

Warum ICH von Rohfütterung überzeugt bin:

Vor- und Nachteile

Vorteile

Rohkost
Frisch
Viele Vitamine
Enthalt der Enzyme
Geht schnell
Kostet keine Energie
Kein Abfall kaum Abwasch in der Küche
Geruchsfreie Küche
Fette unbedenklich
Keine Krebsgefahr
Moleküle von der DNA sofort erkennbar
Macht fröhlich und hält munter Entspannte Zufriedenheit
Bringt dem Körper sofort Energie Unmittelbarer Energie Lieferant
Normales Blutbild, sehr viel Sauerstoff in den Zellen durch Gammaglukose
Keine Umweltbelastung
Glatte Haut
Feste Fingernägel
Volles, kräftiges und farbenfrohes Haar

Schönes gesundes langes Leben
keine Zivilisationskrankheiten

Nachteile

Gekochtes	
Sterilisiert	
Alle Vitamine tot	
Enzyme vernichtet	
Dauert lang	
Kostet viel Energie	
Macht viel Schmutz in der Küche, mehr Abwasch	
Riecht nach Stunden noch im ganzen Haus	
Fette gesundheitsgefährdend	
Hohe Krebsgefahr	
Veränderte Moleküle verklumpt und verstümmelt DNA erkennt sie nicht	
Macht müde und schlapp nach dem Essen	
Kostet den Körper Kraft, Verlangen nach Ruhe	
Viele weiße Blutkörperchen, zur Krankheitsabwehr Lebensmittel Leukozytose	
Hohe Umweltbelastung durch Energieverbrauch zum erhitzen und nicht umweltverträgliche Reinigungsmittel	
Stumpfe faltige graue Haut	
Brüchige Fingernägel	
Dünnes, kraftloses und farbloses Haar	

Ein modernes Leben ist schnell und **Qualvoll ZU ENDE**

Unsere armen Tiere prallen mit ihren realen Bedürfnissen auf die seltsame Welt der menschlichen Ernährungsweise.

Wenn ich mein Tier mit gekochter, sterilisierter und desinfizierter Nahrung füttere, werden ihm jegliche Vitamine und Eiweiße entzogen. Genauso ist es mit Nahrung, die unter Hitzeeinwirkung getrocknet wird und eine Temperatur von 37,5° überschreitet.

Enzyme geben an jede Zelle pro Sekunde 50.000 Impulse(Signale) ab. Wenn wir die Nahrung nur 2° über die natürlich gegebenen Temperaturen hinaus erwärmen, so gibt jedes Enzym nur noch 25.000 Impulse pro Sekunde ab. Kochen wir also unsere Nahrung, werden die Enzyme komplett zerstört und die ohnehin schon maßlos überforderte Bauchspeicheldrüse muss noch mehr leisten.

Ein Rohköstler friert im Winter nicht so stark wie ein Mensch, der gekochte Nahrung zu sich nimmt. Rehe, Vögel und alle anderen Tiere überstehen eine Frostnacht schlafend, ein Mensch erfriert.

Durch diesen Mangel werden auch alle anderen Drüsen im Körper maßlos überfordert, wie beispielsweise die Schilddrüse.

Bei Tieren die mit frischer Rohnahrung versorgt werden, stellen wir innerhalb kürzester Zeit fest, dass das Haarkleid farbenfroher wird, der Haarverlust fast auf null geht, der Knochenbau sich stabilisiert und das Tier lebhafter wird. Das Tier schleicht nicht mehr wie ein Rentner mit übervollem Bauch, in dem sich ein Komposthaufen befindet, kraftlos durch die Gegend.

Wird die Nahrung im natürlichen Zustand dem Körper zugeführt, hat die Magensäure ausreichend Zeit ihre Arbeit zu verrichten. Dies bedeutet, dass sie alle Bausteine herstellen kann, mit denen die Verdauungsbakterien mit Ihrem Werkzeuge nachher auch umgehen können. So werden Eisen, Magnesium, Calcium, Vitamin B12 und alle anderen lebensnotwendigen Vitamine von der Magensäure entsprechend gut vorbereitet. Es geht aber nur aus ROHER Nahrung, welche molekular noch vollkommen unverändert ist und lang genug im Magen durch ihre Beschaffenheit liegen kann.

Zusätzlich haben alle schädlichen Dinge, wie Wurmeier, Parasiten und aeroben Bakterien keine Chance, ohne in ihre Bestandteile zerlegt zu werden, ihren Weg durch den Körper zu finden, um als Bausteine verwertet zu werden.

Gekochte Nahrung geht zu schnell durch den Magen und kann so nicht richtig verarbeitet werden, selbst wenn es zuträgliche Kost wäre. Anhaftende Krankheitskeime, Wurmeier und Bakterien werden nicht zerlegt und gefährden den Verdauungsapparat. Sodbrennen ist die Folge. Dieses entsteht nicht durch zu viel Magensäure, sondern durch minderwertige bzw. Gekochte (vorverweste) Nahrung.

Beim Kochen verklumpen die Moleküle. Da spielt es keine Rolle ob die gekochte Nahrung warm oder kalt verzehrt wird.

Wir verändern viele Dinge durch Erhitzung. Dadurch werden Moleküle bewusst verändert, um andere Verbindungen herzustellen

Chemische Verbindungen, wie Eisen, entstehen erst durch das Erhitzen . In diesem Zustand würden wir es so in der Natur nicht vorfinden.

Bei der Zubereitung gekochter Nahrung denken wir nicht über diesen Prozess nach.

Durch Erhitzen stellen wir eine **unnatürlich** molekulare Struktur her.

Es entwickeln sich molekular -pathologisch -parasitäre Substanzen, die schon in kleinsten Mengen

toxisch sind und den Stoffwechsel als Ganzes sehr gefährden.

Selbst H₃ O₂, kann sich im inneren der Körperzellen nur gering bilden, sobald die Nahrung gekocht ist.

Wenn durch das Kochen Moleküle nicht gänzlich zerstört werden, so verarbeitet der Körper diese als vollständige Moleküle , **diese beschädigten Moleküle in unserem Körper**, als normale Moleküle. Die unvollständigen Bausteine ergeben ein wackliges Bauwerk und Krebszellen entstehen.

Für mich ist Kochen eine Krankheit, die hoch ansteckend und unheilbar ist.

Wir sind acht Milliarden Menschen, die in jeder Stadt, in jedem Dorf und in jeder Küche ihr Essen kochen.

Billionen von Tieren, von der Ameise über den Elefanten bis zum Wal, kochen nicht und essen kein Getreide.

Wer hat nun recht?