

84 Elemente

Dass hauptsächliche Speise- oder Kochsalz das im Umlauf ist, hat mit der eigentlichen Bedeutung des Wortes "Salz" eigentlich nichts mehr zu tun, denn unser Speisesalz besteht heute nur noch aus Natriumchlorid (NaCl). Das ist jedoch kein Salz in seiner ursprünglichen Bedeutung mehr, denn dieses ist immer eine Symbiose aus vielen Bestandteilen. Salz hat im natürlichen Zustand immer 84 Elemente. Dieselben 84 Elemente, die den Planeten Erde aufgebaut und die den physischen Körper geschaffen haben. Unsere Körperflüssigkeiten enthalten alle die gleichen Salze, in fast dem gleichen Mischungsverhältnis wie das Meerwasser mit all seinen darin enthaltenen 84 Elementen. Daher auch die Redewendung "Salz des Lebens".

Vom "weißen Gold" zum "weißem Gift"

Die Geschichte, wie aus dem "weißen Gold" das "weiße Gift" wird, beginnt damit, dass der Mensch von den ursprünglich 84 Elementen, 82 herausraffiniert, bis nur noch Natrium und Chlorid übrigbleiben. Man benötigt bis zu 2000 (!) Chemikalien in einem aufwändigen Raffinierungsprozess, um diese Elemente aus dem ursprünglichen Salz heraus zu lösen. Um die Rieselfähigkeit zu erhöhen, werden dem Kochsalz noch weitere chemische Stoffe hinzugefügt. Im Durchschnitt nehmen wir über unsere Nahrung zwischen 12 und 20 Gramm raffiniertes Salz zu uns - die Nieren verarbeiten in gesundem Zustand jedoch nur 5-7 Gramm, die restlichen 10-15 Gramm verbleiben im Körper. Für jedes Gramm Salz, das ungenutzt im Körper zurück bleibt, braucht dieser die 23-fache (!) Menge an Wasser, um es zu binden und zu isolieren. Dafür benötigt er jedoch nicht irgendein Wasser, sondern unser wertvollstes: das Zellwasser. Das heißt, den Zellen wird das Wasser entzogen, was zur Folge hat, dass dieses als Basis allen Lebens den Zellen fehlt und sie absterben. In weiterer Folge kann es durch den ständigen Mangel zu einer Dehydrierung kommen und der Körper wird langsam austrocknen. Hierunter leiden heute besonders viele Erwachsene.

Beim Meersalz, das im Gegensatz zum raffinierten Kochsalz auch aus diesen 84 Elementen besteht ist es heute leider so, dass dieses oft viele Schadstoffe enthält. Besonders durch Schwermetalle wie z.B. verunreinigtes Meerwasser, schaffen wir eine negative biophysikalische Schwingung. Das vor Jahrhunderten noch unbelastete Meersalz, kann jetzt durch Ableitungen und Verunreinigungen schnell kippen, ohne dass hierzu rechtzeitig entsprechende Gegenmaßnahmen eingeleitet werden.

Die Alternative zu Koch- oder Meersalz ist reines Kristallsalz oder Steinsalz, welches bereits seit Ewigkeiten (rund 220 Millionen Jahre) unter Druck im Berg herangereift ist und keinen Verunreinigungen ausgesetzt war. Kristallsalz ist die hochwertigste Form von Natursalz, mit einem heterogenen Gemisch von Mineralien und Spurenelementen. Seine 1-2 cm großen Stücke eignen sich zum Ansetzen von Salzsole, für Bäder oder auch für Duftlampen, eine Salzmühle oder einen Zerstäuber. Steinsalz ist ein hochwertiges Speisestressalz für die tägliche Küche. Dieses Salz ist nicht raffiniert und damit nicht seiner wichtigen Elemente beraubt. So ist das Steinsalz viel ergiebiger und Speisen schmecken wesentlich besser. Auch nimmt die verwendete Salzmenge dadurch in der Regel ab

Und dient ihrem gesunden Mineralienhaushalt, was will man (Frau auch) mehr?

Text unter anderem von Salzkontor

Unter allen Edelsteinen ist Salz der kostbarste

Darauf weisen allein die vielen Beinamen des Salzes hin: WEISSES GOLD, FÜNFTES ELEMENT, QUINTESSENZ.

Das Steinkristallsalz aus Altaussee unterliegt keinem industriellen Eingriff oder maschineller Behandlung und ist somit ein natürliches Gemisch von Mineralien und Spurenelementen. Es besteht aus den gleichen ursprünglichen 84 Elementen, die die Erde und somit unseren Körper aufgebaut haben. Im Steinkristallsalz hat sich die Energie im Laufe der Zeit in einer ganz bestimmten kristallinen Struktur aufgebaut. Alle 84 Elemente sind darin kolloidal (d.h. sie sind so klein, dass sie von der Zellmembrane aufgenommen werden können). Biochemisch gesehen profitieren wir von den Elementen und biophysikalisch von der Energie und Schwingung des Kristallsalzes.

Von einem Natursalz kann man auch nie zuviel haben, weil jeder natürliche Prozess sich von selbst reguliert. Salz hat immer eine ausgleichende Wirkung. Auch kann man von Natursalz keinen hohen Blutdruck bekommen, im Gegenteil, durch die ausgleichende Wirkung wird bei zu hohem Blutdruck dieser sogar sinken und bei zu niedrigem steigen.

Verdauungsstörungen, Gelenksprobleme, Neurodermitis, Allergien und Energiemangel sind nur einige der Beschwerden, die mit Natursalz gelindert werden können. Unser Natursalz kann nicht nur zum täglichen Würzen von Speisen, sondern auch für zahlreiche Naturanwendungen benützt werden; vom entspannenden und energiereichen Solebad bis hin zum stoffwechsellanregenden Soledrink. In Form von Sole wirkt es ausgleichend auf den Säure-Basen-Haushalt des Körpers.

Ein ganz besonders wertvolles Salz ist das Altausseer Natursalz, auch „Bergkern“ genannt, der heute im Bergwerk in Altaussee noch immer traditionell bergmännisch abgebaut wird. Nachdem das Steinsalz aus dem Berg gebrochen wurde, wird es vorverlesen, anschließend dem jeweiligen Verwendungszweck entsprechend zerkleinert und vermahlen. Das Bergkern-Natursalz zeichnet sich durch seine besondere Hochwertigkeit aus, die sich im unvergleichlichen Geschmack und im unverwechselbaren Erscheinungsbild durch die braune Färbung (hoher Eisengehalt, Heilerde und ausgewogene Mineralstoffzusammensetzung) zeigt.

Verdauungsstörungen, Gelenksprobleme, Neurodermitis, Allergien und Energiemangel sind nur einige der Beschwerden, die mit Natursalz gelindert werden können. Unser Natursalz kann nicht nur zum täglichen Würzen von Speisen, sondern auch für zahlreiche Naturanwendungen benützt werden; vom entspannenden und energiereichen Solebad bis hin zum stoffwechsellanregenden Soledrink. In Form von Sole wirkt es ausgleichend auf den Säure-Basen-Haushalt des Körpers.

Ein ganz besonders wertvolles Salz ist das Altausseer Natursalz, auch „Bergkern“ genannt, der heute im Bergwerk in Altaussee noch immer traditionell bergmännisch abgebaut wird. Nachdem das Steinsalz aus dem Berg gebrochen wurde, wird es vorverlesen, anschließend dem jeweiligen Verwendungszweck entsprechend zerkleinert und vermahlen. Das Bergkern-Natursalz zeichnet sich durch seine besondere Hochwertigkeit aus, die sich im unvergleichlichen Geschmack und im unverwechselbaren Erscheinungsbild durch die braune Färbung (hoher Eisengehalt, Heilerde und ausgewogene Mineralstoffzusammensetzung) zeigt.