

GRANDER®: Belebtes Wasser fördert nachhaltigen Lebensstil

Probieren Sie GRANDER® belebtes Wasser auf der Rohvolution®

Ohne Wasser kein Leben – es nährt alle Organismen und befördert Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine exakt an die Stellen, wo sie gebraucht werden. Selbst der Prozess des Atmens wird durch Wasser unterstützt. Doch es kommt nicht nur auf die zwei Liter Wasser für einen Erwachsenen pro Tag an, sondern ganz besonders auch auf die Qualität des Wassers. Wer Wert auf sein Wohlbefinden legt, sollte bei der Auswahl des Wassers anspruchsvoll sein – schließlich ist es unser wichtigstes Lebensmittel. Durch die GRANDER®-Wasserbelebung wird Wasser zum biologisch hochwertigen Getränk – direkt aus dem Wasserhahn.



Qualität, die man schmecken kann

Genug zu trinken fällt vielen Menschen schwer. GRANDER® verbessert die innere Struktur des Lebensmittels Wasser und gibt ihm seine ursprüngliche Lebendigkeit zurück. Dadurch lässt es sich wesentlich leichter trinken und man nimmt automatisch mehr Wasser zu sich.

Der feine Geschmack lässt sogar Kinder häufiger zum Wasser greifen und es wird gern freiwillig auf Säfte und Limonaden verzichtet.

Das teure Kaufen von Flaschen und mühsame Schleppen aus dem Supermarkt entfällt: GRANDER® einmal installiert, lässt Wasser in hochwertiger belebter Qualität aus allen Wasserhähnen des Hauses fließen.

Doch nicht nur in seiner puren Form bringt das GRANDER®-Wasser Vorteile. Es hebt den Geschmack von Lebensmitteln hervor und macht sie leichter verträglich.

Der morgendliche Kaffee oder Tee schmeckt intensiver und ist um vieles bekömmlicher. Lebensmittel, die mit belebtem Wasser gewaschen oder hergestellt

werden, halten länger und selbst Kräuter und Salate, die schon etwas welk sind, erhalten mit GRANDER®-Wasser ihre Frische zurück.

Auch bei Teigen ist der Unterschied sicht-



und spürbar. Sie sind lockerer, einfacher zu verarbeiten und selbst mit weniger Backtriebmittel gehen sie besser auf.

Kraftstoff für Körper und Geist

Das GRANDER® belebte Wasser verbessert das allgemeine Wohlbefinden der Anwender spürbar: Das belebte Wasser wird vom Körper schneller aufgenommen und besser verarbeitet. Es führt zu höherem Wohlbefinden und mehr Energie.

Auch auf Konzentration und Wachsamkeit wirkt sich hochwertiges Wasser positiv aus, immerhin besteht das menschliche Gehirn zu 85 Prozent aus Wasser und ganze 1.400 Liter fließen täglich durch dieses Organ. Nur wer seinen Körper mit genügend hochwertigem, belebtem Wasser versorgt – sei es in flüssiger oder fester Form – schützt die wichtigen Funktionen der Organe und hält sich lange und nachhaltig fit.

Der Einsatz von GRANDER® belebtem Wasser im Bereich Ernährung bewirkt:

- hohen Trinkgenuss durch feinen Geschmack
- mehr Frische und Geschmack von Lebensmitteln



GRANDER® BELEBTES WASSER FÖRdert GESUNDEN UND NACHHALTIGEN LEBENSSTIL



Wer Wert auf seine Lebensqualität legt und sich bewusst ernährt, darf beim Wasser ruhig anspruchsvoll sein. Schließlich ist es unser wichtigstes Lebensmittel. GRANDER® belebtes Wasser bedeutet Geschmack, Genuss sowie Vitalität und Wohlbefinden – und das direkt aus dem Wasserhahn.

Besuchen Sie uns auf der Rohvolution® an unserem Messestand und probieren ein Glas GRANDER® belebtes Wasser.



GRANDER
WASSER

GRANDER Wasserbelebungs Gesellschaft m.b.H.
Bergwerksweg 10, A-6373 Jochberg
www.grander.com

... die ganze Kraft des Wassers.

- längere Haltbarkeit von Lebensmitteln
- intensiveres Aroma bei Kaffee und Tee
- lockerere Teige, die sich leicht verarbeiten lassen und besser aufgehen
- mehr Wohlbefinden und höhere Vitalität
- die Unterstützung wichtiger Körperfunktionen und Aufgaben der Organe
- weniger Kalkablagerungen in den Dampföfen von Öfen, Wassertanks, Kaffee- und Teemaschinen
- nachhaltigen Umweltschutz, denn durch GRANDER® geht das Wasser belebt in die Natur zurück

Ein kleiner Auszug an Referenzen:

- Bio-Mühle Moulin Bio Pichard, Mali-jai, Frankreich
- Höllinger naturgepresster Apfelsaft, Pressbaum, Österreich
- Kresse vom Ökohof Feldinger, Wals, Österreich
- Sojarei Bio-Tofu, Traiskirchen, Österreich
- Dresdner Backmanufaktur, Dresden, Deutschland
- Naturkäserei Tegernseer Land, Kreuth, Deutschland

Karin Wagner



Stand 371-373

GRANDER® GmbH

Bergwerksweg 10
6373 Jochberg - Österreich
Tel. +43 5355-20335
info@grander.at
www.grander.com

Spirituelle Aspekte unserer Ernährung

Information und Wirkung auf die Psyche

Während mensch sich viel mit den materiellen Komponenten, wie Makro- und Mikronährstoffen auseinandersetzt, wird oft nur wenig beachtet, dass unsere Nahrung auch Träger feinstofflicher Information ist. Die energetische Qualität dessen, was wir essen und trinken, bestimmt letztlich die gesundheitsfördernde oder schädigende Wirkung.



Julia Lang, Heilpraktikerin, Ayurveda- und Yogatherapeutin. Nachdem sie 10 Jahre in eigener Praxis tätig war, leitet sie seit 2012 den Ayurvedabereich bei Yoga Vidya, Bad Meinberg und gibt Seminare und Ausbildungen zu den Themen (roh-)vegan, Ayurveda, Yoga und energetische Heilweisen

Je frischer, ursprünglicher und unveränderter ein Lebensmittel ist, desto mehr Lichtkraft trägt es in sich, was Prof. Fritz Albert Popp schon vor Jahrzehnten mit seiner Biophotonenmessung nachweisen konnte. Er hat auch herausgefunden, dass unsere Zellen über Lichtsignale miteinander kommunizieren. Es hat sich herausgestellt, dass biologisch angebautes Gemüse weit höhere Biophotonenwerte aufweist, als konventionelles. Bio ist allerdings nicht gleich Bio.

Prana oder Biophotonen

Pflanzen aus bio-veganer Landwirtschaft weisen sicher andere Lichtwerte auf, als solche aus EU-Bioanbau, wo beispielsweise Blut- und Knochenmehl zur Düngung erlaubt sind. Bei Lagerung verabschiedet sich die Lichtkraft sehr schnell, weshalb Lebensmittel möglichst regional, saisonal und frisch geerntet sein sollten. Am besten wenigstens anteilig im eigenen Garten, auf dem Balkon, der Fensterbank oder mindestens im Spro-

senglas. In Japan wird die Biophotonenmessung inzwischen ganz offiziell zur Kontrolle von Lebensmitteln eingesetzt, während der Prophet im eigenen Lande, wie so oft, kaum Gehör findet. Was käme wohl dabei heraus, wenn wir mit Biophotonenmessgeräten durch die Regale der Supermärkte gehen würden?

Im Yoga ist diese Licht- oder Lebenskraft seit Jahrtausenden als Prana bekannt und vitale Kost hat dadurch seit jeher einen hohen Stellenwert.

Die drei Gunas und warum vegan?

Weitere, wichtige Aspekte bezüglich der energetischen Wirkung von Nahrungsmitteln, liefert das Konzept der Gunas, der drei Kräfte, die im gesamten, uns bekannten Universum wirken: Sattva, Rajas und Tamas. Sattva steht für das lichte, reine, ruhige Prinzip, das mit Wissen und Freude assoziiert wird, während Rajas Bewegung, Schnelligkeit und Unruhe, Tamas hingegen Trägheit, Schwere und damit auch Schwerkraft erzeugt. Als sattvige Nahrungsmittel galten ursprünglich, neben Obst, Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten auch Milchprodukte. In unserer Zeit sind letztere jedoch wegen des Leids, das den Tieren zugefügt wird und der Giftbelastung, die sich in Muttermilch akkumuliert, nicht mehr als sattvig einzuordnen.

Die energetische Qualität ist stark abhängig von der Verarbeitung und so kann ein ursprünglich sattvig Lebensmittel zu tamasischem Ballast werden, wenn es z.B. vorgekocht, im Kühlschrank gelagert und/oder wieder aufgewärmt wird – im schlimmsten Fall in der Mikrowelle. Auch wirken nicht alle Gemüse sattvig. Beispiele hierfür sind Knoblauch, Zwiebeln und Chili, die, je nach Quelle, Rajas oder Tamas zugeordnet werden. Wählen wir sattvige Nahrungsmittel, können wir gezielt Einfluss auf unsere Gemütsverfassung und unsere spirituelle Entwicklung nehmen.

Information und Wirkung auf die Psyche

Neben der Biophotonenmessung geben auch die Emoto-Kristalle Aufschluss über energetische Qualität und damit Ordnungskraft. Professor Emoto konnte sehr eindrücklich zeigen, wie sehr Wasser auf unterschiedliche Informationen mit

Strukturveränderungen reagiert. Welche Art von Information der wässrige Anteil im Fleisch und den Körperflüssigkeiten ausgebeuteter Tiere transportiert, ist sicher unschwer vorstellbar. Nicht nur für den Körper, sondern besonders auch für die Psyche sind diese Substanzen pures Gift.

Das genaue Gegenteil finden wir bei den ätherischen Ölen, Stoffe, die gerne als die Seele der Pflanzen bezeichnet werden. Sofern sie ohne chemische Lösungsmittel im klassischen Wasserdampfdestillationsverfahren gewonnen werden, sind sie Balsam für unsere Seele und können auch gezielt als Bereicherung in kulinarischen Köstlichkeiten eingesetzt werden.

Die Küche als alchemistischer Ort der Verwandlung

Immer wenn Nahrung zubereitet wird, findet ein energetischer Prozess statt, der zur Veränderung der ursprünglichen Qualität führt. Wird z.B. lange gekocht, geht nicht nur Prana verloren, sondern es werden auch Enzyme, diverse Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe zerstört. Diese wirken stark ordnungsbildend, Kochen erzeugt also eine chaotische Struktur.

Möglicherweise gleicht das Kochen auf offenem Feuer, worauf sich die ursprünglichen Empfehlungen des Ayurveda und auch der chinesischen Medizin beziehen, Pranaverluste anteilig aus, da der Nahrung die Kraft des Feuers, Agni, zugeführt wird. Auch Gas kann das noch ein wenig leisten, während Elektro- oder noch stärker, Induktionsherde nur zersetzend wirken.

Achtsamkeit bei der Zubereitung

Eine liebevolle Haltung, Achtsamkeit, gute Gedanken und eine ruhige, harmonische Atmosphäre in der Küche, sind Voraussetzung für die Bekömmlichkeit der zubereiteten Speisen. Idealerweise hängt ein Yantra, z.B. das Sri Yantra an der Wand und im Geist oder hörbar wird ein Mantra (kann auch „Licht und Liebe“ sein) wiederholt. Nicht umsonst dürfen in einigen spirituellen Gemeinschaften nur die sehr hochentwickelten Schüler in die Küche. Stress oder gar Streit haben hier gar nichts verloren und können selbst ursprünglich sehr hochwertige Nahrung negativ verändern und Geist

und Körper vergiften.

Achtsamkeit beim Essen

Eine schön hergerichtete, sattvige Mahlzeit, in der richtigen Menge und voller Dankbarkeit genossen, hat eine energetisierende Wirkung auf Körper und Geist. Entscheidend hierfür ist allerdings auch, ob die Nahrung typgerecht ausgewählt und zubereitet wurde, wofür uns die uralte Wissenschaft des Ayurveda wertvolle Hinweise liefert. Schön ist es auch, vor dem Essen innezuhalten und ein kurzes Gebet oder ein Mantra, z.B. das Gayatri – das große Lichtmantra, zu sprechen.

Ursprüngliche Information

Wildkräuter, wilde Beeren sowie Blätter von Bäumen und Sträuchern, sind Träger der ursprünglichen Information der Erde. Sie sind uns seit Urzeiten vertraut und haben dadurch eine extrem positive, ordnende Wirkung auf unser gesamtes System. Außerdem hilft Chlorophyll bei der Entgiftung und die Vielfalt an Mineralstoffen, Spurenelementen und sekundären Pflanzenstoffen nährt uns auf allen Ebenen. Grundsätzlich gilt, je weniger ein Nahrungsmittel durch Züchtung verändert ist, desto bekömmlicher, weil vertrauter, ist es für unser System. Alles, was prozessiert, also verarbeitet und haltbar gemacht, in den Regalen der Supermärkte steht, schadet uns auf allen Ebenen. Physisch und psychisch wirken diese Pseudolebensmittel lediglich als Ballast, der uns Energie und damit Lebenskraft kostet, statt sie zu liefern.

Julia Lang



Das Sriyantra

Stand 361-362

Yoga Vidya e.V.

Yogaweg 7
32805 Horn-Bad Meinberg
Tel. 05234-870
info@yoga-vidya.de
www.yoga-vidya.de