

Bioenergetische Teilchenenergie als Wirtschaftsfaktor - ein Millionenmarkt

Bioenergie schafft Haltbarkeit ohne Chemie

Tirol - Es ist den meisten Menschen ein dringendes Bedürfnis, Nahrungsmittel ohne chemische Zusätze zu konsumieren, das ist eine Tatsache. Andererseits wünschen wir uns lang haltbare Nahrungsmittel und dieser Wunsch wird von der Nahrungsmittelindustrie so gut es geht befriedigt. Der Haken an der Sache: Ohne Zucker, Salze und diverse Chemie-Cocktails ist das ein beinahe unmögliches Unterfangen. Es ist ein Teufelskreis, denn um Haltbarkeit zu erzielen wird das Maß des Lebendigen in Lebensmitteln drastisch reduziert und damit wird der Faktor Lebensenergie in der Nahrung immer weniger. Wir leben mit Brennwerten ohne Lebensenergie, wir essen dadurch immer mehr um die erforderliche Lebensenergie zu erhalten die wir aber aus den Nahrungsmitteln nicht mehr erhalten können. Robert Zach, Bioenergieforscher aus Niederndorf/Tirol betreibt seit Jahren Aufklärungsarbeit in Sachen energetisch wertvolle Ernährung. Seit 2003 hielt er über 500 Vorträge zum Thema "Die Energieversorgung des Körpers". <http://www.zarobiotec.com>

"Als es noch Lebensmittel gab, waren Kinder und Erwachsene einfach schlanker", so Zach. "Und das ist einfach zu erklären. Weniger Nahrung (Brennstoff) war erforderlich da die Nahrung energetisch qualitativ besser war. Nun sind wir alle zu dick. Die Esskultur ist zu einem 'Großen Fressen' verkommen. Quantitatives Verschlingen von Giften, die legal dosiert einen Menschen nur langsam töten. Wenn ihr Auto Super-Benzin braucht dann schütten sie da doch auch kein Altöl rein oder? Wenn Ihr Körper Energie braucht um zu funktionieren, warum geben sie ihm dann nur den schäbigen Brennstoff den es gibt? Nur weil er billig ist? Was ist uns Gesundheit wert? Unser Körper braucht Super-Treibstoff in Form von Lebensenergie. Dicke Kinder, Dicke Eltern, Dicke Politiker, die dafür sorgen das Kampagnen gegen die Volksverfettung gefahren werden um die Symptome der falschen Ernährung zu kaschieren. Es geht wie immer um die Ursache und die Ursache ist Haltbarkeit. Wer Haltbarkeit will kommt um Zusatzstoffe nicht herum. Doch dieses Problem ist nicht länger unlösbar", meint Zach.

Partikel- oder Teilchenenergie kann das. Zaro Biotec hat Produkte entwickelt, die Lebensmittel haltbar machen und das nur durch Berührung mit einem lichtenergetischen Kunststoff, einer Erfindung die alles möglich macht. Der amerikanische Wissenschaftler Dr. Gabriel Cousens beschreibt in seinem Buch "Tachyon-Energy" bereits seine Erfolge mit dieser Technologie, doch Zaro hat das systematisch weiterentwickelt und es geschafft, Kunststoffe in einem Spezialverfahren so zu verändern, dass diese nun Lichtsignale abgeben. Es reicht, elementare Basisstoffe zu behandeln oder fertige Produkte auf diesen Kunststoffen zu lagern. Die Lebensmittel bleiben lebendig und halten oft viele Wochen länger. In Versuchen ohne Kühlung konnte sogar aufgezeigt werden das bioenergetisch behandelte Früchte, Gemüse, Brot und Getränke deutlich länger frisch blieben. In einem mit Energie behandelten Kühlschrank wird Toastbrot seit neun Monaten ohne die geringste Veränderung gelagert. Die Ergebnisse sind erstaunlich. Kein Schimmel, keine sonstigen Veränderungen.

"Ich stelle mir vor, dass es möglich ist, die Lebensmittel sogar beim Transport zu vitalisieren ohne auch nur eine Packung öffnen zu müssen, ich bin sicher wir können sogar so etwas realisieren - oder ein Kühlschrank in dem alles dreimal so lange frisch bleibt, wäre auch kein Problem. Wir haben im Versuch Erdbeeren ungekühlt der Oxidation übergeben und das Resultat, die Erdbeere mit Nullpunkt-Energie, sah nach 14 Tagen noch aus wie neu. Was wäre, wenn man Haltbarkeit zu dauerhaft günstigen Preisen der Nahrungsmittelindustrie anbieten könnte", so Robert Zach begeistert.

Biologische Lebensmittel ohne Zusätze für Haltbarkeit, gesund und energetisiert sorgen für eine gesunde und vitale Gesellschaft. Statt schädlichen Zusätzen in so genannten Energydrinks enthalten diese echte Lebensenergie. Und ganz nebenbei wird der Alterungsprozess verlangsamt. Denn was bei Lebensmitteln wirkt, wirkt auch beim Menschen. Hier tut sich ein unvorstellbarer Markt für Lebensmittelhersteller, aber auch in der Gastronomie auf. Wer zuerst seinen Kunden eine ordentliche Portion Gesundheit und Energie auf den Teller zaubert, der hat auch die Nase vorn.

Informationen und Produkte zur Energetisierung findet man unter <http://www.zarobiotec.com/shop.html>. (Ende)



ZARO

Aussender: **ZARO Biotec**
Ansprechpartner: Robert Zach
email: office@zarolifeforce.com
Tel. 0049 176 611 54 696