PHÖNIX AUS DER ASCHE DR. WILHELM HÖFER
SPAGYRISCHE KRISTALLANALYSE VON WASSER UND LEBENSMITTELN

**164 Seiten, viele farbige Abb.,
Hardcover, Wasserstudio Bodensee, 2018
ISBN 978-3-00-058470-1
€ 38,00**

Titel und Untertitel, so könnte man meinen, bezeichnen ein Buch für Eingeweihte. Der Phönix ist ein sich durch Feuer immer wieder neu erschaffendes mythologisches Wesen, zuletzt wieder auferstanden in den Harry-Potter-Romanen. Und bei Spagyrik handelt es sich ursprünglich um ein „alchimistisches" Verfahren, auf Paracelsus zurückgehend, mit dem Wirkstoffe aus Substanzen herausgelöst und zu Heilmitteln verarbeitet werden. Was könnte das mit unseren Lebensmitteln zu tun haben?

Was in diesem Buch dargestellt wird, stammt von einem Mann, der weit mehr sieht und miteinander in Verbindung zu bringen vermag als die meisten von uns. Der Autor Wilhelm Höfer ist vielfältig interessiert und ausgebildet. Eigentlich ist er Tierarzt, aber seine Kenntnisse in Homöopathie, Naturheilverfahren und anthroposophischer Medizin kommen Mensch und Tier gleichermaßen zugute. Das Wasserstudio Bodensee begründete er zur Demonstration von Wassereigenschaften und Lebensmittelqualitäten mithilfe der Kristallanalyse.

Folgen wir ihm durch die Buchkapitel „Wasser", „Lebensmittel" und „Heilmittel", so entdecken wir anhand unbeschreiblich zauberhafter Fotografien eine Welt der Gesetzmäßigkeiten und Ordnungen, die reine Schönheit sind. Wir sehen vollkommen harmonische Kristallformen, wie sie offensichtlich allem Lebendigen und den Elementen innewohnen. Und indem das Wasser so viel Raum einnimmt, kann im Leser die Vorstellung entstehen, er betrachte nichts Geringeres als den Ursprung der Schöpfung selbst.

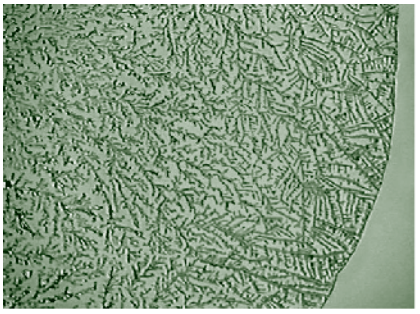
Die Gegenbilder zeigen degenerierte oder zerbrochene Kristallstrukturen derselben Essenzen, wenn manipuliert und denaturiert wurde: mit Chemikalien angereichertes Wasser, wie es aus unseren Leitungen fließt, Milch, die von enthornten Kühen stammt, Karotten, die in der Mikrowelle erwärmt wurden, und Eier aus Legebatterien. Der totale Verlust der strukturellen Qualität durch moderne Herstellungsverfahren und Zubereitungsarten ist also tatsächlich darstellbar und wurde hier sichtbar gemacht. Allen gegenteiligen, abstreitenden und beschwichtigenden Behauptungen zum Trotz, lautet das Fazit, dass in industriell bereiteten Lebensmitteln keinerlei kraftgebende Stoffe mehr enthalten sind. Die Gegenüberstellung der Bilder müsste auch den letzten Zweifler von dieser traurigen Wirklichkeit überzeugen.

Mich hat dieses Buch sehr berührt, weil es etwas Kostbares zeigt. Es liegt seit einiger Zeit auf meinem Wohnzimmertisch und ich greife immer wieder danach. Man will es retten, dieses Reine und Schöne!
Die Texte sind kenntnisreich, niemals belehrend oder hochmütig, die Textmenge ist gut zu verdauen, das A4-Format lässt die Bilder sehr schön zur Wirkung kommen, und die Gestaltung insgesamt ist einladend und leserfreundlich.

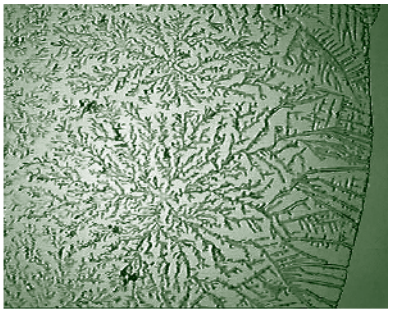
Man kann das Buch im Buchhandel bestellen oder beim Autor selbst:
Dr. Wilhelm Höfer, Dorfstr. 22, 88662 Überlingen, hoefer@wasserstudio-bodensee.de

Helgard Schmitz

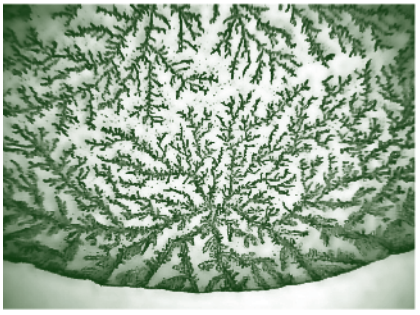
Bei der Untersuchung von Einzelgemelkproben von Braunviehkühen biologisch wirtschaftender Bauern aus dem Allgäu, konnte ein signifikanter Unterschied in den Körperflüssigkeiten von Kühen mit Hörnern und enthornten Kühen aus dem jeweils gleichen Betrieb gefunden werden.



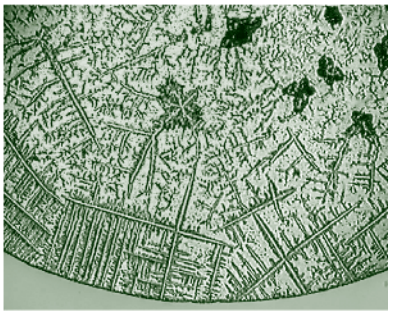
Kuhmilch vom Demeterbetrieb mit Horn, gleichmäßig fließende Formen



Kuhmilch vom Demeterbetrieb, von Kuh Gerdi mit Horn, 40 x

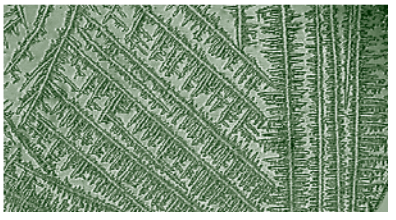


Kuhmilch vom Demeterbetrieb, von Kuh Else mit Horn, 100-fache Vergr.



Milch von Kuh Rita ohne Horn, 100-fache Vergrößerung

Kuhmilch aus konventionellem Hochleistungsbetrieb, 100-fache Vergr.



Milch von Kuh Rita ohne Horn, 200-fache Vergrößerung

Anzeige

Wegen Praxisneuausrichtung zu verkaufen:

- **Valkion Singulet** Sauerstoff Therapie
- **PhotonWave** Farblichttherapie
- **Voice Spectrum Analyser** nach Klinghardt
- Frequenztherapie-Klinghardt Matrix Therapie **KMT**
- Thermographie nach Klinghardt **AlfaSight 9000**
- **WaveTransfer** und Magnetfeld nach Dr. Ludwig AMS **MEDISEND®super III (neu)** incl. **CEPES-Laser (neu)**

Preise auf Anfrage an: aveoregulation@live.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
INK Institut für Neurobiologie nach Dr. Klinghardt GmbH
In den Engematten 5
79286 Glottertal
Redaktionsleitung (ViSdP):
Helgard Schmitz M.A.

REDAKTION:
Tel.: 07684-90 88 36-0
E-Mail: info@ink.ag

SEMINARORGANISATION:
seminar@ink.ag

RECHNUNGSWESEN:
Rechnung@ink.ag

BESTELLUNGEN:
bestellung@ink.ag

BEZUG:
INK-Institut für Neurobiologie nach Klinghardt GmbH
(Anschrift wie Redaktion)
Erscheinungsweise 2x jährlich
Bezugspreise im Abonnement 2 Ausgaben / Jahr € 36,- inkl. Porto innerhalb Deutschlands
€ 38,- (europ. Ausland)
Einzelpreis: € 20,00

GESTALTUNG:
Altamedinet GmbH/ Christine Magiera

DRUCK:
BUCHERER+END GmbH, Kappel-Grafenhausen

BILDNACHWEIS:
sofern nicht eigener Bildbestand oder anders angegeben: istock.com, fotolia.de

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:
Die Zeitschrift und die in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwendung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernimmt die Redaktion keine Haftung. Rücksendung ist nur bei Mitsendung eines frankierten Rückumschlags möglich.
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung des Verfassers und nicht unbedingt die der Redaktion wieder. Gerichtsstand ist Freiburg.