



Ist Salz gleich Salz?

Oder der kleine Unterschied

Haben Sie schon einmal beim Backen, das Backpulver oder die Hefe vergessen, beim Kochen von Salzkartoffeln das Salz? Waren Sie mit dem Ergebnis dennoch zufrieden? Mit Sicherheit nicht.

Fazit: der kleine Unterschied, kleinste Dinge und Mengen haben eine bedeutende Wirkung.

So ist es auch beim Salz. Salz hat jeder in seinem Küchenschrank. Aber haben Sie wirklich vollwertiges Salz in Ihrer Küche? Sie verfügen über Speisesalz, Jodsalz, eventuell raffiniertes Meersalz. Denken Sie einmal an den kleinen Unterschied von vorhin. Ihr Speisesalz besteht nun fast ausschliesslich zu 99.9% aus NaCl, "Natriumchlorid". Das Wenige der Natur fehlt. Es wurde nicht vergessen, sondern als so genannte Verunreinigung wegraffiniert. Natürliches Salz, welches zum Verzehr zugelassen ist, enthält 3% - 0,1% Mineralien und Spurenelemente, denselben aus denen unser Organismus besteht. Dabei geht es nicht um die Menge, sondern um die Qualität, welche in der Ganzheit und der Ähnlichkeit der Zusammensetzung unseres Körpers liegt. Deshalb ist z.B. der klare Halit, der Diamant unter den Salzkristallen so wertvoll. Im Altertum sprach man vom weissen Gold, dafür wurden unzählige Kriege ausgefochten.



Da Sie für den Kuchen weder das Backpulver noch die Hefe weglassen, sollten Sie auch beim Salz auf den Gehalt der so wichtigen Mineralstoffe und Spurenelemente achten. 90% der Salzproduktion wird für die Industrie benötigt. Sie braucht reines Natriumchlorid als Trennmittel. Das natürliche Salz mit seinen aus chemischer Sicht vorhandenen Verunreinigungen wird deshalb chemisch gereinigt. 7% der Produktion gehen in die Lebensmittelindustrie, 3% stehen in den Küchenschränken. Der Aufwand für den Abbau von natürlichem Salz mit den Bausteinen des Lebens wird von der Salzindustrie als unrentabel bezeichnet.

Viele Menschen sind in Unkenntnis, dass natürliches, chemisch unbehandeltes Salz nebst überwiegend "Natriumchlorid" alle 82 Elemente aus dem Periodensystem enthält, welche Bestandteile des Körpers sind und deshalb dosiert zugeführt werden müssen. Unseren Nutztieren wird lebensnotwendiges Steinsalz verabreicht und nicht Kochsalz!

Bereits vor über hundert Jahren hat Dr. Wilhelm Schüssler den Beweis erbracht, dass die menschliche Asche, die nach verbrennen des Leichnams übrig bleibt, überwiegend aus Mineralsalzen besteht. Diese Mineralstoffe wie z.B. Magnesium, Natrium, Fluorid, Phosphor, Kalium, Calcium, Zink, Jod, Kupfer, Schwefel usw., (alle 84 Elemente) sind im natürlichen unbehandelten Salz enthalten.

Sicherlich wissen Sie, dass unsere Körperflüssigkeiten eine Sole ist. Das Blut, die Tränenflüssigkeit, der Schweiß, das Hirnwasser, das Zellwasser, das Fruchtwasser in der wir im Mutterleib geboren werden, alles enthält Salz und ist somit eine leichte Sole.

Jürg G. Zollinger

Zürichstrasse 16 • CH-8134 Adliswil • Telefon 044 711 84 84 • Fax 044 710 14 19
CH-7260 Davos-Dorf • Salzgäberstrasse 9 • office@zollinger-print.ch • www.zollinger-print.ch

Der Körper besteht aus ca. 70% Wasser und 30% Salzen, deshalb sollten wir ihm auch die Elemente aus denen er besteht geben! Täglich werden Millionen neuer Zellen gebildet und was benötigt der Organismus zum Bilden neuer Körperzellen? All die Mineralien und Spurenelemente die das natürliche Salz enthält. Da wir vorwiegend aus Wasser und Salz bestehen, ist für uns reines kristallklares Wasser und natürliches Salz lebensnotwendig!

Beispiel: Wenn wir beim Schwitzen Salzwasser ausscheiden, müssten wir doch unserem Körper auch das zurückgeben was er verloren hat, kristallklares Wasser und natürliches Salz, anstatt nur (Natrium-Chlorid)! Das macht doch Sinn! Denken Sie wieder an den kleinen Unterschied. Probieren Sie den Unterschied selber aus. Lassen Sie etwas Kochsalz auf die Zunge vergehen. Wenn Sie wieder bereit sind das Gleiche mit Kristallsalz. Jetzt wissen Sie genau welches Salz Sie weiterverwenden wollen!

Sicher wissen Sie, dass denaturierte Nahrungsmittel der Fast-Food-Gesellschaft, Mangel an organischen Mineralien, Mangel an quellfrischem Wasser und zum Teil auch eine un- ausgeglichene Lebensweise, Ursache von vielen Krankheiten oder gesundheitlichen Defiziten sind. Dazu kommen noch die anderen Aspekte unserer modernen Gesellschaft, Bewegungsmangel, Luft- und Umweltverschmutzung, Elektrosmog, Reizüberflutung usw.

Vielleicht hat Ihnen der Arzt dringend angeraten, salzarm zu leben oder gar kein Salz mehr zu verwenden. Und jetzt vernehmen Sie die Behauptung, dass "Wasser und Salz" gut für die Gesundheit wären? Natürlich hat der Arzt recht, denn das Salz welches sich in Ihrem Küchenschrank befindet wirkt auf den Körper wie Gift, da es raffiniert ist. Auch ca. 80% des angebotenen Meersalzes wird raffiniert.

Wenn unser Körper überwiegend aus Wasser und Salz besteht, dann kann doch Salz gar nicht so ungesund sein! Was unternimmt man an vielen Kurorten auf der ganzen Welt als Heilbehandlung und dies schon seit Jahrhunderten mit Erfolg? Zum Beispiel Trinkkuren mit Sole, Salzanwendungen, Salzheilstollen usw.. Was wird bei hohem Blutverlust dem Patienten verabreicht? Eine Salzlösung.

Kristallklares Wasser und kristallines Salz sind wirkliche Lebensmittel, sind die Energievermittler die wir benötigen. Sie unterstützen die Selbstheilungskräfte in unserem Körper.

Nehmen Sie ein Glas destilliertes Wasser und binden Sie es in einen Stromkreis ein. Die Lampe leuchtet nicht. Erst wenn wir dem Wasser Salz hinzugeben, wird das Licht immer heller. So ist es auch in unserem Körper. Oft fehlt es an einem Energieträger, dem richtigen Salz mit seinen Mineralien.

Das tägliche Trinken eines Glases Quellwasser mit einem Teelöffel konzentrierter Sole und das Essen eines Apfels gibt unserem Körper mehr Elemente zum Leben als wir uns vorstellen können.



Inzwischen gibt es zahlreiche Literatur, verfasst von Personen aus Heilberufen, die Ihnen auch vermitteln, welchen unterstützenden Einfluss Salz auf unseren Organismus nimmt.

Jürg G. Zollinger

Zürichstrasse 16 • CH-8134 Adliswil • Telefon 044 711 84 84 • Fax 044 710 14 19
CH-7260 Davos-Dorf • Salzgäberstrasse 9 • office@zollinger-print.ch • www.zollinger-print.ch