

Violettglas

Qualitätsschutz für alle natürlichen Nahrungsmittel, Nahrungsergänzungen, phytotherapeutische und homöopathische Heilmittel, Öle, Essenzen und Kosmetika.

"Die Proben im Violettglas haben eine signifikant bessere Lagerungsqualität, weisen eine deutlich **ruhigere Schwingung** auf und zeigen den **geringsten Energieverlust**."

(Der Schweizer Biologe Dr. H. Niggli)

Warum Violettglas

Violettglas bietet nicht nur absoluten Lichtschutz im sichtbaren Bereich, sondern hat zudem eine gewünschte Durchlässigkeit im Violett- und Ultraviolettbereich (UV-A) einerseits, und im Infrarotbereich andererseits (Abb.1).

Nach den Gesetzen der Quantenphysik (entwickelt durch Max Planck) enthält Licht mit einer hohen Frequenz ein größeres Energiequantum als Licht mit einer niedrigen Frequenz.

Da die Ultraviolett- und Violettstrahlung die höchste Frequenz des Lichtes hat, ist sie auch am energiereichsten.

Dadurch entsteht im Violettglas ein einzigartiges, hoch- energetisches Milieu. Die Molekularstrukturen einer Substanz werden permanent belebt und sogar verstärkt, während der Abbauprozess verzögert wird. Die feinstofflichen Energien bleiben lange Zeit auf dem ursprünglichen Niveau.

Produkte in Violettglas behalten langanhaltend Ihre positive Wirkung für den Menschen, der neben den Inhaltsstoffen auch die feinstofflichen Energien / Informationen verwertet und benötigt, wie neuste Studien belegen.

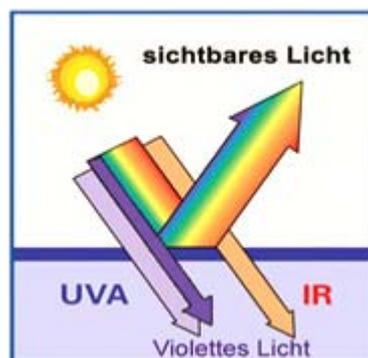


Abb.1

Die Vorteile von Violettglas

- Natürliche Konservierung der Bioenergie
- Optimaler Lichtschutz
- Biostimulierung
- 100% recyclebar (Grünglascontainer)

Biophotonen-Messungen mit Spirulina-Algen

Neue Forschungen (Prof. F.A. Popp und Dr. H. Niggli) zeigen, dass neben der chemischen Zusammensetzung unserer Nahrung die Lichtenergie ein wichtiger Faktor für die Nahrungsqualität ist. Je mehr Licht ein Nahrungsmittel speichern kann, desto hochwertiger ist es. Frisches Gemüse zum Beispiel und sonnengereifte Früchte enthalten viel Lichtenergie.

Die gespeicherte Sonnenenergie gelangt in Form von winzigen Lichtteilchen ('Biophotonen') über die Nahrung in unsere Zellen.

Biophotonenmessungen, bei denen schwache Lichtemissionen aus biologischen Systemen gemessen werden, zeigen, dass z.B. frisch geerntete Spirulina-Algen ein ausgezeichneter Speicher von Lichtenergie sind. Diese subtile Bioenergie ist jedoch sehr empfindlich und leicht flüchtig. In einem ausführlichen Experiment wurden am Institut für Biophysik in Kaiserslautern frische Spirulina-Algen in verschiedene Materialien verpackt und darin einige Wochen aufbewahrt. Die Messungen bestätigten klar den hervorragenden Schutz des Violettglases (Abb. 2).

Hier ein Zitat aus dem Schlussbericht von Dr. Niggli, der zusammen mit Prof. Popp die Untersuchungen leitete:

" Die Proben im Violettglas hatten eine signifikant bessere Qualität, wiesen eine signifikant ruhigere Schwingung auf und zeigten den geringsten Energieverlust."



Abb. 2

Energiefeldmessungen

Alles in der Nahrung strahlt Energie aus. Die Energieabstrahlung eines Lebewesens oder einer Substanz zeigt die Menge der vorhandenen Energie. Das menschliche Auge kann diese Energiefelder nicht wahrnehmen. Der deutsche Forscher Dr. D. Knapp hat in seinem Institut ein spezielles Elektrografie-Verfahren entwickelt, mit dem Energiefelder fotografisch sichtbar gemacht werden können.

Eine weitere Testserie, durchgeführt 1997 im Institut von Dr. Dieter Knapp, bestätigt auf eindruckliche Weise die von Jakob Lorber bereits 1851 beschriebene Wirksamkeit des Violettglases. Deutlich kann man den hohen Energieverlust von besonnenen Globuli bei Aufbewahrung im Braunglas beobachten (Abb 3). Bereits nach nur 36 Tagen Aufbewahrung ist ein augenscheinlicher Verlust zu beobachten im Vergleich zu besonnenen Globulis aus derselben Produktion, die im Violettglas aufbewahrt wurden (Bild Abb 4). Die Energie ist stark und harmonisch strahlend erhalten.

Energiefeldmessungen nach Dr. Dieter Knapp

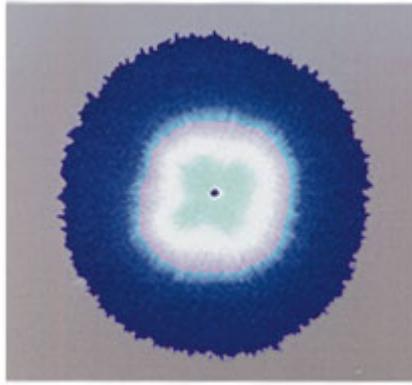


Abb 3

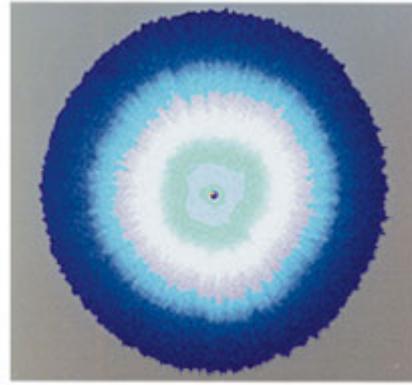


Abb 4

Die Bilder machen deutlich, wie wesentlich die Aufbewahrung von feinstofflichen (Heil-) Substanzen, insbesondere der Homöopathie, Spagyrik und Bachblüten, aber auch aller energiestarken Nahrungsmittel und Kosmetika im violetten Strahlungsbereich ist.



Die naturwissenschaftliche Basis vom Violettglas

Die naturwissenschaftliche Basis vom Violettglas geht auf die Erkenntnisse der Biophotonik zurück. Schon zu Beginn der zwanziger Jahre entdeckte der russische Forscher Alexander G. Gurwitsch (1874-1954) mit Hilfe eines biologischen Experimentes eine ultraschwache Zellstrahlung in sich teilenden Zwiebelzellen. Er postulierte, dass Lebewesen mit Licht kommunizieren. In den frühen siebziger Jahren haben der deutsche Biophysiker Fritz-Albert Popp, der japanische Forscher Inaba und der australische Naturwissenschaftler Quickenden unabhängig voneinander diese Zellstrahlung (Biophotonen) mit hochsensiblen Lichtmessgeräten durch moderne naturwissenschaftliche Experimente bestätigt.

Die moderne Lichtforschung zeigt auf, dass alle lebenden Zellen ein schwaches, aber ordnungsbildendes Licht ausstrahlen. Messungen zeigen, dass das violette Licht die höchste Schwingungsfrequenz aller Farben hat, nämlich 750 Billionen Hertz. Interessanterweise können Zellen und Lebensmittel besonders in diesem Bereich und im angrenzenden UV-A-Spektrum, in dem auch das Violettglas durchlässig ist, in ihrer Biophotonenstrahlung aktiviert werden. Diese Entdeckung geht auf den Zell-strahlforscher Prof. Fritz-Albert Popp zurück. Er weist auf die Wichtigkeit der Kommunikationsprozesse im UV-A / Violettbereich hin und sieht die Erbstruktur, bisher nur als Träger von Erbeigenschaften bekannt, als wichtige Quelle dieser biologischen, elektromagnetischen Strahlung. Der Zellbiologe Guenter Albrecht-Buehler entschlüsselt mit seinen wissenschaftlichen Arbeiten die Zellinteraktionen durch Infrarotstrahlung.

Die Biophotonenforschung betont, dass in Lebewesen das Licht einen hohen Ordnungsgrad aufweist und deshalb Informationen übertragen kann. Interessanterweise weisen nur die gesündesten Lebensmittel diese so genannten kohärentesten Lichtemissionen auf. Diese Kohärenz gilt als Messgröße für die bioenergetische Kraft, die mit der Wirksamkeit von Produkten einhergeht. Deshalb wird klar, dass unsere Ernährung darauf basiert, die in pflanzlichen und tierischen Substanzen gespeicherte kohärente Lichtenergie aufzunehmen und optimal zu verwerten.

Die vorangegangenen Erläuterungen beweisen, dass nicht nur der optimale Anbau, von Pflanzen für die Gewinnung der Rohstoffe für biologische Produkte, wichtig ist, sondern auch die Verpackung um die Qualität der erzeugten Produkte zu erhalten. Je höher die Qualität - also die dem Produkt innewohnende kohärente Lichtenergie oder bioenergetische Energie erhalten bleibt - umso mehr kann diese Lichtenergie von den menschlichen Körper aufgenommen werden und sorgt seinerseits dafür, dass die menschlichen Zellen geordnet sind - also gesund sind - und bleiben.

Theoretische und erste wissenschaftliche Untersuchungen von in Violettglas gelagerten biologischen Proben zeigen eine positive Förderung dieser Ordnungsbildung und ihrer Informationsübertragung. Dieser erstaunliche Effekt basiert aller Wahrscheinlichkeit nach auf der speziellen Kombinationsdurchlässigkeit von Violettglas in der UV-A / Violett- und IR-Region.

Cherry-Tomaten im Lagerungstest

Um den optimalen Qualitätsschutz der Vitalkraft von in Violettglas gelagerten Lebensmitteln einfacher zu untermauern, wurde ein mikrobiologisches Experiment mit Cherry-Tomaten durchgeführt. Dr. Hugo Niggli kaufte auf dem Markt Cherry-Tomaten und füllte diese im Sommer (22.06.2007) einzeln in eine violette und in eine farblose Apothekerflasche. Die Tomaten wurden bei Raumtemperatur in einem Zimmer gelagert.

Kurz vor Weihnachten (22.12.2007) wurde bei der im Weiß-Glas gelagerten Cherry-Tomate eine mikrobiologische Veränderung in Form eines Schimmelpilzes festgestellt. Ein Monat später, am 21. Januar 2008, wurde das Ergebnis dieses biologischen Experimentes photographiert.

