

Weltweit besitzen schätzungsweise über eine Milliarde Haushalte einen Mikrowellenofen. **In Europa etwa steht in 80-90% der Haushalte ein Mikrowellengerät.** Aber auch in Schwellenländern wird die Mikrowelle immer beliebter. Gründe dafür sind ihre Schnelligkeit, Bequemlichkeit, Energieeffizienz, einfache Handhabung und Vielseitigkeit – Eigenschaften, die den Anforderungen des modernen Alltags entsprechen.

Moderne Küchengeräte wie Induktionskochfelder und Mikrowellenöfen sind also zwar auf Schnelligkeit und Effizienz ausgelegt, jedoch nicht auf eine schonende Zubereitung der Nahrung oder eine risikofreie, für die Gesundheit unbedenkliche Handhabung.

Der Mikrowellenherd – eine zufällige Entdeckung

Während der amerikanische Ingenieur Percy Spencer in den 1940er-Jahren beim US-amerikanischen Rüstungs- und Elektronikkonzern Raytheon an Magnetronen arbeitete (Hochfrequenzgeneratoren, die Mikrowellen erzeugen und ursprünglich für Radargeräte verwendet wurden), bemerkte er, dass während eines Experiments ein Schokoriegel in seiner Hosentasche schmolz. Er vermutete, dass die Mikrowellenstrahlung das Schmelzen der Schokolade verursachte. Die Idee zur Entwicklung des Mikrowellenherds war damit geboren.

Auch in der Sowjetunion war die Mikrowellentechnologie zu dieser Zeit im Rahmen der militärischen Forschung und der Radartechnik bekannt. **Die sowjetische Wissenschaftsgemeinschaft befasste sich schon früh und intensiv mit den biologischen Auswirkungen von Mikrowellen (z. B. Veränderungen der Blutzusammensetzung, Auswirkungen auf das Nervensystem) (Mcree, 1979).** Anders als im Westen lag der Fokus nicht nur auf thermischen Effekten, sondern auch auf möglichen nicht-thermischen, biologischen Wirkungen. Die Ergebnisse führten dazu, dass die UdSSR strengere Sicherheitsstandards festlegte als die meisten westlichen Länder.

Der Zellstoffwechsel – verstehen, was im Körper passiert

Alle vom Körper aufgenommenen Stoffe (z. B. Nahrung, Medikamente, Umweltgifte) werden durch den

Stoffwechsel in verwertbare Bestandteile zerlegt, damit Zellen ihre Aufgaben wie Aufbau, Regeneration und Entgiftung erfüllen können und wir gesund bleiben. Für diese Zellprozesse ist eine ausgewogene Versorgung mit Nährstoffen nötig. Umweltbelastungen und eine zunehmend säurebildende Ernährung stören jedoch das Säure-Basen-Gleichgewicht des Körpers, was uns anfällig für verschiedene Erkrankungen macht.

Technische elektromagnetische Felder (EMF) (umgangssprachlich oft einfach „Mikrowellen“ genannt) haben im Körper vielfältige Auswirkungen. Beispielsweise können sie eine mitochondriale Dysfunktion auslösen, die Kalzium-Signalübertragung stören, antioxidative Abwehrkräfte reduzieren, zelluläre Stressreaktionen aktivieren oder auch lokale thermische Effekte haben (Dasdag & Akdag, 2015). Der Körper reagiert auf diese Veränderungen unter anderem durch die Bildung von freien Radikalen. Es handelt sich dabei um chemisch instabile Moleküle, denen Elektronen fehlen. Die Moleküle versuchen, den Elektronenmangel auszugleichen, indem sie Elektronen von anderen Molekülen „stehlen“, wodurch auch diese zu freien Radikalen werden. Ein Teufelskreis, denn dieser Prozess verursacht oxidativen Stress, welcher die Zellfunktion und -regeneration beeinträchtigt. **In hoher Konzentration können freie Radikale Proteine, Zellmembranen und sogar die DNA schädigen. Besonders verheerend ist dies, wenn Immunzellen betroffen sind, weil dadurch die Abwehrkraft des Körpers geschwächt wird.**

Freie Radikale können also vielfältige Zellschäden verursachen, wenn sie nicht neutralisiert werden. Diese Aufgabe übernehmen die für den menschlichen Organismus lebenswichtigen Antioxidantien. Eine an Antioxidantien arme Ernährung kann langfristig die Gesundheit beeinträchtigen und die Entstehung sogenannter Zivilisationskrankheiten fördern. **Problematisch ist, dass ausgerechnet diese schützenden Antioxidantien in Lebensmitteln durch das Erhitzen in der Mikrowelle größtenteils zerstört werden (Vallejo et al., 2003).**

Bereits Ende der 70er-Jahre lieferten in den USA forensische Forschungen zu Mikrowellenstrahlung alarmierende Ergebnisse. Diese belegten die Zerstörung des Nährwertes von Nahrungsmitteln, bestätigten die

Bildung von Krebs auslösenden Stoffen und damit die direkte biologische Wirkung von Mikrowellen auf den Menschen (Naval Medical Research Institute, 1971).

Beispielsweise führt das Erwärmen oder Auftauen von Muttermilch im Mikrowellenofen zu einem signifikanten Rückgang von immunstärkenden Eiweißen und Antikörpern in der Milch – und das bereits bei niedrigen Temperaturen zwischen 20° und 53° C (Quan et al., 1992). Gleichzeitig vermehren sich Bakterien in der Milch viel schneller. Bereits 1989 warnten Lubec et al., dass Mikrowellenerwärmung bei Milch bzw. Säuglingsnahrung Aminosäuren strukturell insofern verändert, dass sie in solch denaturierter Form zu immunologischen Veränderungen führen können.

Beim Erhitzen von Lebensmitteln in der Mikrowelle können zudem gesundheitlich bedenkliche Stoffe freigesetzt werden: Weichmacher und Stabilisatoren aus lebensmittelechten PVC- oder PVDC/PVC-Folien (z. B. Verpackungen und Gefäße) gehen dabei ins Essen über (Badeka et al., 1996).

Kochen in der Mikrowelle kann Krebs erzeugen

Mikrowellenöfen dürfen nur verriegelt und abgeschirmt in Betrieb sein. Dennoch ist eine vollkommene Abdichtung technisch nicht möglich, weshalb die austretende Leckstrahlung durch dieselben gesetzlichen Grenzwerte wie der Mobilfunk geregelt ist.

Der Mikrowellenofen erzeugt Erwärmung durch die hochfrequente und dauerhafte Umpolung (2.5 Milliarden Mal/Sekunde) der Stoffe und Substanzen. So entsteht Reibungswärme; das in der Mikrowelle zubereitete Gericht wird „gekocht“. Gleichzeitig werden die Nahrungsstrukturen (Moleküle) widernatürlich deformiert und Nährstoffe zerstört, oxidativer Stress und damit sofortige Schäden an Strukturen und Molekülen sind die Folge. Die chemischen und physikalischen Eigenschaften des Lebensmittels und auch das ausgeglichene, für die Gesundheit wichtige Säure-Basen-Verhältnis werden grundlegend verändert.

Auf beschädigte Molekularstrukturen reagiert das Immunsystem wie auf Gift, nämlich mit Abwehr. Dabei verändern sich die Blutwerte in gleicher Weise wie bei einem beginnenden Krebsprozess (Abb. 1). Die Strahlung in einem Mikrowellenofen ist deshalb widernatürlich und gesundheitsschädlich. Ende der 1980er-Jahre bestätigten die wissenschaftlichen Untersuchungen des Biologen Dr. Hans-Ulrich Hertel diese Vorgänge im Körper und damit die hohe Gefährlichkeit von Mikrowellenöfen. Seine Studien belegten, dass durch das Erhitzen oder Auftauen von Speisen und Getränken im Mikrowellenofen der Nährwert zerstört wird und gesundheitliche Schäden entstehen können:

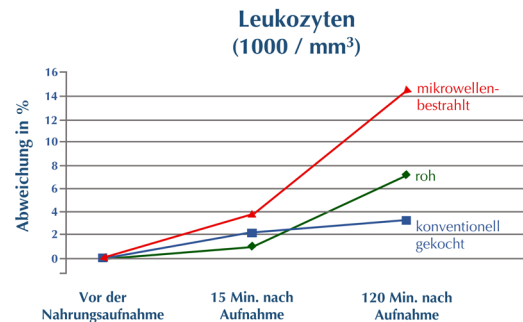


Abb. 1: Leukozyten (weiße Blutkörperchen) sind primär an der Abwehr von Infektionen und Tumorzellen beteiligt. Die deutliche Zunahme der Leukozyten nach dem Verzehr von mikrowellenbestrahlter Nahrung (im Vergleich zu konventionell gekochter und roher Nahrung) belegt eine stark gesteigerte, in eine Entzündung mündende Abwehrreaktion (wie bei einem Krebsprozess) aufgrund der Auseinandersetzung des Immunsystems mit diesen veränderten Nahrungsmitteln.

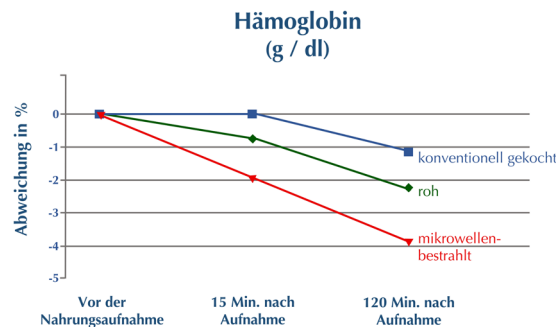


Abb. 2: Hämoglobin ist im Körper für den Sauerstofftransport verantwortlich. Je mehr Hämoglobin, desto mehr Sauerstoff steht den Zellen zur Verfügung. Die Abbildung zeigt, dass der Hämoglobinwert nach dem Verzehr von mikrowellenbestrahlter Nahrung deutlich absinkt, was eine Verringerung des Sauerstoffgehalts im Blut bedeutet.

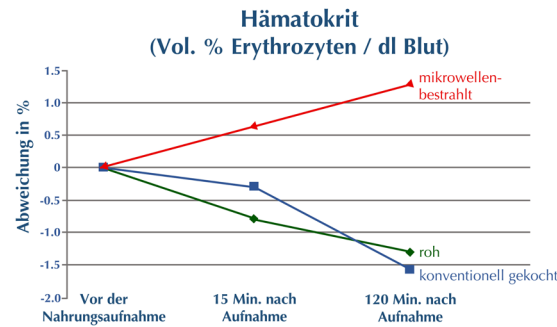


Abb. 3: Der Hämatokrit signalisiert den Anteil der Blutzellen im Blut. Das erlaubt eine Aussage zur Fließfähigkeit und zum Sauerstofftransport des Blutes. Die Verdickung des Blutes nach dem Verzehr von im Mikrowellenherd erhitzter Nahrung ist signifikant und bedeutet, dass sowohl der Blutfluss wie auch der Sauerstofftransport im Blut beeinträchtigt sind.

Nach dem Verzehr von Lebensmitteln, die im Mikrowellenherd erhitzt wurden, schaltet der Körper also auf Abwehr, erkennbar am Anstieg der Leukozyten im Blut. Gleichzeitig sinkt die Sauerstoffaufnahme im Körper (verminderter Hämoglobinwert), während der Hämatokritwert signifikant zunimmt und damit auch die Gefahr für eine Embolie. **Alle drei Vorgänge belegen deutlich, dass der Verzehr von Mikrowellennahrung für den Körper Stress bedeutet und längerfristig zu Krankheiten wie Krebs führen kann.**

Im Gegensatz zum Mikrowellenofen wird die Nahrung bei der traditionellen Kochweise auf dem Herd, im Backofen und im Steamer/Dampfgarer auf natürliche Weise von außen nach innen erwärmt, ohne Reibung und Veränderung der Molekularstruktur und somit ohne Gesundheitsgefährdung.

Jeder Mensch ist selber für seine eigene Gesundheit wie auch für die seiner Kinder, welche noch nicht für sich selber entscheiden können, verantwortlich. **Handeln Sie deshalb heute und verbannen Sie den Mikrowellenofen aus Ihrer Küche!**

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: WFNSHQ@NWC.global

Hauptsitz für Europa

Postfach, CH-6000 Luzern 7, Schweiz

☎-Tel. +41(41)798-0398 ✎-Fax +41(41)798-0399

✉-E-Mail: EU-HQ@NATURALSOURCE.org

05/26



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!



MIKROWELLE UND KREBS

WARUM SCHADET ESSEN AUS DER MIKROWELLE UNSEREM KÖRPER?