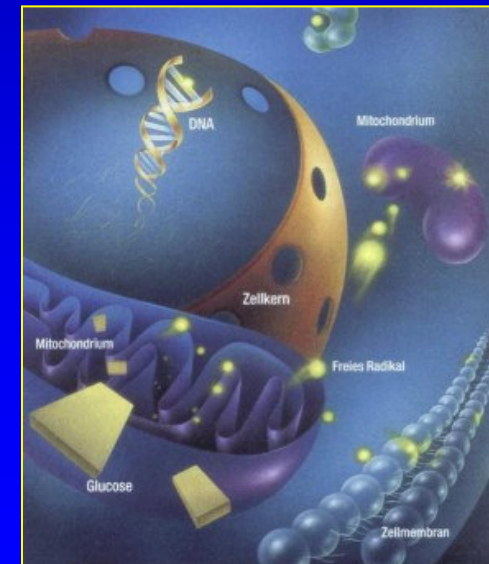
**Lichtenergie wird
in den Zellen
gespeichert.**

Der Mensch, so behauptet der Biophysiker Popp, ist nicht Fleischesser oder Vegetarier, sondern vor allem ein

„Lichtsäuger“

"Alles Leben leuchtet,": Die Biophotonenstrahlung

- Vor etwa zwanzig Jahren gelang es zum ersten Mal, die Biophotonenstrahlung mit empfindlichen Sensoren nachzuweisen.
- Die Strahlungsquelle ist zwar noch immer nicht eindeutig geklärt. Vieles spricht aber dafür, dass sie in der Desoxyribonukleinsäure (DNA) des Zellkerns lokalisiert ist.
- Entsprechend strahlen rote Blutkörperchen, die keine DNA besitzen, auch keine Biophotonen ab.
- Viele Wissenschaftler deuten die Biophotonen als Abfallprodukt des Stoffwechsels. Andere interpretieren sie als Mittel der zellinternen Kommunikation und als Mass des biologischen Ordnungsgrades.



Jede Frequenz bzw. Farbe des Sonnenlichtes hat einen Nährwert...



Alle organischen Wesen strahlen Licht in unterschiedlicher Intensität aus. Sogar Tiefkühlkost strahlt - allerdings schwächer und unregelmässiger als frische Nahrungsmittel. Hydrokultur-Tomaten strahlen weniger als Freilandexemplare und frische Eier von freilaufenden Hühnern stärker als solche von Legebatterie-Hennen: **"Biophotonenstrahlung"**

Licht als Steuerungs- und Ordnungsfaktor im Organismus

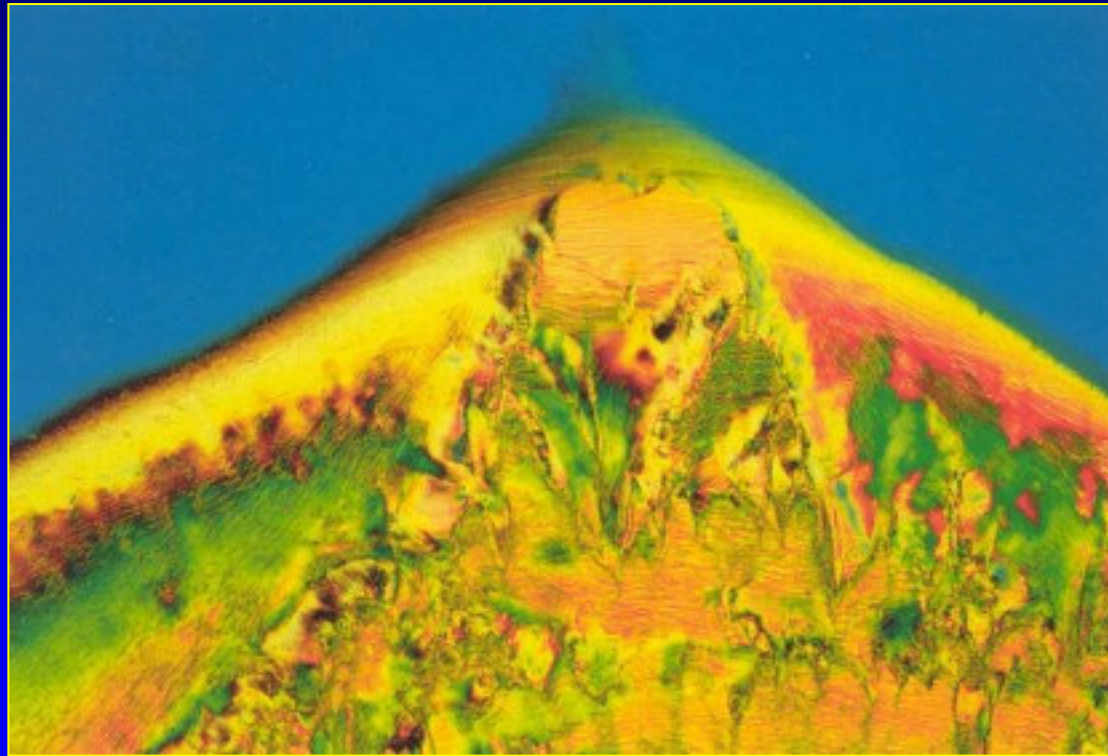


Die Qualität von Nahrungsmitteln wird nach neueren Forschungserkenntnissen vor allem von dem Photonen- und Informationsgehalt der aufgenommenen Farbfrequenzen und nicht vom Kaloriengehalt der Nahrung bestimmt.

Lichtspeicherfähigkeit und Zellstrahlung als Massstab der Vitalität



Folsäure



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Dr. med. et Dr. scient. med.
Jürg Eichhorn

CH-9100 Herisau
drje49@gmail.com
www.ever.ch