

Salz - Ein wichtiges Lebensmittel?

Ist Salz ist für das menschliche Leben von Bedeutung?

Finden Sie es am Besten selbst heraus!

Dr. Barbara Hendel und Peter Ferreira **schreiben:**

Weder ohne Wasser noch ohne Salz könnten wir überleben.

Salz und Wasser sind die Bausteine des Lebens.

Die Wichtigkeit von Natursalz für die gesunde Aufrechterhaltung unseres Körpers wird uns umso deutlicher, bei dem Vergleich von Meerwasser mit unserem Blut. Unsere Körperflüssigkeiten enthalten die gleichen Salze in fast gleichen Mischungsverhältnissen wie das Meerwasser, bzw. die aus dem Meerwasser entstandenen Natursalze.

Mit anderen Worten:

Unser Blut ist nichts anderes als verändertes Meerwasser.

Meerwasser enthält 84 Elemente.

Die gleichen 84 Elemente können in unserem Organismus nachgewiesen werden.

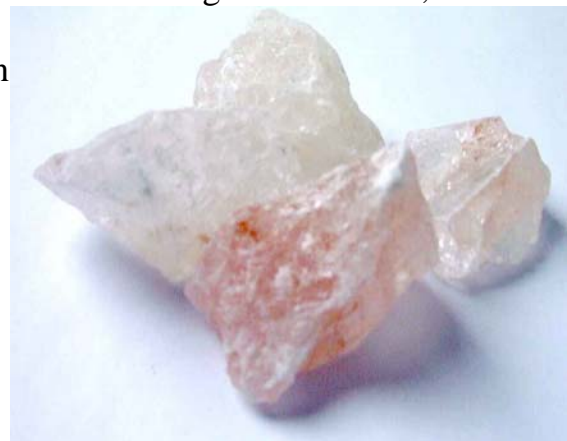
Wissenschaftliche Untersuchungen weisen darauf hin, dass die 84 essentiellen Lebens Elemente notwendig sind, um natürliche Gesundheit zu gewährleisten.

Nicht nur aus chemischer Sicht ist reines Kristallsalz für unseren Körper von notwendiger Bedeutung, sondern gerade den biophysikalischen Eigenschaften von Kristallsalz wird immer mehr Beachtung geschenkt.

Salz - Das weiße Gold der Erde

Salz wurde in bestimmten Ländern mit Gold aufgewogen.

Die natürliche Heilkraft von Salz ist seit Jahrtausenden bekannt und wird bis zum heutigen Tag sogar schulmedizinisch genutzt. Um die für Ihren Organismus wichtigen biophysikalischen Ergebnisse und Voraussetzungen zu erzielen, sollten Sie nur das natürliche Kristallsalz verwenden. In diesem reinen Kristallsalz von therapeutisch hochwertigster Form sind alle natürlichen Elemente wie sie auch im menschlichen Organismus vorkommen nachweisbar. Somit entsteht durch die Ionisierung ein elektromagnetisches Frequenzmuster, das mit unserem Körper in



Resonanz treten kann. Durch die bekannte Neutralkraft dieser Kristallsalze können bioenergetische Schwachstellen und Energiedefizite ausgeglichen und neutralisiert werden.

Natürliches Kristallsalz ist die hochwertigste Form von Natursalz. Seit 220-250 Millionen Jahren lagert es geschützt und frei von jeglichen

Umwelteinflüssen in den Tiefen der Berge. Nur im naturbelassenen Kristallsalz sind Mineralien und Spurenelemente, wie z.B. Magnesium, Kalium, Kalzium und Zink, in ihrer reinsten Form gebunden. Natürliches Kristallsalz z.B. aus dem Bergmassiv des Himalaja wird nach alter Tradition von Hand abgebaut und selektiert, gewaschen und sonnengetrocknet.

Das mineralische Kristallsalz ist von natürlichem Ursprung und stellt die hochwertigste Form von Natursalz dar. Es unterliegt keiner industriellen Behandlung und ist von hoher bioenergetischer Qualität und Güte. Nur dort, wo im Rahmen der Hebung und Faltung unserer Gebirge enorme Druckverhältnisse entstanden sind, die das Salz komprimiert haben, konnte das so kostbare und einzigartige, rötlich bis weißlich schimmernde Kristallsalz entstehen, das sich in seiner Besonderheit wie Adern sichtbar durch das Steinsalz zieht, es wird auch Hallit genannt, wobei "Hal" Schwingung und "Lit" Licht bedeutet. In früheren Zeiten wurde das Kristallsalz auch Königssalz genannt, da es nur den Königsfamilien vorbehalten war.

Dieses Salz weist auch eine ganz besondere Charakteristik auf. Es ist nicht rein molekular, sondern elektrisch aufgebaut, d.h. es kann seine Form verändern: Möchte man Salz in seine Bestandteile durch Hitzeeinwirkung zerlegen, ist dieses erst durch einen Energieaufwand von 800°C möglich, jedoch lässt es sich ohne weitere Energiezugabe in Wasser als [Sole](#) auflösen und muss nicht wie andere Lebensmittel verstoffwechselt, d.h. in Einzelteile zerlegt und dann in körpereigene Stoffe umgeformt werden, sondern ist schon "körpereigen".

Denn durch die Komprimierung in der Entstehungsgeschichte des Salzes ist etwas sehr Interessantes passiert:

Durch den Druck hat das Salz eine geordnete, geometrische Struktur erhalten und liegt nun in seiner kristallinen Phase, in einem kolloidalen Zustand vor. Darunter muss man sich zum einen den so genannten "Schlüssellochcharakter" verbildlichen: nur Teilchen, die eine Größe von kleiner als 1/10000g haben, sind überhaupt in der Lage, in unsere Zellen zu gelangen.

So können wir z.B. die Mineralstoffe im Mineralwasser gar nicht aufnehmen, da diese nicht im kolloidalen Zustand vorliegen, quasi nicht durch die Tore unserer Zellen passen.

Zum anderen besitzt die kristalline Phase des Salzes durch ihre geometrische Struktur jetzt nicht nur biochemische, sondern auch biophysikalische Eigenschaften. Es lassen sich bei Kristallsalzen Schwingungsfrequenzen von 40 Hz messen. Dies ist ca. die gleiche Frequenz wie die unseres Körpers und aufgrund dessen wirkt Salz als Neutralkraft, es wirkt ausgleichend.

- Aus **Sole** und Sonnenlicht lassen sich alle komplizierten Molekülverbindungen - auch Vitamine und Eiweißbausteine aufbauen.
- Unser Blut ist eine **Sole**, die in seiner Zusammensetzung mit dem Urmeer identisch ist.

Vom weißen Gold zum weißen Gift [mehr...](#)

Verwenden Sie möglichst keine industriell bearbeiteten oder raffinierten Salze.
Auch die Elemente im Steinsalz sind zu grobstofflich gebunden.



Handelsübliches Kochsalz besteht in der Regel meist nur noch aus Natrium und Chlorid und wurde seinen weiteren Elementen beraubt. In vielen Publikationen erfährt man immer häufiger dass das herkömmliche Küchensalz (Natriumchlorid) für den Menschen schädlich ist. Schließlich wurden einige, vorher entfernte Inhaltsstoffe, wieder künstlich beigelegt (Fluorid, Jod), sowie weitere diverse Zusatzstoffe. Das nennt man dann »Raffinierungsprozeß«. Zusätzlich enthält Kochsalz oft nicht deklarierungspflichtige Zusatzstoffe wie z.B. Calciumcarbonat, Magnesiumcarbonat, Natriumfluorit, Kaliumjodid, E 553b Talkum, E 535 Natriumferrocyanid, E 536 Kaliumferrocyanid, E 540 Dicalciumphosphat, E 550 Natriumsilikat, E 551 Siliciumdioxid, E 552 Calciumsilikat, E 570 Stearinsäure, E 572 Magnesiumstearat, Calciumsilikat, die zum Teil chemisch sehr aggressiv reagieren, sowie Aluminiumhydroxyd um die Streu- und Rieselfähigkeit zu verbessern. Einige dieser Zusatzstoffe wirken irritierend auf den Regelmechanismus des Organismus. ([Hier finden Sie weitere Infos über die E-Nummern](#)) Bitte beachten Sie, dass in der Nahrungsmittelbranche, meist dieses Kochsalz Verwendung findet. Dieses Salz wird als reines Salz bezeichnet, da die enthaltenen, natürlichen Stoffe (neuerdings Verschmutzungen genannt) entfernt wurden.

Es gibt keine Salzprobleme -
Es gibt nur Natriumchloridprobleme

- **Kochsalz besteht weitgehend aus Natriumchlorid und hat nichts mit natürlichem Salz zu tun.**
- **Kochsalz ist ein gefährliches Zellgift und wird vom Körper unter großem Aufwand ausgeschieden oder unschädlich gemacht.**
Sole wird gekocht und dadurch das Wasser entzogen bis nur noch das Salz übrig bleibt, deshalb der Name Kochsalz (oder Siedesalz). Viele sind daher der Meinung das Kochsalz besonders zum Kochen geeignet ist.

weitere Infos: [Wasser & Salz](#) von Dr. Barbara Hendel und Peter Ferreira

Entscheiden Sie jedoch selbst welches Salz Sie benutzen

oder mit den Nahrungs- und Lebensmitteln zu sich nehmen. Es wird im Internet auch viel zu diesem Thema geschrieben. Meist informieren jedoch verschiedene Händler und Firmen und stellen ihre Produkte positiv dar. Hier wird Ihnen nichts verkauft! Also auch kein Himalaya-Salz. Denn es gibt unter den Himalaya-Salz-Lieferanten auch schwarze Schafe, die minderwertiges Salz teuer als Himalaya-Salz verkaufen. Sind Sie kritisch!

Wenn Ihr Arzt oder Gesundheitsberater der Meinung ist, dass für Sie **Jodsatz**, **Fluorid-Salz**, **Folsäure-Salz** oder ...- Salz lebensnotwendig ist, so benutzen Sie bitte das entsprechende "Salz", denn der Arzt oder Gesundheitsberater übernimmt ja auch dafür die Verantwortung. Es lohnt sich jedenfalls, sich mit diesem Thema zu befassen.

Entscheiden Sie, ob Sie Salz wirklich benötigen

Wenn Sie sich von Lebensmitteln ernähren, brauchen Sie keinen Salz-Zusatz. Salz wird nur für Nahrungsmittel benutzt. Bei einer gesunden Ernährungsweise werden Sie von selbst spüren, ob Salz als Nahrungsergänzung wichtig ist.

Einige bedeutende Ärzte raten vom Salz generell ab.

Wasser + Salz = Sole, [Sole = ein Energiemeer](#)

weitere Buchempfehlungen:

- [KRISTALLINES SALZ - ELIXIER DER JUGEND](#) aus dem Himalaya. von Erwin Kaussner

Linkempfehlung:

[Gesundheit und Salz](#) "Weißes Gold" oder "Weißes Gift" [Forum Bioenergetik e.V.](#)

"Nichts auf der Welt ist so mächtig wie ein Impuls, dessen Zeit gekommen ist."

(Victor Hugo, 1802 – 1885)

[oben](#)

[Heimseite](#)

[unten](#)

Siegfried Grell