

Ist Bio wirklich besser?

Zu diesem Thema hier ein Auszug aus einem Artikel der in Österreich populären Zeitschrift **Gesundheit Nr. 03/04, März 2004**, die in allen Drogeriemärkten, Supermärkten und im Zeitschriftenhandel erhältlich ist:

Eine sensationelle Wiener Studie weist erstmals unumstößlich nach, dass die Anbauweise eines Lebensmittels unmittelbare Auswirkungen auf physiologische Vorgänge hat. Zugleich zeigt sie aber ein weiteres Mal, dass der Unterschied zwischen „Bio“ und „Konventionell“ nicht (nur) in der Chemie bestehen kann: Die Probanden mussten die Proben nicht einmal kosten. Ihre Körper reagierten auf die bloße Berührung.

Claus Holler, wissenschaftlicher Mitarbeiter der Abteilung für Umweltschutz des Wiener Krankenanstaltenverbunds und Autor der Studie: „Ganz offensichtlich hat jeder Gegenstand ein Feld von Information um sich, das von der stofflichen Zusammensetzung unabhängig ist - genau wie es die Quantenphysik postuliert.“

Durch das Resonanzprinzip wirkt dieses Feld auf den Organismus und offenkundig unterscheidet es sich je nach Anbauart.“

Schon im Herbst 2001 hatte Holler im Auftrag der MA 22 in einer Doppelblindstudie 16 gesunde Versuchspersonen insgesamt 247 Lebensmittelproben ausgesetzt: Die Wiener Spitäler, die bereits seit längerem vermehrt ihre Patienten mit Bionahrung verköstigen, waren nämlich auf der Suche nach einem Verfahren zur Überprüfung der von den Bauern gelieferten Qualität.

Holler und seine Mitarbeiter maßen den Regulationszustand (verkürzt gesagt: das Energieniveau) der Probanden jeweils vor und nach dem Kontakt mit der in einem Kartonschächtelchen verborgenen Probe mit der so genannten Quintstation (Holopathie-Gerät).

Das Ergebnis konnte eindeutiger nicht ausfallen: „Im Mittel ist das Energieniveau der Testpersonen nach Kontakt mit konventionellen Lebensmitteln um 36 Prozent gesunken, bei der Messung der Biolebensmittel aber um 42 Prozent gestiegen“, so Holler. „Die Wahrscheinlichkeit dass dieses Ergebnis ein bloßer Zufall war, liegt bei 1:10 000.“

Weil biophysikalische Messverfahren wie dieses - anders als zum Beispiel in Ländern

des ehemaligen Ostblocks - noch immer nicht anerkannt werden, machte sich Holler auf die Suche nach einer unangreifbaren Testmethode - und stieß auf das gute alte EKG, aus dem sich mit hochmodernen Auswertungsverfahren auch die so genannte Herzfrequenzvariabilität ableiten lässt - ein zuverlässiger Indikator für wichtige Regelungsmechanismen im Körper.

Wieder wurden gesunde Probanden - diesmal 21 - im Doppelblindversuch mit konventionellen und biologisch gezogenem Obst, Gemüse und Getreide in Kontakt - und auch diesmal ließ das Ergebnis keinen Zweifel zu:

„Immer wenn die Testpersonen mit konventionellen Nahrungsmitteln in Kontakt kamen stieg ihre Pulsfrequenz an“, so Wissenschaftler Holler, „im Durchschnitt um 6 bis 7 Schläge, von 67 auf mehr als 73 pro Minute. Das ist eine eindeutige Stressreaktion, die zeigt, dass sich der Körper dadurch belastet fühlt.“

Die Auswertung der Herzfrequenzvariabilität gab ein ähnliches Bild. Die Aktivität des Parasympathikus, also der entspannenden Nervenimpulse, lag bei den Bioprodukten um rund 25 % höher als bei den Vergleichsproben. „Die Gesamtkraft der Herzratenvariabilität, d.h. das Ausmaß, in dem sich das Herz auf veränderte Bedingungen einstellen kann war doppelt so groß wie bei den konventionell erzeugten“, staunt Claus Holler.

„Man kann sich daher leicht vorstellen, wie viel wir durch einen hohen Anteil biologischer Nahrungsmittel in der Gesundheitsvorsorge tun können, und es zeigt, dass der Krankenanstaltenverbund mit seiner Bioinitiative völlig richtig liegt!“