

Strahlenalarm in Küchen: Tot gegart in der Mikrowelle

In Millionen von Haushalten, Restaurants und Großküchen kommen heute Mikrowellenherde zum Einsatz. Bequem und schnell lassen sich darin Nahrungsmittel erhitzen. Doch haben Sie sich schon einmal Gedanken darüber gemacht, wie ein Mikrowellenherd funktioniert und welche Auswirkungen die Strahlen auf den Nährstoffgehalt der Lebensmittel haben - und damit auf Ihre Gesundheit?

Funktion des Mikrowellenherds

Mikrowellen sind elektromagnetische, schnellschwingende Wellen. Sie kommen in der Natur vor, werden aber auch technisch erzeugt.

Im so genannten Magnetron, dem "Herzen" des Mikrowellenherds, wird ein Wechselstromfeld erzeugt. Die hochfrequente Umpolung in diesem elektromagnetischen Feld zwingt die Moleküle in den Lebensmitteln, sich ständig ihrer Ladung entsprechend in diesem Feld auszurichten. Bis zu 5 Milliarden mal pro Sekunde bewegen sie sich hin und her und erzeugen so Reibungshitze. Das Kochgut wird auf diese Weise von innen heraus erwärmt. Dieser Vorgang steht in krassem Gegensatz zur konventionellen Erhitzung von Lebensmitteln, bei der die Wärmeenergie an der Oberfläche eines Lebensmittels zugeführt und durch Wärmeleitung in das Innere des Produktes weitergeleitet wird.

Gesundheitsschädigende Auswirkungen

Das Gefahrenpotential eines Mikrowellenherds besteht in den wärmeverursachten (thermischen) und den nichtwärmeverursachten (athermischen) Wirkungen.

Auszug aus einem Bericht des Instituts für Strahlenhygiene des Deutschen Bundesgesundheitsamtes von 1980:

Trübung der Augenlinsen (grauer Star), Kopfschmerzen, Migräne, Neuralgien, Ohrensausen, Hypertonie, Beeinflussung des Zellwachstums und Chromosomenveränderungen. Im Tierversuch (USA) wurde 1973 nachgewiesen, dass Mikrowellen Blutkrebs erzeugen können. Ende der 80er Jahre wurde bekannt, dass bei Kindern von Frauen, die Mikrowellengeräte bedienen, eine erhöhte Missbildungsrate auftritt.

.../2



Leckstrahlung inbegriffen

Bei allen Mikrowellenherden (besonders bei älteren Geräten) besteht die Gefahr von Strahlenlecks. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass einzelne niedrige Strahlendosen noch keine Auswirkungen zeigen, bei ständiger Wiederholung jedoch zu gesundheitlichen Schäden führen können.

Somit ist nicht die Einzeldosis entscheidend, sondern vielmehr die Summe der Einzeldosen. Mikrowellengeräte sind häufig in Kopfhöhe oder oberhalb der Gürtellinie installiert - schätzen Sie selbst die gesundheitliche Gefahr bei täglichem Gebrauch ein...

Um Leckstrahlung zu verhindern, wird beim Öffnen der Tür automatisch das Magnetron abgeschaltet. Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass ein Gerät frei von Leckstrahlung arbeitet. Eine Möglichkeit zur Überprüfung hat der Benutzer nicht - schließlich kann man die Strahlung nicht schmecken, riechen, hören, sehen oder fühlen.

Verstrahlte Lebensmittel

Eine wahrscheinlich weitaus größere Gefahr geht jedoch von den bestrahlten Lebensmitteln selbst aus. Wissenschaftler gehen davon aus, dass Proteine, Fettsäuren, Vitamine u.s.w „größtenteils“ chemisch nicht verändert werden. Es wurden jedoch Verformungen der Molekülstrukturen nachgewiesen. Bei bestimmten Produkten wurde sogar die Zerstörung der Zellwände festgestellt. Kurz gesagt, holen Sie das Gargut, welches Sie vor dem Kochen „lebendig“ in den Mikrowellenherd gestellt haben, nach der Erwärmung „tot gegart“ aus dem Gerät heraus. Beim konventionellen Garen bleiben die Zellwände dagegen jederzeit intakt.

Das Gargut selbst wird zum Träger und somit zur Sekundärquelle der erzeugten Strahlung. Durch die Aufnahme der Nahrung wird unser Organismus der technisch erzeugten Energie ausgesetzt und die Schwingungen an das körpereigene Gewebe weitergegeben.

(Quelle: Natural Science)

Unser Körper setzt sich aus Milliarden mikroskopisch kleiner Zellen zusammen, deren Existenz die Zufuhr von vitaler Nahrung sichert. Sie benötigen lebendige Wirkstoffe, die Enzyme, ohne die der Mensch nicht existieren kann. Doch beim Erwärmen von Lebensmitteln im Mikrowellenherd werden die Enzyme abgetötet: Wir nehmen energetisch tote Nahrung zu uns. Wir legen es also darauf an, unseren Körper unterzuversorgen und lassen zu, dass er durch Nahrung krank wird.

Es gibt nur eine Alternative

Sie allein tragen die Verantwortung für Ihren Körper! Sichern Sie Ihre Lebensqualität und Gesundheit (und die Ihrer Familie): Kochen Sie mit einem konventionellen Herd und verzichten Sie künftig auf den „elektromagnetischen Wellensalat“!

