

Natürlich Gesund

Zeitung für bewusstes und ganzheitliches Leben

Ausgabe 37 Januar 2014

www.memon.eu vierteljährlich Auflage 30.000

Nachhaltig essen, nicht nur ernähren!

Ernährung und Gesundheit sind eng miteinander verbunden, denn Essen und Trinken ist für uns Menschen lebensnotwendig. Aber - es ist weit mehr, als das schlichte Aufnehmen von Nahrung; es ist ein gesellschaftliches und kulturelles Befriedigen von Bedürfnissen.



Vollwertig essen und trinken. Jeder kann frei entscheiden, wie er sich ernährt und hat damit großen Einfluss auf seine Gesundheit.

Im Säuglingsalter verbinden wir die Nahrungsaufnahme mit Wärme, Geborgenheit und Liebe. Als Kind erfahren wir, dass es Tischmanieren gibt und daß man mit vollem Mund nicht sprechen soll. Für Erwachsene gewinnt die Ernährung dann gesellschaftlich weiter an Bedeutung, denn Essen bietet die gute Gelegenheit um soziale Kontakte zu pflegen – um sich zu treffen, sich gegenseitig einzuladen und um miteinander zu feiern. In der Familie wird häufig das Tagesgeschehen von den gemeinsamen Mahlzeiten bestimmt. Man setzt sich zusammen und isst, tauscht dabei Erlebtes und Neues aus und plant den weiteren Tag der Familie. Auch die Religion spielt dabei eine Rolle: Manche katholische Christen essen freitags kein Fleisch, Moslems verzichten auf Schweinefleisch und Hindus auf Rindfleisch.

Die Esskulturen in Europa sind sehr verschieden. Deutschland ist nicht nur das Land der Dichter und Denker, sondern auch das Land der Sauerkraut-Esser und Biertrinker. Für die Franzosen sind Küche und Kultur das Sinnbild ihrer Identität. Außerhalb dieser Kultur gibt es nur noch die Familie, die für sie besonders wichtig ist. Ähnlich ist es bei den Italienern: In Italien bedeutet Essen immer auch echte Leidenschaft in Kombination mit kulinarischen Gaumenfreuden. Die Amerikaner hingegen haben sich dem Fast-Food und Leistungsdruck gebeugt, was zu einem total veränderten Ess- und Trinkverhalten geführt hat. Ein gemeinsames Essen an einem Tisch sitzend ist eher selten, da gibt es heute

den „Coffee to go“ oder den Burger zum Mitnehmen. Das mag bequem und schnell sein, gesund ist es aber sicher nicht.

Was ist gesunde Ernährung?

Wir leben in einer hektischen, schnellen Zeit. Alles sollte sofort, so schnell wie möglich oder gar zeitgleich geschehen. Dies geht soweit, dass auch das Essen zunehmend als Last oder als Zeiträuber gesehen wird. Das heißt Nahrung muss einfach und schnell zu beschaffen sein, das Zubereiten und das Essen sollte nicht zu viel Zeit in Anspruch nehmen.

Grundsätzlich wäre es ganz einfach, sich gesund zu ernähren. Natürliche Lebewesen benötigen natürliche Lebensmittel damit sie gesund bleiben, sich wohlfühlen und leistungsfähig sind. Alles was für uns und unseren Körper unnatürlich ist, ist fremd. Fremd ist etwas, was der Körper nicht kennt, nicht direkt oder gar nicht verwerten kann. Daher versucht er alles was ihm fremd ist, sofort wieder loszuwerden, zu neutralisieren oder zu bekämpfen. Vorausgesetzt das Entgiftungs- und Immunsystem funktioniert optimal.

Wo ist eigentlich der Unterschied zwischen Natürlichkeit und Unnatürlichkeit bei Lebensmitteln? Lebensmittel sind natürlich, wenn sie nahe am natürlichen Ursprung sind und somit frisch sind. Sie sind so wenig wie möglich oder gar nicht verändert und verarbeitet. Die Natürlichkeit drückt

sich in einem Lebensmittel auch dadurch aus, dass das Lebensmittel noch Leben in sich trägt und noch nicht am Oxidieren oder Zerfallen ist. Vergleichen wir die beschriebene Natürlichkeit mit den heutigen Tatsachen in den Regalen, so stellen wir fest, dass wir in den Supermärkten immer mehr Waren finden, die weit weg vom eigentlichen Ursprung sind. Die „Frische“ wird in der Regel mittels Konservierungsmitteln erreicht.

Eine Vielzahl der heute angebotenen Nahrungsmittel haben mit ihrem eigentlichen Ursprung nicht mehr viel gemein. Sie wurden durch Produktions- und Herstellungsprozesse verändert und mit Zusätzen versehen. So finden wir heute farbige, bunte, immer gleichbleibend schöne und formgetreue Nahrungsmittel in den unterschiedlichsten Variationen und Geschmacksrichtungen in den Regalen der Supermärkte. Zu den vielen Variationen gesellen sich noch Zusätze wie Zucker, Geschmacks- und Farbstoffe, ja aber auch Konservierungsstoffe und jede Menge von weiteren Inhaltsstoffen, die wir vom Namen auf der Zutatenliste noch nicht gehört haben. Oftmals gibt es keinen Namen, sondern nur eine formelhafte Buchstaben-Zahlenkombination.

Körperliche Beschwerden durch falsche Ernährung

Heute wird beobachtet, dass sich Themen wie Gewichtszunahme, unspezifisches Unwohlsein, körperliche Beschwerden und die „Alltagsprobleme“, wie Leistungsabnahme, Müdigkeit,

Inhalt

Vorwort	Seite 2
Etiketten und Verpackungen	
Buchtipps	Seite 2
Vom Verzehr wird abgeraten	
Wissen aktuell	Seite 3
Ökologischer Landbau	
memon hilft	Seite 3
Erblindungen vermeidbar	
EU-Umweltakademie	Seite 4
Pflanzlich, aber schädlich	
Gesund leben	Seite 4
Radar in der Küche	
memon stellt vor	Seite 5
Schreinerei Ganslmeier	
memon Tipp	Seite 5
Sinnvoll schenken	
memon präsentiert	Seite 6
4 Sterne S: Salzburger Hof	
Forschung	Seite 7
E-Smog: Dem Problem auf der Spur	
memon aktuell	Seite 7
Wissenschafts-Roundtable	
Das Bekenntnis	Seite 8
Rätsel	Seite 8
Impressum	Seite 8

depressive Verstimmungen bis hin zu Kopf-, Bauch- oder Gliederschmerzen häufen und sich schleichend in der Wohlstands-Bevölkerung ausbreiten und direkt bzw. indirekt auf die Ernährung zurückzuführen sind. Bei chronischen Krankheiten wie Arthritis, Bluthochdruck, Migräne oder Diabetes spielt Ernährung eine essenzielle Rolle.

Die Verschiebung von natürlichen Lebensmitteln hin zu industrialisierten und hoch verarbeiteten Nahrungsmitteln findet Einzug in viele Haushalte und wirkt sich auf die menschliche Gesundheit aus. „Man erntet, was man sät“ heißt es. Essen wir künstlich veränderte Lebensmittel, dann wird dies Einfluss auf unsere Prozesse im Körper haben. Der weit verbreitete schlechte Gesundheitszustand der Menschen zeigt, dass die übliche Ernährung nicht ideal ist und dass vollständige Gesundheit ohne eine gesunde Ernährung so gut wie unmöglich ist.

Gesunde Ernährung ist die optimale Ernährungsweise. Eine Ernährungsweise, die dem Organismus das gibt, was er braucht. Eine Ernährungsweise, mit der man – wenn man krank ist – gesund wird und – wenn man gesund ist – dauerhaft gesund bleibt.

Weitere Informationen und Ernährungstipps finden Sie bei dem Verein Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (www.dge.de) oder auf der Website vom Zentrum der Gesundheit unter: www.zentrum-der-gesundheit.de

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



„Geiz ist geil!“ Mit diesem und ähnlichen Sprüchen werben heutzutage viele Unternehmen und werden mit dieser Auffassung vom Kunden willkommen empfangen. Doch offenbar ist Geiz nicht immer geil... Mit dem Sparsinn ist nämlich plötzlich Schluss wenn es darum geht ein Trendprodukt zu erwerben. Was in Mode ist wird gekauft – und höhere Kosten bewusst in Kauf genommen. **„Doch müssen wir heutzutage jeden Trend mitmachen – auch wenn dieser jeglicher Vernunft widerspricht?“** Diese Frage stellt sich mir in letzter Zeit häufig. Gerade morgens, wenn ich zu meinem selbstgemahlene Kaffee greife und in der Zeitung erneut Werbeprospekte für Kapselkaffee vorfinde. Ein neuer Trend – teuer, umweltschädlich und doch vom Konsumenten angenommen und akzeptiert. Denn Kapselkaffee ist einfach und sauber zu handhaben, es gibt eine Vielzahl Geschmacksrichtungen und das Heißgetränk ist im Handumdrehen fertig. Diese Bequemlichkeit rechtfertigt

für so manchen Konsumenten dann auch die Mehrkosten: Auf das Kilo gerechnet ist er **zehnmal teurer** als herkömmliches Kaffeepulver. Doch sind diese allgegenwärtigen und verführerischen Genussprodukte wirklich so unproblematisch, wie allgemein behauptet? Dass mit dieser Methode der Kaffeeverbereitung eine enorme Müllproduktion verbunden ist, sollte jedem logisch erscheinen. Wie viel Müll aber tatsächlich entsteht ist schockierend: Laut einer Berechnung der Frankfurter Allgemeinen Zeitung (FAZ) ergibt sich bei einem Gehalt von 1,13 Gramm Aluminium pro Kapsel ein Gesamtgewicht von 9'000 Tonnen Aluminiumabfall (zum Vergleich: Das Stahlgerüst des Eiffelturms besteht aus rund 7'300 Tonnen Stahl und wiegt damit erheblich weniger) – allein durch die Verkäufe des Nestlé-Konzerns im Jahr 2012. Und das ist zwar der Marktführer, aber nur einer von mittlerweile vielen Herstellern. Während die Medien das Thema „Kapselmüll“ zumindest aufgreifen, herrscht in Bezug auf mögliche Gesundheitsschäden durch Aluminiumkapseln allgemeines Stillschweigen. Die zentrale Frage lautet: Gelangt das Aluminium aus den Kapseln ins Blut? Die Hersteller von Kaffee kapseln verneinen dies, wie im Internet veröffentlichte Stellungnahmen zeigen. Besonders Heilpraktiker warnen jedoch davor, die Gefahren zu unterschätzen, die Kaffee kapseln aus Aluminium darstellen können. Einige untersuchten mit dem Dunkelfeldmikroskop das Blutbild nach dem Genuss von Kapselkaffee – und entdeckten darin winzige Metallfragmente. Nach langer und intensiver Auseinandersetzung mit diesem Thema waren sie überzeugt: Die Teilchen sind ein Abfallprodukt der Kaffee kapsel. Aufgrund

ihrer Beobachtungen und Erfahrungen warnen Heilpraktiker deshalb davor, den Verlockungen der Bequemlichkeit zu erliegen, und raten dazu, Kaffee auf eine andere Art zuzubereiten.

Eigentlich sollte dieser „Trend“ jeden Menschen alarmieren. Denn er zeigt, wie leicht es heutzutage eingesessenen Lobbys gemacht wird mit dem entsprechenden Werbebudget den Konsumenten gezielt zu blenden. Selbst bei Lebensmitteln, bei denen sich der Konsument oftmals auf die Kontrollen und Kenntnisse staatlicher Behörden uneingeschränkt verlässt. Traurig auch auf der anderen Seite ist es, dass aufgrund dieser einseitigen Sichtweise oftmals neue ökologisch sinnvollere Wege und Produkte lange Zeit dahingehetieren oder verdrängt werden. Der lange Weg des natürlichen Süßstoffes Stevia gegen synthetische Süßungsmittel ist da nur ein Beispiel unter Vielen. Eine beunruhigende Entwicklung, wie ich finde, denn gerade bei Lebensmitteln sollte man sich ein stärkeres Bewusstsein dahingehend machen, was man eigentlich isst und was somit für die Gesundheit verbunden ist. Aus diesem Grund sollte man sich als Konsument gezielter informieren und nicht jeder Werbeversprechung glauben schenken. Denn das sollten Sie sich und Ihrer Gesundheit auf jeden Fall wert sein.

Und bitte denken Sie daran:
„Natürlich. Besser. Leben.“

Herzlichst
Ihr Hans Felder

Geschäftsführer
memon® bionic instruments GmbH

memon aktuell

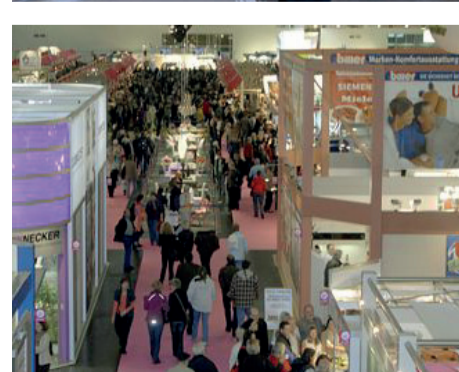
memon unterwegs: Begeistertes Interesse auf Messen & Veranstaltungen

Im vergangenen Jahr war memon auf zahlreichen Fachmessen in ganz Deutschland unterwegs und stieß bei den Besuchern auf durchweg positive Resonanz. Für die memon bionic instruments GmbH ist es von besonderer Bedeutung auf solchen Veranstaltungen verstärkt Präsenz zu zeigen und somit die Produkte gezielt einem breiteren Publikum zugänglich zu machen.

Als äußerst erfolgreich lassen sich die Messeauftritte des vergangenen Jahres bewerten. Vom **Wassersymposium** am Bodensee, über die **Medizinische Woche** in Baden-Baden zu den **Lebensqualitäts-Tagen** und zur **Heim und Handwerk** in München und zu den **Rücken- und Gesundheitstagen** nach Rosenheim – viele Kontakte zu Kunden und Interessenten wurden auf diesen angesehenen Veranstaltungen geknüpft.

Begeistert hat dabei auch das neue Messekonzept mit dem optimierten Messestand, welcher nun in Optik und Funktionalität den Leitwerten von memon entspricht.

„Die Besucher waren beeindruckt von unserem Auftritt, sowohl was die Produkte, die Architektur des Standes, wie auch das Auftreten unserer Standteams betrifft“, zog Geschäftsführer Hans Felder ein positives Fazit. „Messen haben den Vorteil, dass wir unsere innovativen Technologie im direkten persönlichen Gespräch mit unseren Kunden und den Interessenten präsentieren können“, ergänzte Felder den entscheidenden Vorteil der Messebesuche.



Geschützt im Handumdrehen: Der memonizerBODY



Der memonizerBODY erfreut sich steigender Begeisterung. Der stete Begleiter strückt die körpereigenen Systeme und sorgt für Ausgleich. So ist er die perfekte Ergänzung, wenn Sie sich einmal nicht in Räumen aufhalten, die durch einen memonizerCOMBI harmonisiert sind.

Druckfrisch eingetroffen. Der Feinstaub-Ratgeber.



2. Auflage Fein[d]staub in Innenräumen
Dr. F. Schneider & Dr. M. Steinhöfel
Bestellen Sie jetzt unter:
www.eu-umweltakademie.de

Buchtipps: „Vom Verzehr wird abgeraten“ Essen wir uns krank?



Dr. Hans-Ulrich Grimm hat jahrelang in der Welt der industrialisierten Nahrungsmittel recherchiert. Nach dem Ergebnis dieser Recherche hat er viele „Lebensmittel“ aus den Küchenregalen verbannt.

„Herzschutz-Margarine kann dem Herzen schaden und zusätzliches Vitamin A dem Embryo. Dem Essen zugesetztes Kalzium verhindert vielleicht einen Knochenbruch, kann aber auch einen Herzinfarkt bewirken. Jedes Jahr gibt es mehr »Vitamintote« als Verkehrstote. Der renommierte Nahrungskritiker Hans-Ulrich Grimm zeigt, wie die Industrie für Gesundheitsnahrung unsere Gesundheit bewusst aufs Spiel setzt. Er gewährt Einblicke in das schwer durchschaubare, aber für viele lukrative Geflecht aus Einzelhandel, Lebensmittelkonzernen, fremdgesteuerter Forschung und industriefreundlicher Politik.“

Wer wissen will, was in industriell gefertigten Lebensmitteln wirklich drin ist, kommt an den Büchern von Hans-Ulrich Grimm kaum vorbei.

Dieses und die anderen Bücher von Dr. Hans-Ulrich Grimm erhalten Sie im Verlag der EU-Umweltakademie unter:
www.eu-umweltakademie.eu

Basis gesunder Ernährung: Ökologischer Landbau

Bereits 1924 wurde die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise eingeführt, die Wirtschaften im Einklang mit der Natur als Hauptgedanken hat. Die Bestandteile Mensch, Tier, Pflanze und Boden werden als zusammenhängender Organismus gesehen. Deshalb ist der ökologische Landbau besonders auf Nachhaltigkeit ausgelegt, denn er erhält und schont natürliche Ressourcen.

Der achtsame Umgang mit allem Leben und Lebensnotwendigem ist Leitbild der **Herrmannsdorfer Werkstätten** im oberbayerischen Glonn. Ein Netzwerk aus Bauern, Verarbeitern und Vermarktern bietet ein hohes Maß an Sicherheit für den Verbraucher. Dieser Verbund hat sich auf gemeinsame Ziele ausgerichtet und sich ethischen Grundnormen verpflichtet.

70 ökologisch wirtschaftende Bauern. Herrmannsdorf im Mittelpunkt.

Herrmannsdorf ist der Mittelpunkt des besagten Netzwerkes, das aus etwa 70 ökologisch wirtschaftenden Bauern und Herstellern aus der Region besteht. Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten bieten das, was für eine gesunde und bewusste Lebensweise wichtig ist: Die naturgemäßen Formen des Ackerbaus, der Viehzucht und der Lebensmittelverarbeitung.

Die Geschichte von Herrmannsdorf.

Der Fleischermeister Ludwig Schweisfurth eröffnet 1897 seine erste Metzgerei in Herten. In den 1920er Jahren übernimmt dessen Sohn Karl die

Geschäftsleitung der Metzgerei, die mittlerweile über 50 Mitarbeiter zählt. Anfang der 1930er Jahre werden die Betriebsanlagen vergrößert und der 100. Mitarbeiter wird eingestellt. Nach dem zweiten Weltkrieg übernimmt Sohn Karl Ludwig Schweisfurth das Unternehmen, dem späteren Begründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Als junger Mann sammelt er bereits umfangreiche Erfahrungen in den riesigen Schlachthöfen Chicagos. Er führt das Familienunternehmen in den Folgejahren zur modernsten Fleischwarenfabrik Europas: Herta Wurst.

Umdenken auf dem wirtschaftlichen Höhepunkt

Anfang der 80er Jahre befindet sich das Unternehmen auf dem Höhepunkt der Automatisierung. Für das effiziente, schnelle Arbeiten wird ein hochmodernes Schlachthaus gebaut. Zu der Zeit werden in dem Unternehmen dreihundert Schweine in der Stunde geschlachtet. Die Tiere stammen aus landwirtschaftlicher Intensivhaltung, was ein möglichst große „Fleischleistung“ zum Ziel hat. Was eher klein bleibt ist der Geschmack. Die Tiere

liefern eine schlechtere Fleischqualität, da die Art der Haltung die Tiere massiv stresst. Viele Diskussionen mit seinen Kindern bewegen Schweisfurth zum Umdenken. Ist die Art der Aufzucht und der Haltung der landwirtschaftlichen Nutztiere falsch? Er gesteht sich Fehler ein: „Wir haben übertrieben und bäuerliche Tierhaltung in industrielle Produktion verwandelt.“ Mit diesen ersten Zweifeln blickt er immer öfters in die Ställe, aus denen die Tiere für seine Schlachthöfe kommen. Das, was er sieht, gefällt ihm nicht.

Im Jahr 1984 – während einer Fastenperiode – trifft er die Entscheidung auszusteigen und nochmals von vorne zu beginnen. Sein Ziel ist die ökologische Landwirtschaft und die hochwertige Lebensmittelverarbeitung. Er verkauft sein Unternehmen „Herta“ und sucht nach einem geeigneten Projekt. 1986 gründet er die Schweisfurth-Stiftung in München und findet in Herrmannsdorf bei Glonn ein großes Gut – der Aufbau der Herrmannsdorfer Landwerkstätten kann beginnen.

Heute leitet mit Karl Schweisfurth bereits die vierte Generation das Unternehmen. Die Herrmanns-



Karl Ludwig Schweisfurth – Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

dorfer Landwerkstätten beschäftigen heute rund 120 Mitarbeiter. Vater Karl Ludwig Schweisfurth, der Gründer, steht den Herrmannsdorfer Landwerkstätten weiterhin als Visionär und begeisterter Verfechter der ökologischen Lebensmittel-Verarbeitung mit Rat und Tat zur Seite.

Herrmannsdorfer ÖQ-Kontrollsystem

Wer Begriffe wie Öko oder Bio verwendet, muss die Richtlinien für pflanzliche und tierische Erzeugnisse der Europäischen Union respektieren. In denen ist festgelegt, was erlaubt ist und was nicht. Alles, was nicht erlaubt ist, ist automatisch verboten, so wie das Verfüttern von Tiermehl und Gentechnik. Alle Betriebe werden von EU-Kontrollstellen regelmäßig geprüft. Bei den Herrmannsdorfer Landwerkstätten muss jeder Lieferant auch die Richtlinien der Anbauverbände, wie Biokreis, Bioland, Demeter oder Naturland einhalten und wird daraufhin kontrolliert. Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind Mitglied beim Biokreis.

Wie sagen die Herrmannsdorfer über sich und ihre Produkte: „Wenn Öko draufsteht, ist Öko drin.“

memon hilft

Fehl- oder Mangelernährung: Erblindungen vermeidbar

Auf der Welt leben nach aktuellen Angaben rund 45 Millionen blinde Menschen. Alle fünf Sekunden erblindet ein weiterer Mensch auf der Erde. Doch 80 Prozent der Erblindungen wären vermeidbar, wenn die medizinischen Möglichkeiten ausgeschöpft würden.



Die HNO-Ärztin Dr. Uta Fröschl arbeitet seit Februar 2010 für die CBM in Sambia. Tomaths (6) erhielt zwei neue Hörgeräte. Jetzt kann er wieder alles verstehen und auch die Schule besuchen.

Diese Zahlen nannte die Christoffel-Blindenmission (CBM). 90 Prozent der 45 Millionen blinden Menschen leben in Entwicklungsländern. Weltweit sind nach Auskunft der Weltgesundheitsorganisation 1,5 Millionen Kinder blind. Denn Blindheit entsteht vor allem aus Armut; aus Fehlernährung, schlechten hygienischen Bedingungen, mangelhafter medizinischer Versorgung. In Afrika betreut ein Augenarzt, statistisch betrachtet, eine Million Patienten, in Deutschland 13.000. Drei Viertel aller Blinden leiden an Augenkrankheiten, die so einfach zu verhindern gewesen wären. Oder die mit denkbar geringem Aufwand korrigiert werden könnten. Nur weil es ihnen an Vitamin A fehlt, erblinden in den Armutsregionen

der Welt Jahr für Jahr bis zu einer halben Million Kleinkinder. Der Mangel ließe sich durch die Einnahme von Vitaminkapseln beheben. Kosten pro Kind und Jahr: ein Euro.

Viele Kinder kommen auch schon blind zur Welt, aufgrund von Infektionen oder Mangelernährung der Mütter. An einem Mangel an Vitamin A erblinden jedes Jahr 350.000 Kinder, zwei Millionen Menschen sterben an dem eigentlich leicht behebbaren Mangel.

Über die Christoffel Blindenmission

Die Christoffel-Blindenmission (CBM) ist eine internationale christliche Entwicklungshilfe-Organisation. Das Ziel ist es, das Leben der ärmsten

Menschen dieser Welt zu verbessern; viele sind behindert oder stehen in der Gefahr, behindert zu werden.

Die CBM setzt sich für die Menschen mit Behinderungen ein, da diese ebenso gleichberechtigte Mitglieder der Gesellschaft sind. Die Partner der CBM in Asien, Afrika, Lateinamerika sowie in Osteuropa bieten präventive, kurative, erzieherische und rehabilitative Dienste von hoher Qualität an. Sie sollen unter anderem helfen, Armut zu verringern und die Selbstständigkeit betroffener Menschen zu verbessern. Dies geschieht in 73 Ländern in 714 Projekten. Gemeinsam mit diesen Menschen soll der Kreislauf von Armut und Behinderung durchbrochen werden. Menschen mit Behinderung sollen dieselben Chancen und Rechte bekommen, wie alle anderen und frei von Krankheit und Armut leben können.

Die CBM setzt sich seit mehr als 100 Jahren für Menschen mit Behinderungen ein. Die internationale Entwicklungsorganisation hat ihren Ursprung im Engagement von Ernst Jakob Christoffel in der Türkei und dem Iran. Unter www.cbm.de finden Sie verschiedene Ansätze, wie sie diesen Menschen helfen können.

Die Kontodaten: Spendenkonto: 2020, Bank für Sozialwirtschaft, BLZ: 370 205 00

memon unterstützt die CBM mit dem Erlös aus dem Verkauf dieser Ausgabe.

Hilfe die ankommt!



Focus Familiennetzwerk „Villa Familia“:

„Die Kuschelecke finden die Kinder sehr schön, da sie sich ausruhen können, aber diese auch in ihr Spiel mit einbeziehen. Die Kinder und das Team sagen: Herzlichen Dank für die Unterstützung.“

(Zur Sachspende der Natürlich Gesund 29.)



Kinderheim „Schöne Aussicht“:

„Der neue Spielplatz ist toll geworden und die Kinder haben jede Menge Spaß! Nocheinmal ein herzliches Dankeschön für Ihre Spende!“

(Zur Sachspende der Natürlich Gesund 30.)

... und so hilft memon

Die memon bionic instruments GmbH hilft kontinuierlich ausgewählten Organisationen mit Sachspenden und steuert den doppelten Erlös aus dem Verkauf der jeweiligen Ausgabe „Natürlich Gesund“ bei.

Radargerät in der Küche: Die Mikrowelle

Möchten Sie auf Ihre Mikrowelle verzichten? Oder genießen Sie das bequeme, einfache Erhitzen von Speisen und Getränken? Der Mikrowellenherd hat längst die deutschen Küchen erobert, denn laut einer Statistik aus 2011 besitzen 72% der Deutschen eine Mikrowelle, in den USA sind es sogar 95% der Bevölkerung. Wie gesund ist aber das Essen aus dem Radargerät?

Schmelzende Schokoriegel und explodierte Eier: Die Geschichte der Mikrowelle

Der Ingenieur und US-Amerikaner Percy Spencer entdeckte, dass Nahrung per Mikrowellenstrahlung erwärmt werden kann. Er arbeitete an einem Radargerät und verspürte dabei ein seltsames Gefühl. Er bemerkte, dass ein Schokoriegel in seiner Tasche zu schmelzen begann. Das Radar hatte die Schokolade durch die Mikrowellenstrahlung geschmolzen. Weitere Versuche zeigten, dass Maiskörner in der Nähe des Radars aufplatzen und Eier förmlich explodierten.

Wie funktioniert die Mikrowelle?

Wenige wissen, wie die Mikrowelle tatsächlich funktioniert. Mikrowellen sind elektromagnetische Strahlen, die im Frequenzbereich zwischen Radio- und Infrarotstrahlen liegen. Dabei wirkt das Gehäuse der Mikrowelle wie ein Faradayscher Käfig, der keine Strahlen nach außen entweichen lässt.

Die Mikrowellen dringen in die Nahrung ein und werden dabei von dem Wasser in den Zellen aufgenommen. Die Wassermoleküle beginnen sich zu bewegen und erwärmen sich dabei. Diese Bewegung überträgt sich auf die benachbarten Moleküle und somit wird das Essen von innen heraus erhitzt. Der Herd oder die Umgebung wird dabei nicht aufgeheizt, ganz anders als bei dem Erwärmen von Speisen an einem herkömmlichen Ofen.



Zerstören wir damit lebenswichtige Inhaltsstoffe?

Laut Experten gibt es keine gründlichere Art um Lebensmittel zu denaturieren. Einige sprechen sogar davon, dass dieses aggressive Zerstören von lebenswichtigen Inhaltsstoffen gefährlich sei. Laut dem Wirtschaftsmagazin „New Scientist“ ist das Kochen in der Mikrowelle die schädlichste Art, Gemüse zuzubereiten. Oder wie sagte ein Lebensmitteltechniker: „Eine effektive Art, aus lebendigem Trinkwasser chemisches H₂O zu machen, ist das Wasser in den Mikrowellenherd zu stellen.“ Ein ernstes Problem dabei ist auch, dass viele Eltern die Babyernährung ihrer Kinder in der Mikrowelle erhitzen.

97 Prozent der Antioxidantien werden vernichtet

In den letzten Jahren mehrten sich die wissenschaftlichen Beweise dafür, dass Antioxidantien aus frischen und vitalstoffreichen Lebensmitteln unsere Gesundheit schützen. Sie bekämpfen freie Radikale, die den Organismus schädigen können.

Die Mikrowelle jedoch zerstört gerade diese Inhaltsstoffe umfassender als jede andere Methode der Erhitzung. Eine Ernährung, die arm an Antioxidantien ist, wird also langfristig die Gesundheit schwächen und Krankheit begünstigen.

Das Brokkoli-Experiment

Bei einem Experiment aus dem Jahr 2003 untersuchten Forscher den Gehalt an Flavonoiden in frisch geerntetem Brokkoli. Das Gemüse wurde daraufhin auf vier verschiedene Arten zubereitet: Der Brokkoli wurde normal gekocht, die zweite Portion im Dampfkochtopf zubereitet, die dritte schonend gedünstet und die vierte Portion im Mikrowellenherd essfertig erhitzt. Anschließend wurde der Flavonoid-Gehalt des Brokkolis und der Kochflüssigkeit erneut gemessen.

Es zeigte sich, dass die Art der Zubereitung starken Einfluss auf den Gehalt der Antioxidantien hat. So betrug der Verlust der Flavonoide durch normales Kochen 66 Prozent

und durch das Zubereiten im Dampfkochtopf 47 Prozent. Das schonende Dünsten hingegen waren nur minimale Verluste messbar. In der Mikrowelle hingegen verschwanden 97 Prozent, der im rohen Brokkoli ursprünglich vorhandenen Flavonoide - und 74 bis 87 Prozent der anderen untersuchten antioxidativ wirksamen Substanzen. (Quelle: Vallejo et al., 2003)

Das Fazit: Verzichten Sie auf Mikrowellenessen. Kochen Sie frisch.

Ernähren Sie sich mit Mikrowellen-Gerichten, dann kann dies auf Dauer zu einer chronischen Übersäuerung des Körpers, zu Irritationen der Darmflora und folglich zu einem geschwächten Immunsystem führen.

Diese drei Aspekte können in Kombination mit dem erwähnten Mangel an Antioxidantien zu gesundheitlichen Belastungen führen. Machen Sie daher einen Bogen um Fertig- oder Mikrowellengerichte und kochen Sie frisch. Selbst geputzt, geschält und geschnitten – und wissen, was Sie essen.

Palmöl: Pflanzlich, aber schädlich

Kennen Sie Palmöl? Nein? Wir können Sie beruhigen: Sicher haben Sie schon Produkte mit Palmöl gekauft und diese auch gegessen oder verwendet. Denn, in fast jedem zweiten Produkt des Alltags ist Palmöl enthalten. Der Löwenteil findet sich in Lebensmitteln wieder: In Keksen, Fertigsuppen, Eiscreme, Schokoriegel und Fritierfett. Der geringe Rohstoffpreis macht das Palmöl für die Nahrungsmittel-Industrie so interessant. Aber, der massive Eingriff in die Natur zerstört die Regenwälder der Erde.



Aus den Kernen der Palmen wird das Palmöl gewonnen. Im Jahr 2011 wurden 54 Millionen Tonnen produziert.

Günstig herzustellen und leicht zu verarbeiten

Die Ölpalme stammt ursprünglich aus den Regenwäldern Westafrikas, mittlerweile wachsen die Pflanzen aber in allen Regionen der Tropen. Palmöl ist günstig herstellbar, vielseitig und leicht zu verarbeiten. Wegen seiner Zusammensetzung ist der Rohstoff bei der Nahrungsmittelindustrie mehr als beliebt.

Weltweit boomt Palmöl: Der Regenwald stirbt.

Im Jahr 2011 wurden 54 Millionen Tonnen Palmöl produziert. Für die riesigen Monokulturen der Ölpalmen wird Regenwald gerodet. Doch nicht nur die wertvollen Baumriesen sterben, sondern auch seltene, wunderschöne Tiere verlieren ihren Lebensraum, wie die Orang-Utans, Tiger und Nashörner. Sollte ihr

Lebensraum weiter so eingeschränkt werden, dann könnten sie bald vollkommen aussterben.

Palmöl bedeutet Elend für die Menschen.

Der Palmöl-Boom bedroht aber auch die in den Regenwaldgebieten lebenden Menschen, da ihre Lebensgrundlagen und ihre Kultur zerstört werden. Kleinbauern und Ureinwohner werden von ihrem angestammten Land vertrieben. Allein in Indonesien, wo 45 Millionen Menschen in Wäldern leben, gehen zirka 5.000 Land- und Menschenrechtskonflikte auf das Konto der Palmölindustrie. 2009 hat die Weltbank ein weltweites Palmölmoratorium verhängt, nachdem sie 30 Jahre lang die Ausbreitung der Ölpalmen mit Milliardenbeträgen finanziert hatte.

Palmöl macht krank.

Palmöl besteht fast zur Hälfte aus gesättigten Fettsäuren, die hohe Cholesterinwerte und Herzkrankheiten verursachen können und als „Dickmacher“ verschrien sind. Palmkernöl, das gerne für Kakaoglasuren und Eiskonfekt verwendet wird, besteht sogar zu 80 Prozent aus gesättigten Fettsäuren.

Daneben enthält Palmöl sogenannte Fettsäureester (Triglyceride), die als krebserregend



Erika Felder, Geschäftsführerin EU-Umweltakademie

gelten. Vor allem bei raffiniertem Palmöl, ein Bestandteil von Säuglingsmilchnahrung, sind die Schadstoffkonzentrationen hoch. Auch die beliebten Nuss-Nougat- und Schokobrotaufstriche enthalten meist sehr viel Palmöl. Kinder sind besonders gefährdet, da ihr Körpergewicht im Verhältnis zur aufgenommenen Schadstoffmenge gering ist. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnt vor der Aufnahme der Palmöl-Schadstoffe.

Aufgrund des zunehmenden öffentlichen Drucks haben einige Firmen verkündet, in Zukunft weitgehend auf Palmöl verzichten zu wollen und ihre Produktion umzustellen.

Nutzen Sie dieses Wissen jetzt und lesen Sie die Verpackungen und die Inhaltsstoffe bei Ihrem Einkauf genau. Ihr Körper wird es Ihnen danken.

Schreinerei Ganslmeier: „Erst wenn der Kunde zufrieden ist, sind wir es auch“

Kreatives Unternehmen aus Albaching jetzt memon zertifiziert.

Die Zufriedenheit der Kunden steht im Blickpunkt der Schreinerei Ganslmeier, der kreativen Schreinerei aus Albaching in der Nähe von Wasserburg. Eingehende Beratung, fachkundige Planung und professionelle Fertigstellung sind die Bausteine für das „Rundum-Sorglos-Paket“, das viele Stammkunden seit langem schätzen. In traditioneller Handwerkermentalität werden dort individuelle Kundenwünsche verwirklicht. Die rund 20 Mitarbeiter, die sich mit ihrem Wissen und ihrer Erfahrung miteinbringen tragen dazu bei, die Qualität ständig weiter zu entwickeln. Seit kurzem ist das innovative Unternehmen ein memon zertifizierter Betrieb. Diesbezüglich haben wir mit dem Betriebsleiter, Herrn Bernhard Mayer, gesprochen.

Schreinerei Ganslmeier, Albaching
Zertifiziert durch Johann Mayer



mon“ nun schon seit vier Jahren und bin überzeugt davon.

In der Schreinerei ist mittlerweile das meiste computergesteuert und man ist überall verschiedenen Strahlungen und Feinstaub ausgesetzt. Darum wollten wir nun auch in unserer Firma sozusagen „einen Ausgleich schaffen“ und mit dem Einbau der „memon“ Technologie das Beste für unsere Mitarbeiter tun.

Haben Sie oder andere Personen nach Einbau der „memonizer“ ein persönliches Erlebnis gehabt, bzw. eine Veränderung gespürt, die Sie mit „memon“ in Verbindung bringen, bzw. die durch „memon“ ausgelöst worden ist?

Dr. Friedhelm Schneider, der individuell und ausführlich auf unsere Schreinerei eingegangen ist, führte in der Schreinerei eine Feinstaubmessung vor und nach der „memonisierung“ durch. Dabei wurde festgestellt, dass der Feinstaub durch den Einbau

ell auf die Belastbarkeit seiner Mitarbeiter schauen. Nicht jeder Körper reagiert gleich auf Umwelteinflüsse und Strahlungen. Ich bin davon überzeugt, dass man mit memon eine bessere Ausgewogenheit in sämtlichen Bereichen schafft.

Herr Mayer, wir danken für das interessante Gespräch!

Zum Betrieb: Die Schreinerei Ganslmeier wurde im Jahr 1961 durch Josef und Maria Ganslmeier gegründet. Bis zum Jahr 1992 wurde die Schreinerei immer wieder erweitert und der Fertigungsschwerpunkt in den Bereich Innenausbau

verlagert. Josef Ganslmeier jun. übernahm nach seiner Ausbildung zum Schreinermeister im Jahr 1992 die elterliche Schreinerei. Die Schreinerei wurde schrittweise vergrößert, umgebaut und die Anschaffung von modernen Maschinen getätigt. Bernhard Mayer und Markus Ganslmeier haben im Jahre 2009 die Geschäftsführung übernommen. 2012 wurde das moderne und zukunftsorientierte Betriebsgebäude bezogen. Durch diese Veränderungen ist die Schreinerei Ganslmeier in der Lage, sowohl handwerklich gefertigte Einzelmöbel, Sonderanfertigungen, als auch maschinell gefertigte Kleinserien und Objekteinrichtungen zu fertigen.

Welche Einstellung und Erkenntnisse haben Sie im Zusammenhang mit der immer intensiver auf uns einwirkenden Strahlenbelastung und der Umweltbelastungen im Allgemeinen?

Die Umweltbelastungen – insbesondere die Strahlenbelastungen – werden schon seit Jahren in allen Bereichen des privaten und beruflichen Lebens immer mehr. Auch die Feinstaub- und Elektromogbelastung wird immer intensiver. Und dies nicht nur in der täglichen Arbeit; nein, auch in jedem privaten Zimmer und in jedem Ort wird das immer mehr zum Dauer-Thema. Man ist unweigerlich und fast überall der Belastung von Strahlungen durch Sendemasten, WLAN usw. ausgesetzt.

Wann und wie sind Sie zum ersten Mal auf „memon“ aufmerksam geworden?

Bei einem Familientreffen im Jahre 2009 sind wir darauf zu sprechen gekommen. Mein Onkel, der Mitarbeiter bei „memon“ ist erklärte mir die Vorteile einer „memonisierung“;

Was war ausschlaggebend für Sie sich mit der „memon“-Technologie näher zu beschäftigen?

Wenn man pausenlos den negativen Umwelt- und Strahlenbelastungen ausgesetzt ist (und das betrifft wirklich jeden!), dann wird dem Körper Energie entzogen – wir können nicht mehr „runterfahren“ und kommen nicht mehr ins natürliche Gleichgewicht. In meinem Privathaus nutze ich „me-



Die fachkundig geschulten Mitarbeiter der Schreinerei Ganslmeier, die sich mit Wissen und Erfahrung miteinbringen, tragen dazu bei, die Qualität ständig weiter zu optimieren.

von memon erheblich schneller zu Boden sinkt und die Feinstaubbelastung abnimmt.

Worin sehen Sie den Hauptnutzen der „memon“-Technologie?

Mit memon schaffen wir ein angenehmeres Raumklima und erhoffen uns dadurch weiterhin motivierte und ausgeglichene Mitarbeiter.

Was wünschen Sie sich für Veränderungen im Umgang mit unserer Umwelt?

Die Umweltverschmutzung ist mittlerweile sehr weit fortgeschritten. Man sieht es an der Klimaerwärmung usw. Diesem Problem könnte man nur durch eine global einheitliche Umweltpolitik entgegensteuern. Es nützt uns wenig, wenn sich nur einzelne Personen oder Staaten gegen diese Belastung einsetzen. Ich wünsche mir, dass jeder einzelne die Umwelt mehr schätzt und mehr auf sie achtet.

Was sind Ihre Empfehlungen?

Grundsätzlich sollte jede Firma individu-

Mehr Energie in Ihrem Business

Mit dem **Business Paket**, auch in der Arbeit entspannt!



Sinnvolles von Herzen!

Im Business steigt die Nutzung moderner Technologien ständig. Mit dem memon Business-Paket schaffen Sie im Büro oder unterwegs ein Umfeld in dem Sie sich wohlfühlen.

Weniger Stress für Körper und Geist. Mehr Vitalität und Wohlbefinden.



Natürlich. Besser. Leben.

memon
BIONIC INSTRUMENTS

Hier können Sie direkt online bestellen: www.memon.eu

Ein unvergessliches Erlebnis im Herzen des Salzburger Landes

„Ein wunderbarer Urlaub“, „Sehr empfehlenswert“, „Ein unvergessliches Erlebnis“ – das sind Aussagen von Gästen, die ihren Urlaub im **Salzburger Hof** in Zauchensee verbracht haben. Mitten in der beeindruckenden Bergwelt Österreichs liegt das 4-Sterne-Superior Hotel im Herzen des Salzburger Landes.



Hotel Salzburger Hof, Zauchensee
Zertifiziert durch Sallaberger GmbH



Der Urlaub im Hotel Salzburger Hof in Zauchensee verspricht den Gästen ein unvergessliches Erlebnis inmitten der beeindruckenden Bergwelt von Altenmarkt/Zauchensee im Herzen des beliebten Skigebietes.

Das modern ausgestattete Haus bezaubert mit romantischem Flair und zauberhaftem Charme. Höchste Qualität gepaart mit Liebe zum Detail und Engagement für die Gäste lassen den Aufenthalt im Salzburger Hof zu einem Urlaub in vertrauter Atmosphäre werden. Der Salzburger Hof ist seit kurzem ein memon zertifiziertes Hotel, was gut zu der Tradition und dem Erfolgskonzept der Familie Mayrhofer passt. Denn vorausschauend, fortschrittlich und verantwortlich wird hier seit Jahrzehnten gelebt und gearbeitet.

Eingebettet im malerischen Gebirge

Aus einer einfachen Landwirtschaft wurde eines der erfolgreichsten Familien-Unternehmen im Salzburger Land. Das ist vor allem Sebastian Mayrhofer zu verdanken, der einer der Pioniere der Skiarena Zauchensee und des dortigen Hoteldorfes war.

Das behutsam und langsam gewachsene Hoteldorf liegt idyllisch eingebettet im malerischen Gebirge der Radstädter Tauern, umgeben von zahlreichen malerischen Almen.

Den Gästen bietet es im Sommer und im Winter ein kleines Paradies, das zeigt, was die Natur alles an Schönheit zu bieten hat. Das Hotel ver-

fügt über 120 Betten, die sich auf Wohnstudios, Suiten, Doppel- und Einzelzimmern verteilen. Wir haben den Salzburger Hof besucht und mit dem Inhaber und Geschäftsführer Herrn Sebastian Mayrhofer gesprochen.

Herr Mayrhofer, welche Einstellung und Erkenntnisse haben Sie im Zusammenhang mit der immer intensiver auf uns einwirkenden Strahlenbelastung?

Die kabellose Kommunikation nimmt ständig zu; die Mobilfunknetze werden immer weiter ausgebaut. Wir glauben, dass die zunehmende Funkstrahlung nicht gut für uns Menschen ist. Sicher wird dies der eine mehr und der andere weniger direkt spüren. Aber, wir sind der Meinung, dass das Wohlbefinden negativ beeinflusst wird. Wir wollen das Beste für unsere Gäste, unsere Mitarbeiter und natürlich auch für uns selbst. Als wir memon kennengelernt hatten, war für uns klar, dass wir diese Technologie dafür einsetzen werden.

Wann und wie sind Sie zum ersten Mal auf memon aufmerksam geworden?

Durch den Kontakt mit Familie Sallaberger und den spannenden Berichten von Kollegen. Wir ließen die Belastungen im Haus untersuchen.



Tradition und Erfolgsrezept der Familie Mayrhofer ist es, vorausschauend, fortschrittlich, ehrlich und mit persönlichem Einsatz zu handeln.

Wir sind innovativ und offen für neues. Wir sind überzeugt, dass das Wohlbefinden negativ beeinflusst wird.

Haben Sie oder andere Personen nach dem Einbau der memonizer ein persönliches Erlebnis gehabt, bzw. eine Veränderung gespürt?

Zunächst konnten wir keine Veränderungen spüren. Aber seit wir memon auch im eigenen Haus haben, haben wir das Gefühl besser zu schlafen und ausgeglichener zu sein. Die gespürte Hektik hat nachgelassen und wir gehen ruhiger in den Tag. Nach der Arbeit können wir auch besser abschalten.

Worin sehen Sie den Hauptnutzen der memon Technologie?

Als Gastgeber und Beherbergungsbetrieb tragen wir Verantwortung für unsere Gäste und unsere Mitarbeiter. Dieser Verantwortung werden wir gerecht, wie das memon Umweltsiegel dies

jetzt auch bestätigt. Wir sind froh, dass wir diesen Schritt getan haben.

Herr Mayrhofer, besten Dank für das Interview.

Viele weitere memon zertifizierte Unternehmen finden Sie unter: www.memon-zertifiziert.eu



Badeerlebnis im Innenpool mit angenehmer Wassertemperatur und integriertem Whirlpool. Die angenehme Atmosphäre sorgt für ein entspannendes und ungestörtes Badevergnügen.



memon Umweltsiegel

Portraits ausgezeichneter Unternehmen

Das Regional Fernsehen Oberbayern (RFO) stellt umweltbewusst handelnde, innovative Unternehmen aus Oberbayern mit einem „Unternehmens-Portraits“ vor.

Informieren Sie sich jetzt über die neuesten memon zertifizierten Unternehmen und erfahren Sie spannende Details. Portraits von Unternehmen, die Verantwortung übernehmen.

Nicht verpassen. Unbedingt einschalten!

Informationen zur nächsten Ausstrahlung finden Sie unter:

<http://www.memon.eu/unternehmen/termine/rfo.html>

E-Smog: Dem Problem auf der Spur



Dr. Michael Steinhöfel ist praktizierender Arzt für Naturheilverfahren, Chirotherapie (Manuelle Medizin), und Homöopathie.

Der physikalische Kurs über Elektromog

Dr. Steinhöfel suchte in allen Bereich der Medizin nach Lösungen, um seinen Patienten zu helfen. Schließlich wecken auch die Wirkungen von elektromagnetischen Feldern sein Interesse und er besucht einen physikalischen Kurs über Elektromog.

Nach diesem Fortbildungskurs führt er Messungen bei seinen Patienten durch, er schraubt Sicherungen heraus und stellt Betten um. Und – diese Maßnahmen beginnen zu wirken; seinen Patienten geht es deutlich besser.

Mit diesem Vorgehen ist er bis zum Anfang der 1990er Jahre erfolgreich. Zu diesem Zeitpunkt wurden die ersten Mobilfunkmasten aufgestellt, jede Menge Handys gingen ans Netz und die Hochfrequenz hielt Einzug in unser Leben.

Auf der Suche nach Hilfe findet er memon

Die Suche begann erneut. 2002 stößt Dr. Steinhöfel auf die memon bionic instruments GmbH. Er ist fasziniert von der Technologie und den Produkten.

Nachdem er sich privat ausgestattet hat, beginnt er zu forschen. Was bewirkt Elektromog am Menschen? Wie wirkt memon?

Warum passieren manche Dinge in Verbindung mit Elektromog? Er kommt zu dem Ergebnis: Feinstoffliche Informationen kann man nicht messen. Aber, das Ergebnis am Menschen ist messbar – dank memon.

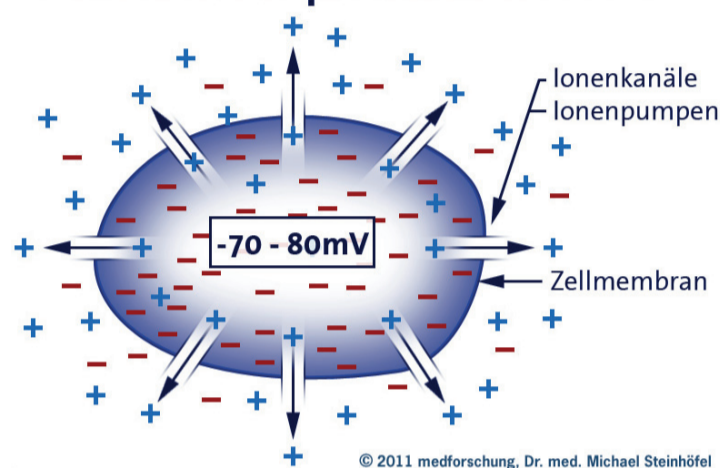
Seit mehr als 30 Jahren beschäftigt sich der Mediziner Dr. Michael Steinhöfel mit dem Thema Elektromog und den damit verbundenen Auswirkungen auf den menschlichen Organismus. In den Anfängen gab es noch keine Handys und diese Vielzahl an Technologie in unserem Leben. Zu Dr. Steinhöfel kamen Patienten, die von unterschiedlichen gesundheitlichen Belastungen geplagt wurden, wie z.B. Schlafstörungen bei Kindern und Kopfschmerzen bei Erwachsenen. Zudem war es bei einigen Patienten so, dass sich chronische Leiden trotz längerer, intensiverer Behandlung nicht besserten.

Was passiert, wenn elektromagnetische Felder auf die menschliche Zelle stoßen?

Jede Zelle hat eine Membran und die Membran hat ein Potential. Das Potential ist elektrische Spannung, ohne die die Zelle nicht leben könnte. Diese elektrische Spannung beträgt 70 bis 80 Millivolt (mV). Spannung kann aber nur entstehen,

Wenn elektromagnetische Felder auf unseren Körper wirken, dann werden die Zellfunktionen gestört, da die Spannung auf der Zellmembran vermindert wird. Wenn die Spannung vermindert wird, dann ist die Funktion geringer. D.h. die Zelle kann nicht mehr so gut arbeiten und funktioniert somit schlechter. Das hat zur Folge, dass Gewebe, Organe und Organsysteme schlechter funktionieren.

Das Membranpotential der Zelle



© 2011 medforschung, Dr. med. Michael Steinhöfel

wenn die Ladung innen und außen unterschiedlich ist. 50 Billionen Zellen transportieren Ladung nach außen und sind somit innen mehr negativ geladen. Auf diese Weise funktioniert der Stoffaustausch: Ernährung und Entgiftung.

Elektromagnetische Felder stören die Zellfunktionen

Was an der Zelle passiert erzeugt Stress. Viele Stressfaktoren können wir beeinflussen und vieles leider auch nicht. Stress wirkt sich immer negativ auf die Funktionsweise der Zellen aus.

Nicht ändern kann man die Luft, die man atmet und den Elektromog, der uns umgibt. Denn die Sendemasten funkeln immer, auch wenn ein Handy ausgeschaltet ist.

Negative Belastungen, die früher nicht zu beeinflussen waren, können mit memon positiv verändert werden. Die memonizer wirken auf die Wasserqualität, denn sie verändern die Clusterstruktur im Wasser. Der Feinstaub wird reduziert und der Elektrostress im Auto, zu Hause, am Telefon...die Belastungen sind noch da, aber die Belastung für die Zelle ist aufgehoben.

Aus aktuellem Anlass:

Rückversicherer Swiss-Re stuft den Mobilfunk in die höchste Risikostufe ein

Eine spannende Information hat vor kurzem die Verbraucherschutz-Organisation „Diagnose-Funk“ veröffentlicht.

Die Swiss-Re, einer der weltgrößten Rückversicherer, hat den Mobilfunk in die höchste Risikostufe eingestuft. Die Versicherung schreibt u.a. in ihrer Publikation: **Elektromagnetische Felder sind allgegenwärtig. Dadurch steigen die Bedenken über die möglichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit – besonders in Bezug auf die Nutzung von Handys, Stromleitungen und Sendeanlagen.**

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat die extrem niederfrequenten magnetischen Felder und die hochfrequenten elektromagnetischen Felder, wie sie von Mobiltelefonen ausgestrahlt werden, als für die Menschen möglicherweise krebserregend (Klasse 2B) eingestuft. Zudem hat ein aktuelles Urteil aus Italien den Zusammenhang zwischen Handystrahlung und der Schädigung der menschlichen Gesundheit festgestellt.

Die Pressemitteilung zu dem o.a. Thema finden Sie unter: www.memon.eu/news

Sie suchen Lösungen für das Entstören von Strahlenbelastungen? Dann haben wir für Sie die idealen Produkte – jetzt auch als limitierte Aktions-Pakete zum Vorteilspreis unter:

www.memon.eu/produkte/aktionen.html

memon aktuell

Beispielhaft erklärend: Der erste Wissenschafts-Roundtable bei memon

Alle Plätze waren besetzt, die Besucher reisten aus ganz Deutschland und dem Ausland an: Der erste Wissenschafts-Roundtable bei memon war ein voller Erfolg.

Im Oktober fand das Wissenschafts-Gespräch bei der memon bionic instruments GmbH in Rosenheim statt. Für diesen spannenden Nachmittag konnten einige namhafte Diskutanten – Mediziner und Wissenschaftler – gewonnen werden. Neben Dr. Gerhard Beck (Revital Aspach), Dr. Michael Steinhöfel (medforschung), Dr. Friedhelm Schneider (Feinstaubexperte) konnten auch der Heilpraktiker Nils Tschorn und der Chemotechniker Peter Milan Dinter für diesen kurzweiligen Gesprächsnachmittag gewonnen werden.

Zur Eröffnung des Wissenschaftsgesprächs sprach Dr. Michael Steinhöfel über seine Erfahrungen mit memon, speziell aus der Sicht der Medizin. Dies ergänzte der Heilpraktiker Nils Tschorn mit den Themen Ernährung und Nahrungsmittel-Unverträglichkeit. Besonders spannend waren auch die Ausführungen von Peter Milan Dinter (langjähriger La-

borleiter Hochschule München) der als Chemiker viel mit dem faszinierenden Element Wasser gearbeitet hat und einiges zu berichten wusste. Ebenso wie Dr. Friedhelm Schneider, der die Runde in Sachen Feinstaub und Luftqualität komplettierte. Zu guter Letzt sprach der Reha-Experte Dr. Gerhard Beck an das Auditorium. Seine Erfahrungen mit memon sind außergewöhnlich: Nicht nur die Therapien in seinem Reha-Zentrum würden besser wirken, auch der Krankenstand innerhalb seiner Belegschaft hätte sich in den letzten Jahren – seit der Installation von memon – mehr als positiv verändert. Bis zu 23% weniger Krankheitstage gibt es seit dem im Reha-Zentrum Revital Aspach.

Viele Fragen aus dem Publikum wurden in der zweiten Runde von den Experten umfangreich beantwortet. Mit einem schmackhaften Büffet und guten Gesprächen fand ein spannender Nachmittag ein gebührendes Ende.



Die Expertenrunde: Peter M. Dinter, Dr. Friedhelm Schneider, Dr. Michael Steinhöfel, Nils Tschorn und Dr. Gerhard Beck (v.l.n.r.) während des ersten memon Wissenschafts-Roundtables.

Einige Zitate des Wissenschafts-Nachmittages:

Peter Milan Dinter:

„In der physikalischen Wasseranalyse ist die positive Veränderung des memon Wassers eindeutig messbar. Das Wasser ist leicht basisch und enthält mehr bioverfügbares Kalzium. Kalkablagerungen werden löslicher.“

Dr. Gerhard Beck:

„Ich bin vom Produkt begeistert. Durch die Möglichkeiten die wir haben, können wir messen, dass das Produkt einen positiven Effekt erzielt. Seit der Installation von memon haben sich die Krankheitstage bei uns im Unternehmen um 23% reduziert“

Bekenntnis eines Unbekannten – Vom begeisterten Qualmer zum Nichtraucher

Rauchen ist etwas wunderbares, geradezu herrlich und fantastisch die erste Zigarette am Morgen. Anschließend eine Zigarette nach der anderen den ganzen Tag, man nennt es Kettenrauchen. So lebte ich fast 20 Jahre mit mehreren Packungen täglich. Außer manchmal ein bisschen Husten fand ich das grundsätzlich sehr cool und schließlich gehörte es damals zum Lifestyle eines erfolgreichen Menschen, sich immer mal eine anzuzünden. Und außerdem, so sagte mir mein Freund Harry (ebenfalls Raucher), gebe es Erkenntnisse, ja sogar Studien, dass Rauchen gar nicht so schädlich sei, wie man uns weismachen wolle. Ich habe mal nachgeschaut, es gibt tatsächlich einige Berichte, dass diese Qualmsucht ohne bleibende Schäden genossen werden kann, allerdings nur ganz vereinzelt, fast alle behaupten das Gegenteil. Die Zeit hat die Wahrheit an den Tag gebracht – Rauchen ist doch schädlich, ja kann tödlich sein, wie sogar seit einiger Zeit auf den Päckchen stehen muss.

Warum hat man uns das nicht schon früher gesagt oder wollten wir es vielleicht gar nicht wissen? Rauchen ist doch so etwas Schönes. Leider ist mir dieses Missverhältnis an Aussagen erst heute bewusst geworden, nämlich als mir die Parallelen von Rauchverhalten zu Mobilfunk aufgefallen sind. Sie erinnern sich? Anfang der 90er Jahre war es etwas ganz besonderes, mit einem kofferähnlichen Gerät von - heute unvorstellbaren - Ausmaßen herumzulaufen und über dieses Monster überall erreichbar zu sein. Auch ich war stolzer Besitzer eines solchen Produktes. Die Dinger waren auch noch ziemlich teuer und somit noch nicht für jedermann erschwinglich. Und wie sieht es heute aus? 20 Jahre später? Wer kein Handy (wie die Teile heute heißen) hat, zählt schon fast zu den Außenseitern unserer doch so modernen, aufgeklärten Gesellschaft. Mein Freund Harry – Sie wissen schon, der Raucher von früher (er raucht übrigens auch nicht mehr) – meint jetzt, dass er nach einem längeren Telefonat mit dem Handy so ein Schwindelgefühl im Kopf verspüre und manchmal sogar eine extreme Konzentrationsschwäche bemerke. Ob das wohl schädlich sei? Nein, meinte ich, dafür gäbe es keine Beweise und übrigens bestimmt jede Menge Studien, die das bestätigen. Stimmt, es gibt jede Menge Studien, aber wie kann das nur sein? Sie beweisen genau das Gegenteil.

Elektromagnetische Felder sind schädlich für unsere Gesundheit und das ganze Ausmaß ist noch gar nicht erkennbar, weil es sich noch um eine ziemlich junge Technologie handelt. Also für die, die es genau wissen wollen, ich habe über 1600 Studien von renommierten Wissenschaftlern und Instituten gefunden, welche von negativen Auswirkungen auf die Gesundheit berichten und nur 10, die sagen: es macht nichts, wir brauchen uns nicht zu sorgen. Jetzt komme ich ganz schön ins Grübeln, soll ich den 10 oder den 1600 glauben? Der liebe Gott, habe ich mir gedacht, hat mir den Verstand sicher nicht umsonst mitgegeben, also habe ich mich für die 1600 entschieden. Es fiel mir eigentlich ganz schön leicht, denn da war auch noch so ein Gefühl, Sie kennen das ja vielleicht, es war, als ob mir jemand zuflüstert „Gesund bist du wertlos, da können wir nichts verdienen“. Mein Freund Harry war ganz schön niedergeschmettert, als ich ihm von meinen Erkenntnissen berichtete und das erste was er sagte war: „Was mache ich jetzt? Ich will aber auf mein Handy und die ganzen anderen Annehmlichkeiten nicht verzichten. Wir können doch nicht wie beim Rauchen einfach aufhören zu telefonieren oder was meinst du?“ Aufhören würde uns nicht viel nützen, meinte ich darauf, denn durch meine Recherchen war mir inzwischen klar geworden, es geht noch viel weiter als wir denken, denn wir sind umgeben von Strahlungen unterschiedlich-

ter Arten und Quellen. Vielleicht können Sie sich vorstellen, wie uns diese Erkenntnisse frustriert haben. Als Genießer ständiger Erreichbarkeit sahen wir unsere Lebensqualität dahinschwinden. Ein Leben ohne Handy ... unvorstellbar. Aber wie sagte schon meine Oma immer: „Gegen alles ist ein Kraut gewachsen“. Es war zwar kein Kraut im Spiel, als mir Harry schon bald freudestrahlend erzählte „Stell dir vor, mein Schwindelgefühl und meine Konzentrationsschwäche sind wie von Zauberhand verschwunden und ich kann wieder unbeschwert telefonieren.“ Natürlich war ich neugierig und drängte ihn, mich aufzuklären. Er vertraute mir an, dass seine Tante Eva ihm schon vor längerer Zeit von einem Produkt vorgeschwärmt habe, welches der von uns besprochenen Problematik entgegenwirken würde. Da er das bisher als unwichtig eingestuft hatte, war er darauf nicht näher eingegangen und habe sich erst nach unserer Diskussion daran erinnert. „Stell dir vor, meine Tante hatte sich gerade noch so einen Chip fürs Handy bestellt. Ich konnte Sie überreden, ihn mir zu verkaufen. Das Ergebnis ist geradezu umwerfend. Keine Beschwerden mehr, aber meine Flatrate rentiert sich zurzeit besonders, denn ich telefoniere jetzt noch lieber als früher.“ „Was ist das nun für ein Chip, wie du das nennst, und was kostet sowas, fragte ich?“ Mein Freund zeigt mir sein Smartphone und dort ist unter einer Folie dieses Wunderding zu sehen. „memonizerMOBILE“ steht darauf. „Sieht gut aus und wirkt fantastisch“ meint Harry. Die 99 €, welche er dafür bezahlt hat, sind gut angelegt, sagt er. Das habe ich früher in einer Woche für Zigaretten ausgegeben und dabei ist es mir auch noch schlecht gegangen. Was soll ich sagen, ich war selten so schnell an meinem PC und habe www.memon.eu eingegeben, um mich zu informieren und so ein Teil zu bestellen.

Sie werden es mir nicht glauben, aber ich bin mittlerweile von oben bis unten und von vorne bis hinten mit den sogenannten memonizern ausgestattet, wie die Firma memon ihre Produkte nennt. Ganz besonders toll finde ich die Möglichkeit, mich in allen Lebensbereichen vor den angeblich nicht vorhandenen Gefahren schützen zu können. Bei einem Beratungsgespräch wurde mir dann auch bewusst gemacht, wie wichtig gerade ein harmonisches Umfeld bei mir Zuhause und vor allem an meinem Lieblingsplatz, meinem Doppelbett, während der Schlafphase ist, wenn mein Körper auf Regeneration schaltet. Ich muss gestehen, alles äußerst einleuchtend, auch, dass der memonizerBODY für unterwegs konzipiert wurde und nicht, wie ich ursprünglich vermutet hatte, das COMBI Gerät gegen die Strombelastung und für die Raumluftverbesserung für Zuhause ersetzt. Wurde mir auch gleich voll bestätigt, denn seit Einsatz dieses COMBI Gerätes von memon schlafe ich wie ein Murmeltier und bin morgens ausgeruht und voller Tatendrang.

Apropos Tatendrang, ich bin voller Begeisterung und Freude, etwas gefunden zu haben, was es mir ermöglicht, den technologischen Fortschritt mitmachen zu können und ich keine Angst haben muss, etwas lieb gewonnenes aufgeben zu müssen. Deshalb bin ich nicht nur ein begeisterter Anwender, sondern erzähle jedem, der mir über den Weg läuft, von diesen Möglichkeiten. Denn wie froh wäre ich und natürlich auch Harry und viele unserer Bekannten gewesen, wenn wir schon früher davon gewusst hätten. Aber es ist nie zu spät und manche Dinge brauchen halt ihre Zeit, wie beim Rauchen eben. Heute habe ich mir angewöhnt, ein bisschen anders zu denken und mich interessiert bei einer Sache nicht mehr der Preis, sondern vielmehr der Wert.

Ihr unbekannter Realist

freitags	Rosenleiten 129, A-4101 Feldkirchen/Donau +43 (0) 6765 58 69 90 www.my-memonizer.at	18:00 Uhr
freitags	Wunder 1, D-84163 Marklkofen +49 (0) 8734 626 www.aromazentrum-wunder.de	19:00 Uhr
06.02.2014	Eberhard-Finckh-Str. 18 D-72829 Engstingen +49 (0) 6253 806 43 80 www.kohl-umwelttechnik.de	19:30 Uhr
08.02. bis 09.02.2014	Deutsche Wellnessstage, Baden-Baden, Stand B2 +49 (0) 7221 39 83 16 www.deutsche-wellnesstage.de	jeweils ab 09:00 Uhr
20.02.2014	Engschalkinger Str. 230, D-81927 München +49 (0) 89 93 01 199 www.memon-muenchen.com	19:00 Uhr
23.02.2014	Wohlfühlmesse Gelsenkirchen +49 (0) 20145 31 44 50 wohlfuehlmesse-gelsenkirchen.de	11:00 Uhr
17.03.2014	Engschalkinger Str. 230, D-81927 München +49 (0) 89 93 01 199 www.memon-muenchen.com	19:00 Uhr
20.03. bis 23.03.2014	Landshuter Umweltmesse, Landshut +49 (0) 871 9 74 55 55 www.deutsche-wellnesstage.de	jeweils ab 10:00 Uhr

Zusatzinfos und weitere Termine auf www.memon.eu

Änderungen vorbehalten!

Geheimbund Westafrika	an sich bringen	geziert	hierher	Fremdwortteil	Ost-europäerin	Getreideblütenstand	Naumburger Domfigur	Cocktailmischer	griechischer Buchstabe
englisch: eins			heimischer Vogel	1					
Pferdesport		4		lederne Randverstärkung	Hausplan				
			Händlerviertel im Orient	antikes Saiteninstrument					
männlicher Nachkomme	zehnteilig	errichten	9		Leitung bei Filmaufnahmen	Sternschnuppen			ehem. DDR-Parlet (Abk.)
Fakultätsvorsteher				Vorschrift	unentschieden beim Schach				
	10	Mitternachtsmesse	Zweig des Weinstocks			Fluss in England		6	
poetisch: in Richtung	fettarm				biblischer Ort im A.T.	Tele-dialog (Kw.)			
			mehrere Menschen	Gefäß im Haushalt			13		nicht hinter
festliches Abendessen	sprachl. Bedeutungseinheit	Hundelaufband			2	sportlicher Weltkämpfer	französisch: Nacht		
Schmierstoffabfall		11		chemische Grundstoffe	Fluss durch Florenz				
			Ahndung, Sanktion	Beruf im Baugewerbe			14		
Wiesens-pflanze	Satzteile	ein Tierkreiszeichen			deutscher Name der Adige	Epos von Homer			früherer österr. Adelstitel
Umfang			3	Kladde	Auslese der Besten				
	5	Männerkurzname	Kraftsportgerät					israelischer König	8
Hauptkirche	Teil des Fingers				Griff des Besens		7		
			französischer Polizist			helles englisches Bier			
sehr förmlich	ein Indogermane				ungarischer Reiter-soldat				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

Wir verlosen unter allen Einsendern mit der richtigen Lösung:

1x memonizerFOOD | 1x memonizerBODY (grün) | 1x „Vom Verzehr wird abgeraten“

Senden Sie uns das Lösungswort bis zum 15. März 2014 per Postkarte (Datum des Poststempels) an memon bionic instruments GmbH, Oberaustr. 6a, 83026 Rosenheim. Oder tragen Sie die Antwort ein auf unter: www.memon.eu („Presse“ -> „Natürlich Gesund“ -> „Gewinnspiel“) memon Mitarbeiter und Partner sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme am Gewinnspiel ausgeschlossen. Die richtige Lösung des letzten Rätsels lautete: »Lebenselixier«.

IMPRESSUM

Herausgeber der Natürlich Gesund®:
memon bionic instruments GmbH
Oberaustraße 6a
D-83026 Rosenheim

Telefon: + 49 (0) 80 31 / 402 204
Telefax: + 49 (0) 80 31 / 402 222
Internet: www.memon.eu
E-Mail: redaktion@memon.eu

Redaktion: Alfred Michael Waizmann
Grafik/Layout: Tobias Schoierer
Druck: Louis Hofmann-Druck & Verlagshaus

