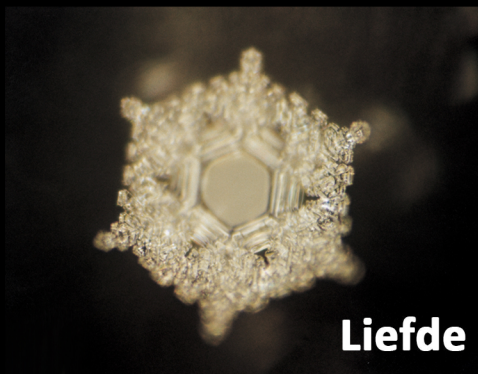


Leven in Harmonie met onze Voeding

In het Oosten werd al duizenden jaren v.Chr. gezegd dat je je gezondheid kunt behouden door één te zijn met de natuur en het universum. Men spreekt er van TAO. Tao is de bron van Yin, Yang¹⁾ en Harmonie. Tao is een manier van leven; de weg die je bewandelt vanaf geboorte tot sterven. Men deed dit destijds in overeenstemming met de natuurwetten: de verandering van de seizoenen, de ritmes van dag en nacht etc., want dan was er een grote kans gezond te blijven en lang te leven. Men zag de hemel als bron waarvan men afhankelijk was, men had geen invloed op het weer, geen invloed op de duur van de seizoenen; geen invloed op de bron. Men leerde omgaan met die veranderingen

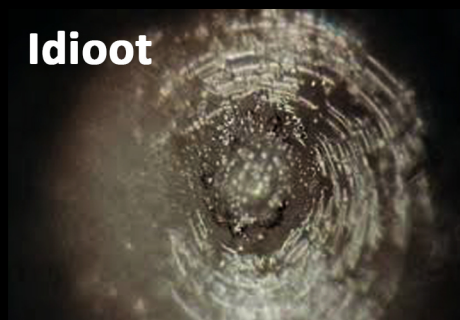
De huidige praktijk



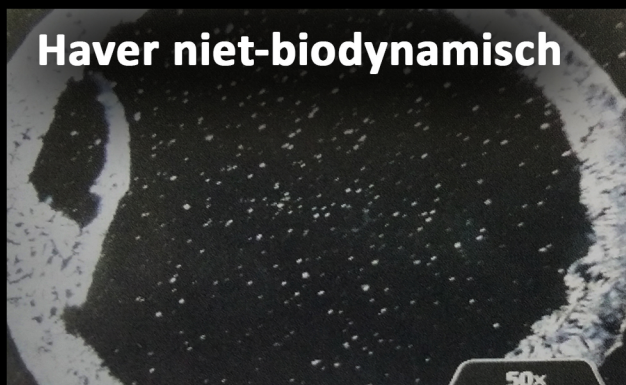
Kunnen we in deze tijd nog op die oude manier leven? Is die harmonie nog mogelijk? In Zwitserland adviseerde de wetenschapper Dr. A.W. Dänzer²⁾ zijn kennissen gezond te gaan eten, waarop hij de vraag kreeg wat gezond eten dan wel is en waar je het kunt verkrijgen. Hij vroeg zich af hoe hij aan mensen duidelijk kon maken wat gezond is en wat niet. Hij nam deze vraag ook mee in zijn dagelijkse meditatie. Hierdoor kreeg hij inzicht in hoe onbewust men is over voeding en hoe onbewust men ermee omgaat. Het werd hem duidelijk dat de belangrijkste eigenschappen voor mensen die met voeding werken, zuiverheid en liefde behoren te zijn.

Door de onderzoeken van Dr. Masaru Emoto³⁾ zag hij hoe belangrijk de kwaliteit van water daarbij is, omdat water een informatiedrager is. Dr. Emoto werkte met water uit beken, rivieren, maar ook met kraanwater van verschillende locaties. Hij bevroor het water en liet het daarna langzaam ontdooien. Bij een temperatuur van -6 °C maakte hij foto's. Er bleken hierdoor allerlei verschillende kristalvormen te ontstaan. Invloeden van muziek, emotie, omgevingsruimte en aandacht maakte dat de kristallen er anders uitzagen. Bij de woorden liefde en idioot, die hij op verschillende glazen water had geplakt, ziet u hieronder duidelijk wat voor verschil dat maakte.

Idioot



Dr. Emoto had tijdens zijn meditatie gezien dat de enige manier om aan goede voeding voor zijn cliënten te komen was, daar zelf voor te zorgen door die te gaan verbouwen. Zo kreeg hij uiteindelijk de leiding over een groot bedrijf waar biodynamische voeding werd geproduceerd. Biodynamische voeding houdt rekening met de ritmes van de natuur en de kosmos. Dr. Dänzer noemde in dit verband Rudolf Steiner die als eerste de biodynamische voeding had omschreven. Net als Dr. Emoto wilde Dr. Dänzer aan iedereen laten zien dat voeding op die manier geproduceerd, beter was dan Junk food of voeding gekweekt op steenwol. Na jarenlange studie slaagde hij er in een methode te ontwikkelen (Soyana-Methode⁴⁾ om de kwaliteit van voeding zichtbaar te maken.



Van het voedingsmiddel wordt hierbij via een gestandaardiseerd protocol een vloeistof gemaakt die de eigenschappen van dat voedingsmiddel draagt. Hiermee worden ook de energetische eigenschappen zichtbaar. Er ontstaat zo een voorstelling die overeenkomt met de kwaliteit. De mineralen ordenen zich tot prachtige beelden wanneer de voeding biodynamisch is. Is de voeding niet-biodynamisch, dan is dat eveneens zichtbaar. In deze uitdrukking zie je duidelijk dat de energie voor ordening ontbreekt. Het blijkt dus van groot belang te zijn hoe we met voeding omgaan, vanaf het moment van zaaien tot het moment dat het voedsel op ons bord ligt. Bij onderstaande foto's koop je toch liever de beide biodynamische sojaproducten?!



Niet-biodynamisch, gentechnisch veranderende soya



Biodynamische soya



Niet-biodynamisch, gentechnisch veranderende soyadrank



Biodynamische soyadrank

Spiritualiteit in de praktijk betekent onder andere ook biodynamisch eten. Voor onze zintuigen was de keuze daarvoor eerder niet zichtbaar. Dr. Dänzer heeft dit zichtbaar gemaakt. Zijn streven is nu om in Zwitserland een etikettering op voedselproducten in te laten voeren, waarop de onderscheidende foto's staan en waardoor zo ook de kwaliteit van deze producten onbetwistbaar duidelijk is in de winkels. Van regeringszijde en andere instanties is er (nog) geen medewerking. Dr. Dänzer denkt het zelf niet mee te maken dat het werkelijkheid wordt.

Op de huidige etiketten zie je slechts een rijtje mineralen, koolhydraten, vetten, suikers en eiwitten staan. Wanneer je biodynamisch wilt eten, let dan op de producten van DEMETER.



Zijn er geen biodynamische producten verkrijgbaar, ga dan voor biologisch (EKO)



1. Yin - Yang en Harmonie. Yin en Yang zijn de twee tegengestelde polariteiten waar wij hier op aarde mee te maken hebben. Voor alles is een andere pool te bedenken. Zijn die redelijk in balans, dan spreken we van harmonie. Het gaat om onze reactie op alle veranderingen en omstandigheden om ons heen. Blijven we in balans of niet. In de huidige tijd haalt stress de mens uit zijn ritme. Stress kost Yin-energie. De balans slaat dan door naar Yang (zie ook Wikipedia).

2. Dr. A.W. Dänzer geboren in 1947 in een dorpje vlak bij Zürich, studeerde Rechten en Wetenschappen aan de Universiteit van Zürich. Hij richtte een werkgroep op met als doel zich te oriënteren op verandering van de oude landbouwpolitiek van chemie en industrie naar een meer gezonde ecologische en biologische landbouw. Tijdens 2 jaar in de bergen met meditatie kreeg hij grote inzichten, die hij in de praktijk wilde brengen. Via het verbouwen, bewerken en verkopen van gewassen ontstond *de Sanaa-Methode*. Het LifevisionLab is de basis van waaruit hij de onzichtbare kracht van levensmiddelen zichtbaar heeft gemaakt. In zijn boek 'Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln, BIO und NICHTBIO im Vergleich' (ISBN 978-3-905158-15-1), is dit met prachtige foto's geïllustreerd

3. Dr. Masaru Emoto werd geboren in Yokohama/ Japan op 22 juli 1943 en overleed in Tokio op 17 oktober 2014. Hij studeerde af aan de vakgroep Humanities and Sciences van de universiteit van Yokohama, met als specialisatie internationale betrekkingen. In 1986 richtte hij in Tokio de IHM Corporation op. In oktober 1992 ontving hij van de Open International University een graad als doctor in de alternatieve geneeskunde. Vervolgens maakte hij in de Verenigde Staten kennis met het concept van microclusterwater en Magnetische Resonantie Analyse (MRA-technologie). De ontdekkingsreis naar de mysteries van water was begonnen. Zie ook: <http://hado.com/ihrn/water-crystals/>

4. De Soyana-methode is de manier van Dr. Dänzer om vleesalternatieven aan te bieden, biologische voeding te produceren en aan te tonen wat de kwaliteit ervan is. Bij deze methode wordt er een druppel op een reageerglas geplaatst totdat die - na een nacht - opgedroogd is. Daarna wordt het 'kristallisatiebeeld' bekeken op de lichtmicroscop en gefotografeerd. Afhankelijk van de krachten en energie in die voeding krijg je een duidelijk verschillend beeld te zien. Principes: bio-kwaliteit, plantaardige producten, energetisch van hoge waarde, bewustzijn.

Zie ook: www.soyana.ch/ www.vegelteria.ch en www.bio-nichtbio.info

Dit artikel is uit het tijdschrift:

Verwachting

TIJDSCHRIFT VOOR GEESTELIJKE BEWUSTWORDING

23^e jaargang nr 86 * maart - mei 2018

www.stichtingdeheraut.nl