

**Auf die innere Schönheit kommt es an: Wie neuere Forschungsmethoden der Schweizer Firma Soyana den Wert von Bio-Lebensmitteln bildhaft deutlich machen**

## **Die Lebenskraft in Bio-Lebensmitteln ist sichtbar!**

Mit mikroskopischen Aufnahmen lassen sich die unterschiedlichen Auswirkungen von Bio- und Nichtbio-Anbau bis in die kleinsten Strukturen der Lebensmittel nachweisen. Vergleichsbilder von Bio- und Nicht-Bio-Lebensmitteln zeigen, wie Kunstdünger und Pestizide die Gestaltungskräfte der Natur stören können. Unter dem Mikroskop werden erstaunlicherweise ganz unterschiedliche, filigrane Kristallanordnungen erkennbar und wir können erahnen, wie in der Natur alles zusammenhängt: Funktion, Ordnung, Schönheit und – wohl auch – Gesundheit.

**Was ist Bio, was ist Nichtbio? Das Äußere kann täuschen, die innere Information nicht. Bei 50- bis 500-facher Vergrößerung wird deutlich, was in den Lebensmitteln steckt.**



**A.W. Dänzer**

**W**as nehmen wir außer den materiellen Nährstoffen noch auf, wenn wir ein Lebensmittel essen? Diese Frage stand am Anfang der Forschungen des Schweizer Walter Dänzer (76). Er ist Gründer und Inhaber der Firma Soyana in Schlieren bei Zürich, die sich schon vor vier Jahrzehnten auf die Herstellung vegetarischer und veganer Lebensmittel spezialisiert hat.

Dänzer hatte schon immer eine spirituelle Einstellung: „Wir Menschen sind nicht einfach eine Ansammlung von Materie, sondern ein hoch organisierter Organismus, der lebt.“ Deshalb habe für ihn die Frage nahegelegen: Gibt es auch im Essen Informationen, wie sie im Lebendigen enthalten sind?

Um diese in unserer Nahrung vermutete „Lebenskraft“ sichtbar zu machen und

gleichzeitig die Qualität seiner Lebensmittel zu verbessern, gründete Dänzer bereits 1996 ein firmeninternes Labor und begann mit der Forschung. Es folgten tausende vergleichende Untersuchungen von Lebensmitteln aus konventionellem und biologischem Anbau. Die getesteten Früchte, Gemüse, Nüsse, Öle, Bohnen und Getreide stammten aus Hoffläden, Bioläden und Supermärkten. Für die Tests wurden nach spagyrischen



Wer hätte gedacht, dass selbst im mikroskopisch betrachteten Teil eines Bio-Apfels (links) die Formen von Apfelbäumen und sogar die Apfelblüten sichtbar sind? - Beim konventionell angebauten Apfel ist diese wesentliche Information kaum noch zu erkennen. Sie ist nur noch bruchstückhaft oder verschwommen vorhanden. (Diese und alle weiteren Bildbeschreibungen stammen aus dem Buch "Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln".)



Wer die Kraft der Kartoffel isst, wird stark. Diese Kraft sieht man auch in konventionellen Kartoffeln. Was man aber nur in der Bio-Kartoffel sieht, ist die filigrane Feinheit, in der diese Kraft fließt. - Schaut man sich die konventionelle Kartoffel an, sieht man, dass die Lebenskraft dort wie zu Stärke verkleistert ist. - Das landläufige Bild der Kartoffel als dumpf machendes Kraftfutter trifft also nur auf die Nichtbio-Variante zu, während die Bilder der Bio-Kartoffel eine Nahrung zeigen, die uns volle Kraft in feinsten Entfaltung schenkt.

Methoden bearbeitete Lebensmittel auf dem Reagenzglas getrocknet und kristallisiert. Anschließend wurden die Tröpfchen unter dem Mikroskop fotografiert.

Und siehe da: Für jedes Lebensmittel entstanden charakteristische Bilder. Mikroskopische Aufnahmen der eingetrockneten Mineralstoffe der Lebensmittel sozusagen. Allerdings mit Unterschieden, je nachdem, ob die jeweilige Probe aus ökologischem Anbau stammte oder nicht. Von der Gurke bis zur Orange, vom Kopfsalat bis zum Reis wiederholte sich das Muster: Bio-Lebensmittel zeigten unter dem Mikroskop feingliedrige Kristallstrukturen, die bei kon-

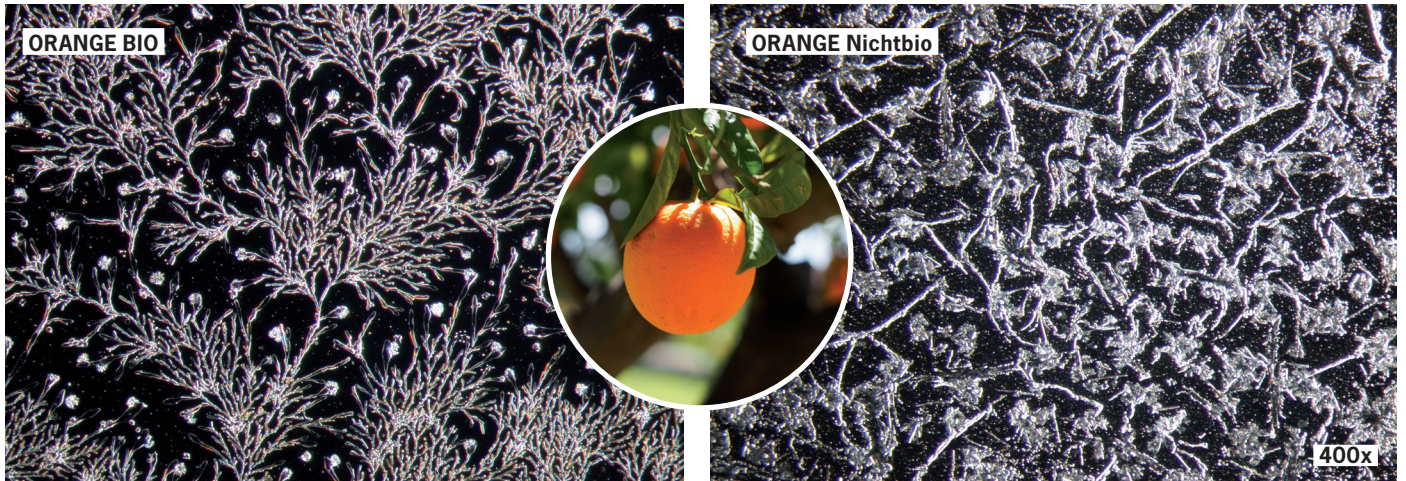
ventionell angebauten Feldfrüchten kaum zu finden sind.

So konnte das genau beobachtende Forschungsteam grundlegende Zusammenhänge in der Natur erahnen – von Funktion, Ordnung, Schönheit und Gesundheit. „Pflanzen bauen ihre Struktur nach der notwendigen Funktion auf“, erklärt Walter Dänzer. „Dabei entsteht beim Wachsen eine Ordnung, die sicherstellt, dass alle Säfte fließen können, dass nirgendwo etwas gestaut wird oder verloren geht.“ So erreicht die Pflanze ein Optimum an Gesundheit und Widerstandskraft gegen Angriffe, kann alle Prozesse vom Wachsen

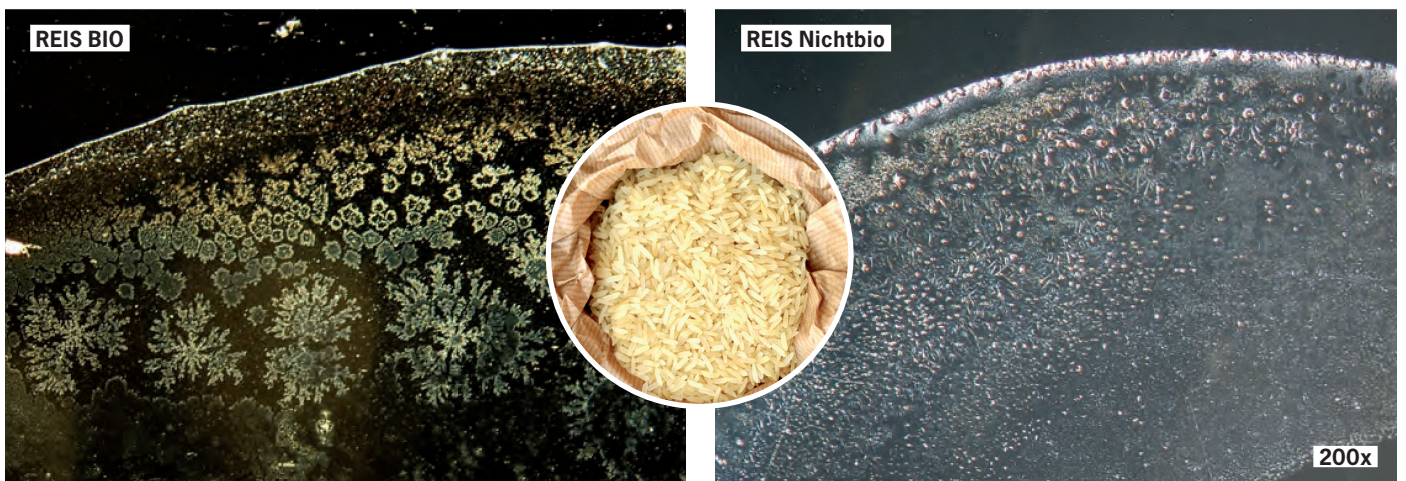
über das Blühen bis zum Fruchttragen effizient durchführen. Diese Ordnung empfinden wir Menschen als „schön“.

Die Schweizer Forscher kamen also schnell zu der These: „Schönheit“ entsteht in der Natur durch gutes Funktionieren, und das wiederum durch eine Ordnung, die den gesamten Pflanzenkörper formt.

Die Ergebnisse der Betrachtung von Lebensmitteln aus einer ganz anderen Perspektive haben die Forschenden in ihrer Deutlichkeit überrascht, resümiert Dänzer. „Wir haben Tausende Fotos gemacht, und bei den nicht-biologischen Nahrungsmitteln



Obwohl die Nichtbio-Orangen (rechts) keine unschönen Bilder zeigen, erkennt der Betrachter große Unterschiede, sobald er auch die Bio-Orangenbilder sieht: Die konventionell angebaute Orangen sind grob, unterbrochen, grau und knorrig. - Die Bio-Orangen mit ihren filigranen Zweigen und Blüten bieten ein Bild des Frühlings, des Sprießens und Blühens, dass es eine Freude ist.



Der Bio-Reis, der hier untersucht wurde, stammt aus Japan, einem jener asiatischen Länder, wo Reis das tägliche Grundnahrungsmittel bildet. Der Bio-Reis zeigt blumenartige Gebilde und einen Teppich dichter pflanzlicher Gewebe. - Dem Nichtbio-Reis ist eine Katastrophe zugestoßen: Nicht nur fehlen ihm die charakteristischen Blumenformen, sondern das Feld ist von großen Informationslöchern dominiert, und der Rest spricht von Verkümmern und Zerstörung.

teln zeigen keine davon einigermaßen intakte Kristallstrukturen.”

Lebensmittel, die mit Pestiziden behandelt wurden, haben folglich „ihre Ordnungskraft verloren”.

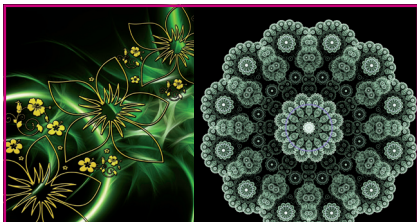
Walter Dänzer: „Die Strukturen sind verzerrt, da ist etwas schief gelaufen.” Denn wann immer sein „LifevisionLab”-Labor Bio-Lebensmittel mit chemisch behandelten verglichen hat, zeigten die mikroskopischen Aufnahmen große Unterschiede. „Man sieht, dass Pestizide (z.B. Nervengifte) und auch Kunstdünger – mit dessen Herstellung übrigens nach dem Ersten

Weltkrieg in ehemaligen Sprengstofffabriken begonnen wurde - etwas bewirken.”

Die selbstentwickelte Methode, die verborgene Ordnung in Lebensmitteln sichtbar zu machen, nutzt Soyana seither im betriebseigenen Labor für die Qualitätskontrolle aller im Betrieb verwendeten Rohstoffe. Derzeit werden insgesamt 300 Zutaten regelmäßig auf ihre ökologische Herkunft untersucht, erfahren wir von Inhaber Dänzer. Die „innere” Schönheit dient sozusagen als Beweis dafür, dass keine Pestizide eingesetzt wurden. Dies war besonders wichtig bei den Lieferengpässen während der Corona-Pandemie, als Zweit- und Drittlieferanten ein-

springen mussten. Auch das verwendete Wasser wird regelmäßig getestet.

Es ist wichtig anzumerken, dass die Methode der Kristallisationsbilder und ihre Interpretation in der wissenschaftlichen Gemeinschaft umstritten sind. Einige Forscher betrachten sie als pseudowissenschaftlich und stellen sie in die esoterische Ecke. Dazu schrieb uns A.W. Dänzer am Ende unserer Recherche folgende kritische Zeilen: „Damit machen sie es sich zu leicht und wollen diese Forschungsergebnisse einfach nicht sehen, weil sie nicht in ihr Denken passen und sie viel tun müssten, wenn sie die Wirklichkeit darin anerkennen müssten.



Fraktale Muster - ein Schöpfungsprinzip?



### Vom Glück des Schönen

Gesichter, aber auch Blumen, Schmetterlinge, Schneeflocken – fast alles in der Natur beruht auf Symmetrien. (...) Ein universelles symmetrisches Muster sind Fraktale. In den 1970ern entdeckte der Mathematiker Benoit Mandelbrot die selbstähnlichen Strukturen. Ihr Geheimnis: Egal wie sehr man in eine Figur "hineinzoomt", ihre Form wiederholt sich auch im Kleinen immer wieder.

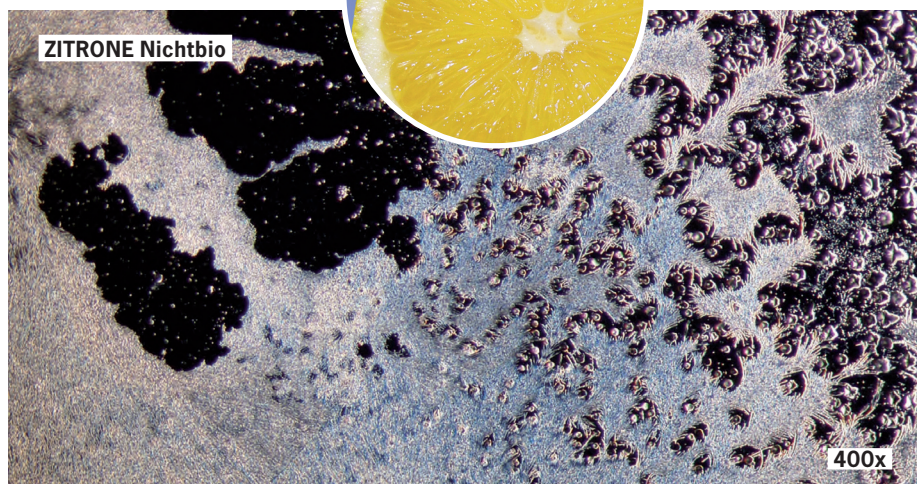
Bei Bäumen gleicht das Muster, welches ihre dicken Äste ergeben, dem Muster ihrer feinen Zweige, das wiederum ganz ähnlich aussieht wie das Muster ihrer Blattadern. In der Natur werden wir ständig mit der fraktalen Struktur konfrontiert: Blitze etwa entladen sich selten in einer geraden Linie, sondern entwickeln zuweilen zahlreiche Verzweigungen, die sich wiederum in kleinere Zweige teilen. Die kleinen Verzweigungen sind in ihrer Form dem "Mutterblitz" ähnlich.

Unser Gehirn ist sehr gut darin, diese sich wiederholenden Muster zu erkennen – und zu imitieren, etwa in der digitalen Kunst, siehe die obigen Bilder. Warum wir Symmetrien so mögen, konnte noch nicht abschließend geklärt werden. Es könnte daran liegen, dass sie zeigen, dass etwas oder jemand gesund ist.

Filipa Lessing in "Psychologie Heute", 06/2021



ZITRONE BIO



ZITRONE Nichtbio

Die Nichtbio-Zitronen (unten) erscheinen auf den ersten Blick als reiche Cluster, doch sie enttäuschen bei näherem Betrachten: Sie zeigen grobe Stücke und viele Löcher mit zerhackten Bestandteilen. - Die Bio-Zitronen (oben) hingegen begeistern mit einem Feuerwerk an Frische. Man sieht ihnen ihre erfrischende Wirkung förmlich an.

Aber diese Bilder zeigen den feinstofflichen Teil der Wirklichkeit in den Lebensmitteln. Denn wir haben sauber gearbeitet, und alles ist reproduzierbar. Hier ist der Beweis, dass es noch etwas mehr gibt als nur die materielle Wirklichkeit, auf die sich die Naturwissenschaften ausschliesslich beziehen. Meiner unbedeutenden Meinung nach ist der alleinige Bezug auf die Materie einer der grössten Irrtümer der Naturwissenschaft und hat gewaltige Folgen.“

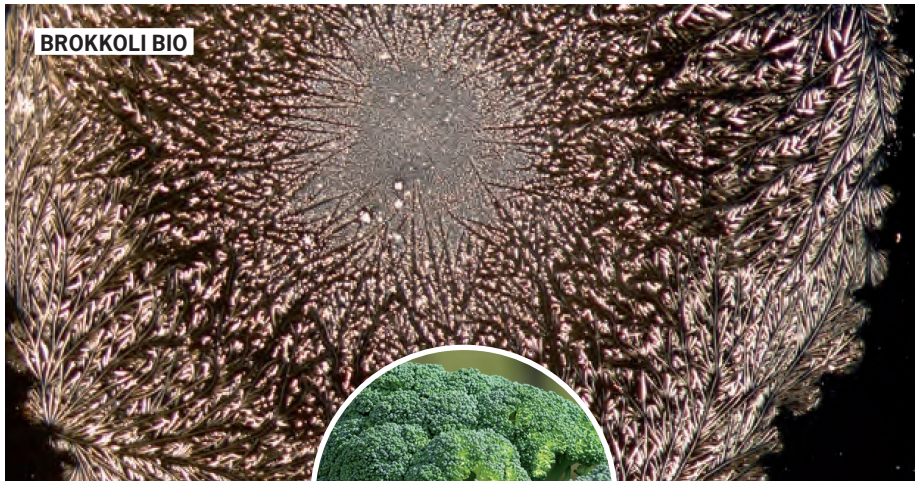
### Kristallbilder von bestechender Schönheit

Das Buch „Bio und Nichtbio im Vergleich“ hat dennoch seit 2014 in Kreisen der biologischen Landwirtschaft und bei Personen, die an alternativen Ansätzen zur Bewertung der Qualität von Lebensmitteln interessiert sind, großes Interesse geweckt.

Das Werk entwickelte sich zu einem Longseller: 30.000 Exemplare wurden im deutschen Sprachraum verkauft. 2023 ist die französische Ausgabe erschienen. Weder im Buch noch in Vorträgen erhebt der Autor den Anspruch, Wissenschaftler zu sein: „Ich bin nur ein Laie und habe bei meinen Recherchen Dinge beobachtet und gemerkt, dass da etwas viel Tieferes sein muss, als man sich normalerweise vorstellen kann.“

Das Ergebnis sind auf jeden Fall Bilder von bestechender Schönheit. Und im Gegensatz zu Emotos Wasserkristallbildern ist die hier angewandte Methode standardisiert und damit frei von Beliebigkeit. Sie besticht durch ihre Einfachheit.

Eine Reihe von Firmen, darunter deutsche Lebensmittelhersteller und Wein-



**Während der Nichtbio-Brokkoli (unten) ein Bild der verlorenen Information, der Verwirrung und Zerstörung bietet, kommen uns die Bio-Brokkoli (oben) mit einer phänomenalen Fülle, einer sonnengleichen Zentriertheit und einem üppig-dynamischen Pflanzenwuchs entgegen, die einen zum Staunen bringt.**

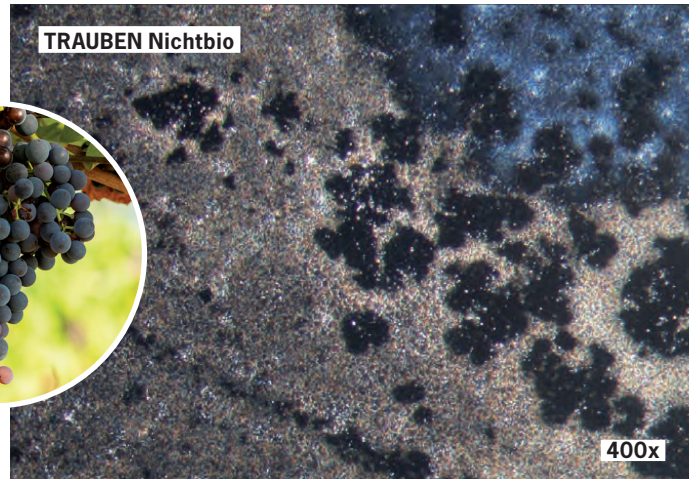
händler, lassen inzwischen ihre Erzeugnisse beim LifevisionLab auf ökologische Herkunft testen.

Walter Dänzer hat mit dieser bildschaffenden Methode das Rad nicht neu erfunden, er kannte die ähnlich arbeitende Kupferchlorid-Kristallisationsmethode, die im Demeter-Bereich seit langem erfolgreich etabliert ist. Ehrenfried Pfeiffer, ein dem biologisch-dynamischen Landbau eng verbundener Forscher und Bodenkundler, hatte diese Methode in den 1930er Jahren entwickelt, um die Formkräfte der Natur zu erforschen.

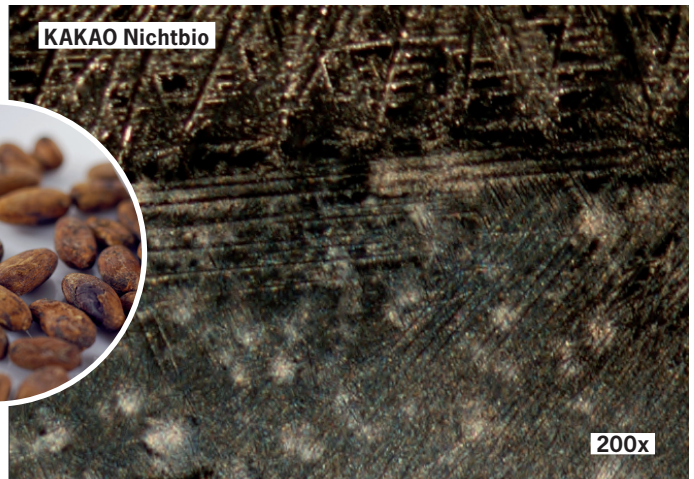
Seine Methode wurde und wird für eine Vielzahl von Untersuchungen eingesetzt, u.a. zur Wirkung von biologisch-dynamischen Präparaten, zur Qualität von Saatgut,

zu den Auswirkungen verschiedener landwirtschaftlicher Verfahren, aber auch zum Zusammenhang zwischen Verarbeitungsverfahren und Lebensmittelqualität.

„Das war mir alles bekannt“, sagt Dänzer bei unserem zweiten längeren Gespräch, „ich habe Anfang der 70er Jahre eine Dissertation über eine neue Agrarpolitik für die Schweiz geschrieben, die den biologischen Landbau fördern sollte, und mich dabei auch mit den Erkenntnissen von Pfeiffer und den Schriften von Rudolf Steiner auseinandergesetzt“. Bei seiner Soyana-Methode hat der Zürcher Unternehmer allerdings einen - seiner Meinung nach - gewissen Nachteil der Kupfer-Methode weggelassen: die Verwendung einer metallischen Unterlage für die Untersuchungen. Man müsse ein Experte sein, um die Unterschiede in-



Die Bio-Trauben zeigen ein Wesen, das manchmal ruhige Blütenteppiche bildet oder einen feurigen Tanz mit leuchtenden Blüten aufführt, eine freudige Lebenslust, die sich im Wein fortsetzen kann. - Nicht biologisch angebaute Trauben sind nicht nur geschwächt, sondern in ihrer Ordnungskraft so beeinträchtigt, dass sie vor allem im Inneren ein Bild der Zerstörung bieten.



Kakaobohnen sind mächtige Sammler von Sonnenenergie, und wenn sie ihre natürlichen Eigenschaften entfalten können, zeigen sich gewaltige Kraftströme. Bio-Kakao ist voller Sonneneruptionen, bei deren Anblick einem warm ums Herz wird. - Beim Nichtbio-Kakao läuft vieles schief: Die eigentlich feinmaschigen Energiebahnen sind verwischt und zerfallen, so dass die Energieströme leider nicht mehr durchfließen.

interpretieren zu können. Bei seiner „spagyrischen“ Methode hingegen beeinflusst nur das Lebensmittel, nicht aber das Kupfer das bildliche Ergebnis. Dadurch werde die Methode zu einer „universellen Sprache“. Jedes Kind könne nun unterscheiden, was „Bio“ und was „Nichtbio“ sei - bei Tests hätten alle Erwachsenen und insbesondere alle Kinder ausnahmslos richtig getippt.

### "Pestizidrückstände verändern die Molekülanordnung"

Die Schweizer Zeitung "Beobachter" legte die Kristallbilder aus Zürich dem international tätigen Agrarwissenschaftler Hans Rudolf Herren vor, der Gremien wie das Umweltprogramm der Vereinten Natio-

nen berät. „Die Bilder sprechen für sich“, sagt er, „wir wissen, dass Bio-Lebensmittel mehr Mineralien, Vitamine und Antioxidantien enthalten. Ich vermute, dass wir das in den Kristallstrukturen sehen.“

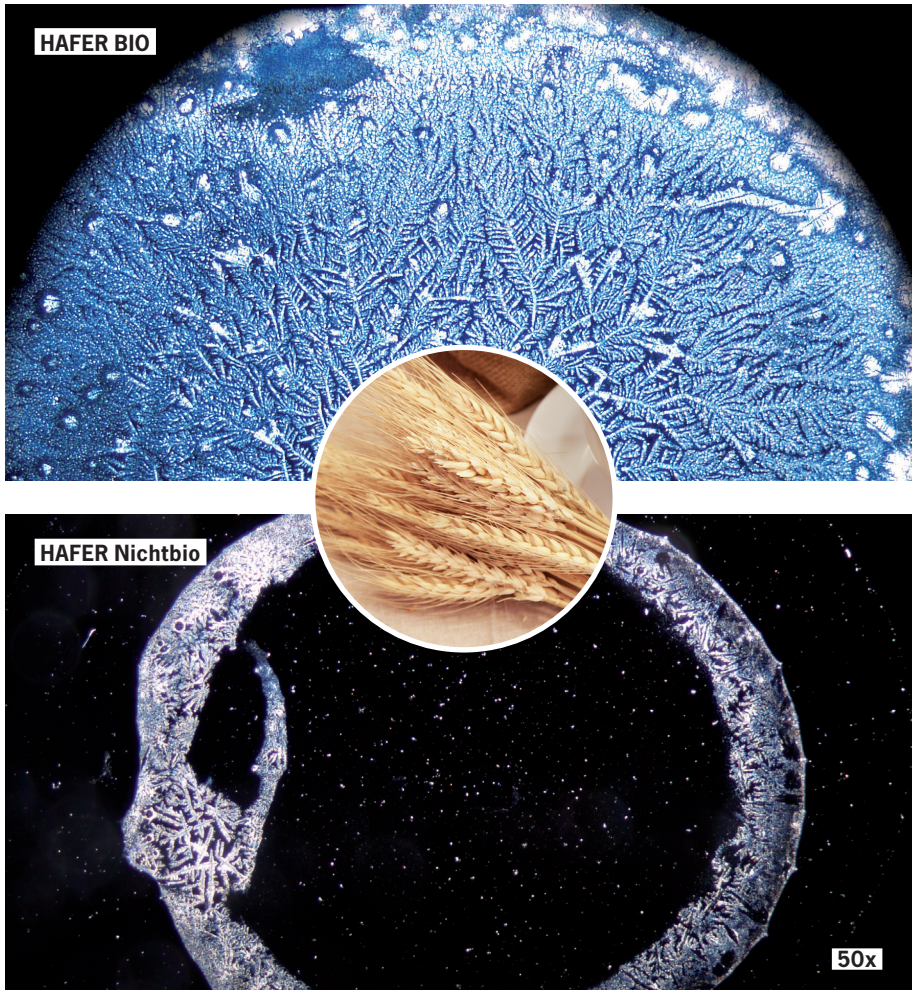
Hans Rudolf Herren ergänzt: „Konventionell erzeugte Lebensmittel weisen messbare Rückstände von Pestiziden oder anderen Agrochemikalien auf.“ Diese Rückstände verändern die Anordnung der Moleküle, so der Landwirtschaftsexperte, „und das wird in den Bildern sichtbar“.

Sind also die Lebensmittel mit den schönsten Strukturen gesünder? Denn essbar und mit Nährstoffen ausgestattet ist ja beides.

Was passiert dennoch energetisch, wenn die Schönheit fehlt?

Dänzer kam zu dem Schluss, dass die Kräfte, die wir auf den Mikrobildern als schöne Strukturen wahrnehmen, in unserem Organismus etwas bewirken müssen. Schließlich steuern diese Kräfte in unseren Zellen Stoffwechselforgänge wie Zellteilung und Proteinaufbau.

„Hochkomplexe und extrem schnelle Prozesse“ seien das, schneller als das Licht, vermutlich quantenmechanische Steuerungsmechanismen, so seine These. „Die Nahrung ohne Pestizide enthält wohl gleichzeitig die natürliche Prozesssteuer-



**Der Bio-Hafer (oben) zeigt sein Wesen in einem unglaublich dichten und kräftigen Geflecht von vielen Büscheln, die sich sonnenförmig von einem Zentrum ausbreiten. Der Nichtbio-Hafer (unten) kann einen Teil dieser Ordnungskraft bewahren, aber leider drückt die Ordnungskraft des Nicht-Bio-Hafers in den meisten Tröpfchen die Pflanzenformen abrupt an die Wand und lässt im Hauptteil nur eine große Leere.**

rung. Sie wird von Natur aus gleichsam mitgeliefert.“ Deshalb ist es so wichtig, diese Lebenskräfte funktionsfähig, fit zu halten. Und sie nicht durch Pestizide zu beeinträchtigen.

Sonst können sich Fehler in die Struktur- bildung der Lebensmittel einschleichen und sich in die Organe ihrer Konsumenten einbauen, und – so eine weitere Schlussfolgerung Dänzers – „auf Dauer kann unser Organismus von Nervengiften, die in der Sprache der konventionellen Landbaumethode „landwirtschaftliche Hilfsstoffe“ genannt werden, so verändert werden, dass er nicht mehr naturgemäß funktionieren kann und zu viele unkorrigierbare Fehler produziert – man kann diese als ständig wachsende Phänomene von unerklärlichen Krankheiten feststellen.“

Was die Kristallisationsbilder übrigens nicht zeigen, das gibt der Entwickler der Methode im Gespräch mit dem Vitaljournal unumwunden zu, sind Segnungen. „Die materialisieren sich nicht, die sind höher, seelisch und geistig. Das können wir mit unserer Methode nicht zeigen, das sind ihre Grenzen. Die Methode geht nicht in die seelischen Bereiche, sondern bis zu der Ebene, wo man sehen kann, dass die Substanzen eine körperliche Wirkung haben und etwas von der Essenz der jeweiligen Nahrung in unseren Organismus bringen können.“ ■

Die Bilder und Bildunterschriften stammen aus dem Buch von Walter Dänzer

„Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln.“

Bio und Nichtbio im Vergleich; Verlag Bewusstes Dasein, 2014, 272 Seiten, €/Fr. 29.80.

Weitere Informationen: [www.bio-nichtbio.info](http://www.bio-nichtbio.info)