



Weizenbrot aus bio-dyn. Vollkornmehl 1050 O. Müller, 40-fache Vergrößerung



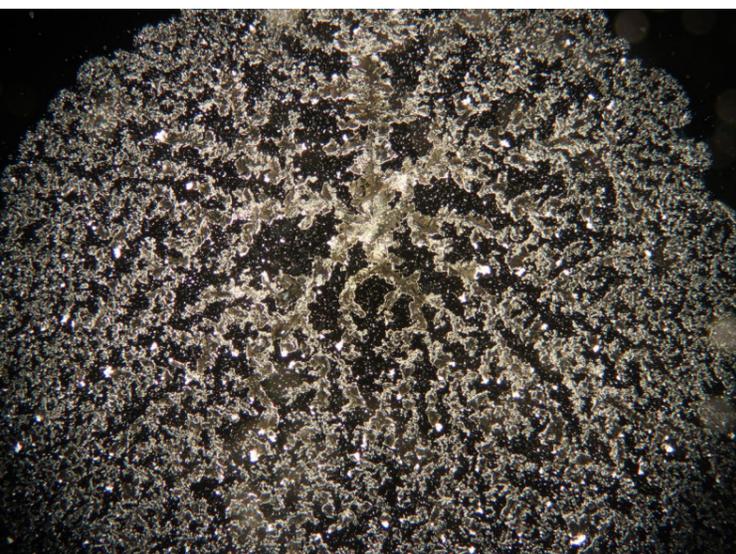
Weizenbrot aus bio-dyn. Vollkornmehl 1050 O. Müller, 200-fache Vergr.



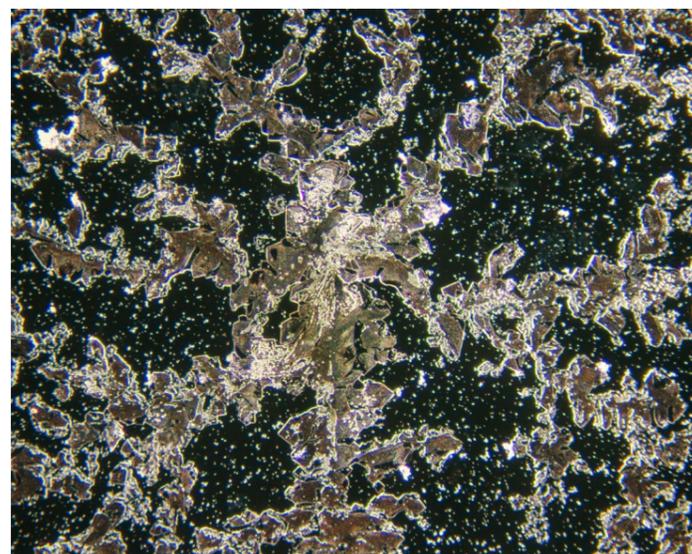
Lichtwurzel (Dioscorea patata)



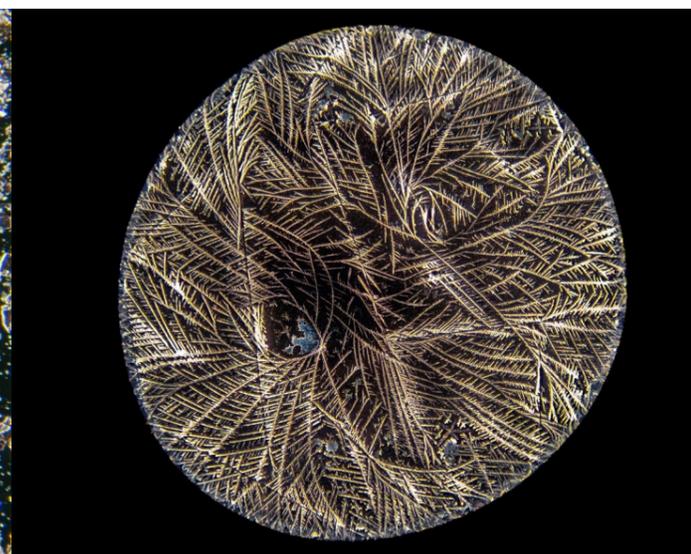
Lichtwurzel (Dioscorea patata), Blätter



Vollkornbrot 1050 Lehenhof, 40-fache Vergr.



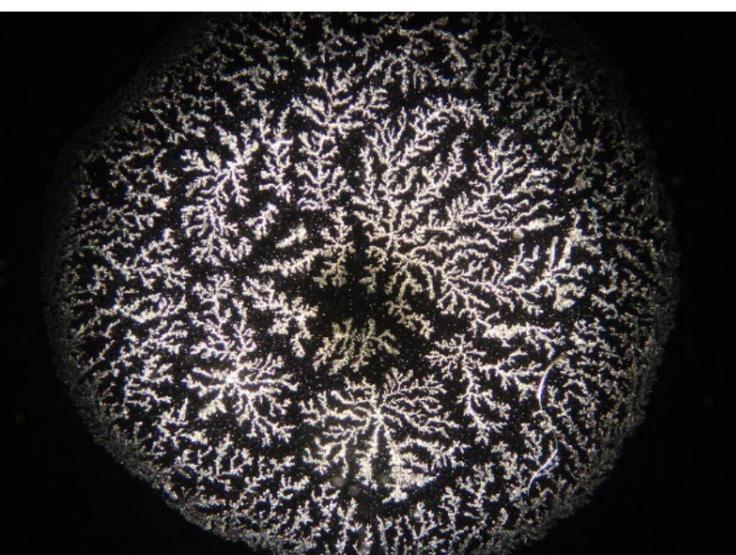
Vollkornbrot 1050 Lehenhof, 100-fache Vergrößerung



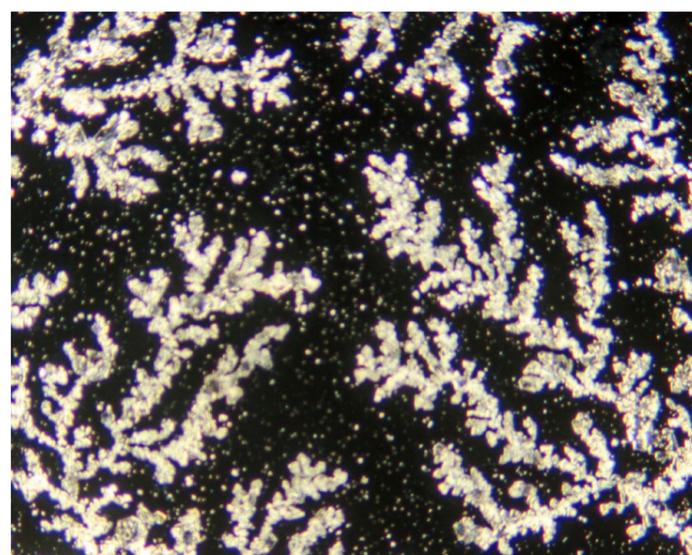
Lichtwurzel, 20-fache Vergrößerung



Lichtwurzel, 100-fache Vergrößerung



Vollkornbrot 1050 Lehenhof mit 5 % Lichtwurzel, 20-fache Vergr.



Vollkornbrot 1050 Lehenhof mit 5 % Lichtwurzel, 200-fache Vergr.



Lichtwurzel, „Haubenbildung“, 200-fache Vergrößerung

### LICHTWURZEL

Eine aus China stammende dicke Wurzelknolle mit filigranem Blattwerk, hoher innerer Strukturkraft und besonderem Ernährungswert. Sie wird hier in Überlingen am Bodensee am Andreashof angebaut. Die heilsame Kraft für den Stoffwechsel und das Immunsystem wirkt besonders in Niere, Bauchspeicheldrüse, Hormon- und Verdauungssystem. In der starken Vergrößerung kommt zum Bildrand hin eine ausserordentliche „Haubenbildung“ in Erscheinung, die ich mit der von R. Steiner angegebenen Lichtätherwirkung im Zusammenhang betrachte.

Ein Brot welches mit Zusatz von Lichtwurzelpulver gebacken wurde, hat eine überaus harmonische Kristallstruktur. Das Brot aus dem gleichen Teig ohne Lichtwurzelzusatz zeigt eine weniger feine Struktur (Mitte links).