

Induktions-Kochfeld

Induktions-Kochfelder erfreuen sich heute großer Beliebtheit, wie die steil ansteigenden Verkaufszahlen zeigen. Im Vergleich zum Elektro- oder Gasherd hat der Induktionsherd jedoch 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 hingegen wird unter der Kochzone ein starkes, mittelfrequentes Magnetfeld im Bereich von 20 kHz erzeugt, welches im Pfannenboden Wirbelströme hervorruft. Dadurch wird der Pfannenboden direkt erhitzt, während sich die Kochzone via Pfanne nur indirekt erwärmt. Dank dieser Technologie reagiert das Kochfeld schnell und der Energieverbrauch ist im Vergleich zum Elektroherd etwas geringer.

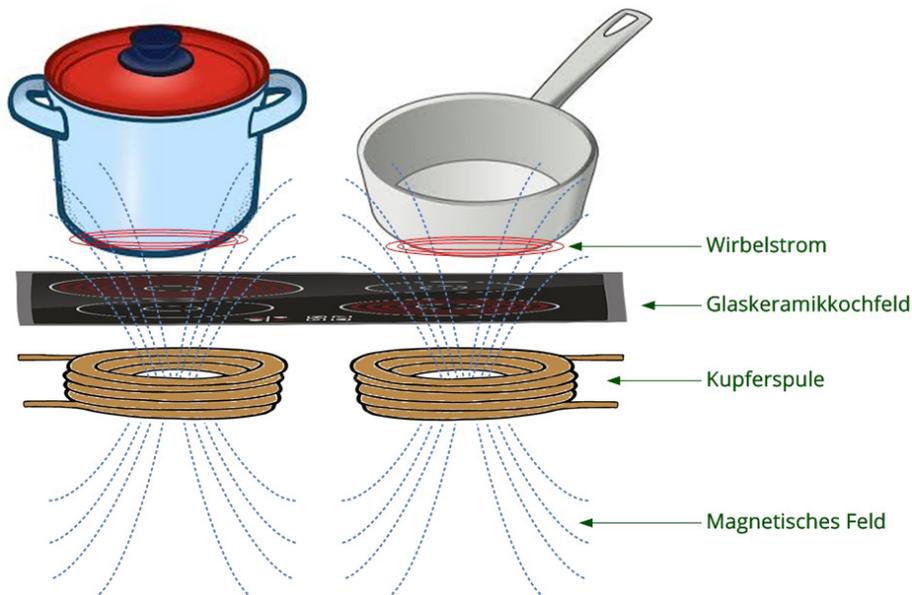


Abb. 1: Ein Induktionskochherd besteht im Wesentlichen aus einer Glaskeramikabdeckung, unter der sich eine Kupferspule befindet. Elektrischer Strom fließt durch die Spule und erzeugt ein magnetisches Wechselfeld, welches Wirbelströme im Pfannenboden erzeugt. Dadurch erwärmt sich die Pfanne und mit ihr das Kochgut.

Gesundheitliche Auswirkungen

Alles Leben und jeder Kommunikationsprozess in der Natur funktioniert mithilfe feiner elektrischer und magnetischer Impulse. So steuert beispielsweise das zentrale Nervensystem die Körperfunktionen, indem kleinste elektromagnetische Signale übertragen werden. **Technisch erzeugte elektromagnetische Felder überlagern und stören genau diese Signale: Information wird verfälscht oder kommt gar nicht erst am Ziel an.** Jede kleinste Veränderung dieser Information löst Fehlfunktionen und Stress bis hin zu Krankheiten aus. Daher hat die Weltgesundheitsorganisation (WHO) Magnetfelder als möglicherweise krebserregend für Menschen eingestuft.

Viele Studien belegen den Zusammenhang zwischen Magnetfeldern und Krankheiten:

- Kinder haben ein erhöhtes Risiko, an Leukämie zu erkranken. Frauen bekommen häufiger Brustkrebs.
- Die natürlichen Schutzmechanismen des Gehirns (z. B. Melatonin-Spiegel, Blut-Hirn-Schranke) werden geschwächt und Krankheiten wie Alzheimer oder Amyotrophe Lateralsklerose (ALS) begünstigt.
- Die Strahlung schädigt das Erbgut der DNA und kann Strangbrüche hervorrufen.
- Es entsteht oxidativer Zellstress, welcher generell das Immunsystem schwächt.

Innere Ordnung wird zerstört

Eigene Experimente und Untersuchungen zeigen deutlich, **dass der Induktionsherd die innere Ordnung des Kochgutes schädigt, wenn nicht sogar zerstört.** Damit geht die dem Kochgut innewohnende Information verloren – so, als würde die auf einer Compact Disc gespeicherte Musik gelöscht.

Im Versuch wurden Bio-Karotten auf verschiedenen Kochherden (Gas, Elektro, Induktion) zubereitet und anschließend wurde das Koch-Wasser unter dem Mikroskop untersucht. Die folgenden Bilder wurden mit der Tropfenbild-Methode im Dunkelfeld bei 25-facher Vergrößerung aufgenommen. Während beim Gas- und Elektroherd die Struktur (Information) des getrockneten Wassertropfens ähnlich und deutlich erkennbar ist, wurde sie beim Induktionsherd zerstört (unterstes Bild).



Abb. 2: Wassertropfenbild mit Gasherd



Abb. 3: Wassertropfenbild mit Elektroherd



Abb. 4: Wassertropfenbild mit Induktionsherd

Dieser Informationsverlust bedeutet sehr wahrscheinlich eine reduzierte Qualität der auf dem Induktionsherd zubereiteten Lebensmittel. Darum wird auch aus diesem Blickwinkel von der Nutzung des Induktionsherdes dringend abgeraten!

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

Grenzwerte

Die offiziellen Grenzwerte der meisten Länder basieren auf rein thermischen und kurzfristigen Reizwirkungen. Langzeitwirkungen, welche schon bei sehr geringer Strahlungsintensität auftreten und durch zahlreiche Studien belegt sind (siehe z. B. www.bioinitiative.org), werden als nicht gesichert betrachtet und deshalb **bei der Festlegung der Grenzwerte explizit nicht berücksichtigt**. Diese Vorgehensweise ist skandalös und wird von vielen Wissenschaftlern aufs Schärfste kritisiert. Die offiziellen Grenzwerte liegen für Magnetfelder bei 6.25 µT (Mikrotesla); biologische Auswirkungen werden jedoch bereits ab 0.02 µT nachgewiesen! Interessanterweise geben selbst offizielle Stellen wie z. B. das Schweizerische Bundesamt für Gesundheit (BAG) folgende Hinweise zum Umgang mit dem Induktionskochherd:

- Pfannen sollten das ganze Kochfeld abdecken und dürfen nicht defekt sein (keine krummen Böden), damit keine großen Streufelder entstehen können.
- Es sollten vor allem die hinteren Kochfelder benutzt und die vorderen nur mit geringer Leistung verwendet werden.
- Man sollte keine metallenen Kochlöffel verwenden, damit keine Ableitströme durch den Körper fließen.

- Personen mit Herzschrittmacher oder implantiertem Defibrillator sollten die Nutzung eines Induktionskochherdes im Vorfeld mit ihrem Arzt besprechen.
- Zu guter Letzt sollten Schwangere nicht zu nahe am Kochherd stehen, da die magnetischen Felder den Fötus schädigen können.

Die Lösung

Naturbelassene, vollwertige Lebensmittel sind wesentliche Bausteine für Leben, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Schadstofffreier Anbau, natürliche Reifung und schonende Ernte, kurze Transportwege sowie die bewusste und liebevolle Nahrungszubereitung sollten daher eigentlich eine Selbstverständlichkeit sein.

Es macht wenig Sinn, ein Kochgerät zu verwenden, das die Nahrungsmittel zerstört und dem Körper schadet, wie es beim Induktionsherd der Fall ist. Auch die Mikrowelle ist absolut keine Alternative, weil deren Auswirkungen auf das Kochgut ebenso gravierend sind. (Lesen Sie dazu auch unser Factsheet „Mikrowellennahrung erzeugt nicht nur Krebs, sie macht auch dick“) Folglich sollte zum Kochen entweder ein Elektrokochherd, Gas- oder Holzherd verwendet werden. Die elektromagnetische Belastung ist hier viel geringer beziehungsweise existiert bei den beiden Letztgenannten gar nicht.

Es ist wichtig, dass das Wissen über die Schädlichkeit von Induktionsherden rasch und weit verbreitet wird. Dazu soll auch diese Broschüre 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

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

07/20



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!

