

Bio – oder Nichtbio?

Mikroskop-Aufnahmen zeigen gravierende Unterschiede



Lassen sich Bio- und Nichtbio-Produkte unter dem Mikroskop unterscheiden? Ein Produzent veganer Lebensmittel ist davon überzeugt und verblüfft die Fachwelt mit Tausenden von kontroversen Fotografien, die zu denken geben. Die einen zeigen wunderschöne, harmonische Kristallstrukturen (»Bio«) – die anderen reichlich chaotische Bilder (»Nichtbio«). Eine wissenschaftliche Überprüfung seiner Methode wäre möglich – doch niemand scheint daran interessiert.

von Jan Fischer

Es sind geradezu künstlerisch anmutende Einblicke in die Welt unserer Lebensmittel – und gleichzeitig Fotografien, die nachdenklich stimmen: Mittels einer speziellen Technik hat ein umtriebiger Schweizer Lebensmittelproduzent Bio- und Nichtbio-Produkte unter dem Mikroskop miteinander verglichen. Und ist dabei zu verblüffenden Ergebnissen gekommen: Gemüse, Obst und Getreide aus ökologischem Anbau zeigen deutlich harmonischere und filigranere wirkende Kristallisationsstrukturen als ihre »Gegenstücke« aus intensiver Landwirtschaft mit chemischer Keule und Gentechnik.

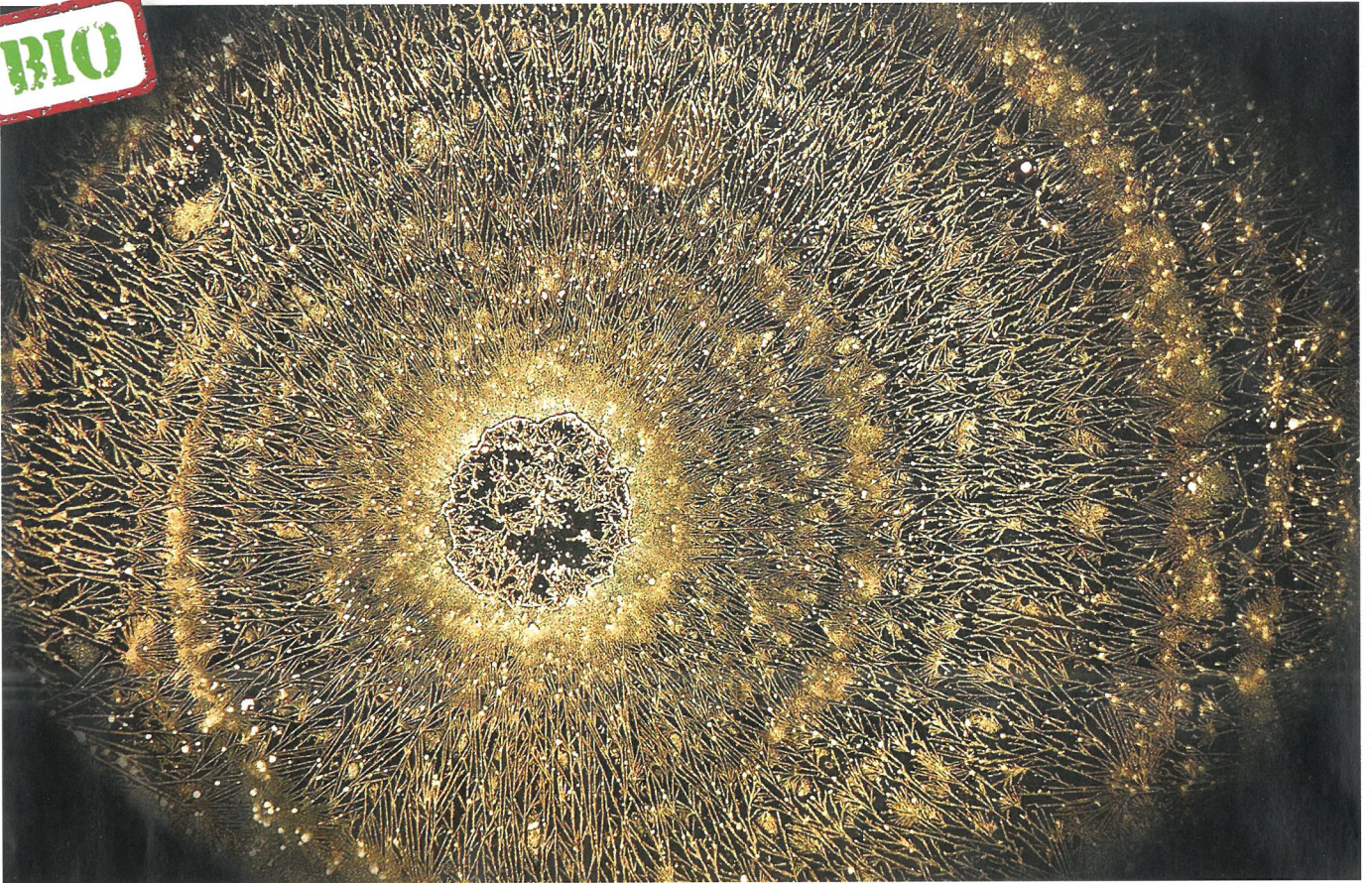
»Soyana-Methode« nennt der Unternehmer Walter Dänzer die von ihm entwickelte Untersuchungsform. »Wenn wir gemäss unserer Methode ein Lebensmittel destilliert und den trockenen Rückstand anschliessend wieder mit dem Destillat zusammengeführt haben, lassen wir davon einige Tröpfchen auf einem Reagenzglas austrocknen«, fasst er das Prozedere zusammen.

Anschliessend sehe »man eigentlich nur die Anordnung der trockenen Mineralstoffe«, die sich theoretisch in unendlich vielen Möglichkeiten anordnen können.

Die eingetrockneten Proben werden schliesslich unter einem Dunkelfeldmikroskop bis zu tausendfach vergrössert und dabei fotografiert. So entstanden zum Beispiel faszinierende Detailbilder eines Bio-Apfels, die wie gemalt aussehen. Mit etwas Fantasie kann man in den harmonisch geordneten und äusserst vital wirkenden Linienmustern sogar kleine Apfelbäumchen erkennen. Technisch identische Aufnahmen eines Apfels aus konventionellem Anbau mit Spritzmitteln und Kunstdünger zeigen dagegen ein ganz anderes Bild: Dessen Strukturen wirken zerstört, chaotisch, spröde, brüchig, abstoßend.

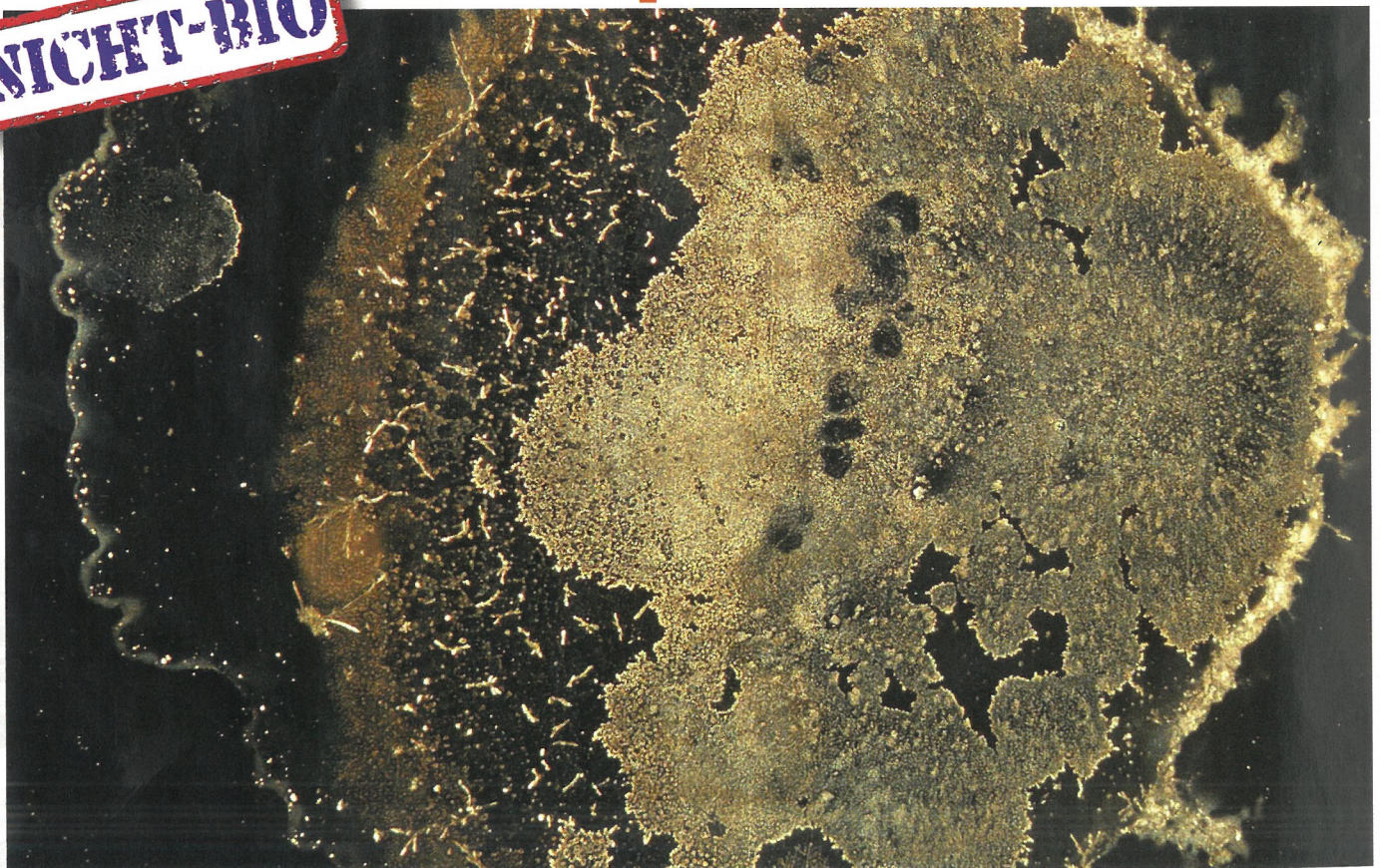
Eine beunruhigende Beobachtung, die sich offensichtlich durch nahezu alle von Dänzer fotografierten Proben zieht – ob bei Gemüse, Getreide und sogar verarbeiteten Naturprodukten.

BIO



Apfel

NICHT-BIO



»Wir haben über 10'000 Fotos gemacht, und bei den Nichtbio-Lebensmitteln zeigen nur ganz wenige einigermaßen intakte Kristallisationsbilder«, versichert er. Sein entsprechendes Fazit: »Bio-Lebensmittel sind in ihrer Ordnungskraft voller Schönheit und Stärke und dadurch für unsere Ernährung wertvoll.« Nichtbio-Nahrung dagegen sei »in ihrer Ordnungskraft geschwächt und somit in ihrem Ernährungswert vermindert«.

Seine Soyana-Methode orientiere sich sowohl an Ideen und Vorstellungen der Anthroposophie als auch der Alchemie, etwa der Spagyrik von Paracelsus, berichtet der Forscher. Anfangs habe er sie zur Qualitätssicherung der betriebseigenen veganen Bio-Lebensmittel entwickelt. Doch schnell bemerkte er ein ganz anderes Potenzial. Denn die Mikroskopaufnahmen unterscheiden sich derart frappant, dass die Differenzen zwischen Bio und Nichtbio für jedermann sofort und instinktiv erkennbar sind – ohne jegliche Vorkenntnisse oder Schulung. Selbst Kinder deuteten in Versuchen stets auf die richtige Aufnahme, wenn sie gefragt wurden, welche Bilder wohl das qualitativ bessere Obst oder Gemüse zeigten, erklärt Dänzer.

Um seine Forschungsergebnisse einem breiteren Publikum zugänglich zu machen, veröffentlichte er sie 2014 in Buchform. »Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln – bio und nichtbio im Vergleich« heisst der mittlerweile in fünfter Auflage erschienene, grossformatige Bildband, der exemplarische Aufnahmen von 50 »auskristallisierten« Lebensmitteln enthält. Von Kartoffeln über Kopfsalat, Tomaten und Weizen bis hin zu Reis, Pasta, Kakao und Kokosöl. »Die Bilder erlauben uns, ganze Kristall-Landschaften zu betrachten, die nichts anderes sind als die eingetrockneten Mineralstoffe des jeweils untersuchten Lebensmittels«, erläutert der Schweizer.

Dass kristallisierte Bio-Esswaren deutlich harmonischer wirken, sei alles andere als ein Zufall, ist der umtriebige Umweltfreund überzeugt. »Die Natur macht nichts einfach so – alles hat seinen Sinn!« Würden ihre Ordnungskräfte geschwächt oder zerstört, verschwänden mit ihr auch elementare Informationen

und Steuerungsmechanismen »für Tausende von Prozessen, die jede Sekunde in jeder Zelle unseres Körpers« stattfinden. »Solche Nichtbio-Nahrungsmittel sind informationsgeschädigt, und die Folgen können fehlerhaft ablaufende Prozesse in unseren Zellen sein, die so häufig auftreten, dass unser Reparaturmechanismus überfordert ist«, befürchtet Walter Dänzer – auch mit Blick auf neue Krankheiten und Allergien.

Wie schädlich sind Mikrowellen-Herde?

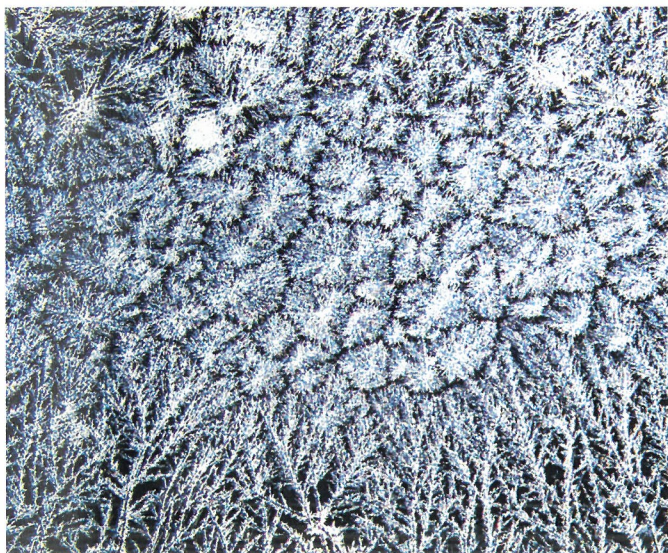
Doch damit nicht genug. Denn Dänzer und sein Team haben nicht nur Bio- und Nichtbio-Waren miteinander verglichen. Sie haben mittels ihrer Soyana-Methode auch untersucht, was mit der mikroskopischen Struktur von Nahrung geschieht, die in der Mikrowelle erhitzt wird. Die Forscher verwendeten dafür wilden Rosmarin. »Die Ordnungskraft im Rosmarin bildet ein äusserst solides Haus mit kräftiger Verteidigung nach aussen und ganz feinen Fliederbüschen nach innen«, beschreibt der Forscher den mikroskopischen Anblick von kristallisierten Proben des unbehandelten Heilkrauts.

Ganz anders zeige sich die Pflanze, nachdem sie elektromagnetisch erhitzt worden war (Fotos unten): »Die Wirkung der Mikrowellen kommt einem Brand

gleich. Das ehemals fein gegliederte Innenleben ist vollkommen zerstört. Das tun wir unserem Essen an, wenn wir es in der Mikrowelle erwärmen!« Inzwischen können sowohl Firmen als auch Institutionen und Privatpersonen Lebensmittel oder auch Gartenerde von Dänzers Labor »LifevisionLab« nach der beschriebenen Soyana-Methode untersuchen lassen: Die Beprobung eines Apfels aus dem eigenen Garten oder von der Erdbeere des Lieblingsbauern kostet gegen 450 Euro, erklärt er gegenüber »mysteries« und betont: »Gewinn machen wir damit nicht, das ist der Selbstkostenpreis für zwei Arbeitstage einer Biologin mit Dokortitel.«

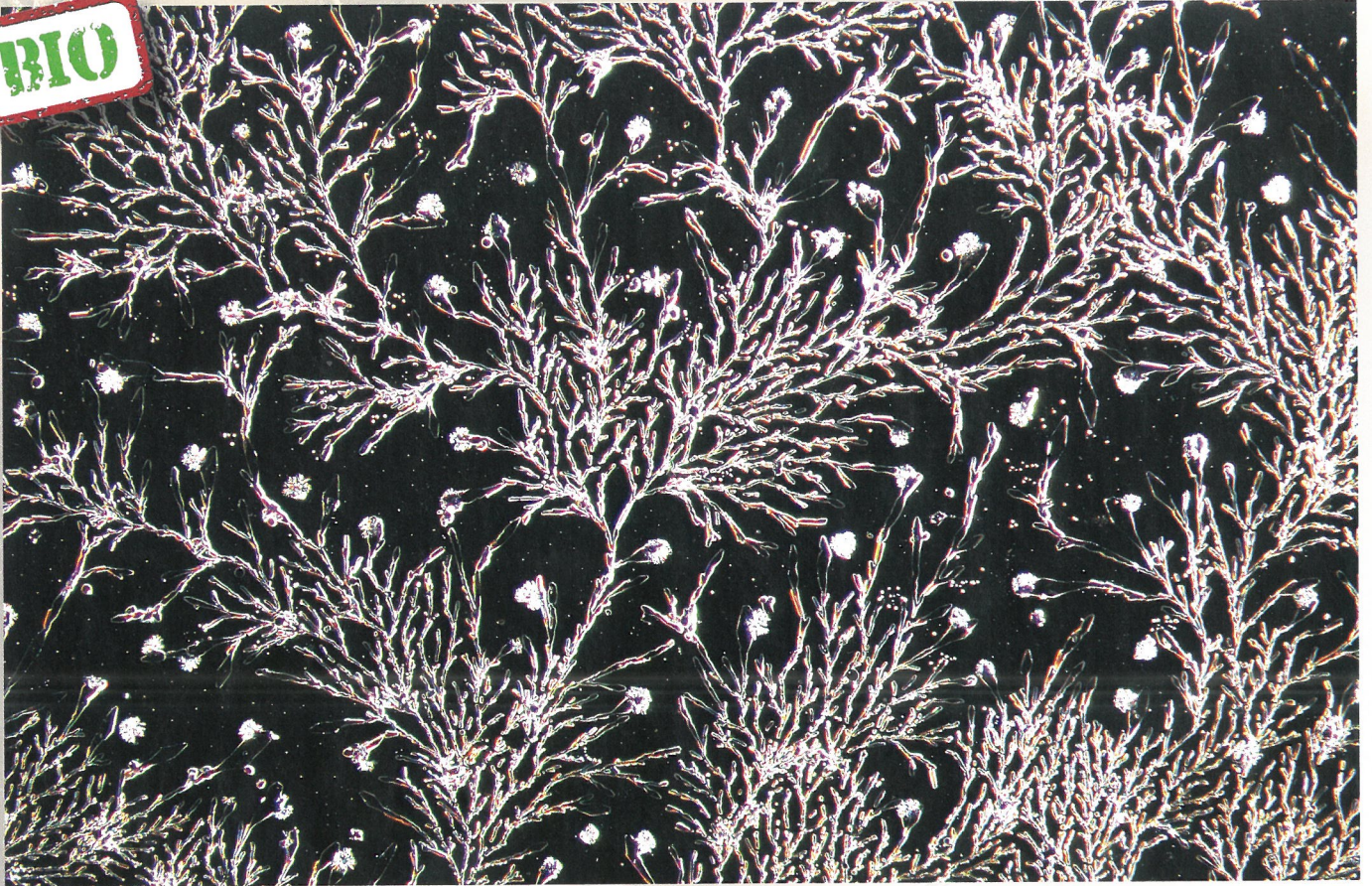
Doch obwohl jüngst selbst der bekannte Biologe Andreas Moser im Schweizer Fernsehen ausführlich und äusserst wohl-

»Jeder kann bei mir seine Lebensmittel testen lassen, zum Selbstkostenpreis!«



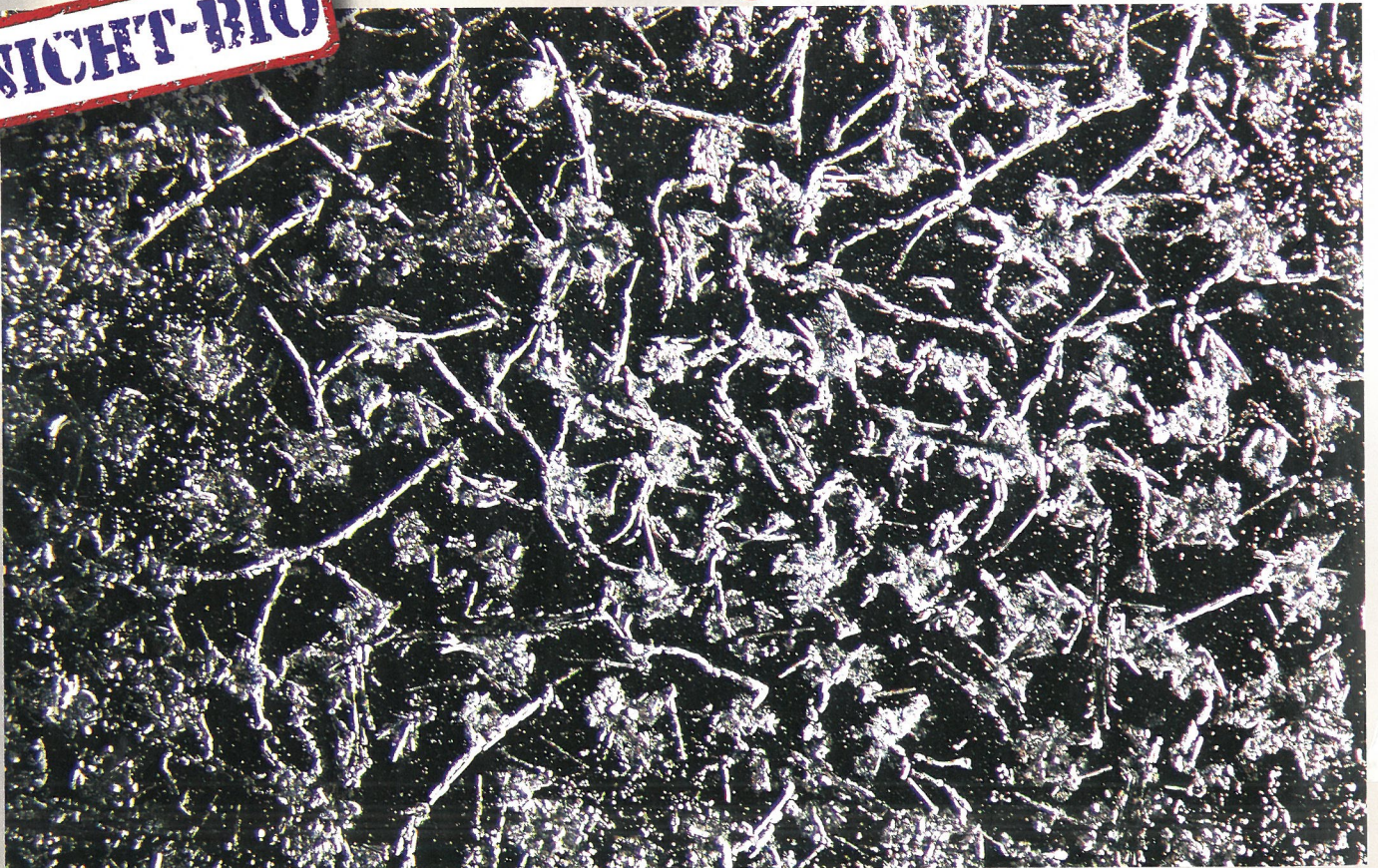
»Zerstörtes Innenleben.« Links: Mikroskopaufnahme von Wildem Rosmarin. Rechts: Das Heilkraut nach Erhitzung in der Mikrowelle.

BIO

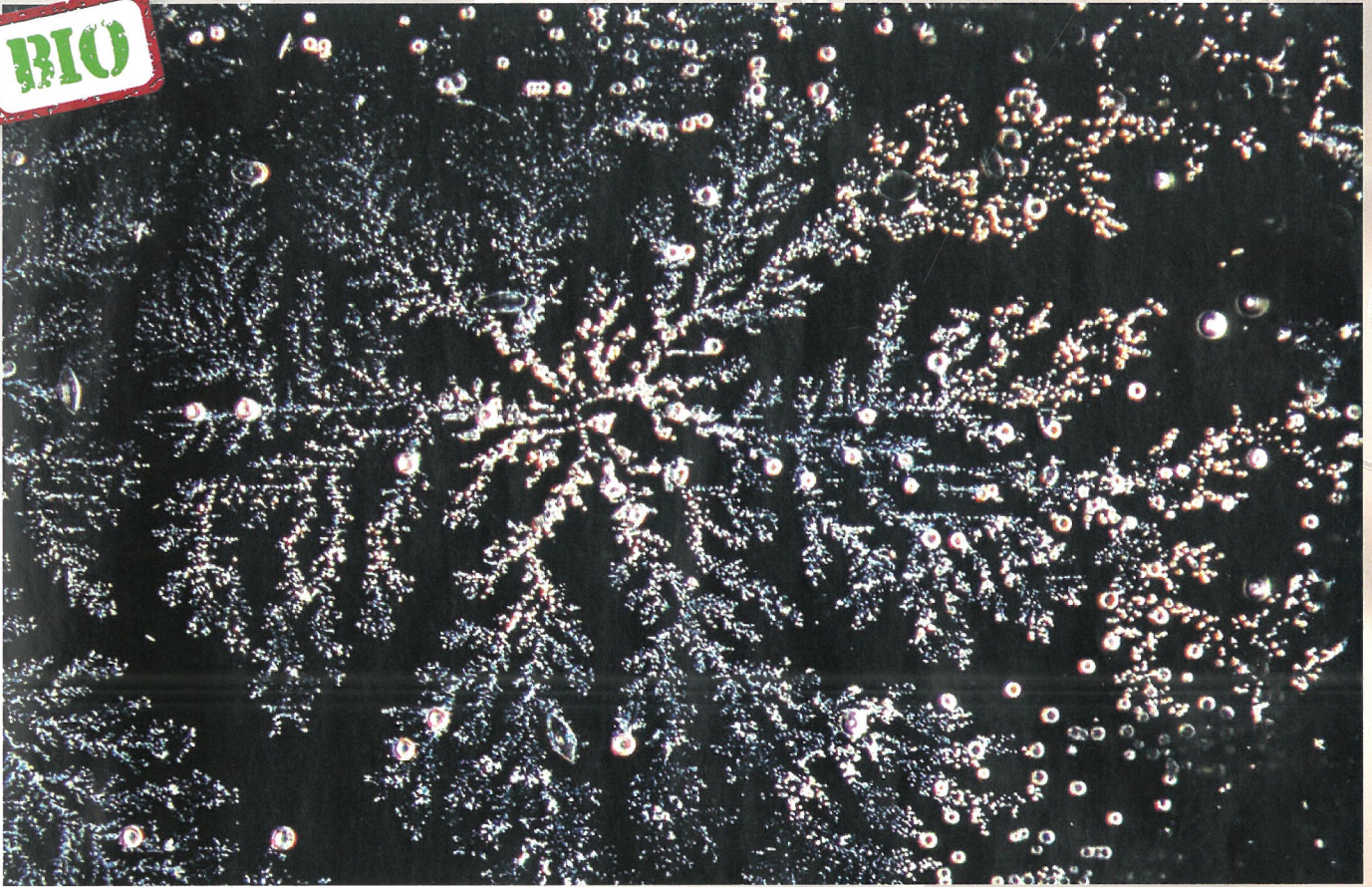


Orange

NICHT-BIO



BIO

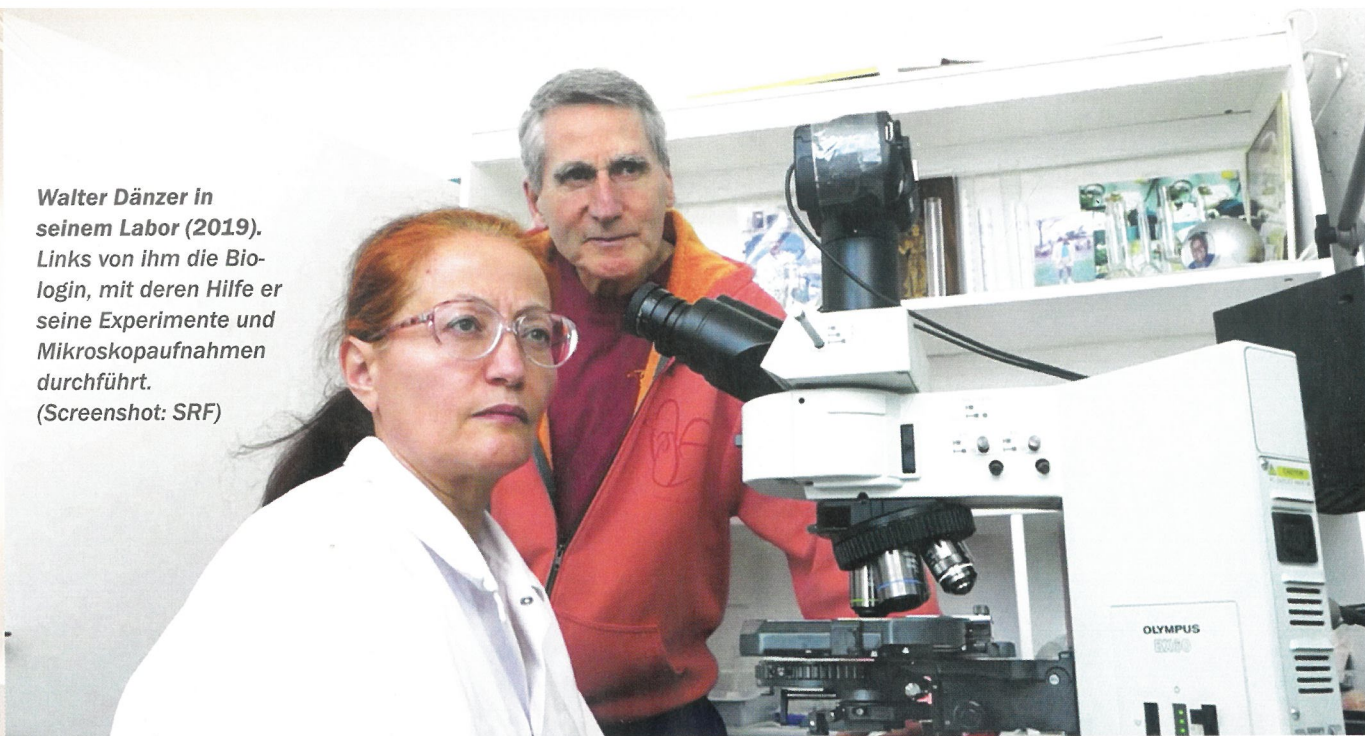


Pasta

NICHT-BIO



Walter Dänzer in seinem Labor (2019). Links von ihm die Biologin, mit deren Hilfe er seine Experimente und Mikroskopaufnahmen durchführt. (Screenshot: SRF)



wollend über Dänzers Forschungsarbeit berichtet hat, reagieren Behörden und Wissenschaftsinstitutionen weitgehend zurückhaltend bis ignorant auf seine Forschungserkenntnisse. Das Schweizer Bundesamt für Gesundheit (BAG) etwa liess sich von ihm seine Arbeit zwar präsentieren. Konkrete Schlüsse oder Folgen lehnten die Amtsvertreter aber ab. Seine Methode sei nicht wissenschaftlich anerkannt, hiess es als Begründung.

Auf Dänzers Frage, was damit gemeint sei, antwortete das BAG, dass man »damit erst arbeiten könne, wenn Professoren an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) damit lehren«, wie er sich erinnert. »Ich war darüber ziemlich enttäuscht, denn ich hatte ursprünglich gehofft, mit dem BAG zusammen solche Bilder auf jede Produktetikette zu bringen und damit die Konsumenten und Konsumentinnen zu befähigen, bessere Qualität einzukaufen. Das hat nicht geklappt. Darum sah ich mich gezwungen, mein Buch zu veröffentlichen – im Interesse aller

Konsumenten!« Das wissenschaftliche Desinteresse scheint umso unverständlicher, als sich so mancher Forscher kurz nach Veröffentlichung von Dänzers Publikation durchaus beeindruckt gezeigt hatte. Nachdem das Konsumentenmagazin »Beobachter« etwa dem ETH-Lebensmittelingenieur Hans-Peter Bachmann entsprechende Aufnahmen vorlegte, nannte dieser die Kristallisierungsmethode einen »zweifellos interessanten Ansatz«.

Bachmann verwies gleichzeitig auf eigene, ähnliche Studien Ende der 1990er-Jahre zu Joghurt. Bereits damals habe sich gezeigt: Je schonender ein Joghurt produziert wird, um so prächtiger und »lebendiger« wirkt seine Kristallstruktur. Die Unterschiede seien deutlich gewesen, so das Fazit des Experten. »Schwierig aber ist die Interpretation, die Frage nach der Vitalqualität der einzelnen Joghurtproben.« Zu diesem Thema habe sein Institut nicht weitergeforscht, und anderweitige Untersuchungen seien ihm nicht bekannt.

Vor Arbeitsbeginn meditiert das gesamte Personal

Walter Dänzer gehört zu Europas Öko-Pionieren. Als junger Mann studierte er Recht und Wirtschaft in Zürich. 1974 schlug er in seiner Doktorarbeit eine moderne Ausrichtung der Agrarpolitik an gesundheitlichen und ökologischen Zielen durch Förderung des Biolandbaus vor. »Die Arbeit wurde leider für unwissenschaftlich erklärt, die interdisziplinär erarbeiteten Einsichten komplett abgewürgt«, erinnert er sich. Doch Dänzer blieb sich treu und gründete ein Unternehmen, das sich auf die Produktion von veganen Bio-Produkten spezialisierte. 1981 entstand daraus seine Firma »Soyana«, die heute rund drei Dutzend Angestellte zählt. »Tägliche Meditation, Singen und Sport halten uns körperlich und geistig gesund und sorgen dafür, dass jeder etwas Positives beitragen will«, so Dänzer. Deshalb beginne auch jede Produktion in der Firma mit einer kurzen Gruppenmeditation.

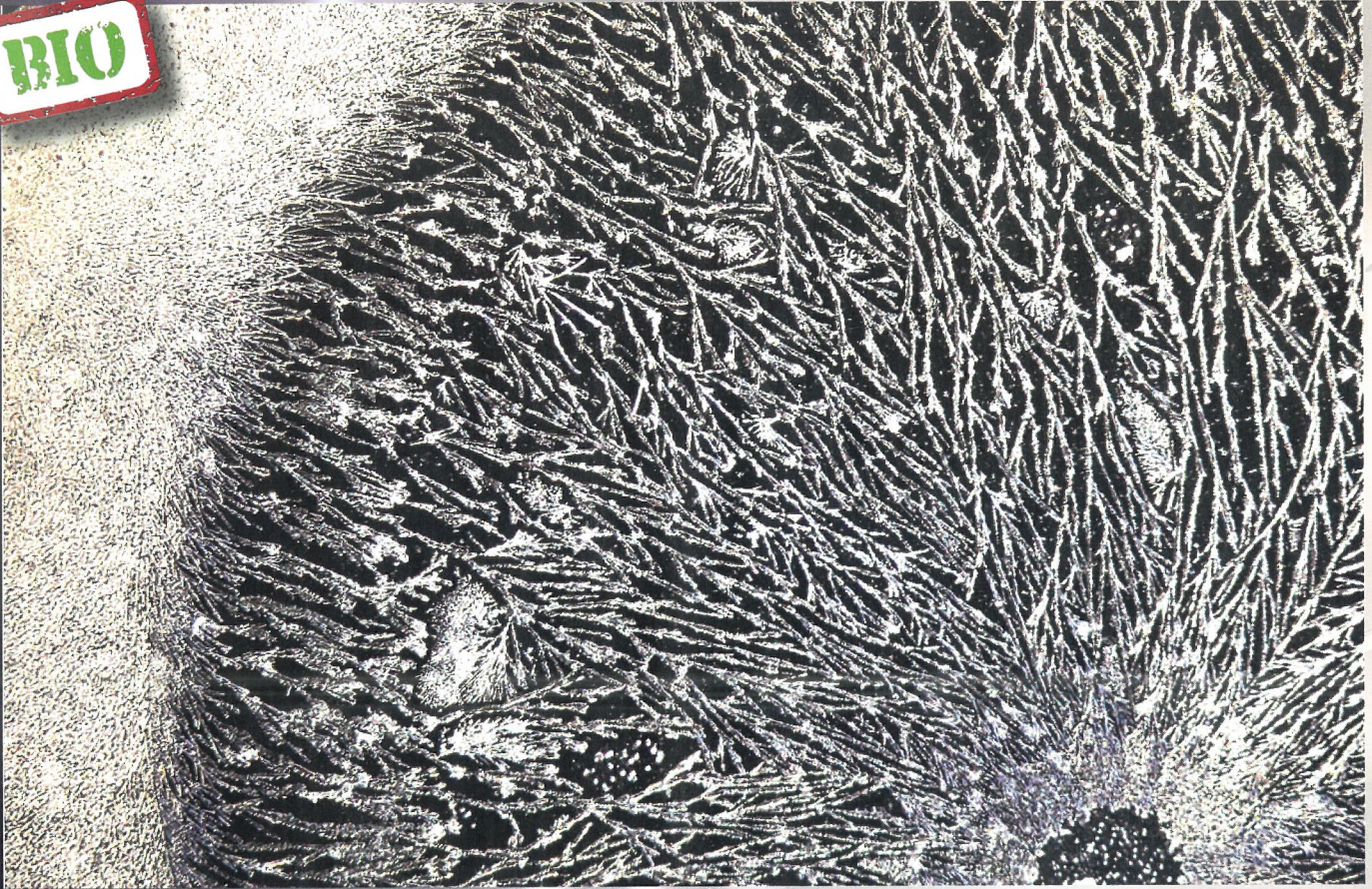
»Veränderte Molekulanordnung sichtbar gemacht«

Der namhafte und mehrfach ausgezeichnete Schweizer Agromom und Umweltwissenschaftler Hans Rudolf Herren wurde damals noch deutlicher. Dänzers Bilder sprächen für sich, erklärte er auf Anfrage. »Wir wissen, dass Biolebensmittel mehr Mineralien, Vitamine und Antioxidanzien enthalten. Ich vermute, dies in den Kristallstrukturen zu sehen.« Herrrens weitere Analyse: »Konventionell produzierte Lebensmittel weisen messbare Pestizid- oder andere agrochemische Rückstände auf. Das verändert die Molekulanordnung – und dies wird in den Bildern sichtbar.«

Trotz dieses positiven Feedbacks, und obwohl er seine Forschungserkenntnisse bereits Ende 2014 erstmals veröffentlicht hat, haben sich seither keine weiteren Wissenschaftler oder behördliche Entscheidungsträger bei ihm gemeldet, bedauert Walter Dänzer. Dennoch blickt er frohen Mutes nach vorne. Immerhin sei es sein Hauptanliegen gewesen, »ein Fenster aufzustoßen in einen Bereich der Wirklichkeit, den man bisher kaum wahrgenommen hat«. Und dies ist ihm und seinem Team wahrhaft eindrucksvoll gelungen. ■

► **Weitere Infos:** www.bio-nichtbio.info / www.lifevisionlab.ch

BIO



Zitrone

NICHT-BIO

