

Salz des Lebens

Natürliches Kristallsalz

Vom „weißen Gold“ zum „weißen Gift“

Unser Speise- oder Kochsalz hat mit der eigentlichen Bedeutung des Wortes „Salz“ nichts zu tun, denn Speisesalz besteht heute nur noch aus Natriumchlorid. Das ist jedoch kein Salz mehr, denn Salz ist immer eine Symbiose aus allen Bestandteilen von Salz.

Salz hat im natürlichen Zustand immer 84 Elemente. Dieselben 84 Elemente, die den Planeten Erde aufgebaut haben, und die den physischen Körper geschaffen haben. Unsere Körperflüssigkeiten enthalten die gleichen Salze und in fast gleichem Mischungsverhältnis wie das Meerwasser. Unser Blut ist nichts anderes als verändertes Meereswasser mit all seinen darin enthaltenen 84 Elementen. Jedes dieser 84 Elemente hat wiederum ein bestimmtes elektromagnetisches Feld, mit einer gestimmten Schwingung und das Zusammenspiel dieser natürlich vorkommenden Elemente im Salz ist für den Körper so wichtig. Daher auch die Redewendung vom „Salz des Lebens“.

Die Geschichte vom „weißen Gold“ hin zum „weißen Gift“ beginnt damit, dass der Mensch (auf „raffinierte“ Weise!) von diesen ursprünglich 84 Elementen, 82 Elemente davon herausraffiniert, bis danach nur noch Natrium und Chlorid übrigbleibt. Man benötigt bis zu 2000(!) Chemikalien in einem aufwendigen Raffinierungsprozess (wie raffiniert), um diese 82 Elemente aus dem ursprünglichen Salz herauszulösen. Ein gutes Geschäft für die chemische Industrie. Die bei diesem Prozess anfallenden Stoffe wie Germanium, Gold, Magnesium, etc. werden dann separat verkauft und bilden ein weiteres Zubrot.

93 - 95 Prozent von diesem raffinierten Salz gehen in die Industrie, wo Natriumchlorid und kein „Salz“ benötigt wird, um chemische Abläufe in die Wege zu leiten. Der Rest davon – ca. 5 - 7% kommt in den Lebensmittelhandel. Das angebotene Speisesalz wird zudem fast durchwegs jodiert, obwohl mittlerweile längst wissenschaftlich nachgewiesen ist, dass die schädlichen Nebenwirkungen dieser Zwangsjodierung den Einsatz schon längst nicht mehr rechtfertigen. Die durch Jod hervorgerufenen Allergien sind in den letzten Jahren sprunghaft angestiegen; Zusätzlich enthält Kochsalz oft nicht deklarierungspflichtige Konservierungsstoffe wie z.B. Calciumcarbonat, Magnesiumcarbonat, Natriumfluorid, Kaliumjodid und eine Menge an E-Nummern, wie E 535, E 550, E 551, E 552, E 553b, E572 sowie weitere chemische Stoffe, um die Streu- und Rieselfähigkeit zu verbessern. Natriumchlorid ist jedoch für unseren menschlichen Organismus ein hochaggressiver Stoff. Ein kleines Beispiel: Gibt man in ein Meeresaquarium statt Meersalz, Kochsalz, also Natriumchlorid werden die Fische das nicht überleben. Sie wären dann vergiftet und tot. Und wie ist es beim Menschen? Ein anders Beispiel:

Essigversuch mit Kochsalz und natürlichem Kristallsalz:

Anhand des Essigversuchs können Sie die negative Wirkung von Kochsalz zu Hause verdeutlichen. Nehmen Sie jeweils 2 Gläser und füllen diese etwa 3cm hoch mit Essig. Danach geben Sie etwa 2 bis 3 Esslöffel Kochsalz in das eine Glas und die gleiche Menge feines Kristallsalz in das andere Glas. Während das Kristallsalz ohne sichtbare Reaktion direkt auf den Grund des Glases sinkt und dabei einen Neutralzustand einnimmt, fängt es in dem anderen Glas an zu schäumen. Dabei werden aggressive Chlorwasserstoffgase frei. Ähnlich ist die Reaktion in Ihrem Körper. Genau wie der Essig benötigen Sie nun Energie um einen Neutralzustand herbeizuführen. Biochemisch wie auch biophysikalisch unterscheidet sich gewöhnliches Kochsalz von natürlichem Kochsalz um 180 Grad. Ausgerüstet mit diesem Wissen liegt es nun ganz an uns, ob wir Kochsalz weiter verwenden oder nicht.

www.soline.at