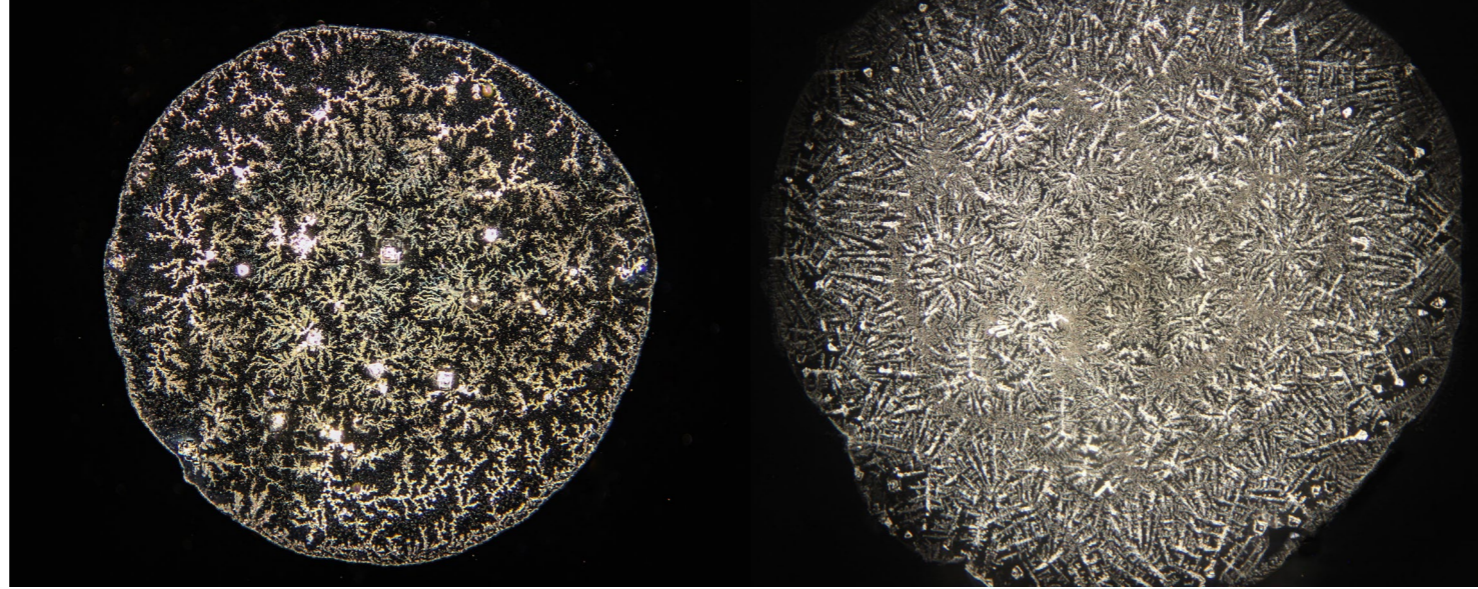


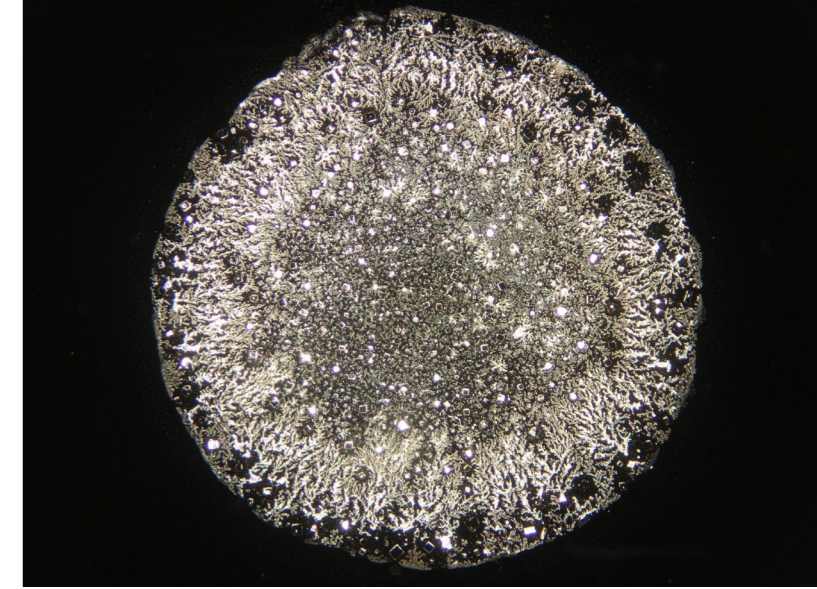
ZIEGENMILCH

Die Kristallstrukturen von Ziegenmilch machen gegenüber denen vom Schaf einen unruhigen Gesamteindruck. Das Bild vom Einzelgemelk ist gleichmäßig ausgebreitet. Keine kristallfreien Zonen und keine Verdichtungen. Die sternförmige Anordnung der Kristalle im Bildzentrum spiegeln ihr waches, unruhiges Wesen und die überstarke Verdauungskraft, die nur einen trockene Kügelchen als Kot übrig lässt.



Ziegenmilch, Demeter Hof im Emmental, Einzelgemelk, 30x Vergr.

Ziegenmilch vom Biohof, frisches **Einzelgemelk**, 20x Vergr.



Sammelgemelk von 200 Ziegen, **Kühltank**, 20-fache Vergrößerung

Durch das Mischen der Milch aller Ziegen dieses Stalles und das anschließende Abkühlen auf 4° Celsius werden die Strukturen des Kristallbildes ungünstig beeinflusst. Am Bildrand haben sich kristallfreie Zonen wie Löcher gebildet (20-fache Vergrößerung links), auch sind jetzt unbelebte Kristalle in Rechteckform abgelagert (200-fache Vergrößerung). Im Zentrum sind die Formkräfte verloren gegangen. Hier finden sich vorwiegend ungestaltete Körnchen.

Paracelsus hat meines Wissens bereits vor 500 Jahren darauf hingewiesen, man sollte die Milch von zwei Tieren nicht zusammenießen.

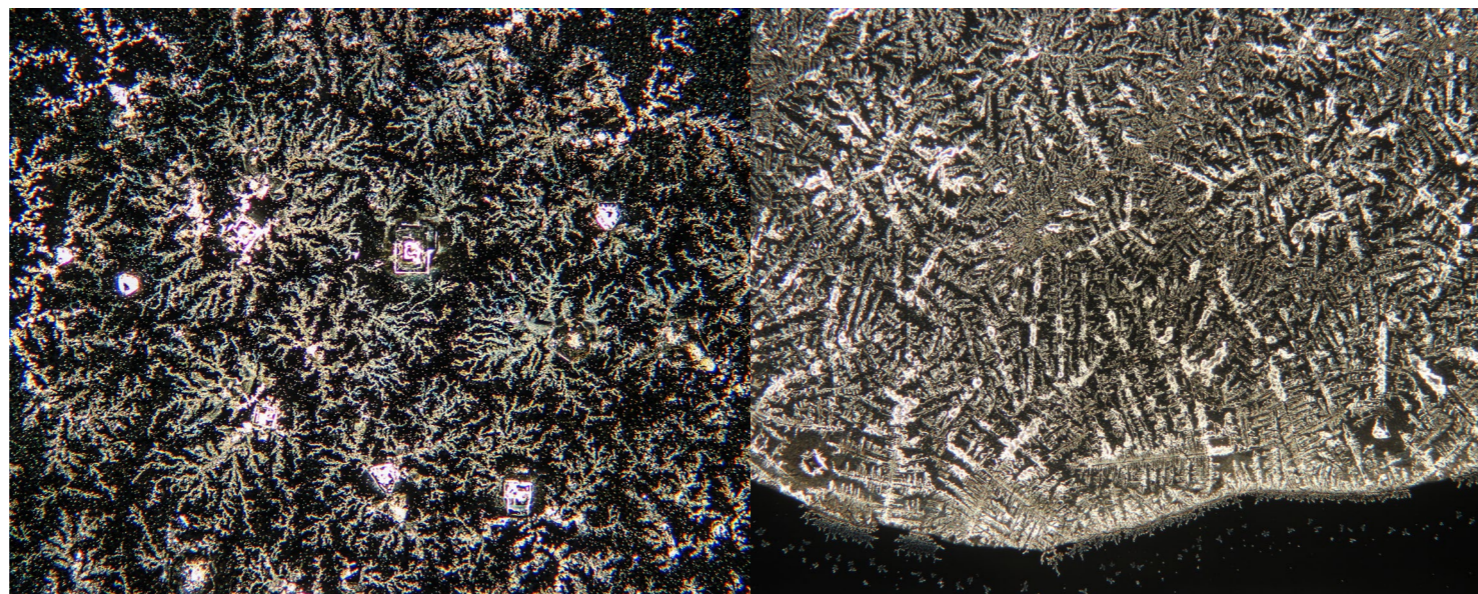
Ziegenmilch enthält im Vergleich zur Kuhmilch weniger Casein und mehr Albumin, welches leichter verdaulich ist. Das Fett enthält mehr mittelkettige und weniger langkettige Fettsäuren, was ebenfalls eine bessere Verdaulichkeit garantiert. Zudem sind die Fettkügelchen kleiner, was das Verdauungsverment Lipase wirksamer macht.

FRISCHES EINZELGEMELK

Die sternförmigen Strukturen deuten auf die unruhige Willensnatur der Ziege hin.

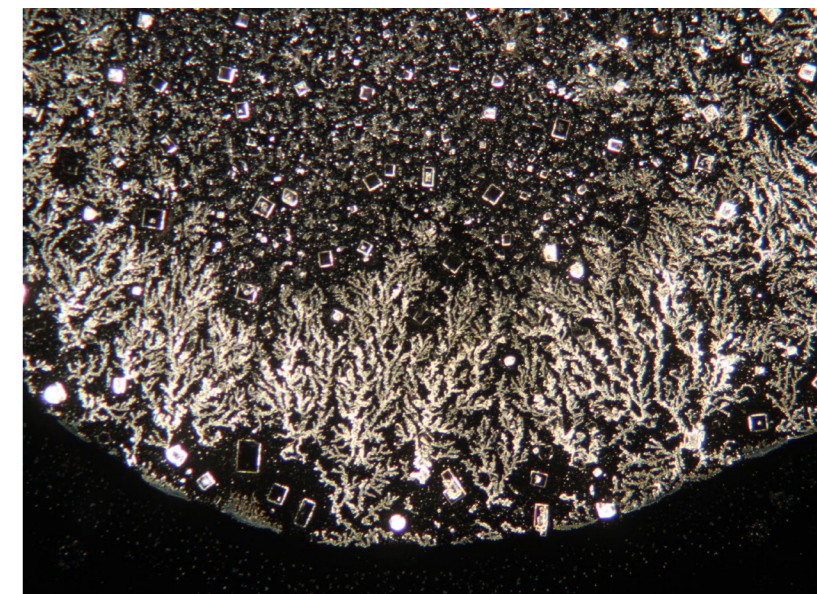
SAMMELGEMELK IM KÜHLTANK

Die Schockkühlung hat die Strukturen der Milch vom gleichen Hof in der Bildmitte zerstört. Die intensive Kristallbildung am Bildrand weist auf die Sinneswachheit der Ziegen hin (Abbildungen auf rechter Seite).

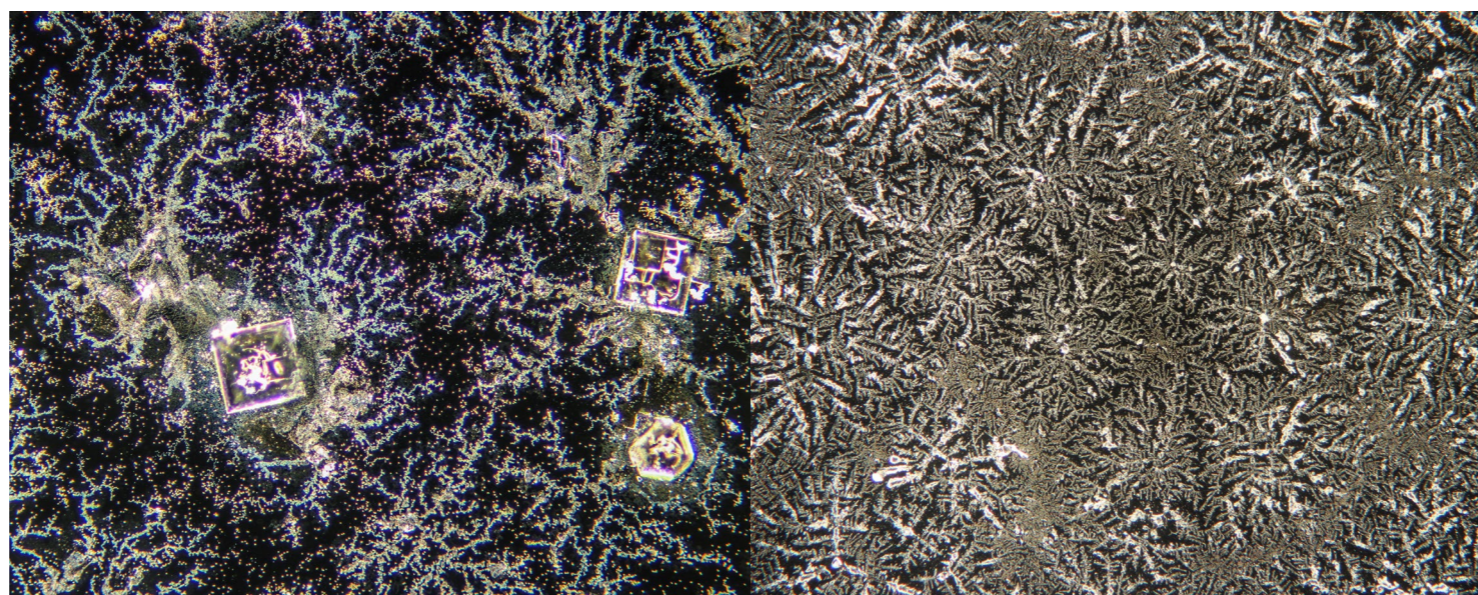


Ziegenmilch, Demeter Hof im Emmental, Einzelgemelk, 100x Vergr.

Ziegenmilch vom Biohof, frisches **Einzelgemelk**, 40x Vergr.

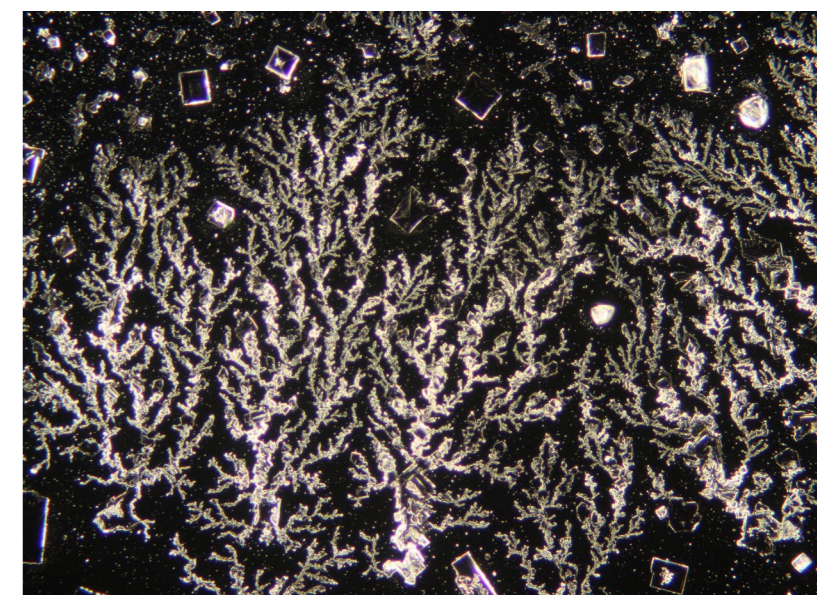


Sammelgemelk von 200 Ziegen, **Kühltank**, 40-fache Vergrößerung

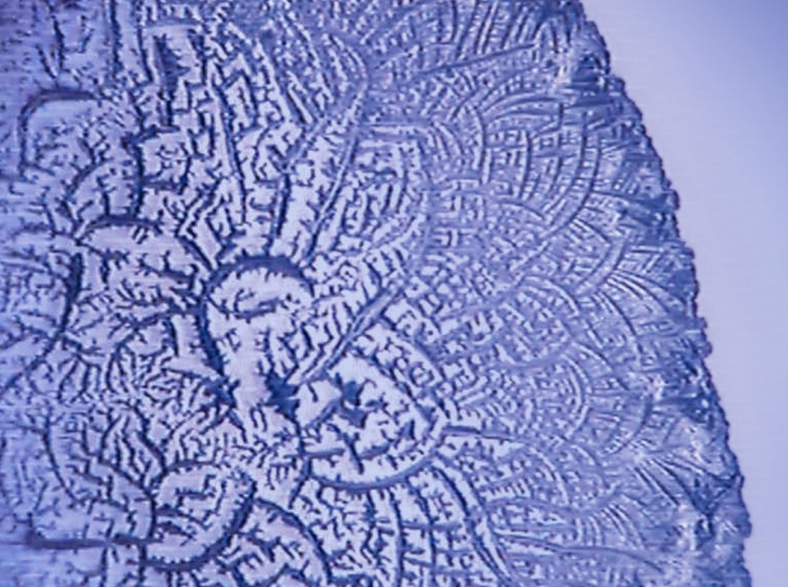


Ziegenmilch, Demeter Hof im Emmental, Einzelgemelk, 400x Vergr.

Ziegenmilch vom Biohof, frisches **Einzelgemelk**, 100x Vergr.



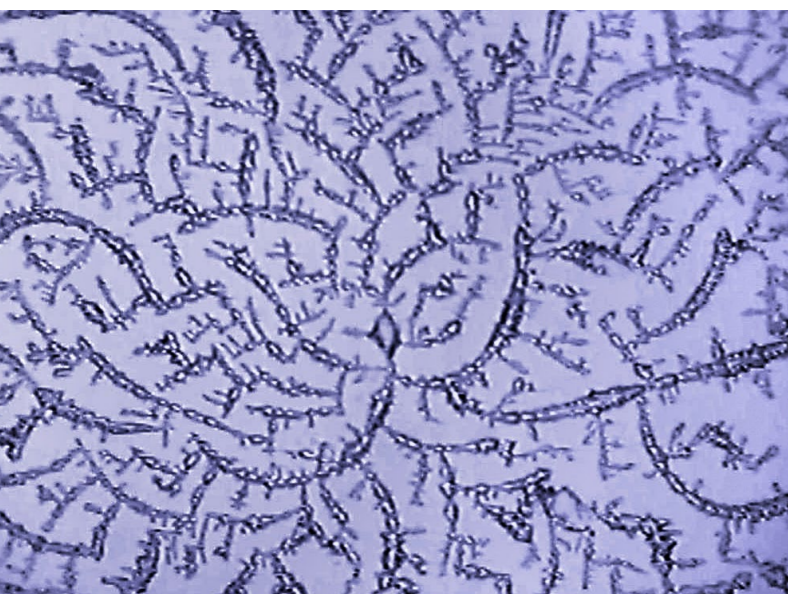
Sammelgemelk von 200 Ziegen, **Kühltank**, 100-fache Vergrößerung



Schafmilch von einem biodynamischen Kleinbetrieb, 40-fache Vergrößerung

SCHAFMILCH

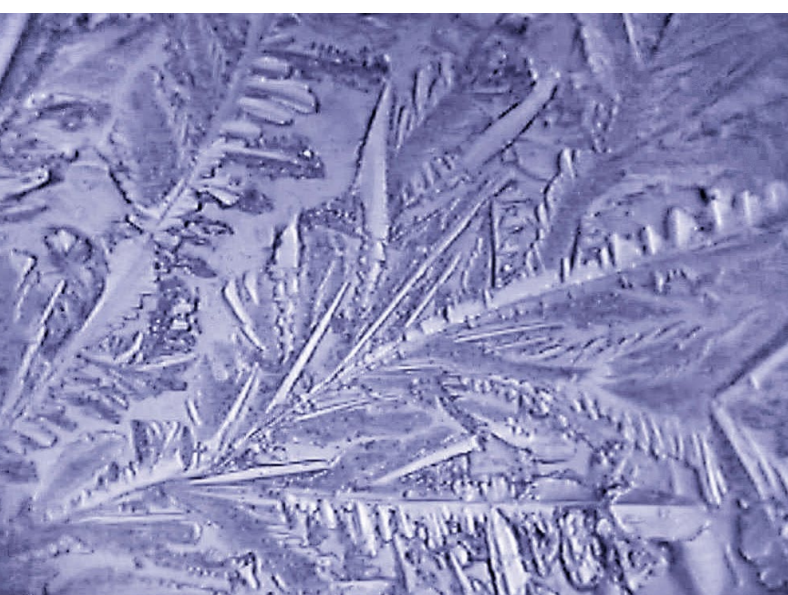
Der Vergleich der Kristallstrukturen der spagyrisch aufbereiteten Kuh-, Ziegen- und Schafmilch lässt erkennen, welche harmonischen Kräfte in der Schafmilch schlummern; Fett- und Eiweißgehalt erreichen fast das Doppelte der Kuhmilch. Viele Kuhmilchallergiker können Schafmilch problemlos verdauen. Sie rahmt weniger auf, ist leichter verdaulich als Kuhmilch; die Eiweiß und Fettstruktur ist der Ziegenmilch sehr ähnlich, sie hat den höchsten Anteil an essentiellen Fettsäuren und ist besonders vitaminreich (B2, B6, B12, B13, C und Niacin). Sie ist für mich die wertvollste und gesündeste Milch, sie wird nur von der Stutenmilch übertroffen. Speziell ist der hohe Gehalt an Orotsäure (Vitamin B13); diese ist notwendig für den Eiweißaufbau, diese regeneriert geschädigte Leberzellen, entwickelt krebshemmende Substanzen, fördert die Wirkung von Magnesium und steigert die Blutbildung im Knochenmark.³⁵



Schafmilch von einem biodynamischen Kleinbetrieb, 400-fache Vergrößerung

MILCHSENSIBLE MENSCHEN

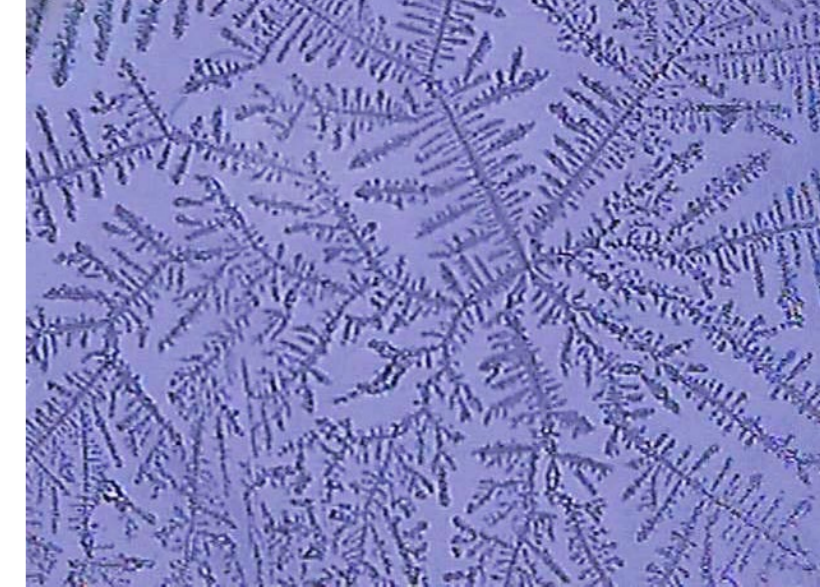
Milch als wertvolles Nahrungsmittel hat eine jahrtausendealte Tradition. Eine Unverträglichkeit von Kuhmilch hat sich erst in den letzten Jahrzehnten verbreitet, sie hat vor allem in den hoch industrialisierten Ländern zugenommen. In dieser Zeit haben sich alle Umwelteinflüsse auf Mensch und Tier stark verändert. Die Kuh steht unter hohem Leistungsdruck. Nicht alle Milch ist für milchsensible Leute unverträglich, es kommt sehr drauf an, wie die Tiere gefüttert und gehalten werden, wie die Milch gewonnen, gelagert, transportiert und verarbeitet wird. Milch ist im Gegensatz zu Fleisch als eiweißhaltiges Lebensmittel frei von der Leidenschaft des Tieres. Das bedeutet, unter dem Einfluss von Fleischnahrung werden die Blutkörperchen



Schafmilch von einem biodynamischen Kleinbetrieb, 400-fache Vergrößerung

³⁵ Schwintzer, Das Milchschaaf.

mehr belastet, das Blut hat eine größere Neigung zu gerinnen. Es lagern sich in die Blutkörperchen vermehrt Eiweißstoffe ein, die eigene Wege gehen, d.h. unter Umständen bilden sich daraus auch parasitäre, zellwandfreie Lebewesen, bis hin zu Bakterien und Pilzen. Bei vorzugsweise pflanzlicher Nahrung kommt es weniger zu solchen „Entzündungsprozessen“ im Körper. Diese Erfahrung macht jeder, der sich mit Blut-Dunkelfeldmikroskopie beschäftigt.

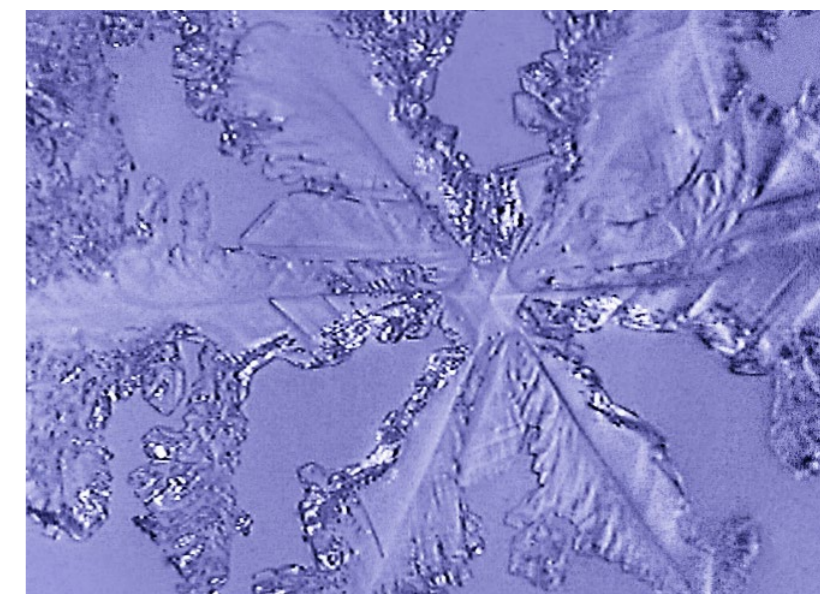


Allgauer Bergkäse vom Boschenhof: 1A Qualität, 100-fache Vergrößerung

KÄSE

BERGKÄSE VOM BOSCHENHOF

Fein verzweigte Kristalle und Sechseckstrukturen weisen die Qualität dieses Produktes aus. Ein Biobetrieb verzichtet auf all die unten angeführten Zusatzstoffe. Es wird auch keine Silage verfüttert, was Geruchs- und Geschmacksfehler verhütet und einen höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren garantiert.

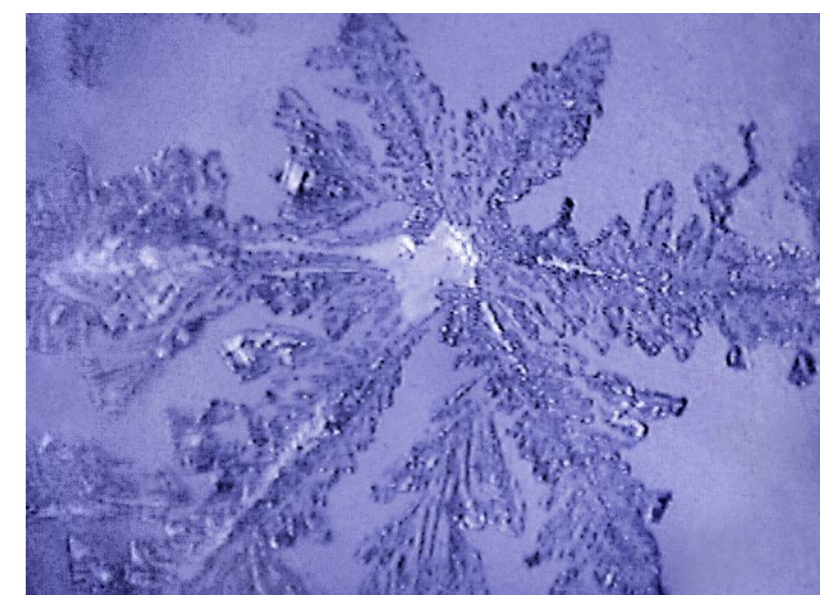


Allgauer Bergkäse vom Boschenhof: 1A Qualität, 400-fache Vergrößerung

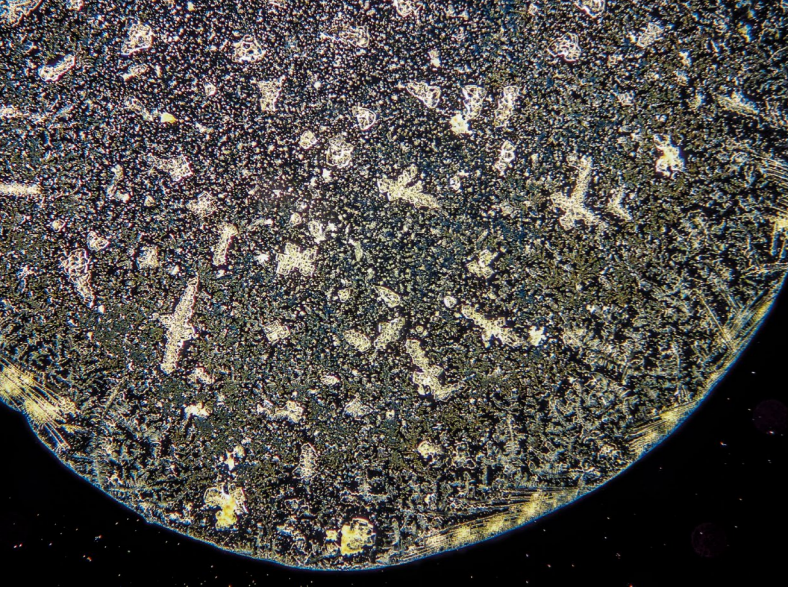
Zusatzstoffe, die bei der Käseherstellung üblicherweise eingesetzt werden:

- 🌀 Gentechnisch hergestellte Labstoffe
- 🌀 Jodsalz
- 🌀 Zusatzstoffe zur Verhinderung von Fehlgärungen: Nisin (E 234), Lysozym (E 1105), Natriumnitrat (E 251), Kaliumnitrat (E 252)
- 🌀 Synthetische Farbstoffe für den Käseteig
- 🌀 Naturidentische Zusatzstoffe sowie
- 🌀 Farbstoffe für die Käserinde
- 🌀 Oberflächenbehandlungsmittel: Natamycin (E 235, ein Antibioticum)

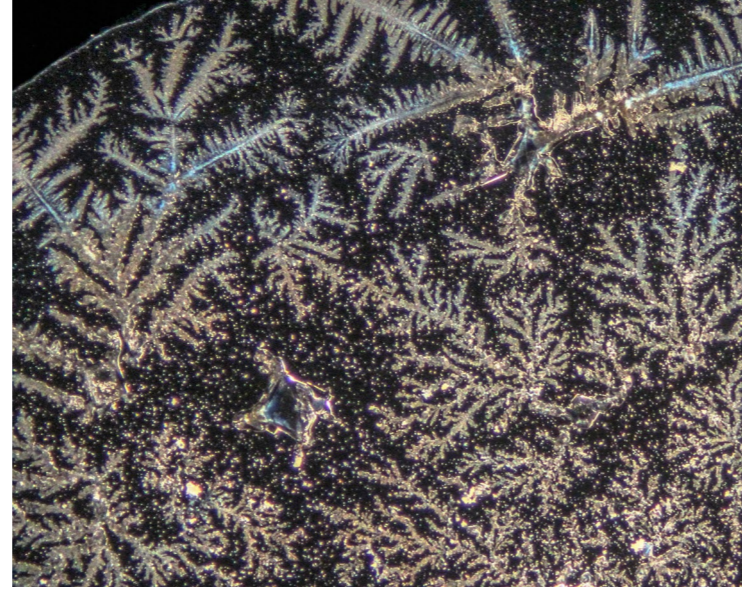
Da im Demeterbetrieb nur Rohmilch, Meersalz und Naturlab zur Käseherstellung verwendet werden, kann es passieren, dass der Käse nicht optimal reift und Fehlgärung eine Blähung verursacht. Dieser Käse kann nicht verkauft werden. Solche Probleme entstehen, da Käse ein Lebewesen ist, das mit einer Vielzahl von Bakterien, Pilzen und Hefen zustande kommt.



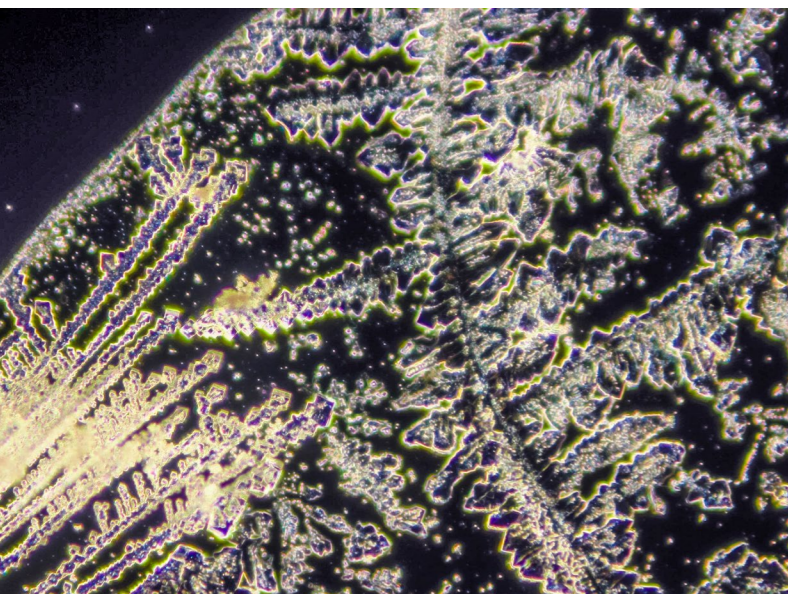
Allgauer Bergkäse nach Fehlgärung, 400-fache Vergrößerung



Konventioneller Emmentaler aus Bayern, 40-fache Vergrößerung



Rohmilchkäse Anderer Traum, 100-fache Vergrößerung



Konventioneller Emmentaler aus Bayern, 100-fache Vergrößerung

ANDEERER TRAUM

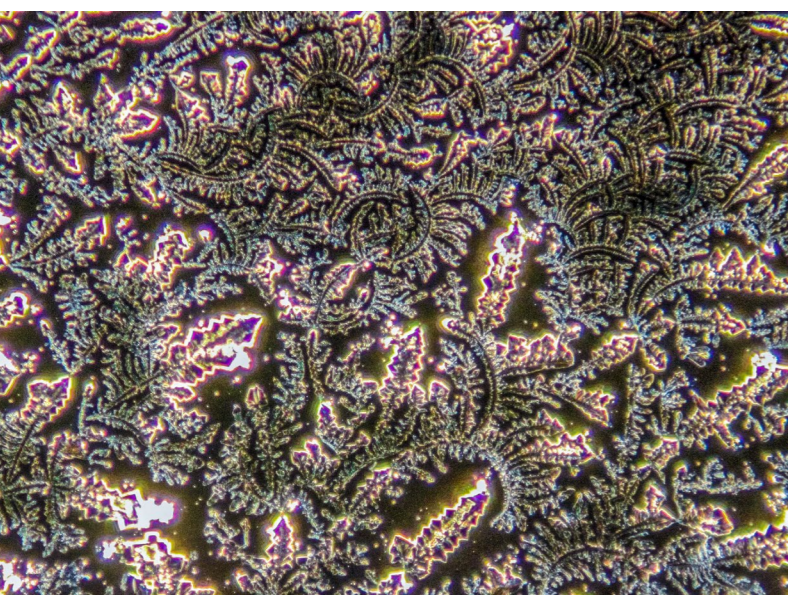
Eine interessante Adresse ist die Biosennerei in Andeer am St. Bernardino Pass. Es wird dort die Milch von 5 Biobauern verarbeitet, die den Kühen maximal 10% Kraftfutter verabreichen. Sie arbeiten nach der Devise „nicht verbieten, sondern belohnen“ und bezahlen den Bauern pro Liter Milch einen Hörnerrappen³⁶, weil sie entdeckt haben, dass der Käse von behornten Kühen besser gelingt und besser schmeckt. Sie arbeiten nach dem Motto: erhalten statt wachsen, was so viel heißt wie Qualität vor Quantität.

Der Hartkäse Anderer Traum gewann 2010 Gold beim Welt-Käsewettbewerb in Wisconsin.

KONVENTIONELLER EMMENTALER AUS BAYERN

Der Name Emmentaler ist nicht geschützt, jetzt kommt „er“ als Billigware sogar aus China. Nur etwa 10 Prozent stammt wirklich aus dem Berner Land.

Neben den ungünstigen rechtwinkligen und parallelen Kristallstrukturen am Bildrand (100-fache Vergr.) finden sich im Bildzentrum einige wenige, wunderschöne, lebendige Feinstrukturen. Das ließ mein Herz höher schlagen, denn somit sind durch die Käseherstellung aus konventioneller Milch wirklich positive Strukturen entstanden.

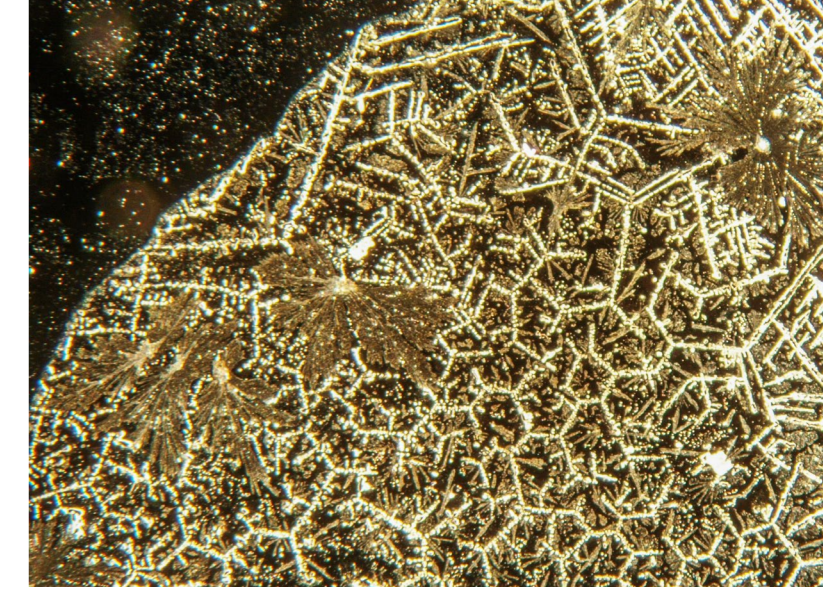


Konventioneller Emmentaler aus Bayern, 400-fache Vergrößerung

³⁶ Bienerth. Alpechuchi. 2010

FEINSTRUKTUREN IN DER MUTTERMILCH

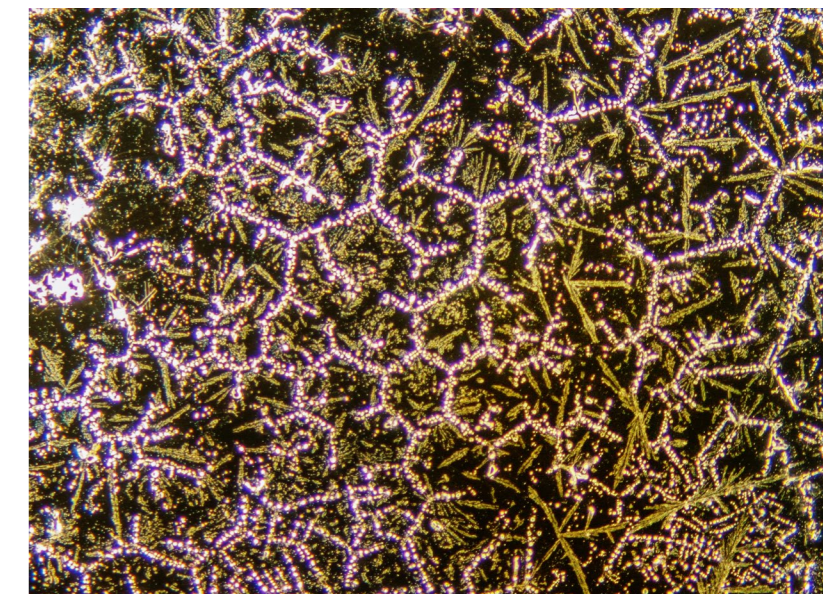
Hier werden gegenüber den Milchen von Tieren völlig neue Strukturen sichtbar. Besonders auffällig die Sechseckformen, die als Hinweis für intensive Wärmekräfte gelten können. Alle Bilder sind vom gleichen Tropfen fotografiert.



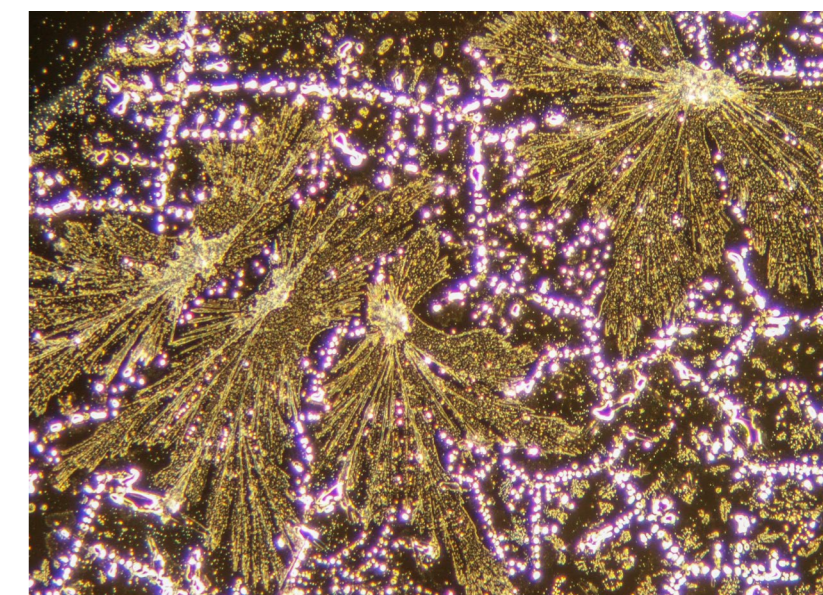
Muttermilch, 60-fache Vergrößerung

Obwohl Kuhmilch mehr Vitamin D enthält als die Muttermilch, neigen Flaschenkinder eher zu Rachitis; das wachsende Kind braucht also mehr Energie für die Beherrschung des Kalkstoffwechsels als es die Kuhmilch liefert, weshalb man die Kuhmilch mit Getreideauszügen anreichern und wegen dem zu hohen Eiweißgehalt verdünnen soll.

Die Muttermilch überträgt auf das Kind ganz ähnliche Kräfte, wie sie der Kosmos an die Blüten heranträgt. Säuglinge können ihren eigenen Körper nur richtig plastizieren, wenn sie eine leicht verdauliche, wärmetragende Milch bekommen. Hat die Kuhmilch jedoch einen Kälteschock erlitten, indem sie nach dem Melken sofort auf 4°C abgekühlt wird und den langen Weg zur und durch der Molkerei mitgemacht hat, dann spiegeln die auf Seite 72 und 74 dargestellten Kristallbilder eine „Verhärtung“, das Auftreten einer Nahrungsunverträglichkeit ist wie vorprogrammiert. Daher ist bei der heutigen Milchproduktion und -verarbeitung die Muttermilch nicht einfach durch Kuhmilch zu ersetzen. Nur Muttermilch enthält z.B. essentielle Omega-3-Fettsäuren. Fehlen diese in der Nahrung der Mutter (z.B. in Leinöl oder Chiasamen), dann wird sie aus ihrem Gehirn mobilisiert, was zu Stimmungsschwankungen bis zur Depression führen kann. Nur bei Durchfall und Hautstörungen ist Muttermilch in den ersten Wochen zu ersetzen mit Reis- oder Mandelmilch und später durch Getreideprodukte z.B. von Fa. Hüber, Erdmannhausen.



Muttermilch, 60-fache Vergrößerung



Muttermilch, 200-fache Vergrößerung