

## Biologische Nahrungsmittel speichern mehr Licht



Ratten, so zeigen Versuche am Wiener Ludwig-Boltzmann-Institut für ökologischen Landbau, wählen – wenn sie die Wahl haben zwischen Futter aus biologischem und konventionellem Anbau – biologisches Futter. Die gleichen Ergebnisse zeigen auch Versuche mit Hühnern, obwohl zwischen den beiden Futtergaben praktisch keine Unterschiede erkennbar sind (gleicher Nährwert, gleicher Vitamin- und Nährstoffgehalt, gleiche Sorten und

Lagerbedingungen). Einen „Unterschied“ gibt es, der wichtiger zu sein scheint, als bislang angenommen wurde, nämlich der Lichtgehalt der Nahrung: Im Schatten gewachsene Karotten wurden genau so wenig gemocht wie konventionell gezogene.

Der Lichtgehalt von Nahrung ist mit modernen Techniken physikalisch mess- und darstellbar:

Alle aktiven Zellen von Pflanzen, Tieren und Menschen, so zeigen Messungen, produzieren dauerhaft winzige Mengen Licht (am meisten vor ihrer Teilung oder ihrem Tod), wobei mehr als 90 Prozent des Lichtes von der Erbsubstanz DNS im Zellkern abgestrahlt werden.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Das Phänomen wird als "verzögerte Lumineszenz" (Delayed Luminescence, DL) bezeichnet (vgl. z.B. Fritz-Albert Popp & Yu Yan: "Delayed Luminescence of Biological Systems in Terms of Coherent States" - <http://www.datadiwan.de/iib/pub2001-07.htm>)



**Berührung ist Begegnung  
Shiatsu-Ausbildungen Austria  
Dr. Eduard Tripp**

A-1120 Wien, Schönbrunner-Schloss-Str. 21/8  
Tel: +43 (676) 61 74 970  
tripp@shiatsu-austria.at, www.shiatsu-austria.at

Diese Biophotonen decken das gesamte sichtbare Spektrum ab (vom Infrarot- bis zum Ultraviolettbereich, Wellenlängen von 260 bis 800 Nanometer), ihre Strahlungsintensität jedoch ist extrem gering (von wenigen bis zu etwa 100 Photonen pro Sekunde und pro Quadratcentimeter). Sichtbar werden diese Strahlungen nur mit Restlichtverstärkern, die tausendfach leistungsfähiger sind als Nachtsichtgeräte und noch den Schein einer Kerze in 20 Kilometer Entfernung ausnehmen können.<sup>2</sup>

Und eben diese Fähigkeit, möglichst viel Licht speichern und wieder abgeben zu können, könnte sich als ein neues wissenschaftliches Kriterium für die Qualität von Lebensmitteln erweisen, denn Bio-Rindfleisch – wie es vom österreichischen Professor für Physik am Atominstitut der Universität in Wien, Herbert Klima, vor laufender Kamera gezeigt wurde) zeigt ein anderes Leuchten als normales Rindfleisch aus dem Supermarkt. Und ein Salatblatt aus dem Bioladen, das schon einen Tag alt ist, gibt mehr Biophotonen ab als ein frisches Salatblatt aus dem Supermarkt.

Eier von Freilandhühnern, so Untersuchungen der Universität Bonn und der Gesamthochschule Kassel, weisen nach acht Tagen eine nachweisbar höhere Lichtspeicherfähigkeit auf, die nach 84 Tagen fast doppelt so hoch ist wie bei Eiern von "Batterien-Hühnern". Je natürlicher Fleisch, Wurst oder Gemüse sind, so das Resümee der Forscher, desto langsamer geben sie das Licht in Form von Biophotonen ab.

Über die Messung der Lichtemission lässt sich ermitteln, ob Saatgut oder Getreide noch keimfähig ist. Die Analyse der Inhaltsstoffe findet hier keinen Unterschied zwischen einem Weizenkorn und Weizenvollkornmehl. Chemisch sind sie völlig ident. Die Biophotonenanalyse jedoch zeigt an, ob das Korn noch keimen kann. Dem Biophotonenforscher Fritz-Albert Popp zufolge liegt der Unterschied in der Ordnung der Stoffe. Die Lichtspeicherfähigkeit versteht er als Maß für den Organisationsgrad: Das ganze Korn ist organisierter als das gemahlene.<sup>3</sup>

---

Quellen: Internationales Institut für Biophysik, D-41472 Neuss ([http://www.datadiwan.de/iib/ib\\_000e\\_.htm](http://www.datadiwan.de/iib/ib_000e_.htm))  
Geo Wissen - Ernährung: Gesundheit und Genuss  
UGB-Forum 6/2004

---

<sup>2</sup> Erstmals nachgewiesen wurde diese ultraschwache Lichtemission an Zwiebelwurzeln durch den Russen Alexander Gurwitsch in den 1930er Jahren. Aufgegriffen wurde das Verfahren dann wieder in den 1970er Jahren vom deutschen Physiker Fritz-Alber Popp.

<sup>3</sup> Schon in den 1950er Jahren ging der Quantenphysiker und Nobelpreisträger Erwin Schrödinger davon aus, dass wir mit der Nahrung nicht nur Kalorien, sondern letztlich auch deren Ordnung aufnehmen - eine Schlussfolgerung, die von Kritikern als esoterisch betrachtet wird.