Wasserstudio-Bodensee

Dr. Wilhelm Höfer D 88662 Überlingen, Dorfstr. 22 Tel.: 0049 7551 9151-51 Fax: 07551 9151-52 hoefer-dr@t-online.de www.wasserstudio-bodensee.de

Kristallstruktur in süßen Lebensmitteln

Der **Zucker** ist für die Volksgesundheit zum Problem geworden. Allgemein ist der Konsum von mehr als 20g Zucker pro Tag für viele chronische Krankheiten mitverantwortlich. Falls man alle mit Zucker oder Süßstoff zubereiteten Lebensmittel aus den Regalen eines Supermarktes entfernen wollte – es blieben wohl kaum 20 % übrig!

Eine Redewendung meiner Großmutter: "Zucker sparen grundverkehrt, süß ist was uns gut ernährt" Dagegen ein Buch von Dr. Brucker: "Krank durch Zucker"

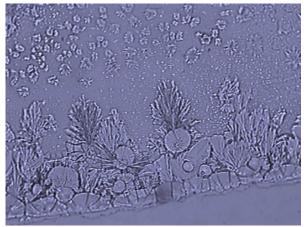
Die Süsse des Lebens genießen, sich gut ernähren, es ist unser aller Recht. Der durchschnittliche jährliche Verbrauch von Zucker pro Person liegt in Deutschland über 32 kg. Das Problem liegt in der Behandlung vieler Lebensmittel mit Zucker zu Genussmitteln. Lusterzeugende Substanzen aber unterliegen Sympathie und Antipathie und da erhitzen sich die Gemüter, wenn es um therapeutische Fragen geht, denn wer einem Genussmittel verfallen ist, der kann nicht objektiv urteilen. Der Zuckerkonsum bereitet nahezu alle "Zivilisationskrankheiten" vor, von Akne und Krebs bis zur Zuckerkrankheit. Denn die Umsetzung des Zuckerkristalls in lebendige, körpereigene, empfindsame Substanz gelingt nur dann vollständig, wenn genügend Vitamin B und Kalk bereit stehen. Da beginnt das Dilemma, denn z.B. Vitamin B1 ist überall dort im Mangel, wo das Brot aus Weißmehl hergestellt wird. D.h. Vit.B1 ist (außer in Hefe, Hülsenfrüchten und Eigelb) nur im Keim und wenig auch in der Samenschale enthalten, welche beim Mahlvorgang fast immer entfernt werden. Die Vitamin B1 Mangelkrankheit nennt sich Beri-Beri (singhalesisch: ⊚∂ □ □ = ich kann nicht). (Vit. B1 wird Aneurin genannt, weil die Funktion des Nervensystems nur mit seiner Hilfe aufrecht erhalten werden kann). Diese Krankheit ist besonders in Asien bekannt geworden, als man anfing den Reis zu entkeimen und zu schälen. Interessanterweise gehört ein Derivat der Saccharose, D-(+)-Saccharose-octaacetat, zu den bittersten bekannten Verbindungen.

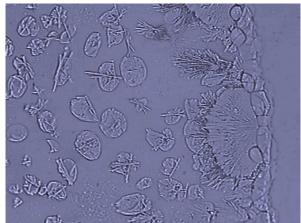
Bereits 1934 konnte A. Katase* an Kaninchen nachweisen, der Konsum von Zucker verursacht Schilddrüsenstörung und Knochendystrophie. Es zeigte sich der Zusammenhang zwischen Zuckerkonsum, Diabetes und Nebenschilddrüse; letztere liefert das Calzitonin, ein Hormon, welches für die Einlagerung von Kalk Voraussetzung ist. Ein Kind von 25 kg KGW dürfte umgerechnet tägl. nicht mehr als 6 g (2 Würfel) Zucker zu sich nehmen, wenn es keine Schäden davontragen soll! Zuckerkonsum und Weizenmehl verursachen schnell Vitamin B1- mangel; dieser erzeugt noch mehr Verlangen nach Süßem, was eine Übersäuerung in den Zellen bewirken kann, was sich in der Rötung des Mittelgesichtes zeigt, die Mundpartie wird grau, die Haut am Nagelbett trocknet aus, das Gedächtnis wird schlecht, schließlich zeigen sich Beschwerden in der Brustwirbelsäule und man bleibt in der Vergangenheit hängen. www.boe-online.de

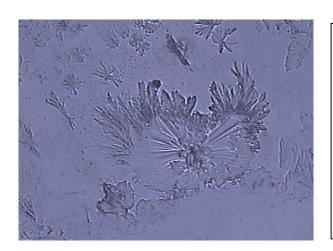
Der Magen braucht vorzugsweise Säure, wer zu viel Süßes isst, verdirbt die Säurewirkung. Es ist erwiesen, dass Rohrzucker und Traubenzucker Magenschleimhautreizung verursachen. Bittertropfen oder Tausendguldenkrauttee können das wieder bessern. Wer während einer "Grippeepidemie" Zucker und Weißmehl meidet, ist wesentlich weniger anfällig, für eine sogenannte "Infektion". Dies wurde von R. Sandler* bereits in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts auch für die Kinderlähmung erforscht! Impfungen sind demnach nur dort wirklich sinnvoll, wo die Ernährungsgewohnheiten unnatürlich und nicht in Ordnung sind.

Die Bilder von verschiedenen Zuckerarten und Süßstoffen geben einen Eindruck von deren Wirkung auf den Körper, insbesondere wenn man dazu die Abbildungen von natürlichen Produkten vergleicht.

Rübenzucker

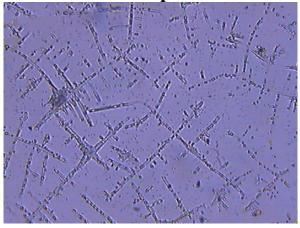






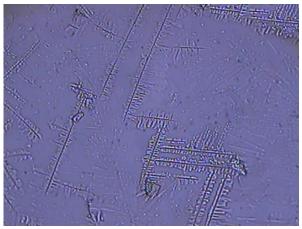
Das Kristallbild des Rübenzuckers gibt eine interessante Auskunft über seine Wirkung in unserem Körper: Schollenförmige Kristalle mit Verklebung am Bildrand bedeuten bildlich gesprochen eine Verdichtung im Nervensinnessystem, "der Blickwinkel wird evtl. eingeschränkt". Die flammenartigen Auswüchse des ersten Bildes deuten auf das Wohlfühlmoment – Ausschüttung von Glückshormon beim Genuss von Zucker; das Bild links lässt allerdings eine eher koboldhafte Wirkung ahnen.

Zuckerrübensirup



Kristalle mit rechten Winkeln spiegeln den mineralisch-unlebendigen Charakter dieses Wurzelextraktes.

Rohr-Zucker



Rohr-Zucker 100 fach vergr.

Dem Rübenzucker ähnliche parallele Kristalle weisen die verhärtende, eher lebensfremde Wirkung des Rohrzuckers aus. Diese Zweifachzucker haben eine nahezu mineralische Wirkung und sollen daher nur in Mengen verwendet werden, wie sie für Kochsalz üblich sind. Brauner Zucker hat nicht mehr Mineralstoffe oder gar Vitamine als gebleichter Industriezucker und ist somit in der Nahrung nur dort angebracht, wo durch andere Nahrungsmittel der Bedarf an essentiellen Nährstoffen bes. Vit. B1 sichergestellt ist. Siehe auch: Film von Prof. Robert Lustig, Fructose; sugar white + death

Stevia

Die meisten Stevia-Produkte enthalten statt der grünen Blätter, mit denen sie beworben werden, nur das isolierte Steviolglykosid – ein chemisch aufbereiteter Auszug. Die meisten Produkte mit Stevia enthalten auch Zucker; nur 1 Gramm Stevia ist so süß wie etwa 300 Gramm Zucker. Viele Stevia-Produkte enthalten deshalb Füllstoffe; für Haribo wird beispielsweise Polydextrose verwendet. Nevella, das Stevia zum Backen, enthält nur 3% Stevia und 97% Maltodextrin. Dieses hat viele Kalorien - pro 100 g 371 kcal. Und nicht, wie man von Stevia erwarten könnte, praktisch keine. Auf der Verpackung ist das nicht zu erkennen.

Natreen Stevia





"Natreen macht das süße Leben leichter" so die Reklame Im Kristallbild ist lediglich im Zentrum eine Struktur. Zum Rand hin ist der Rest des Tropfbildes wie ausgestorben. Das weist seine einseitig intensive Wirkung auf den Stoffwechsel aus.

Birkenzucker - Xylit auch unter dem Namen Xucker bekannt

Xylit (E 967) wurde zuerst aus Birkenrinde, heute vorwiegend aus Resten von Maiskolben mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen industriell gewonnen, es ist auch Abfallprodukt bei der Papierherstellung aus Holz.

Xylit ist in vielen zuckerfreien Kaugummis, Bonbons und anderen industriell verarbeiteten süß schmeckenden Lebensmitteln enthalten. Xylit macht eine kühlend-süße Geschmacksempfindung. Es hat nur halb so viele Kalorienen wie unser Rohr- oder Rübenzucker und reduziert Karies verursachende Bakterien die diesen Zuckeralkohol nicht verstoffwechseln können und somit wird die Plaquebildung an den Zähnen nicht gefördert, die Säurebildung in den Auflagerungen ist deshalb geringer.

Xylit kann bei Tieren im Gegensatz zum Menschen die Ausschüttung körpereigenen Insulins steigern, was zu starkem Abfall des Blutzuckerspiegels eventuell mit Leberschäden führt. 1 g prokg Körpergewicht kann bereits akute Probleme verursachen.





20 fache Vergr.

50 fache Vergr.

Eine intensive Kristallbildung die nur im Bildzentrum gute Strukturen zeigt, weist auf die einseitig intensive Wirkung von Xylit im Stoffwechsel hin. Solche Bilder zeigen ein Ungleichgewicht, d.h. es fehlt die Beziehung zum Nervensinnessystem. Auch wenn Xylit die Bauchspeicheldrüse nur halb so stark beansprucht wie Haushaltszucker, so ist es ein extrem einseitig wirksames Produkt – was beim Mensch leicht Durchfall und Blähungen verursacht.





100 fache Vergr.

300 fache Vergr.

Die guten Kristallstrukturen im Bildzentrum täuschen über eine extrem einseitige Wirksamkeit von Xylit im Stoffwechsel hinweg.

Maissirup ist heute nahezu überall drin –

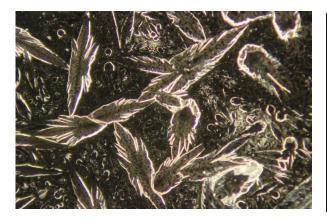
Dieses Fructose-Glucosekonzentrat wird aus Maisstärke mittels eines Enzyms vorwiegend aus Genmais hergestellt. Erst ab einem Gehalt über 5% in Lebensmitteln muß er deklariert werden. Dieser preiswerte Dickmacher kommt nach Wegfall der Zuckerquoten bzw. der Zucker-Marktordnung in der EU im Jahr 2017 auch bei uns vermehrt in die Fertignahrung. (Auch alle anderen Zuckerersatzstoffe drängen vermehrt auf den Markt). So steht Europa vor einer "Fettleibigkeits- und Diabetesepidemie", wie sie in den vergangenen Jahrzehnten die USA getroffen hat. Die Leber kann Glukose zu Glykogen verarbeiten, während der hohe Fruktoseanteil im Maissirup mit Glucose chemisch verbunden ist und großteils in Form von Fett gespeichert wird. Zu den möglichen Folgen zählen Fettleber, Adipositas, Bluthochdruck, Diabetes und Insulinresistenzen.

Auch unser Kristallzucker besteht zu 50 % aus Fructose und 50 % aus Glucose. Nur letztere wird insulinabhängig verdaut, dadurch entsteht die Gefahr dass man zu viel isst, weil das Sättigungsgefühl insulinabhängig ist.

Assugrin ein synthetischer Süßstoff auf der Basis von Cyclamat E 952 /Saccharin







Sie kaufen im Reformhaus "Rabenhorst schw. Johannisbeernektar leicht" und denken es sei was besonders Gutes. Doch schon ist Cyclamat im Einkaufskorb. Oder sie erstehen die feinen Sauergurken Kühne "Saison Sommerfrische" oder "Hengstenberg Meerrettich" schon ist Saccharin dabei.

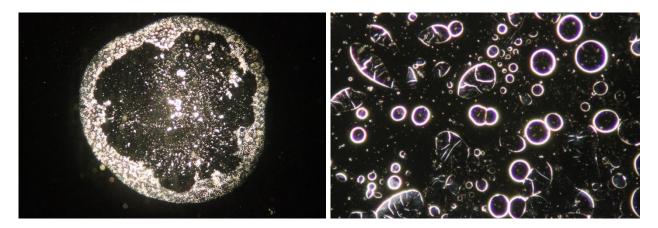
Die Kristallstrukturen erscheinen eher

Süßkraft Schneekoppe - Tafelsüße

"Im Zentrum unserer Aktivitäten steht das Verbraucherbedürfnis und unser Beitrag an eine moderne, gesunde Ernährung" (Aus der Homepage der Firma Schneekoppe.)

Die Kristallbilder dieses synthetischen Cyclamats mit Acesulfam und Saccharin weisen die "mineralische" Qualität dieses Stoffes aus. In der schwachen Vergrößerung sind die organisierten Strukturen an den Rand gedrängt, im mittleren und zentralen Bildbereich gibt es

nur amorphe Ablagerungen. Die Vergrößerung des Randbereiches im rechten Bild zeigt kleine helle Ringe teilweise offen, wie aufgesprengt. Dies sind Strukturen einer chemischen Substanz, die dem Lebendigen fremd sind.



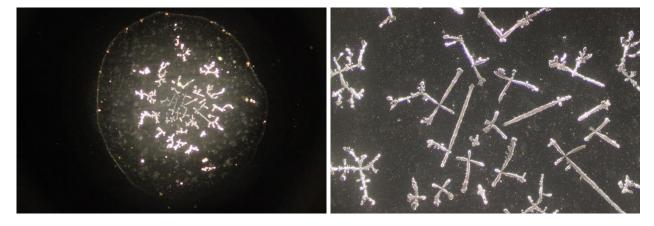
20 fache Vergr.

200 fache Vergr.

Produkte die mit "Light", "Wellness" oder "Zuckerfrei" ausgewiesen sind, muss man annehmen, dass Süßstoff enthalten ist! Süßstoffe in Lebensmitteln werden auch als NutraSweet, Canderel oder als E 951 bezeichnet.

Sucralose C₁₂H₁₉Cl₃O₈ (E 955)

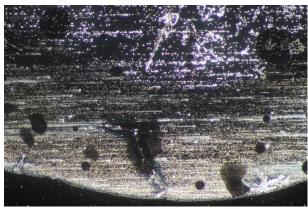
Dieser Süßstoff auch "Nevella, Candys, Splenda oder Tafelsüße" ist seit 2004 in der EU zugelassen. Er wird zwar aus Zucker hergestellt doch durch synthetische Anlagerung von Chlor kann ihn unser Organismus nicht als "Nahrung verwenden, er hat also keine Kalorienwirkung und angeblich keine sogenannten "Nebenwirkungen". Sucralose führt nach Wikipedia bei Fruchtzuckerunverträglichkeit zu Blähung, Erbrechen, Durchfall bis zum Kreislaufkollaps. Es gibt die Aussage, dass beim Erhitzen Dioxine entstehen können. Interessant ist, dass sich diese weisse Substanz beim ausglühen über dem Bunsenbrenner bei weit über 1000° C nicht zu Asche verbrennen lässt, sondern ein schwarzes glizerndes Pulver wird. Dieser Süßstoff wird bereits in den meisten industriell verarbeiteten Nahrungsmitteln und Getränken verwendet, u. a. in Nachtischen aus Milchprodukten, Backwaren, Kaugummi, Eis und kohlenhydratarmen Snacks. Ich entdeckte diese dem Haushaltszucker 600 fach überlegene Wundersüße zusammen mit Acesulfam in dem Schweizer Bonbon "Ricola Gletscherminze", welches ich in der Apotheke geschenkt bekam. Oder in Wick Hustenbonbon ohne Zucker.



Ähnlich dem Xylit sind nur im Bildzentrum Kristalle entwickelt; hier in stark reduzierter Gestalt: wenige undifferenzierte gerade Kristalle mit rechten Winkeln weisen auf die "technische Qualität" dieses Produktes hin.

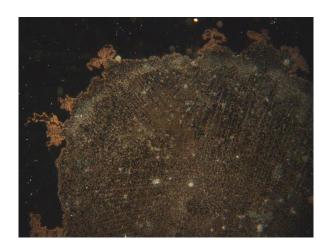
Saccharose

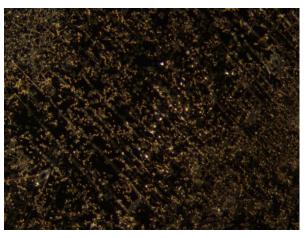




Diese Art von Gestaltbildung aus der Essenz einer Substanz zeigt das Fehlen von Lebendigkeit; man kann nur dafür Sorge tragen, dass Sucralose in der Nahrung nicht vorkommt.

Aspartam (E 951) – das süße Gift aus der Retorte mit dem Schmeichelnamen Aminosweet"





Aspartam 20

Aspartam 200 fache Vergr

Die Bilder von Aspartam sind durch geradlinige Strassen von undifferenzierten Granula gekennzeichnet; am Bildrand bilden sich braune zerfranste Auswüchse. Diabetiker und Menschen, mit kalorienbewusster Ernährung, greifen häufig nach Zuckerfreien Produkten. Überall wo süßer Geschmack ohne Kalorienzufuhr gewünscht ist, wie in Light oder Wellness Getränken, ist auch in der EU seit 2005 der Süßstoff Aspartam enthalten. In über 90 Ländern sind Nahrungsmittel mit diesem gentechnisch hergestellten Zuckeraustauschstoff angereichert.

Ärzte und Wissenschaftler warnen vor Aspartam, es besteht aus vorwiegend drei Bestandteilen:

1) *Asparaginsäure* - dieser Teil greift die Hirnsubstanz an, die betroffenen Hirnzellen werden bis zur Selbstvernichtung aufgeputscht und verkalken, das klingt verdächtig nach Alzheimer;

2) *Phenylalanin* - ist eine Aminosäure die neurologische Störungen verursachen kann..

Nutriasweet selbst meint, nur jeder 15.000ste Mensch wird von Schizophreniestörungen betroffen. Heute wird jedes Kind am 5. Lebenstag auf Phenylketonurie untersucht, weil jährlich etwa 100 Kinder geboren werden, die diese Aminosäure nicht abbauen können und bei Überdosierung mit Phenylalaninhaltigen Nahrungsmitteln erkranken würden.

3) *Methanol* - Vergiftungssymptome sind Sehstörungen bis Blindheit, schon 5 ml führen zu

Gehirnstörung: Tinnitus, Stottern, Gleichgewichtsstörung. Im Körper entstehen aus Methanol Ameisensäure und Formaldehyd. (Ty Bollinger sagt in "Krebs verstehen und natürlich behandeln – Kopp Verlag: "Die Psychiatrischen Kliniken sind voller Opfer des Aspartams")

Aspartam wird im Zusammenhang mit vielen gesundheitlichen Beschwerden diskutiert. Bereits Mitte der 90er wurde die amerikanische Zulassungsbehörde für Lebensmittel und Medikamente, FDA dazu gezwungen 92 Symptome zu veröffentlichen, die auf Aspartamkonsum zurückgeführt werden können, bis hin zu MS, Hirntumore und Unfruchtbarkeit der Mädchen! Demgegenüber ist die gepriesene Kalorieneinsparung völlig bedeutungslos. In einer 2014 veröffentlichten Studie schreiben Jotham Suez und Kollegen vom Weizman Institute (Israel), dass kalorienfreie künstliche Süßstoffe— wie Saccharin, Sucralose und Aspartam — eine Darmflora fördere, welche die Glukose-Toleranz reduziere und bei fast 60 % der Probanden zu einer Vorstufe von Diabetes führt. Lesen Sie unter www.mpwhi.com und Sie erfahren "die neuesten Nachrichten" zu Aspartam.

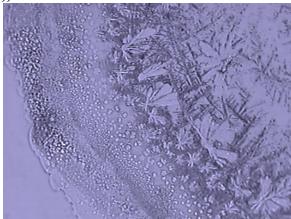
Jotham Suez et al.: Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota.

- Echt künstlich: Das Dr. Watson Handbuch der Lebensmittel-Zusatzstoffe
- Futter fürs Volk: Was die Lebensmittelindustrie uns auftischt

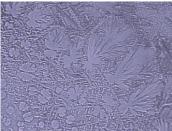
Quelle: www.lebensmittelwissen.de

Vergleich von Haribo – Wald-Himbeere

"Himbeere" von Haribo

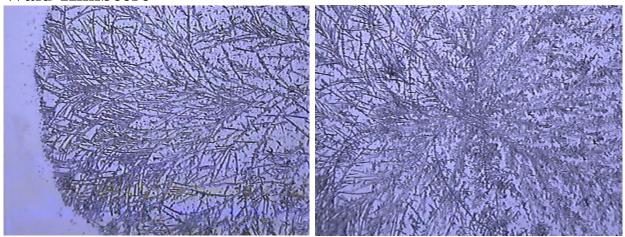






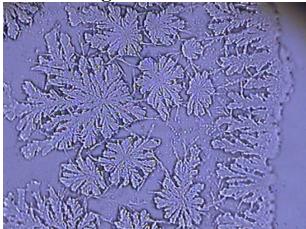
Die Haribo Himbeere zeigt im Kristallbild zirkulär verdichtete Zonen, von denen in einer schöne Kristalle deutlich sind – dies ist der Bereich welcher unserem Empfinden sympatisch ist. Die restlichen Abschnitte zeigen eher belastende Kristallstrukturen. Im Gegensatz du der natürlichen Himbeere aus dem Garten:

Wald-Himbeere

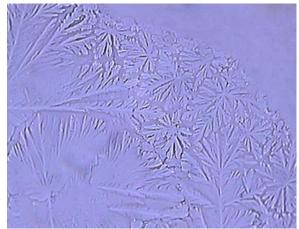


Gleichmäßig, harmonisch gestaltete Kristalläste weisen eine lebensfreundliche Energie aus.

Blütenhonig

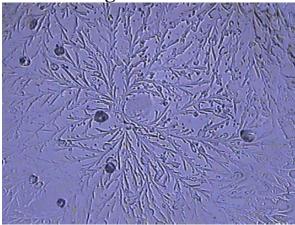


Blütenhonig

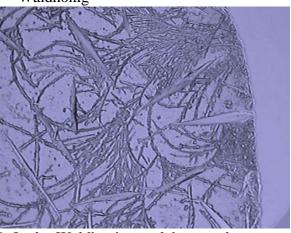


Der blütenhafte Charkter solcher Kristallformationen hat belebende Qualität, er gibt als reines Naturprodukt bes. dem älteren Menschen eine aufbauende Wärmehülle. Eine natürliche Ordnung unterstützt heilwirksam die Süsse des Lebens.

Lindenhonig

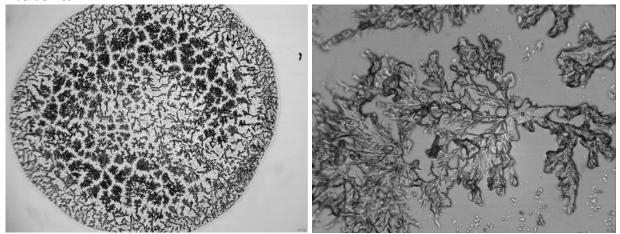


Waldhonig



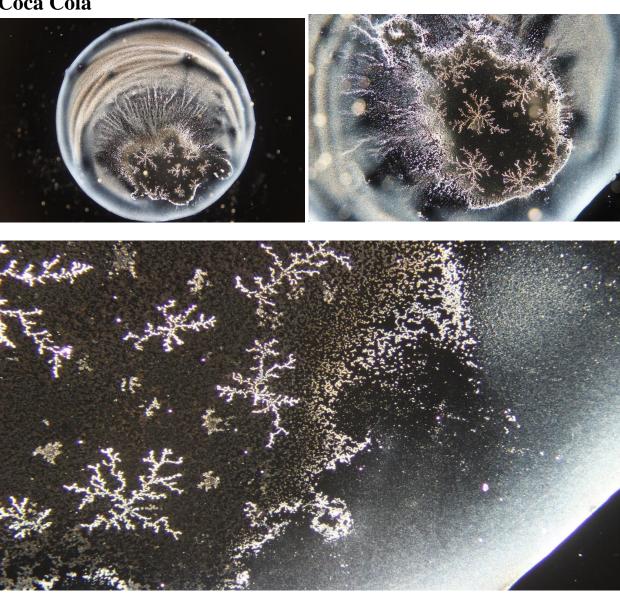
Die Feinheit eines Lindenhonigs gegenüber der Süße des Waldhonigs, welcher aus den Abscheidungen der Läuse von Waldbäumen wie Eiche oder Tanne von den Bienen gesammelt wird.

Nutella



Im rechten Großbild (200 f. Vergr.) wird die Kristallstruktur deutlich; die eigentlichen feinen Ästchen des Grundgerüstes werden von grobenscholligen ungestalteten Kristallen begleitet, die Feinstruktur erscheint dadurch völlig verwischt.

Coca Cola



Colagetränke enthalten z.B. das in der Muskatnuss vorkommende Myristicin, aus dem in der Leber Amphetamine gebildet werden. Dies sind euphorisch wirksame Substanzen (wie in Speed oder dem Meskalin vom Peyotl-Kaktus, ähnlich im Ecstasy). Der Zusatzkick für die "gute Laune" des Colatrinkers sind Zucker und Coffein. Beide steigern den Serotoninspiegel im Gehirn. Interessanterweise reduzieren die Amphetamine den Abbau des stimmungssteigernden Serotonins. Aber Vorsicht es gibt da noch Zuckerculör und Phosphorsäure

Cola light





Auf den ersten Blick besticht eine schöne Gesamtstruktur. Bei genauerem Hinsehen erhält man die wirkliche Information aus dem Kristallbild. Einer breiten Randverdichtung (Belastung des Nervensinnessystems) folgt nach Innen ein Strahlenkranz aus unstrukturierten feinen Granula (starker Einfluss auf den Kreislauf mit der Tendenz Ablagerungen zu begünstigen). Die nicht in eine Struktur eingebundenen Granula bilden auch den Hintergrund des Bildzentrums, auf dem gut entwickelte, sternförmige Kristalle leuchten und das positive Erlebnis beim Konsum von Coca Cola spiegeln.

Kochsalz

Bezüglich der Fluoranwendung bei Zahnkaries wurde 1953 in Konstanz mit Unterstützung der Zucker-, Getränke- und Fluorindustrie die Arbeitsgemeinschaft für Fluorforschung und Kariesprophylaxe (ORCA) gegründet. [73] 1967 gab es ein Abkommen zwischen dem Bundesverband Deutscher Zahnärzte und der Zuckerindustrie, bekannt als "Süßes Gespräch". [74] Der Deutsche Bundesverband der Zuckerindustrie, die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarindustrie CMA und die Arbeitsgemeinschaft Zucker der Verbände zuckerverarbeitender Betriebe zur Absatzförderung gründeten 1976 den Informationskreis Mundhygiene und Ernährungsverhalten IME. Er soll die Mundhygiene und Fluoridierung in der Kariesvorbeugung fördern. Auch diese Abkommen werden als Belege dafür angeführt, dass mächtige wirtschaftliche Interessengruppen bei den Auseinandersetzungen um die Fluoridierung eine Rolle spielen. Dabei wird behauptet, dass die Fluoridierung ein Vorwand sei, um von den Ursachen der Zahnkaries abzulenken. Es liege insbesondere im Interesse der Zuckerindustrie, die Fluoridierung zu propagieren. In diesem Zusammenhang sind die Auseinandersetzungen um den Zahnarzt Johann Georg Schnitzer zu betrachten, der sich in seinen Veröffentlichungen sehr kritisch äußerte^[75].

Schnitzer: "Gesundheitspolitik 2004 in Deutschland: seit 40 Jahren das Thema verfehlt" http://www.dr-schnitzer.de/agdb003.htm

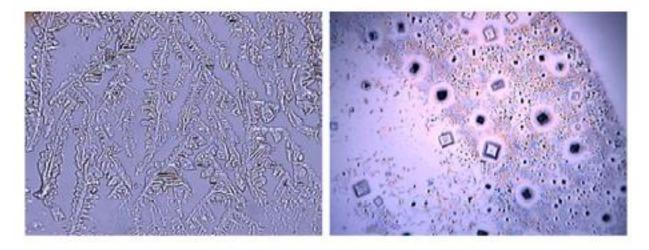
Kochsalzkristalle



pixarno © www.fotolia.com

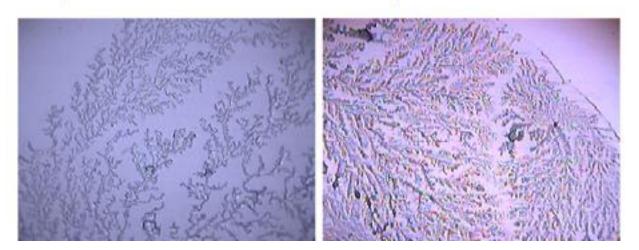
Kochsalz raffiniert, Speisesalz

Berchtesgaden Steinsalz



Himalaya Salz

Himalaya Salz



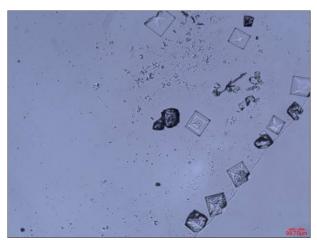
Die Salzindustrie liefert uns reinstes mineralisches Natriumchlorid, was für chemisch industrielle Zwecke oder als Streusalz sinnvoll ist. Für den menschlichen Konsum ist es wenig geeignet, besonders wenn es mit Jod oder Fluor angereichert wird.

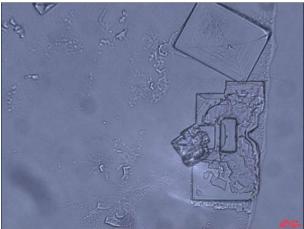
Fluorid-salz

Das Fluor ist als Halogen wie Jod, Chlor und Brom hinlänglich als giftig bekannt. Dem Fluor wird eine explizit neurotoxische Eigenschaft zugesprochen. Aber es ist in winzigen Spuren nötig, um die Intelligenz des Menschen zu regulieren. Zu viel Fluor macht zu intelligent (R. Steiner GA 312 16. Vortrag) Bes. das Kind benötigt ein Gleichgewicht von Fluor und Magnesium. Mg wirkt strahlend, die Faserbündeldes Bindegewebes organisierend (zusammen mit dem Kiesel – siehe Halmsilica), damit der Kalk den Weg in die Knochen und Zähne findet (zu kl. Zähne). Fluor verfestigt, es rundet plastisch wirksam den Schmelz stabilisierend ab. Mit wässrigem, stark verdünntem Kastanienauszug kann die Mineralisierung der Zähne gefördert werden (Weleda Kastanienzahncreme).

Viele verwenden fluoridierte Zahncremes. Das Fluor härtet den Zahnschmelz. Jedoch werden nicht nur die Zähne, sondern auch Knochen und Gewebestrukturen gehärtet. Dies führt bei Kindern zu früher Verknöcherung des Schädels, bei älteren Menschen zu brüchigen Knochen! Zahnkaries ist keine Fluoridmangelerkrankung, denn im Wasser ist immer die nötige Menge vorhanden, sondern sie entsteht durch das Ungleichgewicht von Magnesium zu Fluor und ist eher Folge schlechter Mundhygiene und einer für die Zähne schädlichen, zuckerreichen Ernährung!

Jodsalz Bad Reichenhall





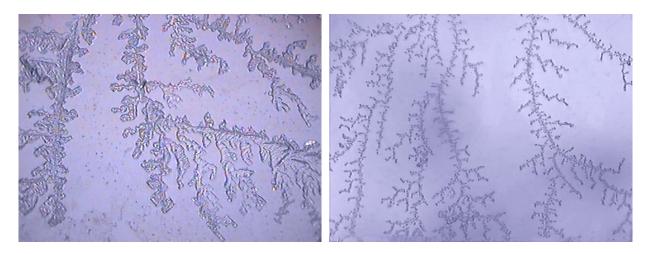
Durch den Zusatz von Jod

Kochsalzlösung neutral

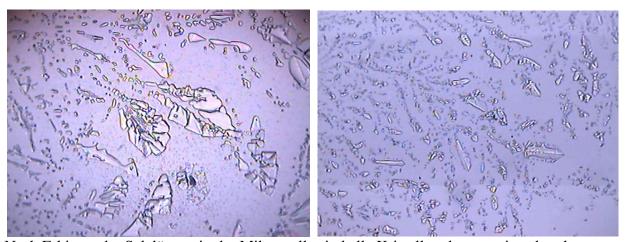
mit 1 Tropfen Star of Betlehem (Bachblüte)



Himalaya Salz, Neutralprobe



Himalaya Salz nach 5 Min. Mikrowellenbehandlung



Nach Erhitzen der Salzlösung in der Mikrowelle sind alle Kristallstrukturen wie gebrochen,