

## Belastungen durch Getränkekartons, Tuben, Kosmetika usw.

Wolfgang Creyaufmüller, 15-12-2010

Eine Anfrage zur Lebensmittelqualität löste eine Versuchsreihe aus und neue Fragen ergaben sich im Umfeld davon: Manche Menschen verspüren leichtes Unbehagen oder Unwohlsein beim Genuss von Lebensmitteln aus Verpackungen heraus, die natürlich alle geprüft und für lebensmitteltechnisch unbedenklich gelten. Bekannt sind zwei Phänomene, die ich nicht in aller Breite und Tiefe hier diskutieren will: Kunststoffe sondern Weichmacher ab, die sich der Umwelt mitteilen und metallisierte Verpackungen gehen durch Säuren, gegebenenfalls auch durch Basen, in Lösung. Beide Prozesse sind chemisch verständlich und prinzipiell nicht aufzuhalten.

Mit der Biofeld-Testung können Belastungen bemerkt werden, die durch eine chemische Analyse nicht zu ermitteln sind, weil die nachzuweisende Menge zu gering ist. Schon aus rein logischen Gründen muss eine chemische Analyse bei einer homöopathischen Verdünnung von D30 versagen, während der Biofeldtest diese Grenze nicht kennt.

Zur Untersuchung stand ein Multisaft aus biologischer Quelle (Bio-Markt), der einmal im metallisierten Getränkekarton und zum zweiten in der Glasflasche geliefert werden kann. Der abgefüllte Saft ist derselbe.

Die Messung innerhalb der klassischen 17-stufigen Skala des Biofeld-Tests von (-8) bis (+8) [die erweiterte Skala reicht von (-12) bis (+12)] ergab überraschende Werte:

Multisaft im Getränkekarton: (-8)  
Multisaft in der Glasflasche: (+3)

Weiterhin zeigte der Saft aus dem Getränkekarton Affinität zu Aluminium wie auch die Packung selbst, die ja innen metallisiert ist. Gemessen wurde mit einer Testnosode, die pulverisiertes Aluminium in höchster Reinheit enthält und auch mit der herkömmlichen Testnosode Aluminium metallicum D6 sowie mit Aluminium metallicum D30. Getestet wurden weiterhin verschiedene Getränkekartons, die sich vom Ergebnis her glichen, wenn sie innen mit Aluminiumfolie ausgekleidet waren. Auf die Herstellerfirma kommt es hierbei offensichtlich nicht an.

Nicht zur Diskussion stehen die Werte an sich und die sich daraus vielleicht ergebenden Fragen nach der Qualität des Produkts und eventueller Alternativen.

Meine Fragestellung betrifft die Möglichkeit, wie sich die relativ schlechten Werte für ein Nahrungsmittel verändern lassen.

Von Wasser ist bekannt, dass es Informationen speichert. Dann sollte dies auch mit wasserhaltigen Produkten allgemein möglich sein. Klaus RUDOLPH erarbeitete eine Methode, durch Nahkontakt von 16 der 20 Biofeldsalze eine Qualitätsverbesserung zu bewirken. Die gleichen Salze sind auch die Mineralsalzbasis der HAARP-Strahlungs-Kompensation – sie werden nur äußerlich verwendet:

<b>HAARP16</b> <b>Salz allgemein</b>  © Klaus Rudolph 2008	<b>Ca</b> phos. + <b>Ca</b> sulf. praec. + <b>Ca</b> sulf. ust. + <b>K</b> carb. + <b>K</b> chlor. cryst. + <b>K</b> phos. + <b>K</b> sulf. cryst. + <b>K</b> sulf. plv. + <b>Mg</b> carb. + <b>Mg</b> chlor. cryst. + <b>Mg</b> phos. + <b>Mg</b> sulf. cryst. + <b>Mg</b> sulf. sicc. + <b>Na</b> carb. sicc. + <b>Na</b> phos. sicc. + <b>Na</b> sulf. sicc. <b>HAARP 16 – NUR ZUR ÄUßEREN ANWENDUNG !!!</b>
---	---

**Wasser**, das **auf** ein Röhrchen mit dieser Salzkombination gestellt wird, verbessert seine Qualität binnen weniger Minuten, manchmal nur Sekunden auf Heilmittelqualität (+8 / +12).

Die nächste Versuchsreihe betrifft die Möglichkeit der Einwirkung auf **Fruchtsaft** in der Verpackung. Nach kurzer Zeit (unter 2 Minuten) ergaben sich folgende Werte:

Multisaft im Getränkekarton: (-8)  
Multisaft in der Glasflasche: (+8)

Ersteres überrascht eigentlich nicht, da bekanntlich eine Aluminiumfolie Feldwirkungen zuverlässig abschirmt. Letzteres erfreut, denn der Saft mitsamt den Fruchtsäuren, Zuckern usw. verhält sich prinzipiell wie Wasser bezüglich feinstofflicher Information und lässt sich personenunabhängig aufwerten.

Aus eigenen Versuchen zu bestrahlten Lebensmitteln ist ein Weg zu Bachblüten und ihrer kompensatorischen Wirkung vorgezeichnet. Die Testung ergab, dass eine einzige **Bachblüte (Nr. 37, Wild Rose)** in geringer Menge (1 Tropfen oder ein Globulum) völlig ausreicht, um die Negativwirkung von Aluminium zu kompensieren:

Multisaft im Getränkekarton + BB 37: (+3),  
also so wie der Saft aus der Glasflasche.

Setzt man diesen Saft, allerdings aus der Verpackung befreit, der HAARP16-Mischung aus, kommt er ebenfalls auf (+8).

Sobald die Bachblüte Nr. 37 zugesetzt ist, verliert der Saft seine Affinität zu Aluminium. Dies scheint ein anhaltender Prozess zu sein, denn ein erneutes Aufbewahren des ansonsten unveränderten Saftes im originalen Getränkekarton verändert die positiven Messwerte nicht mehr. Dies wird auch während eines Langzeitversuchs über eine Woche beibehalten: Der Bachblütenprozess behält die Oberhand !

Ein weiterer Versuch mit Apfelsaft aus einer metallisierten Verpackung erbrachte ähnliche Resultate. Wenn der Saft prinzipiell (+8)-Qualität haben kann, wird er durch die Verpackung auf (±0) abgesenkt und kann durch Zugabe eines Tropfens Bachblüte Nr. 37 oder eines Kügelchens auf die Ursprungsstufe angehoben werden. Ein Versuch mit einfachem französischem **Landwein** (Glasflasche) erbrachte gleichwertige Ergebnisse bezüglich der Qualitätsverbesserung.

**Milch** wird üblicherweise nicht in innen metallisierten Karton abgefüllt. Deshalb reagiert Milch auf die HAARP16-Kompensation auch im Karton relativ schnell. Versuche mit ESL-Milch, die normal homogenisierte Milch praktisch vollständig ersetzt hat, zeigten, dass sie herstellerunabhängig die tiefste Qualitätsstufe (-8) erreicht.

### Zwischenstand

Bei Veränderungen von säurehaltigen Fruchtsäften durch metallisierte Karton-Verpackungen kann die Negativwirkung durch die Bachblüte Nr. 37 (Wild Rose) kompensiert werden.

Eine Beeinflussung durch 16 gemischte und handpotenzierte Mineralsalze (keine Zugabe, sondern Nahkontakt ! ) hebt den Qualitätsstandard zuverlässig auf (+8).

**Wasser und wasserhaltige Lebensmittel speichern Informationen, die durch geeignete Maßnahmen positiv verändert werden können.**

## Weitere Experimente

Nach den ersten Versuchen mit Fruchtsäften wurden die Testungen auf andere Produkte ausgedehnt. Zur Verfügung standen **Tomatenmark**, das einmal in der Tube aus Aluminium angeboten wird, zum anderen im Glas. Das Produkt selbst stammt fabrikseitig aus dem gleichen Mischbehälter. Tomatenmark enthält laut Produktbeschreibung 22% Trockenmasse. Physikalisch würde man es als mittelviskose Paste beschreiben mit relativ hohem Wasseranteil.

Die Messergebnisse erbrachten folgende Werte:

Tomatenmark aus der Tube	(-8)
Tomatenmark im Glas	(+3)
Tomatenmark (Tube), strahlungskompensiert	(+3)
Tomatenmark (Glas), strahlungskompensiert	(+8)
Tomatenmark (Tube) + BB 37	(+3)
Tomatenmark (Tube) + BB 37, strahlungskompensiert	(+8)

Die Strahlungskompensation erfolgte wie bei obigen Versuchen mit Fruchtsäften durch Nahkontakt mit der HAARP16 genannten Salzmischung.

Ein weiterer Test an einem Trockenprodukt (Heiße Zitrone – Getränkpulver) ergab für das Pulver einen Testwert von (+/-0). Die Packung ist eine bedruckte Aluminiumfolie.

Das Pulver selbst erfährt keine Veränderung durch Strahlungskompensation.

Wird das Pulver laut Gebrauchsanweisung in warmem Wasser gelöst, bleibt der Wert ( $\pm 0$ ) erhalten, lässt sich jetzt aber binnen kurzer Zeit strahlungskompensieren auf (+8).

**Olivenöl** (+2) verbessert sich sehr schnell durch HAARP16-Kompensation auf (+8). Öl gilt gemeinhin (bis auf einige ppm) als wasserfrei.

Eher zufällig führte ein Versuch mit Käsefondue zu weiteren Erkenntnissen. Weil der Weißwein fürs Fondue in der Hektik der Festtagsküche nicht kompensiert wurde und der Fonduepfopf bereits brodelte, wurde kurzerhand das gesamte Fondue mit der flüssigen Käsemasse (traditionell Appenzeller, Greyerzer, Emmentaler und Gouda mit Fendent) auf die HAARP16-Kompensationsmischung gestellt. Nach weniger als 30 Sekunden war die Gesamtmischung auf der Stufe (+8). Als Schlussfolgerung daraus lässt sich ziehen: Mittelviskose Käseschmelze verhält sich wie Öl oder Wasser bezüglich der Feldbeeinflussung und speichert Informationen. Subjektiv war das kompensierte Fondue wesentlich besser verträglich als ein unkompensiertes.

Da die Fonduekachel aus Stahl bestand und Stahl eigentlich Felder abschirmt, wurde der Kontrollversuch mit Wasser gemacht – gleiches positives Resultat.

Erst als der Fonduepfopf mit einem Edelstahldeckel dicht geschlossen wurde, veränderte sich nichts.

Die Fonduekachel hat einen Durchmesser, der etwa doppelt so groß ist wie die Höhe, also einen ziemlich unvollkommenen Faraday-Käfig darstellt, wenn sie offen ist. Mit Deckel aus leitendem Material ist der Faraday-Käfig geschlossen.

Damit ist der Nachweis erbracht, dass die HAARP16-Kompensation zumindest teilweise eine Korrektur des Einflusses elektromagnetischer Felder auf Flüssigkeiten darstellt. Ob diese von der Molekularstruktur her Dipolcharakter haben müssen (bei Wasser ist dies bekannt. Fette und Öle gelten gemeinhin als unipolar) oder ob die Information an größere Cluster gekoppelt ist, bleibt noch offen. Ebenso der feinstoffliche Anteil.

Ein Getränkekarton mit Metallbeschichtung stellt einen geschlossenen Faraday-Käfig dar und sein Inhalt lässt sich nicht von außen kompensieren. Das Gleiche gilt für Metalltuben.

Der Prozess der HAARP16-Kompensation scheint von der Temperatur weitgehend unabhängig zu sein.

Feste **Butter** reagiert wie flüssige Substanz und nimmt die Qualitätsverbesserung durch Strahlungskompensation binnen weniger Sekunden an. Sie muss allerdings aus dem üblicherweise metallisierten Papier ausgewickelt sein.

Jüngst sind Butterverpackungen aufgetaucht, deren Papier auf der Innenseite mit Aluminium metallisiert wurde. Es lässt sich nicht differenzieren, ob deren (-8) - Belastung durch Aluminium herrührt oder durch den ESL-Homogenisierungsprozess.

Auch **Hartkäse** reagiert wie Butter auf die Strahlungskompensation.

Ein Versuch mit **Schokolade** in Form einer 100g-Tafel, die oft in Aluminiumfolie verpackt sind als innerste Schicht, die direkt mit der Tafel in Berührung ist, zeigte eine Affinität zu Aluminium, allerdings relativ schwach bei frischer Schokolade. Sie wird stärker, wenn die Lagerzeit länger wird. Schokolade besteht zu einem großen Teil aus Fett und reagiert innerhalb weniger Sekunden auf die Strahlungskompensation. Ist eine direkte Berührung zur Aluminiumfolie vorhanden, bleibt die Affinität zu Aluminium erhalten trotz der Stufe (+8) durch HAARP16-Kompensation. Ein erneutes Einpacken in die Folie senkt die Qualitätsstufe erneut ab, weil keine Bachblüten zugesetzt wurden bzw. bei festen Stoffen nicht zugesetzt werden können. Die Wirkung der Aluminiumverpackung setzt spontan ein.

### **Fette scheinen Aluminium aufzunehmen.**

Das gleiche wie für Schokolade gilt für **fetthaltige Kuchen**, die nach außen eher wie eine Trockenware aussehen.

**Salate**, die mit Öl oder Joghurt angemacht sind, reagieren als Gesamtheit, also Blätter, Kräuter, Essig, Öl, Sauce usw., ebenfalls positiv auf die Strahlenkompensation.

### **Versuche mit Chips:**

Schon vor einigen Jahren fiel auf, dass Kartoffelchips nicht nur einen Heißhunger nach immer mehr auslösen, sondern beim Testen für Lebensmittel untypisch tiefe Werte aufweisen.

Vor allem allseits beliebte Marken liegen bei (-8) bzw. sogar bei (-12), wenn man die erweiterte 25-stufige Messskala von (-12) bis (+12) verwendet. Es besteht kaum ein

Unterschied, ob es sich um Produkte aus dem Billigsegment des Handels, um Markenprodukte oder um Ware aus Biomärkten handelt. Üblicherweise sind alle Chips in metallisierten Verpackungen.

Ein Versuch mit Tortilla-Chips erbrachte folgende Ergebnisse:

Chips direkt aus der Packung	(-2)
Chips, strahlungskompensiert	(+8)

Ein Versuch mit Paprika-Chips aus metallisierter Tüte erbrachte nachfolgende Ergebnisse:

Chips direkt aus der Packung	(-8/-12)
Chips, strahlungskompensiert	(+1)

Daraus kann folgender Rückschluss gezogen werden: Öle und Fette reagieren auf die Bestrahlung durch äußere Feldeinflüsse empfindlich und speichern die negative Belastungsstufe. Poröse Festsubstanzen, die ölgetränkt sind, reagieren wie Öl allein. Fetthaltige Nahrungsmittel können offenbar aufgebessert werden.

Chips ohne Zusätze zeigen keine Affinität zu Aluminium. Das bedeutet, dass Fett und Öl allein kein Aluminium aus der metallisierten Verpackung löst.

Chips mit Zusätzen, vor allem eben Paprikapulver bzw. Chilipulver haben eine Affinität zu Aluminium, was den stark negativen Wert erklärt.

Detaillierte Untersuchung ergibt eine Affinität zwischen Capsaicin und Aluminium, d.h. in diesem Fall, Aluminium wird aus der Verpackungshülle unter Einwirkung von Chilipulver und Öl (bei Chips oft Sonnenblumenöl) gelöst und verbleibt messbar im Kartoffelchip und kontaminiert ihn.

**Öle und Fette und ölhaltige bzw. fetthaltige Lebensmittel speichern Informationen, die durch geeignete Maßnahmen positiv verändert werden können.**

Tierische Fette und Pökelsalz:

Bei **tierischen Fetten** wurde ein Versuch mit einer salamiähnlichen Hartwurst (ohne Nitrit-Pökelsalz, ohne Glutamate und Phosphate) gemacht. Als Dauerware war sie einige Wochen haltbar. Der Ausgangswert zeigte sich überraschend unausgewogen:

Dauerwurst	(±0)
Dauerwurst, HAARP16-kompensiert	(+8/+12)

Kontrollversuche mit einer gepökelten Salami ergaben stark negative Werte (-12), obwohl die Wurst beste Metzgerqualität hatte und frisch war. Der Kontrolltest mit Pökelsalz, wie es in der Metzgerei verwendet wird, ergab, dass dieses für die Negativbelastung verantwortlich zeigt. Pökelsalz als Reinsubstanz reagiert nicht auf die HAARP16-Mischung, selbst wenn es feucht ist! Es bleibt bei der Stufe (-12) stehen.

Weitere Versuche mit Salami oder salamiähnlicher Wurst führten immer wieder zu gleichen Resultaten: Sobald Pökelsalz in der Ware ist, bleibt die HAARP16-Kompensation wirkungslos!

Es ist hochwahrscheinlich, dass diese relativ willkürlichen Versuch sich auf tierische Fette insgesamt verallgemeinern lassen. Als Substanz alleine reagieren sie auf die

Verbesserung, mit Pökelsalz nicht. Als Verursacher kommt verdachtsweise Nitrat bzw. Nitrit in Frage.

Weil schon in anderen Bereichen mit Bachblüten erfolgreich kompensiert werden konnte, lag es nahe, hier einen Lösungsansatz zu suchen. Die Bachblüte Nr. 9 (Clematis) hebt bei Zugabe zum Stoff (experimentiert wurde mit Salami) eine Anhebung um einige Stufen auf den Pegel (+/-0), aber nicht weiter. Biofeld-Salze und Homöopathica blieben wirkungslos.

**Bei Heilsteinen lag dann die Lösung: Turmalin – im Erstversuche ein weißer Turmalin – hob den Pegel durch Nahkontakt auf (+8).**

Weitere Test mit Edelstein-Essenz zeigten ähnliche Resultate.

Durch Zufall wurde entdeckt, dass die Einwirkung von Turmalin auch über größere Distanzen möglich zu sein scheint. Je nach Farbe sind bis über 50 cm kalkulierbar.

Der letzte Versuch mit einem kombinierten Teströhrchen mit Bachblüte Nr. 9 und „Blauer Turmalin Elixier“ löste die oben angesprochene Problematik. Selbst reines Nitritpökelsalz reagiert berührungsfrei auf die Kombilösung der Flüssigkeiten und nimmt positive Werte an bis (+8).

Wie sich dies auf die Wurstqualität auswirken kann, wenn derartiges Salz bereits bei der Herstellung verwendet werden könnte, lässt sich derzeit nicht belegen.

#### Versuche mit Seife:

Ein weiterer Versuch mit Seife, die aus dem Orient eingeführt wurde und laut INCI-Deklaration keine künstlichen Zusatzstoffe enthält, zeigt, dass auch harte Substanzen mit großen Ölanteil auf die HAARP16- Behandlung positiv reagieren innerhalb weniger Sekunden, nicht ganz so schnell wie Flüssigkeiten, aber innerhalb von geschätzten 15 Sekunden sicher. Eine Anhebung von (+/-0) respektive (+3) auf jeweils (+8) war möglich und blieb erhalten.

Der Versuch wurde mit einer Pflanzenseife aus deutscher Produktion wiederholt mit den gleichen Ergebnissen: Innerhalb weniger Sekunden war der Ausgangswert von (+4) auf (+8) gehoben.

Ein weiterer Versuch mit einem herkömmlichen Flüssigseifenprodukt (Ausgangswert (+/-0)) ergab ähnliche Resultate. Innerhalb einiger Sekunden war der Wert bei (+8). Subjektiv scheint sich das Fließverhalten geringfügig verbessert zu haben.

Ob sich die Waschkraft generell verändert, lässt sich ohne weitere Versuche nicht beurteilen. Kombinationen aus Butter und Sonnenblumenöl werden allerdings deutlich schneller von Metalloberflächen entfernt. Eine Pfanne benötigt anstelle drei bis vier Spülgängen nur noch einen einzigen. Auch Salatöl wäscht sich rückstandsfrei in einem Hand-Spülgang aus Glasgeschirr.

Ob sich das Verhalten bezüglich Hautfreundlichkeit verändert, kann derzeit ebenfalls nicht beurteilt werden, weil noch keine Langzeitversuche vorliegen.

#### Versuche mit Kosmetika:

Nach den Testungen der Seifenprodukte war es naheliegend, auch Proben im Kosmetikbereich zu prüfen. Zur Verfügung standen diverse Schminkutensilein, die we-

gen Unverträglichkeit gegenüber einiger Inhaltsstoffe ausgesondert waren. Eine Mascara Wimperntusche und ein Eyelinerstift wurden willkürlich ausgewählt. Beide Produkte reagieren positiv auf die HAARP16-Einwirkung.

Ein Gegenexperiment mit einer älteren und nach Testung durch Bakterien belasteter Wimperntusche zeigt keine Verbesserung. Der Warnhinweis, derartige Produkte wegen bakterieller Verseuchung nur einige Monate lang zu verwenden, bleibt ohne Einschränkung erhalten.

Manche Kosmetika reagieren nicht auf die alleinige HAARP16-Kompensation. Bei der Analyse der Inhaltsstoffe blieben durch Vergleich nur wenige Gemeinsamkeiten übrig. Am Ende gerieten als Hauptverursacher Propylenglykol (propylene glycole) und Hyaluronsäure (sodium hyaluronate) ins Blickfeld. Erst der Umweg über die Kompensation von Pökelsalz erbrachte auch bei diesen Substanzen die berührungsfreie Kompensation.

Bei Kosmetika sollte also generell mit einer Doppelkompensation aus HAARP16-Salzen und Bachblüte-Turmalin-Mischung gearbeitet werden.

## Veränderungen im Wasser

Schon seit Längerem wird man immer einmal wieder auf Metallbelastungen im Regenwasser, aber auch im Trinkwasser aufmerksam. Hier taucht vor allem Aluminium auf, das auf verschiedenen Wegen ins Wasser gelangen kann. Die Einbringungswege sollen hier nicht erörtert werden. Im Herbst 2011 wurde auch Barium im Wasser identifiziert. So wie Aluminium hat auch Barium eine Schadwirkung für den menschlichen Organismus, die offenbar schon deutlich unter der Schwelle einsetzt, die die Tafelwasserverordnung vorsieht. Wie Aluminium wirkt auch Barium z.B. auf den Hirnstoffwechsel und scheint ein Auslöser für Demenzerkrankungen zu sein. Das Besondere an Barium ist nun, dass es die bisherigen Kompensationsmöglichkeiten aushebelt. Durch die Messung wird nachvollziehbar, wie sich das Schwingungsmuster durch die HAARP16-Kompensation positiv verändert und dann wieder auf den alten Wert zurück fällt, wenn die Kompensationssubstanzen in räumliche Distanz gebracht werden.

Nach längerer Suche wurde bei der großen Palette an Blütenessenzen, die nicht auf Edward BACH zurück gehen, sondern jüngeren Datums sind, ein Kompensationsmittel gefunden: Weiße Schafgarbe von Erika LANG-BÜTTNER.

Die Dreifach-Mischung an Essenzen war letztlich eine erfolversprechende Lösung:

<b>Essenzen Blüten und Heil- steine</b> © W. Creyaufmüller 2011	Clematis ( <a href="#">Bachblüte Nr. 9</a> ) Blauer Turmalin Elixier ( <a href="#">Tahuti Health Goods</a> ) Blütenessenz „Weiße Schafgarbe“ ( <a href="#">Lang-Büttner</a> )
--	---

## Mehrfachbelastung durch Schadstoffe

Nach einer Testphase mit der obigen Kombination fiel auf, dass ein Beuteltee (Grüntee mit Jasmin) eine besonders negative Eigenschaft entwickeln kann, die sich auch durch spontane körperliche Beschwerden bemerkbar machen kann.

Auslöser waren eine Behandlung durch ionisierende Felder und eine Chemikalienbelastung. Hierbei kam insbesondere Carbendazim ins Spiel, das auch bei Serientestungen von Grünem Tee immer wieder gefunden wurde.

Die Doppelbelastung durch Carbendazim und ionisierende Strahlung wirkt sich ähnlich aus, wie zuvor bei Barium beobachtet: Unter der Einwirkung der Kompensationsmischungen wird der Schwingungszustand angehoben, bleibt aber nicht erhalten.

Eine mögliche Lösung ist eine dritte Substanzklasse nach den Salzen und Essenzen: Keramik-Pulver mit EM – Effektive Mikroorganismen, die Teruo HIGA seit vielen Jahren erforscht und erfolgreich einsetzt:

Mikroorganismen	EM – Effektive Mikroorganismen als Keramikpulver ( <a href="#">MikroVeda</a> )
-----------------	--

Das Verfahren der Kompensation ist das Gleiche wie bisher. Das Keramikpulver wird in ein Glasröhrchen eingefüllt und in Nahkontakt zur zu kompensierenden Substanz gebracht.

Die Doppelbelastung durch ionisierende Strahlung und Pestizide (vornehmlich Carbendazim) lässt sich nur durch das gemeinsame Einwirken aller drei Schwingungsverbesserer kompensieren, so dass sie stabil erhalten bleibt.

Ein weiterer Effekt war noch zu beobachten: Bisher waren nur flüssige oder fetthaltige Substanzen der Schwingungsaufwertung zugänglich. Durch die Hinzunahme von effektiven Mikroorganismen wirkt dies jetzt auch bei Trockensubstanzen wie z.B. Tee.

## Küchentipps und Haushaltsratschläge

In der Praxis haben sich kleine Holzuntersetzer bewährt, in die ein Glasröhrchen mit den HAARP16-Salzen eingelassen werden kann.

Für den Tischgebrauch eignen sich Korkuntersetzer, die in der Mitte ausgehöhlt werden können und in der Vertiefung das oder die Glasröhrchen aufnehmen.

Hierbei ist zu bemerken, dass Kork die Eigenschaft hat, biophysikalische Felder abzuschirmen.

Bei praktischen Versuchen ergibt sich bei 2-3 mm Kork eine etwa drei- bis vierfache Einwirkzeit. Wenn ein Glas mit Wasser in 3s die Stufe (+8) erreicht, dauert es auf dem Korkuntersetzer ca. 11s. Für den Alltagsgebrauch ist dies trotzdem ausreichend. Da Hitze für die HAARP16-Aufwertung keine Rolle spielt, können heiße Speisen auch im Fertigzustand verbessert werden, wenn sie auf einem präparierten Untersatz stehen.

Da auch Produkte aus dem Non-Food-Bereich positiv auf Feldwirkungen reagieren, wäre es ratsam, den gesamten Warenkorb beim Auspacken aufzuwerten.

Kunststoffverpackungen reduzieren die Turmalinwirkung auf ca. 30% ihrer Reichweite. Die Produkte sollten also ausgepackt werden vor der Kompensation.

**Bei Kosmetika und gepökelten Fleisch- und Wurstwaren, aber auch Hartkäse muss die Doppelkompensation mit HAARP16-Salzen und Bachblüte-Turmalin-Schafgarbe-Lösung angewandt werden, bei Mehrfachbelastungen die Tripelkombination mit zusätzlichen EM.**

## Resultat

Eine Verpackung eines an sich recht guten, fruchtsäurehaltigen Lebensmittels, bei der Aluminium in direktem Kontakt zum Lebensmittel gerät, senkt in einer Messwerteskala, die von (+8) bis (-8) reicht, also 17 Stufen umfasst, die Qualität um bis zu 11 Stufen ab. Dies kann durch stoffliche Zugabe einer geringen Menge an Bachblüte Nr. 37 kompensiert werden.

**Der positive Bachblüteneinfluss ist stärker als der negative Metalleinfluss.**

Ist das Lebensmittel stark wasserhaltig, kann durch die HAARP16–Salzmischung eine **berührungslose Strahlungskompensation** erfolgen, die die Qualität auf (+8) anzuheben in der Lage ist.

**Auch Öle und Fette reagieren wie wasserhaltige Stoffe.**

Öle und fettige Substanzen können sogar in den erweiterten Messbereich der 25-stufigen Skala von (-12) bis (+12) rutschen.

**Butter** reagiert auch in fester Form auf die Strahlungskompensation, **Hartkäse** ebenfalls. Für **tierische Fette** gilt gleiches. Ein genügend hoher Wasser- oder Fettanteil in einem Endprodukt bzw. Lebensmittel ist ausreichend für die Annahme der Positivwirkung.

Scheinbar trockene, aber fettgetränkte Nahrungsmittel reagieren wie flüssige, beispielsweise Kartoffelchips, aber auch Kuchen.

**Es ist bisher nicht gelungen, feste Fette durch Bachblüten zu beeinflussen. Jeder Kontakt zu Aluminium senkt ihre Qualitätsstufe unmittelbar.**

Feste und flüssige **Seifen** bzw. **Spülmittel** reagieren ebenfalls auf die HAARP16-Aufwertung bis zum Grenzwert (+8).

**Kosmetika** lassen sich verbessern in der Verträglichkeit, wenn sie fetthaltig sind.

Bei völlig trockenen Lebensmitteln funktioniert die Strahlungskompensation nicht – die HAARP16-Salze wirken nur auf wasserhaltige Produkte, Öle und Fette ein. Da ganze Flaschen erfasst werden, ist die Wirkung mit Sicherheit auf einige Zentimeter bis Dezimeter vorhanden. **Die Wirkungsrichtung ist entgegen dem Erdschwerefeld gerichtet**, also nach oben.

Die Strahlungskompensation funktioniert nicht, wenn die Substanz in einem Faraday-Käfig eingeschlossen ist (z.B. metallisierter Karton oder Metallpapier) und bei Nitrat- bzw. Nitritzusätzen. Auch einige chemische Substanzen verhindern die einfache Aufwertung. Erst die **Doppelkompensation mit zusätzlicher Bachblüten/Edelstein-Essenz** führt in den meisten Fällen zu einer Strahlungskompensation.

Kommt als weiterer Schadstoff Barium ins Spiel, das seit einiger Zeit im Wasser nachzuweisen ist, bedarf es einer weiteren Blütenessenz.

Bei **Doppelbelastungen** durch ionisierende Strahlung und Pestizide muss als zusätzliche Kompensationssubstanz **Keramik-Pulver mit EM** eingesetzt werden. Die erfolgreichste Kompensationsmischung ist eine **Tripel-Lösung**.

In der Praxis spielt die Temperatur der Flüssigkeit keine oder nur eine untergeordnete Rolle.

## Praxistipps

Man sollte Lebensmittel nach der Zubereitung ein letztes Mal auf einen Untersatz stellen, der eine HAARP16-Kompensation ermöglicht.

Auch Non-Food-Waren lassen sich aufwerten – am Besten mit HAARP16 + BB9-Turmalin-Weiße Schafgarbe.

Bei Mehrfachbelastungen, auch im Lebensmittelsektor, kann die Kompensation durch eine Tripelanordnung erfolgen. Diese kann natürlich auch für alle übrigen Bereiche verwendet werden.

<b>HAARP16</b> <b>Salz allgemein</b> © Klaus Rudolph 2008	<b>Ca</b> phos. + <b>Ca</b> sulf. praec. + <b>Ca</b> sulf. ust. + <b>K</b> carb. + <b>K</b> chlor. cryst. + <b>K</b> phos. + <b>K</b> sulf. cryst. + <b>K</b> sulf. plv. + <b>Mg</b> carb. + <b>Mg</b> chlor. cryst. + <b>Mg</b> phos. + <b>Mg</b> sulf. cryst. + <b>Mg</b> sulf. sicc. + <b>Na</b> carb. sicc. + <b>Na</b> phos. sicc. + <b>Na</b> sulf. sicc. <b>HAARP 16 – NUR ZUR ÄUßEREN ANWENDUNG !!!</b>
<b>Essenzen</b> <b>Blüten und Heil-</b> <b>steine</b> © W. Creyaufmüller 2011	Clematis ( <a href="#">Bachblüte Nr. 9</a> ) Blauer Turmalin Elixier ( <a href="#">Tahuti Health Goods</a> ) Blütenessenz „Weiße Schafgarbe“ ( <a href="#">Lang-Büttner</a> )
<b>Mikroorganismen</b>	<b>EM</b> – Effektive Mikroorganismen als Keramikpulver ( <a href="#">MikroVeda</a> )

*Alle oben aufgeführten Substanzen sind nur für die äußere Anwendung gedacht.*

## Schlussbemerkung

Da hier fast ausschließlich eigene Versuchserfahrungen berichtet werden, wird auf Literaturangaben verzichtet bzw. auf die im Text verlinkten Bezüge verwiesen.

Letzte Änderung: 23-12-2011