

Schweinefleisch

Das Schweinefleisch kann nicht über die üblichen Entgiftungsventile wie Urin, Atemluft, Darmausscheidungen und Hautausscheidungen physiologisch entgiftet werden, also nicht über die Exkretionsphasen (Ausscheidungsabschnitte), sondern nur über krankhafte (pathologische) Ventile, d.h. über Entzündungen. Je nachdem, welche Organ- oder Gewebeanteile des Schweines der Mensch isst, sind verschiedene Erkrankungen möglich, insbesondere Gallenblasenerkrankungen mit Steinbildung (Cholesterin), Gallenkoliken und die akute Blinddarmentzündung (Appendizitis), der viele Patienten zum Opfer fallen, auch durch Komplikationen wie Thrombose und Embolien aufgrund der durch den vorhergehenden Schweinefleischgenuss gesteigerten Giftlage, die durch die operative Entfernung der Appendix (Wurmfortsatz) ja nicht beseitigt wird.

Andernteils aber, falls nicht zu große Mengen genossen werden, kann zunächst die Entzündung ausbleiben, statt dessen aber eine Ablagerung der Schweinefleischanteile (besonders der Schleim- und Fettanteile) im Bindegewebe erfolgen, was sich als Dickwerden, Adipositas, bei Wurstessern auch in Form der walzenförmigen Entwicklung des Oberkörpers- und evtl. auch der Beine und Arme (besonders bei Schinkengenuss)- zu erkennen geben kann.

Die Ähnlichkeit zwischen Schweinefleisch und Menschenfleisch ermöglicht ferner auch einen leichteren biochemischen Austausch der Inhaltsstoffe. Dieses gilt besonders für die Feststellung von Prof. Lettré, dass bei der Frischzellentherapie Großmoleküle und Peptide dorthin wandern, wohin sie biologisch gehören. Dabei erfolgt- auch bei Schweinefleischgenuss- der Austausch der derben humanen Bindegewebsanteile durch die aufgenommenen schleimigen Nahrungsfaktoren des Schweines. Auf diese Weise verschleimt bei Schweinefleischgenuss allmählich das Bindegewebe des Menschen, indem es zusätzlich mit Schweinefett angereichert wird, so dass die Schweinefleischgenießer bald selbst den Tieren, die sie verspeisen, äußerlich ähnlich werden. Bekannt ist das Sprichwort. Der Mensch ist, was er isst.

Schon im 2. Weltkrieg befasste man sich unfreiwillig mit den Essensgewohnheiten der Soldaten. Unter dem Generalfeldmarschall Rommel erkrankten sehr viele Soldaten an Geschwüren der Unterschenkel, Blinddarmentzündung, Gallenblasenentzündung, akute Darmerkrankungen, akute Ekzeme, Furunkel. Durch die übermäßige Zahl der Erkrankungen, fielen sehr viele Soldaten aus. Man versuchte Anfangs die Herkömmlichen Heilmethoden anzuwenden, aber diese liefen meist fehl, und nahmen viel Zeit in Anspruch, was der Krieg sich nicht leisten konnte.

Weil diese Krankheitssymptome bei der heimischen Bevölkerung nicht auftraten, ging man daran, den Soldaten schweineloses Essen zu verabreichen. Und siehe da, das Krankheitsbild ging plötzlich zurück.

Das Schwein wird mit Krankheitserregern geboren. Wenn das Schwein sein natürliches Leben ausleben könnte, so würde sich schon nach einigen Jahren Geschwülste am Körper feststellen lassen. Das Schwein wird aber vorher von den Menschen geschlachtet, und verzehrt. Diese Krankheitserreger, die im Schweinefleisch enthalten sind, gehen mit dem plötzlichen Tod, durchs Schlachten, nicht kaputt. Auch die spätere Behandlung des Fleisches durch braten oder kochen, töten die Bakterien nicht ganz ab. So geht ein Teil der Krankheitserreger in den menschlichen Körper über.

Im Menschen nun haben diese Bakterien wieder einen neuen Lebensraum bekommen, und setzen ihr Werk fort. In den westlichen Ländern gibt es viele Krankheiten, die in islamischen Ländern gar nicht oder nur kaum vorkommen.

Ich wurde dann aber durch das ebenfalls unfreiwillige Experiment einer völligen Umstellung der Ernährung des gesamten deutschen Volkes belehrt, welches durch die Hungerjahre nach dem Kriege und durch die dann folgende Währungsreform 1948 bedingt war. Während der mageren Jahre während des Krieges und besonders nach dem Kriege, die mit der Währungsreform ihren Abschluss fanden, war das deutsche Volk praktisch gesund. Die wenigsten konnten sich satt essen. Schweinefleisch gab es praktisch überhaupt nicht, Fleisch sonstiger Herkunft nur in geringsten Portionen. Wenig Fett wurde verteilt, kaum Zucker, dagegen konnten Zerealien, d.h. Brot und Teigwaren in meist ausreichender Menge beschafft werden, zumal wenn diese durch Kartoffeln und Rüben sowie Frischgemüse ergänzt wurden.

Damals gab es praktisch keine Blinddarmentzündung, keine Gallenblasenerkrankungen, höchstens mit Ausnahme bei jenen, die ein Schwein "schwarz geschlachtet" hatten, was allerdings sehr selten vorkam. Auch Rheuma, Bandscheibenleiden und ähnliche Erkrankungen, ferner Herzinfarkt sowie Verkalkung und Bluthochdruck waren fast unbekannt geworden. Jedoch bald nach der 1948 erfolgten Währungsumstellung, als Schweinefleisch, Schinken und besonders auch Speck fast unmittelbar wieder zur Verfügung standen, änderte sich das Bild grundlegend. Blinddarmentzündungen, Gallenblasenerkrankungen, akute Hauteiterungen wie Pyodermien, Impetigo, Furunkulosen und Schweißdrüsenabszesse waren wieder an der Tagesordnung, nach deren Behandlung mit chemischen Mitteln, mit Sulfonamidsalben usw. dann auch bald chronische Pilzflechten und verschiedenartigste Nebenwirkungen bemerkbar wurden.

Quelle:

<http://www10.gmx.net/de/cgi/derefer?TYPE=1&DEST=http%3A%2F%2Fwww%2Eansary%2Ede%2F3Seite%2FSchweinVerbot%2Ehtml>

An anderer Stelle betont Reckeweg auch, dass die beschriebenen negativen Prozesse auch für Wildschweine, iberische Freiheitsfrischlinge oder Ökowutzen gelten. Die psychischen Veränderungen, die der Verzehr von Schweinefleisch hervorruft, sollen Trägheit und Dumpfheit sein - vielleicht ist es deshalb so billig?