

Induktionskochfeld

Induktionskochfelder erfreuen sich heute großer Beliebtheit. 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 Kochs und beeinträchtigen die Qualität der Lebensmittel.**

Funktionsweise

Äußerlich ist das Induktionskochfeld kaum von einem herkömmlichen Elektrokochfeld zu unterscheiden – beide weisen eine Abdeckung aus Glaskeramik auf. Beim Induktionskochfeld wird jedoch unter der Kochzone ein starkes, mittelfrequentes Magnetfeld im Bereich von 20 kHz bis 100 kHz erzeugt, welches im Pfannenboden Wirbelströme hervorruft. Auf diese Weise wird der Pfannenboden direkt erhitzt, während sich die Kochzone via Pfanne nur indirekt erwärmt. Deshalb reagiert das Kochfeld schnell und der Energieverbrauch ist im Vergleich zum Elektroherd etwas geringer. Weil nur ein Teil des Magnetfeldes von den Pfannen aufgefangen wird,

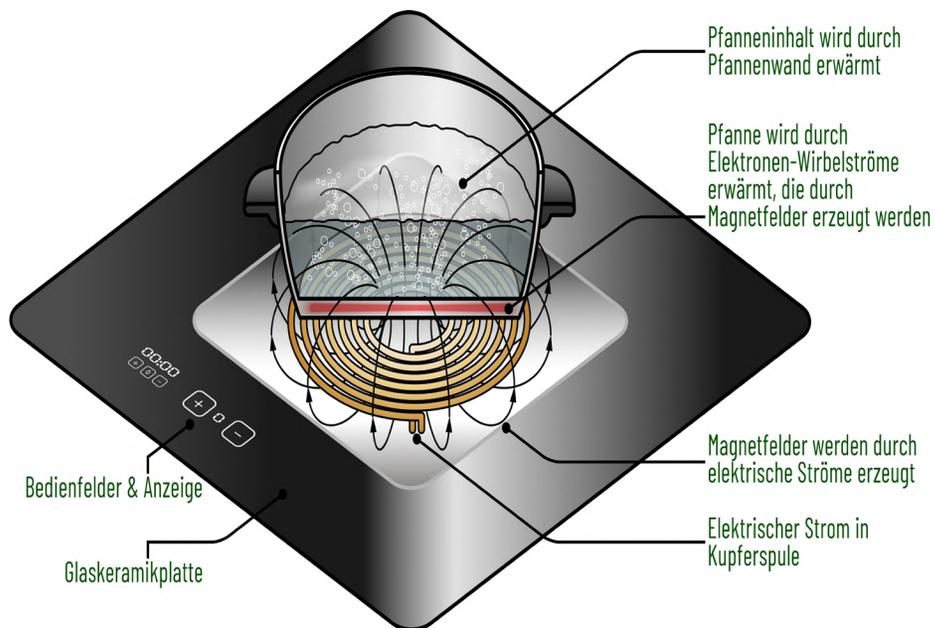


Abb. 1: Ein Induktionskochherd besteht im Wesentlichen aus einer Glaskeramikabdeckung, unter der sich eine Kupferspule befindet. Elektrischer Strom fließt durch die Spule und erzeugt ein magnetisches Wechselfeld, welches Wirbelströme im Pfannenboden erzeugt. Dadurch erwärmt sich die Pfanne und mit ihr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

können in der Umgebung eines Induktionskochherdes stärkere Magnetfelder entstehen.

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, beispielsweise beim Induktionskochfeld, überlagern und stören genau diese Signale: Information wird verfälscht oder kommt gar nicht erst am Ziel an.** Jede Veränderung dieser Information kann Fehlfunktionen und Stress bis hin zu Krankheiten auslösen. 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.

Grenzwerte

Die offiziellen Grenzwerte für technisch erzeugte elektromagnetische Felder der meisten Länder basieren auf rein thermischen und kurzfristigen Reizwirkungen. Langzeitwirkungen, welche schon bei sehr geringer Strahlungsintensität auftreten und durch zahlreiche Studien belegt sind, werden als nicht gesichert betrachtet und deshalb **bei der Festlegung der Grenzwerte explizit nicht berücksichtigt.** Diese Vorgehensweise wird von vielen Wissenschaftlern aufs Schärfste kritisiert. Die von der International Commission on Non-Ionizing Radiation Protection (ICNIRP) festgelegten Grenzwerte für diese Magnetfelder liegen bei 27 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 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.



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!



Abb. 2: Wassertropfenbild mit Gasherd



Abb. 3: Wassertropfenbild mit Elektroherd



Abb. 4: Wassertropfenbild mit Induktionsherd

Die innere Ordnung wird zerstört

Zusätzlich zu den gesundheitlichen Auswirkungen der Magnetfelder zeigen Untersuchungen mit dem Dunkelfeldmikroskop, dass der Induktionsherd auch die innere Ordnung des Kochgutes schädigt, wenn nicht sogar zerstört.

Gemäß dem Physik-Nobelpreisträger Erwin Schrödinger ist das in Lebensmitteln gespeicherte Licht der entscheidende Ordnungsfaktor. Im Dunkelfeld lässt sich diese Ordnung sichtbar machen. Die im Lebensmittel erkennbare Ordnung entspricht der Qualität des Nahrungsmittels. Mit anderen Worten: Für unsere Gesundheit sind wir auf Lebensmittel mit hoher innerer Ordnung angewiesen. Die Bilder (Abb. 2-4) wurden mit der Tropfenbild-Methode im Dunkelfeld bei 25-facher Vergrößerung aufgenommen. Im Versuch wurden Bio-Karotten auf verschiedenen Kochherden (Gas, Elektro, Induktion) zubereitet, anschließend wurde das Kochwasser unter dem Mikroskop untersucht. Während beim Gas- und Elektroherd die Ordnung des getrockneten Wassertropfens ähnlich und deutlich erkennbar ist, wurde sie beim Induktionsherd zerstört (Abb. 4), ein klarer Hinweis darauf, dass sich die Qualität der Bio-Karotten verringert hat.

Die Lösung

Naturbelassene, vollwertige Lebensmittel sind wesentliche Bausteine für Leben, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Es macht daher wenig Sinn, ein Kochgerät zu verwenden, das die Qualität der Nahrungsmittel beeinträchtigt und dem Körper schadet, wie es beim Induktionsherd der Fall ist. Auch die Mikrowelle ist keine Alternative, weil ihre Auswirkungen auf das Kochgut und den Körper ebenso gravierend sind. (Informationen dazu finden Sie auf unserer Webseite.) Aus den genannten Gründen ist es ratsam, einen Elektro- oder Gaskochherd zu verwenden. Die elektromagnetische Belastung ist hier viel geringer beziehungsweise beim Gasherd gar nicht vorhanden.

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: 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

07/24

