

## Induktions-Kochfeld

Induktions-Kochfelder erfreuen sich heute großer Beliebtheit, und die Verkaufszahlen zeigen nach oben. Doch gegenüber herkömmlichen Kochherden wie Elektro-, Gas- oder Holzherd haben sie einen gravierenden Nachteil: Die beim Kochen entstehenden starken Magnetfelder schädigen die Gesundheit der Köchin oder des Koches und zerstören die innere Ordnung des Kochgutes.

## Funktionsweise

Äußerlich ist das Induktions-Kochfeld kaum von einem herkömmlichen Elektro-Kochfeld zu unterscheiden – beide weisen eine Abdeckung aus Glaskeramik auf. Beim Induktions-Kochfeld werden durch ein starkes mittelfrequentes Magnetfeld unter der Kochzone im Pfannenboden Wirbelströme hervorgerufen, welche den Pfannenboden erhitzen. Die Kochzone selber erwärmt sich nur indirekt über den Pfannenboden. Dadurch reagiert das Kochfeld relativ schnell und der Energieverbrauch gegenüber dem Elektroherd ist etwas kleiner.

## Gesundheitliche Auswirkungen

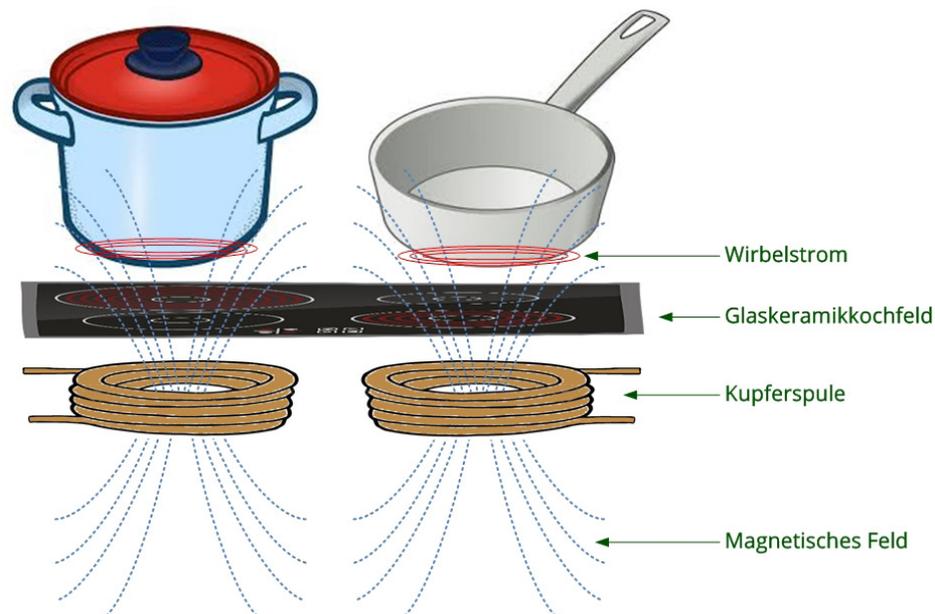
Alles Leben und jeder Kommunikationsprozess in der Natur funktioniert mit Hilfe feiner elektrischer und magnetischer Impulse. Das zentrale Nervensystem steuert die Körperfunktionen, indem kleinste elektromagnetische Signale übertragen werden. Die durch magnetische Felder induzierten Körperströme überlagern und stören diese Signale. Information werden verfälscht oder kommen gar nicht am Ziel an. Jede kleinste Veränderung dieser Information löst Fehlfunktionen und Stress bis hin zu Krankheit aus.

Epidemiologische Untersuchungen und Studien bestätigen den Verdacht, dass selbst schwache magnetische Wechselfelder zu

**Die meisten Induktionskochherde übersteigen sogar die maximalen Grenzwerte welche durch die International Commission on Non-Ionizing Radiation Protection (ICNIRP) festgelegt wurden, wenn eine Person nahe beim Induktionskochherd steht.**

einem erhöhten Leukämierisiko bei Kindern führen. Daher hat die Weltgesundheitsorganisation (WHO) Magnetfelder als möglicherweise krebserregend für Menschen eingestuft. Aus Zellerperimenten ergeben sich zudem Hinweise, dass niederfrequente Magnetfelder die Wirkung bekannter krebserzeugender Stoffe verstärken können.

Weitere Untersuchungen zeigen signifikant erhöhte Risiken für Alzheimer und andere Formen dementer Erkrankungen. Auch liegen zahlreiche wissenschaftliche Hinweise vor, dass Magnetfelder zu Veränderungen am Erbgut, zur vermehrten Produktion von



*Ein Induktionskochherd besteht im Wesentlichen aus einem herkömmlichen Keramikkochfeld mit einer Kupferspule darunter. Ein elektrischer Strom fließt durch die Spule und erzeugt ein magnetisches Wechselfeld, welches wiederum einen elektrischen Strom in der Pfanne induziert. Wegen des Widerstands erzeugt der Strom Hitze im Pfannenboden.*

Zell-Stress-Proteinen und zur Beeinträchtigung bestimmter Zellfunktionen führen können.

Studien belegen den Zusammenhang zwischen Magnetfeldern und Krankheiten:

- Das Risiko für Kinderleukämie und Brustkrebs wird stark erhöht.
- Die natürlichen Schutzmechanismen (z.B. Melatonin-Spiegel, Aufhebung Blut-/Hirn-Schranke) des Hirns werden geschwächt und Krankheiten wie Alzheimer oder Amyotrophe Lateralsklerose (ALS)<sup>1</sup> begünstigt.
- Die Strahlung schädigt das Erbgut (DNA).
- Es werden Zellprozesse ausgelöst, welche zu permanentem, chronischem Stress führen.

Auch im Kochgut selber werden Veränderungen hervorgerufen. Diese können sogar toxischer Natur sein, welche chemisch nachweisbar sind (z.B. Veränderungen von Eiweißen, Proteinen; Zerstörung von Vitaminen). Die negative Einwirkung technischer Strahlung auf energetischer Ebene ist dank den Wasserkristallbildern des Japaners Masaru Emoto ebenfalls bekannt.

## Grenzwerte

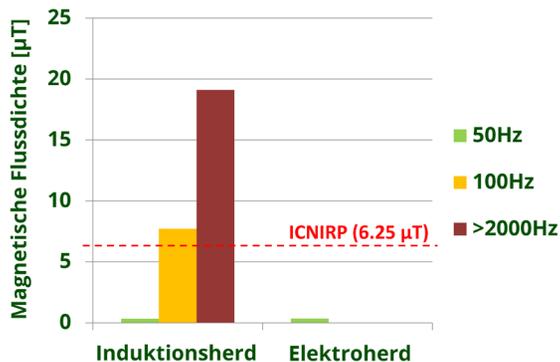
Die offiziellen Grenzwerte der meisten Länder basieren auf den rein thermischen und kurzfristigen Reizwirkungen. Langzeitwirkungen, welche schon bei sehr geringer Strahlungsintensität auftreten und durch viele Studien belegt sind<sup>2</sup> (!), werden als nicht gesichert betrachtet und deshalb bei der Festlegung der Grenzwerte explizit nicht berücksichtigt. Diese Ignoranz ist absolut skandalös und wird von vielen Wissenschaftlern harsch kritisiert.<sup>3</sup> Die offiziellen Grenzwerte liegen für Magnetfelder bei 6.25  $\mu\text{T}$ ; biologische Auswirkungen werden aber bereits ab 0.02  $\mu\text{T}$  nachgewiesen!<sup>4</sup>

Interessanterweise geben selbst offizielle Stellen wie z.B. das Schweizerische Bundesamt für Gesundheit (BAG) folgende Tipps ab:

- Die Pfannen müssen das ganze Kochfeld abdecken und dürfen nicht defekt sein (keine krummen Böden), damit keine großen Streufelder entstehen können.



The World Foundation for Natural Science  
 The New World Franciscan Scientific Endeavour of The New World Church  
 Restoring and Healing the World through Responsibility and  
 Commitment in accord with Natural and Divine Law!



Eigene Messungen zeigen, dass in einem Abstand von 10 cm zu einem Induktionskochfeld nicht einmal die offiziellen Grenzwerte (rot gestrichelte Linie) eingehalten werden.

- Möglichst die hinteren Kochfelder benutzen oder die vorderen mit reduzierter Leistung.
- Keine metallenen Kochlöffel verwenden, damit keine Ableitströme durch den Körper fließen.
- Personen mit Herzschrittmacher oder implantiertem Defibrillator sollten die Verwendung eines Induktionskochherdes mit ihrem Arzt besprechen.
- Zu guter Letzt sollten Schwangere nicht zu nahe an den Kochherd stehen, da die magnetischen Felder den Fötus schädigen können.

## Referenzen

<sup>1</sup> ALS ist eine rasch voranschreitende, degenerative Erkrankung des zentralen und peripheren Nervensystems.

<sup>2</sup> Beispielsweise unter [www.bioinitiative.org](http://www.bioinitiative.org)

<sup>3</sup> [www.emfscientist.org](http://www.emfscientist.org)

<sup>4</sup> [www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9134240?dopt=Abstract](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9134240?dopt=Abstract)

<sup>5</sup> The World Foundation for Natural Science: Factsheet „Mikrowellennahrung erzeugt nicht nur Krebs, sie macht auch dick!“, 2011

**Schwangere sollten nicht zu nahe an den Kochherd stehen, da die magnetischen Felder den Fötus schädigen können.“**

(Schweizerisches Bundesamt für Gesundheit)

## Die Lösung

Ein gesunder Geist braucht einen gesunden Körper – und ein gesunder Körper ist abhängig von einem gesunden Geist! Naturbelassene, vollwertige Lebensmittel sind Basis und Grundessenz für Leben, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Schadstofffreier Anbau, natürliche Reifung und schonende Ernte, kurze Transportwege sowie die bewusste und liebevolle Nahrungszubereitung sollten für uns Menschen eine Selbstverständlichkeit sein.

In diese Kette passt der Induktionsherd sicher nicht! Auch der Mikrowellenofen ist absolut keine Alternative, weil die Effekte auf das Kochgut noch gravierender sind.<sup>5</sup> Somit soll zum Kochen entweder ein Glaskeramik-Elektrokochherd, Gas- oder Holzherd verwendet werden. Die Feldbelastung ist hier viel geringer, bzw. existiert bei den letztgenannten gar nicht.

Es ist wichtig, dass das Wissen um die Schädlichkeit von Induktionsherden rasch und weit verbreitet wird. Dazu soll auch diese Brochure beitragen. Bitte helfen Sie mit!

Wir beantworten jederzeit gerne weitere Fragen!

The World Foundation for Natural Science

### World Headquarters

P.O. Drawer 16900, Washington, DC 20041, U.S.A.  
 ☎-Tel. +1(703)631-1408 ✉-Fax +1(703)631-1919  
 📧-E-Mail: [HQ@naturalscience.org](mailto:HQ@naturalscience.org)

### Hauptsitz für Europa

Postfach 7995, CH-6000 Luzern 7, Schweiz  
 ☎-Tel. +41(41)798-0398 ✉-Fax +41(41)798-0399  
 📧-E-Mail: [EU-HQ@naturalscience.org](mailto:EU-HQ@naturalscience.org)

**Induktions-Kochfelder  
 STARKE MAGNETISCHE FELDER  
 GEFÄHRDEN UNSERE GESUNDHEIT**

