



Bund für Gesundheit e.V.

• gemeinnützig • besonders förderungswürdig

Talstraße 34-44, D-52525 Heinsberg

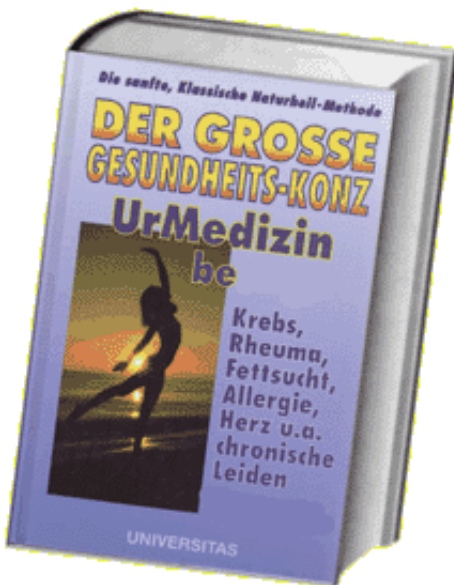
• Tel: 02452-22678 • Fax: 101078

• Homepage: www.BFGeV.de

• e-mail: BFGeV@t-online.de

✕ Spendenkonto:

Postbank Köln, BLZ 37010050, Kto 443905-503



Franz Konz: Der Große Gesundheits-KONZ

4. neu bearbeitete und aktualisierte Auflage April 1999

© Franz Konz 1999, alle Rechte vorbehalten

Ein kostenloser Service des [Bund für Gesundheit e.V.](http://www.BFGeV.de)
in Zusammenarbeit mit [Antivivisektion e.V.](http://www.Antivivisektion.de) / [Tierversuchsgegner Rhein-Ruhr](http://www.Tierversuchsgegner.de)

✕ [mit Navigation laden](#) ✕ [ohne Navigation laden](#) ✕ [Buch bestellen](#)

Kapitel 5. Finde den Weg zur besten Ernährung für Dich: zur UrKost

5.14 Wissenschafts- und Menschengläubigkeit: die selbstbetrügerischste Form von Dummheit^{9032,9402}



Das haben Biologen bei den dunkelgrünen Wildpflanzen festgestellt:

Nur in den grünen Blättern und Grünpflanzen ist Chlorophyll, ein Farbstoff mit zahlreichen gesundmachenden Eigenschaften, enthalten. Es fördert die Produktion und Aktivität der roten Blutzellen besser als jede Eisentherapie.⁷⁰⁰⁴ Es normalisiert Atmung und Stoffwechsel des

Stickstoffes im Zellgewebe, fördert die Verwertung von Eiweiß, normalisiert den Blutdruck, reduziert den Insulinverbrauch, stärkt den Kreislauf und die Schilddrüsenaktivität und läßt unangenehm riechenden Schweiß, vor allem Mundgeruch, verschwinden. Das Blattgrün stellt den Säure-Basenausgleich nach den Verbrennungsvorgängen im Körper wieder her, schneller und wirkungsvoller als irgendeine andere Maßnahme. Es enthält Magnesium und Eiweiß von extrem hohem biologischen Wert, (um mich einmal der so beeindruckenden wissenschaftlichen Argumentation zu bedienen) gegen das jedes Protein aus Fleisch- und Getreidenahrung verblaßt. Und: Es liefert überdies noch eine große Auswahl von Mineralien und Vitaminen in richtiger, weil natürlicher Zusammensetzung.^{6531, 6008, 7013}

»Um Eiweiß von hohem Wert in meinen Körper zu bekommen, kann ich doch viel einfacher Milch trinken! Jeder Ernährungsexperte empfiehlt das!«

Gerade die Empfehlung von sogenannten »Ernährungswissenschaftlern« ist das deutlichste Zeichen dafür, daß die Empfehlung faul, ja oberfaul ist.^{6600ff, 9470, 9490f}

Je mehr Dir eine bestimmte Nahrung empfohlen wird, desto mehr Leute verdienen daran: Die Milch empfehlenden Professoren, die Gelder aus Gutachten darüber von den Landwirtschaftlichen Verbänden erhalten, die Landwirte, die sie herstellen, die Pudding-Joghurtfabrikanten, die sie vermarkten, die Geschäfte, die sie verkaufen, die Werbeagenten, die sie propagieren, die Zeitungen, welche deren Werbung veröffentlichen, die Ärzte, die Dich zufolge Deiner Milchtrinkerei und den dadurch hervorgerufenen Krankheiten wieder behandeln können und Deiner Chipkarte so für immer sicher sind, der Staat, der seine Steuern von allen Umsätzen mitbekommt. Wird Dir irgendwo empfohlen, Wildpflanzen zu essen? Nirgendwo auf dieser Welt - außer von mir. Verdient irgendeiner auch nur einen einzigen Pfennig an Wildpflanzen? Geht Dir nun ein Licht auf?⁹⁴²⁵ Glaubst Du, ich als Autor dieses Buches erhalte ein Honorar von Seiten der Nahrungsmittelindustrie?

Und doch gibt es einen, der ganz gewaltig an der UrKost verdient: Du! Weil die Dich nichts zusätzlich kostet! Weil Du Dich durch die reine Natur wieder gesund machen kannst.

Doch nun zur Dich und Deine Kinder krankmachenden Milch.

»Du willst doch nicht behaupten, daß die so wertvolle, kalzium- und eiweißreiche Milch für mich und meine Kinder ungesund sein könnte«, rufst Du erregt.

Lieber Leser! Du sitzt hier vor dem ersten, bis ins letzte durchdachten und Dir die reine Wahrheit bietenden Gesundheitsbuch! Und nicht vor der Milch-Fernseh-Werbung der Industrie und Landwirtschaftsgenossenschaften:

Die Natur hat Milch nur für Kinder bis zu ihrer Zahnreife - für höchstens anderthalb Jahre also - als richtige Nahrung vorgesehen. Weil bis dahin die Mutter das Kind auf feste Nahrung umgestellt

haben soll. So jedenfalls halten es die für uns vorbildhaften Affenmenschen. Erwachsene Urzeitmenschen kannten wie sie keine Milch. Jede Büffel- oder Auerochsenkuh hätte einem Urzeitmenschen einen gehörigen Tritt verpaßt, würde er auch nur den Versuch unternommen haben, an ihre Zitzen zu gelangen. Und Haustiere gab es zu dieser Zeit ja noch nicht.

Ja, ja, ich weiß, solche einfachen Begründungen sind Dir zu dumm, Du willst es wissenschaftlicher ausgedrückt haben. Aber es ist auch Sinn dieses Buches, Dich zu solch frappierend einfachen Folgerungen zu führen. Weil sie Dich fähig machen, die scheinbar unwiderlegbaren wissenschaftlichen Begründungen aus den Angeln zu heben, mit denen man Dich heute ständig für dumm verkaufen will. Der erwachsene menschliche Körper produziert zur Verdauung von Milch und Milchzucker zu wenig Renin und Laktase - deshalb verdauen viele sie auch so schlecht!⁸²³⁷

Und nun sieh mal, wie klug das alles durch die Natur eingerichtet wurde: Milch, die man als Erwachsener trinkt, wirkt säurebildend! Als Baby getrunken wirkt sie aber basisch!

Warum? Nur mit dem Enzym Laktase können wir die Milch korrekt verdauen. ^{6341, 6521, 6130, 6212} Nach dem 3. Lebensjahr verschwinden die beiden Enzyme Lab und Laktase. Nur der Säugling besitzt sie. Lab braucht man, neben anderen Aufgaben, um Kasein in Aminosäuren und Kalzium aufzuspalten. Mangel an Lab bedeutet: Die Milch im Verdauungstrakt verfault. Mangel an Laktase bedeutet: Der Milchzucker verändert das natürliche Darmmilieu: statt zu milchsaurer Gärung kommt es zur alkoholischen Gärung und zu einer bakteriellen Fehlbesiedelung (Dysbiose) mit dem Fehlen der Lactobazillen. Der Endeffekt sind faulende, gärende Reste im Darm. Na, wie riecht's denn bei Dir, wenn Du vom WC-Sitz hochsteigst?

»Warum sterben die Enzyme, die Milch abbauen, nach dem Säuglingsalter plötzlich im Körper ab?«

Das sollte Dir doch klar sein: Diese Enzyme sind von der Natur aus in dieser Weise vorprogrammiert. Weil Jahrmillionen lang kein dem Babyalter entwachsenes Kind Milch getrunken hat. Daß sich der Mensch gegen den Willen der Natur Haustiere schuf und vor vielleicht 2.000 Jahren in Europa und im vorderen Afrika Milch zu trinken begann, konnte diese Enzyme nicht mehr veranlassen, sich bei der gesamten Menschheit neu zu bilden.

Die Südost-Asiaten weisen noch heute ein Glas Milch entsetzt zurück, so als würdest Du ihnen ein Glas Kuhspeichel anbieten. Ein großer Unterschied besteht ja tatsächlich auch nicht dazwischen...

Warum die Milch derart von den Ernährungsphysiologen und Professoren der Ernährungswissenschaft empfohlen wird, hat schon seinen Grund.⁶¹¹⁸ Du weißt auch, welchen. Die Überproduktion an Milch, Butter, Käse will verkauft sein. Etwas Schlechtes verkauft sich aber schlecht. Also macht man es zu etwas Gutem. Ist doch einfach. Aber sehen wir uns doch genauer an, was das Gute an der »guten Milch« sein soll:

Die Milch muß wegen der fehlenden Laktase zuerst im Magen durch die Magensäure zersetzt werden. Dabei wird Phosphorsäure frei. Letztere reißt die aus der Milch frei gewordenen Kalkstoffe an sich und verbindet sich mit dem Milcheiweiß im Magen zu phosphorsaurem Kalkeiweiß. Dieser schwer lösliche Käsestoff kann vom Magensaft nicht mehr vorverdaut werden, sondern nur noch im Darm verfaulen. (Einer der Hauptgründe für die Neurodermitis der Kinder und Krankheiten der Erwachsenen, vor allem die der Verstopfung.)

»Immerhin ist die Milch ein reines Naturprodukt!« sagst Du.

Immerhin sind die Weiden für die Kühe voller Chemikalien, das Winterfutter stammt teilweise aus

den Entwicklungsländern, die es mit hier verbotenen Pestiziden, Insektiziden und chemischen Düngemitteln vollgepumpt haben. Nach einem Bericht der Deutschen Forschungsgemeinschaft befinden sich allein 0,2 bis 0,64 ppm chlorierte Kohlenwasserstoffe in der Milch, die Schäden des zentralen und peripheren Nervensystems hervorrufen und damit eine neuro-hormonelle Basis für die Tumorentstehung schaffen können. Die entsetzlichen Auswirkungen des völlig artwidrigen Futters (an die nur mit ihrem Widerkäuermagen auf Grünpflanzen eingestellte Kuh) von Fischköpfen und gemahlene Knochen will ich hier gar nicht erst anführen.

Zusätzlich spritzen die Landwirte Antibiotika und die Tierärzte Hormone, um die ständigen Euterinfektionen niederzudrücken, was allerdings nur halbwegs gelingt, da die Metalle der Melkmaschinen zu immer neuen Entzündungen der Zitzen führen und sich so ständig ein kleiner Strom gelben und grünen Eiters mit in die Milch ergießt.

Die mit Schwermetallen und PCB belastete Milch wird daraufhin mit 90° C Hitze pasteurisiert, unter 250 Bar atmosphärischem Druck homogenisiert oder 20 Minuten lang mit 110 - 140° Hitze sterilisiert. Oder durch Injizierung von überhitztem Wasserdampf als H-Milch in wasserstoffperoxid-sterilisierte Pappkartons abgefüllt.

Durch diese kunstvollen Manipulationen wird das Naturprodukt Milch vollends zu einem Kunst- und Chemieprodukt.^{6914f} Das Eiweiß wird in Bruchteile zerlegt und zu Halb-Antigenen verändert, die in Verbindung mit den Chemie- und Schwermetallrückständen zu Voll-Antigenen werden. Die dann das Immunsystem schwerstens belasten und zu Allergien und vielen weiteren Leiden führen.

Überdies werden die Globuline zerstört, die für den Transport von wasserunlöslichen Stoffen und bestimmten Fetten sowie für den Hormon- und Enzymtransport und die Antikörperbildung im Organismus verantwortlich sind. Auch der Luftsauerstoff, mit dem die Milch ständig in Berührung kommt, trägt zu ihrer Denaturierung bei. Warum? Weil Milch von der weisen Mutter Natur als Absaugprodukt für die Babys und nur für die geschaffen wurde. Damit die Milch *nicht* mit Luft in Berührung kommen und dadurch ihren Wert als ausschließlich für Babys konzipierte Säuglingsnahrung verlieren soll.

»Wissen die Medizinforscher das nicht?«

Vielleicht kennen die Ernährungsprofessoren diese Tatsachen auch, aber denen sind die gutbezahlten Positivgutachten von der Milchindustrie wichtiger als Deine Knochenstabilität oder die Allergien und vielen andern Hautkrankheiten von inzwischen 30% ihrer Mitbürger...

Ja - die Ärzte haben recht, wenn sie sagen: Milch besitzt viel Kalzium und die Knochen bestehen zum Großteil daraus.^{6342/3, 6105} Nur enden ihre Überlegungen dort. Sie hätten sich zu fragen oder doch wenigstens entsprechende Versuche zu machen (was natürlich äußerst schwierig wäre), ob dieses Kalzium auch tatsächlich vom Körper zum Aufbau von Knochensubstanz verwertet wird. Doch der kann das gar nicht! Denn dazu fehlt das nötige organische Magnesium in der Milch. Und so setzt sich das für ihn untaugliche Kalzium - wenn auch nur zu einem kleinen Teil, aber immerhin schädigend im ganzen Organismus ab, wie ich Dir später noch genauer erklären werde. Es ist offensichtlich, daß wir das grobstoffliche Kaseinprotein der Kuhmilch nicht richtig aufzunehmen vermögen. Der Beweis, den die milchanpreisenden Professoren nicht anführen: 90% des darin enthaltenen Kalziums findet sich kurze Zeit später wieder im Urin.

»Wofür ist dieses Kalzium gut?« fragst Du.

Dafür: Ein kleines Kälbchen ist gezwungen, in kürzester Zeit ein großes Knochengerüst aufzubauen. Es muß sofort stehen können, um den mütterlichen Euter zu erreichen; es muß sofort

mit der Mutter laufen können, wenn es in der Wildnis geboren wird.

Das Menschenbaby ist anders codiert: Es muß zuerst sein Gehirn aufbauen, damit sich seine Feinmotorik entwickelt und es klüger als ein Kälbchen wird und einen Wortschatz bilden kann. Es ist kein Zufall: Die Muttermilch enthält zweimal mehr Laktose als die Kuhmilch. Denn nur damit kann nötiges Myelin produziert werden, das die Nervenfasern umschließen soll. Wenn Du Deinem Kind Kuhmilch oder Kuhmilch-Ersatz-Kunstmilchpulver zu trinken gibst, trägst Du viel dazu bei, seine notwendige Entwicklung zu verschlechtern. Willst Du das?

Und noch etwas: In Kuhmilch finden wir zwar bedeutende Mengen Kalzium, doch nicht einmal im Rohzustand vermag sie unseren Bedarf zu stillen, enthält sie doch gleichzeitig den Kalzium-Antagonisten Phosphor - ebenfalls in hohen Dosen. Durch Milchkonsum kann ein Kalzium-Defizit geradezu heraufbeschworen werden.

Würde das Kalzium der Milch der Knochenentkalkung vorbeugen, dürfte es gerade in unserer Wohlstandsgesellschaft, in der (in allen Variationen) übermäßig viele Milchprodukte verzehrt werden, keine Knochenbeschwerden geben. Hingegen in asiatischen Länder, wo die Menschen keine oder nur sehr wenig Milch zu sich nehmen, ist Osteoporose ein Fremdwort...

Und was, wenn sich das Kalzium der Milch (das vom Doktor verschriebene) statt in den Zähnen oder in der Wirbelsäule (zum Stopp der Entkalkung) nicht nur in den Adern oder im Gewebe ablagert, sondern auch im Ohr? Und Du wirst dadurch taub oder leidest plötzlich unter ständigen Ohrgeräuschen? Weshalb die Ohrenärzte den meisten Nutzen aus den Milchempfehlungen der sich nie gründlich mit der Materie befaßt habenden Ernährungswissenschaftler gewinnen. Wie sollen sie denn auch an ein fundiertes Wissen dran gekommen sein? Die Ernährungswissenschaft hat sich erst seit 35 Jahren so langsam aus dem Nichts bei uns etabliert. Und die Akademiker, die sich damit so nebenbei ein bißchen befaßten, hatten vorher nur Medizin studiert und nahmen dann etwas Nahrungskemie dazu. Der inzwischen abgesägte Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Prof. Pudel, hat gar nur Psychologie studiert: Und alle waren sich natürlich zu fein dazu, das unglaublich umfangreiche Schrifttum der Alternativen aus den USA, der Schweiz und Deutschland durchzuarbeiten. Oder gar dazu ethnokulturelle Vergleiche in Betracht zu ziehen.⁶²³⁷ Oder die Erkenntnisse daraus gar am eigenen Leib zu testen. Dazu meine ich:

Objektiv und richtig kann nur der über eine gesunde Ernährung urteilen, der alle Formen der Ernährung gründlich studiert und selbst an sich ausprobiert hat.

Bringen wir das Kapitel Milch aber nun zu Ende und alle sogenannten Ernährungsexperten zum Schweigen, denn wenn Du ihnen diese Seiten zu lesen gibst, sind sie baff. Da steht ihnen nur der Mund offen und sie wissen nichts mehr zu sagen. Denn es ist auch mit der bestechendsten, psychologisch geschulten Mundfertigkeit durch nichts zu widerlegen, daß das Kalzium der meist erhitzten Milch aus seiner organischen Bindung gerissen (60°C genügen) und damit wertlos gemacht ist.⁹¹³² Sagt Dir ein Mediziner etwa weiter, daß in der hitzesterilisierten Milch das darin befindliche Kalzium zusätzlich so stark an das Milcheiweiß gebunden wird, daß es nur zu einem Bruchteil verwertet werden kann? Wenn überhaupt! Wenn wir weiter bedenken, daß der Kalziumstoffwechsel von den D-Hormonen (Calzitriol) reguliert wird, dann müßten die Osteoporose behandelnden Ärzte zuerst einmal dafür sorgen, daß dieses Hormon bei den Kranken genügend vorhanden ist. Prüft das aber einer, bevor er den Rat gibt, Milch zu trinken oder Käse zu essen? Nein. Denn keiner der Ärzte hat sich je mit Ernährungsfragen befaßt. Da Du aber jetzt weißt, daß der Körper nur D-Hormon produzieren kann, wenn er genügend Vitamin D bildet, wird Dir klar: Osteoporose ist ursächlich keine Kalziummangel-Krankheit, sondern ein Zuwenig-Licht-und-Sonne-Leiden. Denn für Calzitriol verwertbares Vitamin D kann sich nur durch die Lichtbestrahlung Deines Körpers in Dir bilden. (1/2 Stunde täglich von Gesicht und Händen

soll genügen.) Nun weißt Du auch, warum ich Dich draußen in der Natur Deine Wildkräuter selbst suchen lassen möchte...

Natürlich reiben sich die Ärzte alle die Hände, wenn Kranke fleißig die von ihnen verordneten Kalziumtabletten schlucken. Denn so können sie demnächst ihre Patienten wegen Bluthochdruck, Arterienverkalkung und all den Folgeerscheinungen behandeln.^{6123, 6634}

Weißt Du überhaupt, was das für ein Zeug ist, das Du da schluckst? Es handelt sich um gemahlene Knochenmehl von alten, verseuchten Schweinen und kranken Kälbern - voll von den Metallgiften Blei, Quecksilber, Arsen^{3603/4, 3780}. Und dann ist da nicht nur Kalzium drin, sondern alle möglichen anderen schädlichen Fremdstoffe. Hier die von Biovit: Säuerungsmittel Citronensäure, Natriumhydrogencarbonat, Calciumcarbonat(19,2%), künstliche Süßstoffe Cyclamat und Saccharin, natürliche Aromastoffe, Farbstoff Riboflavin. (Ökotest 8/1993)

Im unlebendigen Verbund stehenden Zustand wird Kalzium überdies kaum von den Knochen aufgenommen und lagert sich dort ab, wo es nicht soll: im Blut, wo es, mit Cholesterin und Fett verbunden, die Gefäße immer mehr verengt. In den Augen, wo es sich als Grauer Star ablagert, in den Nieren als Steine. In den Gelenken, wo es sich kristallisiert und Arthritis bringt. In den Geweben, wo es verhärten und verspannen kann. Durch das Überangebot - trinkst Du auch noch Milch oder ißt Käse zu den Kalziumtabletten - wird zudem das Aufsaugevermögen der Knochen lahmgelegt. Immer wieder: Das Gegenteil der Ärztemärchen stellt sich als richtig heraus!

Kannst Du auch nicht auf Kaffee verzichten, dann steigert das Koffein den normalen Kalziumverlust Deiner Knochen ums Doppelte, so daß sie sogar noch schwächer werden.

Ich will Dir hier mal eine wissenschaftliche Untersuchung zur Kenntnis bringen, über die Du nirgendwo etwas lesen kannst, weil sie geschickt unterdrückt wird: Und daß Milch und alle deren Produkte auch für Brustkrebs verantwortlich sind. Danach geben unabhängige Forscher die Schuld an den Herzinfarkten nicht dem Cholesterin oder Nikotin, sondern dem Fett der Milch. Dieses enthält nämlich das Enzym Xanthine Oxidase und hat die Eigenschaft, Arterien zu verstopfen und Brustkrebs zu verursachen. (à LV1236) Und das kommt daher, weil die Milch heute durchweg homogenisiert wird. Dabei wird die Milch in mikroskopisch kleine Kügelchen zerlegt, wodurch es diesem Enzym möglich wird, in die Blutbahn zu gelangen und dort seine verstopfende Wirkung zu entfalten, während es normalerweise von der Magensäure abgebaut wird.⁶⁰⁰⁶ Für Magenempfindliche ist Milch das schlimmste Gift, da sie einen heftigen Säureausstoß bewirkt - aber das merken die nach einiger Zeit wohl selbst. »Und Käse?«⁶⁶³¹

Käse? Der ist gut für die Ohren! Und zwar deshalb: Wenn Du mal vor lauter Lärm nicht schlafen kannst, dann stopf ihn Dir dort rein. Der drückt Dich nicht und macht den Gehörgang absolut dicht! Außerdem merke Dir: Nicht nur in der Milch, besonders im Käse ist besonders viel Kalzium und jede Menge Phosphor, der die Kalziumaufnahme hemmt!

Eine klassische Studie von achtzehnjähriger Dauer wurde in Australien durchgeführt: Sechzig Kinder amerikanischer Soldaten wuchsen ohne Impfung und Medikamente auf dem Lande auf. Sie wurden rein vegetarisch mit organisch gedüngtem Gemüse und Obst ernährt. In den letzten fünfzehn Jahren erhielten sie weder Milch, noch Milchprodukte, noch Käse. Sie bekamen nie Fleisch, Fisch oder Eier. Die Kinder wurden periodisch ärztlich untersucht. Alle Ärzte, denen sie vorgestellt wurden, erklärten, sie hätten noch nie und nirgends gesündere Kinder gesehen.⁶⁴⁰²

Du aber geh nicht in die Knie vor dem Wort »wissenschaftlich«. ^{9400f} Verlasse Du Dich nur auf Dein eigenes Denken und den daraus gewonnenen Erkenntnissen. ^{9402, 9470} Nur so kannst Du die Kräfte Deines gesunden Menschenverstandes stärken. Damit das nicht blasse Theorie bleibt, wieder ein Beispiel: Bei einer Fernsehdiskussion meines Freundes Helmut Wandmaker mit Prof. Rottka (NDR III/4.1.1994) machte ersterer allen Hörern klar, daß nach der Muttermilchentwöhnung kein erwachsenes Lebewesen wieder an die mütterliche Brust zurückkehrt.

Auch meine Anti-Milch-Argumente wurden angedeutet. Und die meisten Hörer wußten - vielfach aus eigener Erfahrung -, daß Allergien und Neurodermitis schlagartig verschwinden, wenn die Milch entzogen wird. Doch alles war sofort durch einen gezündeten Kunstblitz des DGE-Professors wie weggeblasen:

»Wir Professoren, die wir diese Dinge sorgsamst prüfen, besitzen bis heute noch keinen einzigen wissenschaftlich seriösen Beweis dafür, daß Milch schädlich ist.«

Auch die Moderatorin war sofort behext. ²³⁶¹ Man will schließlich nicht als unwissenschaftlich und damit als unseriös gelten: »Dann wollen wir uns bis dahin also noch viele Jahre weiter an der Milch laben, bis uns die Wissenschaft den gegenteiligen Nachweis liefert«, schloß sie die Sendung.

Nun, viele Jahre werden die auf solche Worte hörenden und der Wissenschaft Hörigen sich wohl kaum am schwerst krankmachenden Nahrungsmittel Milch im gesunden Zustand laben können ...

Erkenne: Es gibt zwei Arten von Medizinwissenschaftlern:

- Die einen, die mit geschickten Täuschungen aufwarten müssen, weil sie fremde Interessen zu eigenem Nutz vertreten,
- die anderen, die nicht die Wahrheit scheuen und deren Ergebnisse man nicht gerne hört, wie Popp, Duesberg oder Praktiker wie Hackethal.

Wenn in der Wissenschaft das Fälschen Usus ist, willst Du da noch weiter auf sie hören? Oder doch lieber Deinem gesunden Menschenverstand und der »unwissenschaftlichen« Klassischen Naturheilkunde vertrauen? Fälschen?

»Das machen doch alle!«, heißt es im SPIEGEL 26/1997:

Daß nicht nur geschlampt, sondern auch manipuliert wurde, erkannte das Team erst, als im Februar 1995 eine Veröffentlichung (...) im JOURNAL OF EXPERT MENTAL MEDICINE erschien.

»Da bilden sich richtige Kartelle von Mächtigen, die immer oben bleiben«, sagt Forschungskritiker Kiper. »Wer nicht dazugehört, hängt von der Gnade dieser Kapazitäten ab. (...) Das System fördert Anpasser und hemmt Querdenker - nicht nur in menschlicher, sondern auch in wissenschaftlicher Hinsicht. Die Folge: Kaum jemand stellt grundlegende Arbeitshypothesen in Frage, die meisten Nachwuchsforscher schwimmen im Mainstream der anerkannten Lehrmeinung. Dabei müßte die Wissenschaft doch vom Widerspruch leben«, klagt Kiper. (DER SPIEGEL 26/1997)

Wären deren Tierfolterungen auch nur Fälschungen und nicht wahr:

"Tierquälerei dient dem Wohl der Menschen. Die daraus gewonnenen neuen Medikamente verhelfen dazu, seine Krankheiten zu heilen." So sagen die Medizinmassakrierer des Schreckens. Nur sagen sie nicht, was mit ein bißchen Verstand jedem einleuchten muß: Krankheiten, die zu 99%

durch Fabrikationsnahrung, durch Alkoholtrinken, Rauchen und Medikamentengift entstehen, sind nicht durch noch mehr Medikamente zu heilen, sondern einzig und allein durch Aufgeben der Dreckskost, der Sauferei, der Qualmerei und der Hinrennerei zu den Krankhaltungsärzten.

× [Bund für Gesundheit e.V.](#) × »[Der Große GESUNDHEITS-KONZ](#)« × »[Natürlich Leben](#)«
× [UrMedizin](#)

Machen Sie einen Eintrag in unser [Gästebuch!](#)
Bitte besuchen Sie das [Urkostforum](#) von Brigitte Rondholz!

Service : [English!](#) ([Important note!](#)) : [Français!](#) : [Gesamtübersicht](#)

Suchen :

Kontakt : [e-mail](#) : [Report an Webmaster](#) ☒ = externe Datei · [Disclaimer](#) / [Haftungsausschluß](#)

URL : <http://www.bfgev.de/dggk/5/14.html> - Update: 13.01.2000 15:52

Wir informieren Sie über Neuigkeiten: × [Anmelden](#) × [Abmelden](#) - Einfach klicken und leer absenden!

<p>Der Domainname ist eine Spende der www.transmedia.de</p>	<p>× Erstellung × Wartung × Support kostenlos durch Antivivisektion e.V. - Gegen Tierversuche Tierversuchsgegner Rhein Ruhr</p>
--	---