

# URHEIMISCHE NOTIZEN

...das Blatt für urheimische Gesundheitsförderung

## Ungebremst in den Untergang: Das globale Massensterben

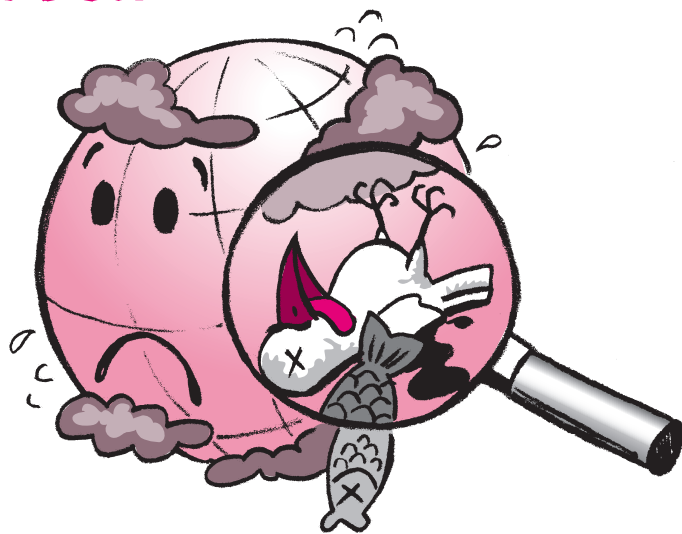
**Während das Artensterben und der Raubbau an der Natur ungebremst fortschreiten, gilt bei internationalen Großkonzernen weiterhin die Devise: „Natürliche Ressourcen sind unerschöpflich“, kritisiert UN-Umweltchef Achim Steiner im Gespräch mit der *Süddeutschen Zeitung* vom 12. Juli 2010. Allein die 3.000 global bedeutendsten Unternehmen verursachen einer neuen UN-Studie zufolge jährliche Umweltschäden von zwei Billionen (!) Euro.**

Folgen: Die biologische Vielfalt auf der Erde nimmt in einem Maße ab, das es bisher in der Geschichte nie gegeben hat. Die Rate der vom Aussterben bedrohten Pflanzen und Tiere liegt 1000-mal höher als die historische natürliche Rate (UN: „globales Massensterben“). Rund ein Viertel aller Pflanzenarten ist vom Aussterben bedroht und die Zahl der Wirbeltierarten hat zwischen 1970 und 2006 um fast ein Drittel abgenommen.

Doch nicht nur Großkonzerne und Unternehmen stehen am Pranger, auch die durch EU-Programme zum Teil mit Milliarden subventionierten Landwirte tragen u. a. durch die zunehmende Versalzung der Böden und Vergiftung des Grundwassers (über die Freisetzung von Pestiziden) zur Umwandlung natürlicher Ökosysteme in Agrarsysteme und somit zum Verlust der Artenvielfalt bei. Auch unserem Bundesumweltminister Röttgen bleibt angesichts solcher Katastrophen nichts anderes, als – wie gewohnt – smart in die Kamera zu lächeln und festzustellen: „*Wir müssen uns ernsthaft fragen, ob wir genug, ob wir das Richtige getan haben*“.

Die einfache Antwort lautet: Nein, in keinster Weise! Daß diese Regierung grundsätzlich etwas nicht begriffen hat, wird auch an dem von ihr jetzt bejubelten Atom-Kompromiß deutlich. Merkel und Röttgen sehen nicht, daß die Laufzeitverlängerung für Atomkraftwerke keine korrekte Antwort auf die Erdölkatastrophe im Golf von Mexiko ist. Sondern daß sie eben nur empfunden wird als das von der Regierung geförderte Taschenfüllen einer Atomlobby. Dabei sind gerade die Eigentümer solcher Unternehmen wesentliche Verursacher des Raubbaus an der Natur.

Unter den Folgen aber müssen wir alle leiden, in erster Linie diejenigen, die am wenigsten eine Schuld trifft: die Armen und Ärmsten der Welt. Nach Einschätzung der UN haben



sich bislang nur zwei der hundert größten Unternehmen der Welt den Erhalt der Natur als strategisches Ziel auf die Fahnen geschrieben.

Doch auch wir selbst können etwas tun! Dabei genügt es schon, einmal bestimmte Gewohnheiten und Bequemlichkeiten des täglichen Lebens kritisch zu hinterfragen.

Vielleicht, liebe Leser, denken Sie das nächste Mal daran, wenn Sie Ihr mit Biodiesel betriebenes Auto nutzen wollen (→ Biotreibstoffe sind heute die Hauptursache für den Hunger in der Welt, denn laut einer Studie der Weltbank hat die Nutzung von Pflanzen für Biotreibstoffe die Nahrungsmittelpreise um bis zu 75% in die Höhe getrieben. Statt im Magen landen diese also nun im Tank!) oder zum Schnorcheln in die bereits großflächig zerstörten Korallenriffe (→ Artensterben) des Roten Meeres fliegen (→ Flugverkehr ist ein Hauptfaktor des Klimawandels).

Fahrradfahren, Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel, oder ein Urlaub im „urheimischen“ Deutschland oder Nachbarländern sind nur einige der vielen Möglichkeiten, die gemeinsamen Lebens-Grundlagen der Erde für uns und unsere Kinder zu bewahren und zu schützen. Klar ist auch: Wir brauchen dringend neue politische Persönlichkeiten, die in erster Linie an das Land und nicht an sich selbst denken.  
[Sekretariat der Biodiversitäts-Konvention, Montreal, 2010.]

# Das aktuelle Thema I

## Urheimische Ernährung – Dr. Georgios Pandalis im Interview mit URHEIMISCHE NOTIZEN

(Begründer der Urheimischen Gesundheit, Geschäftsführer von Dr. Pandalis Naturprodukte und Dr. Pandalis Urheimische Medizin sowie Dozent der Leibniz Universität Hannover)

*Dr. Pandalis, was verstehen Sie unter „Urheimischer Ernährung“?*

Urheimische Ernährung ist – kurzgefaßt – der Verzehr von Lebensmitteln, die uns vertraut sind, d.h. die unsere Vorfahren seit etwa 10 Generationen kennen und als bekömmlich erfahren haben. Ähnlich wie bei vielen anderen Dingen des Lebens können wir uns auch hier an dem orientieren, was schon unsere Großmütter für gut befunden haben. Das Prinzip der urheimischen Ernährung lehnt neomodische und immer mehr um sich greifende Ernährungsweisen wie Weißmehlbrötchen zum Frühstück, Fast Food zum Mittagessen und Schokoriegel oder exotische (für uns fremde) Früchte als Zwischenmahlzeit ab. Stattdessen geht es vor allem darum, frische, der Saison entsprechende Lebensmittel der Region zu ernten und zu essen, wie zum Beispiel ein aus Roggen hergestelltes Sauerteigbrot, Pfannkuchen aus Buchweizen oder Früchte wie Birnen und Äpfel.

Doch am Beispiel des Apfels wird auch klar: Was ursprünglich urheimisch war, kann heute durchaus ein Fremdelement für den Körper darstellen. Ein aus Neuseeland importierter, für eine ansprechendere Optik mit diversen Wachsen behandelter Apfel ist natürlich das Gegenteil von urheimisch! Jede hochindustrielle Verarbeitung – sei es bei Herstellung, Lagerung, Transport, Zubereitung oder Konservierung – von Lebensmitteln sollten wir vermeiden. Wiederum am Beispiel des Apfels verdeutlicht bedeutet dies in die Praxis umgesetzt: Wir genießen etablierte, angepaßte Apfelsorten, die auf natürlichen Böden der Region ohne chemische Einflüsse gewachsen sind. Das Konzept der Urheimischen Ernährung fordert ein ganzheitliches System von Lebensmittelproduktion und Ernährung. Alles sollte natürlich sein. Was im Bereich der Landwirtschaft einschließlich der „Bio-Landwirtschaft“ falsch läuft, zeigt sich daran, daß die deutschen Bauern nicht in der Lage sind, unsere Bevölkerung zu ernähren – trotz aller Produktivitäts-Steigerungen mittels chemischen Düngers und Pestiziden. Und daran, daß ein immer weiter wachsender Teil angeblicher „Bio-Produkte“ heute zum Beispiel aus China stammt! Das ist nun wirklich nicht urheimisch! Das ist eher so, als ob Ihre grüne Bio-Mülltonne mit Kinderarbeit in Afghanistan aus radioaktiv strahlendem Atommüll hergestellt wurde...

*Urheimische, gesunde Ernährung ist also mehr als „physiologische, optimale Nährstoff-Versorgung“ (wie Ernährungswissenschaftler sagen). Welche Bedeutung hat sie für den Erhalt der Gesundheit und die Vorbeugung von Krankheiten?*

Bisher ist es der Wissenschaft nicht gelungen, die Existenz einer definierten „gesunden Ernährung“ mit meßbaren Beiträgen zu Gesundheit und Lebenserwartung zu belegen.

Wir kennen nur Einzelfaktoren, die krank machen können. Die Urheimische Ernährung liefert aufgrund der Erfahrungen der letzten Jahrzehnte einen entscheidenden und ganzheitlichen Beitrag zur Gesundheit. Denn es wird auf hoch allergene Lebensmittel wie die ursprünglich aus dem südlichen China stammenden Kiwifrüchte, radioaktiv bestrahlte Gewürze oder Lebensmittel und chemische Zusätze komplett verzichtet.

Vollwertige Lebensmittel wie heimisches Sauerteig-Vollkornbrot dagegen aktivieren nicht nur die Kaumuskelatur (ein wesentlich Beitrag zur Gesundheit des Bewegungsapparates), sondern führen die Menschen wieder zu ganzheitlichen Geschmackserlebnissen. Und das ist sehr wichtig, da sich im Laufe der Jahrzehnte unser „Geschmackserleben“ negativ verändert hat. Vor allem Kinder und Jugendliche essen nur noch „süße“ oder mit Glutamat (wie in Chips und vielen Fertignahrungsmitteln) angereicherte Lebensmittel. Die dramatischen Folgen kann man an jeder Ecke sehen: die explosionsartige Ausbreitung von Übergewicht und Allergien. Wir können also sagen, daß die Urheimische Ernährung eine optimale Grundlage liefert, damit wir unser Potential für Gesundheit überhaupt ausschöpfen können, anstatt unsere Gesundheit ununterbrochen mit lebensfeindlichen Lebensmitteln und Geschmacksreizen zu überfluten.

*Dr. Pandalis, sagen Sie bitte noch ein abschließendes Wort zum Zusammenhang von Urheimischer Ernährung und geistig-seelischer Gesundheit?*

Gesundheit ist nach unserer Auffassung eine ganzheitliche Lebensqualität – sie betrifft also nicht nur den Körper, sondern auch Psyche und Denken. Urheimische Ernährungsweisen schützen beispielsweise vor Depression oder chronischen Angststörungen. Zwar gibt es keine anerkannte „Anti-Depressions-Diät“, aber Experten raten bei Depressionen zu einer ausgewogenen Ernährung mit viel frischem Gemüse und Obst sowie Fisch, Getreide und Milchprodukten. Und wer sich bewußt mit seiner Ernährung und damit auch Gesundheit auseinandersetzt, hat sehr oft ein anderes Bewußtsein seiner Umwelt und deren Geschöpfen gegenüber. Etwas derart unglaublich Widerwärtiges und Ekelerregendes wie die derzeitige „Fleisch-Produktion“ der industriellen Landwirtschaft dürfte es noch niemals gegeben haben! Indem die Urheimische Ernährung solche entsetzlichen Entgleisungen anprangert und die Verwendung entsprechender Produkte ablehnt, bekennt sie sich gleichzeitig zur Mitverantwortung für die Schöpfung.

*Dr. Pandalis, vielen Dank für das Interview!*

[Jacka FN et al., American Journal of Psychiatry, 2010.]

# Das aktuelle Thema II

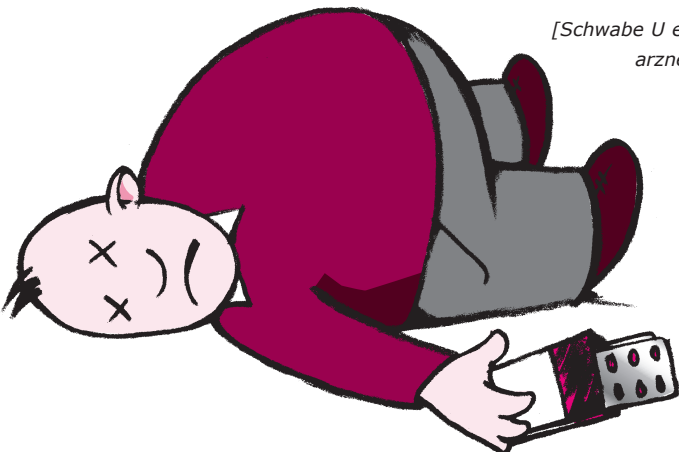
## Gier, Korruption, Verbrechen: Ein Pharma-Krimi neigt sich dem Ende zu

Es sollte das Geschäft des Jahrtausends werden: Mit der Einführung der Wirkstoffgruppe der „Insulin-Sensitizer“ wollte die Pharmaindustrie Milliarden verdienen. Diese Wirkstoffe, so die von Unternehmen und den von ihnen bezahlten Wissenschaftlern geschürte Hoffnung, sollen das Gewebe von Patienten mit Erwachsenen-Diabetes (Diabetes Typ II) wieder insulinempfindlich machen, so ihren Zucker-Stoffwechsel normalisieren und damit erhöhte Blutzucker-Spiegel senken. Nicht lange nach der Markteinführung machten die Hersteller denn auch schon Bombengeschäfte: Alleine in Deutschland bis zu 70 Millionen Euro pro Jahr, weltweit sind es derzeit Milliarden Dollar.

Tatsächlich haben Wirkstoffe aus der Gruppe der Insulin-Sensitizer, allen voran Rosiglitazon (Handelsname Avandia®), neben fehlenden oder unbefriedigenden antidiabetischen Effekten eine ganz zentrale Nebenwirkung: Sie töteten ihre Verwender. Schon lange ist klar, daß die Herzinfarkt-Häufigkeit durch Rosiglitazon und andere Insulin-Sensitizer um bis zu 40% ansteigt. Auch andere Herz-Kreislauf-Schäden sowie gehäufte Knochenbrüche sind bestens belegt. Da Diabetes jedoch die teuerste – also die für die Pharmaindustrie ertragreichste – aller Erkrankungen ist (USA: etwa 70% der Gesundheitsausgaben), wurden die Präparate nicht einfach verboten. Stattdessen begann, vor allem mit Hilfe käuflicher Wissenschaftler, aber auch mit bestechlichen Journalisten oder Politikern, eine Korruptions-Schlammschlacht, die jeden guten Krimi toppt. Ein relatives Ende fand der Krimi in Deutschland kürzlich, als der Gemeinsame Bundesausschuß (G-BA), ein zentrales Steuerungselement der Kassenmedizin, die weitere Kassen-Erstattung aller Insulin-Sensitizer verbot. Hauptsächlich wegen der hohen Zahl an Knochenbrüchen und gravierender Herzschwäche-Fälle unter der Behandlung mit den Wirkstoffen. Kurz darauf befand dann die US-Arzneimittelbehörde FDA, daß die Präparate entweder ganz vom Markt zu entfernen sind oder nur noch unter strengsten Sicherheitsauflagen verordnet werden dürfen. Wenige Tage später stoppte die FDA aus Sicherheitsgründen laufende Studien mit Rosiglitazon vorzeitig. Zum Schluß reagierte sogar unsere deutsche Arzneimittel-Zulassungsbehörde: Ende September 2010 wurde die Einstellung des weiteren Vertriebs von Rosiglitazon ab November angeordnet.

Aus urheimischer Sicht ist Gier das schlechteste aller Motive, um wirksame und verträgliche Arzneimittel zu entwickeln, auf den Markt zu bringen und anzuwenden. Denn gerade bei der Zuckerkrankheit (Diabetes Typ II) ist klar: Es handelt sich um eine Zivilisationskrankheit, deren Entwicklung in acht von zehn Fällen vorgebeugt und die meist ohne nebenwirkungsreiche Antidiabetika behandelt werden kann. Zentrale naturmedizinische Ansatzpunkte liefert die Urheimische Medizin: Urbitter® normalisiert den zentralen Diabetes-Entstehungsfaktor Bauchfett (viszerale Adipositas), Blauwarte® reguliert den Zuckerstoffwechsel und Lefteria® lindert Herz-Kreislaufprobleme, die schon die Vorphase einer Zuckerkrankheit begleiten können.

[Schwabe U et al., Springer Verlag, 2009;  
arznei-telegramm, August 2010.]



# Rezept

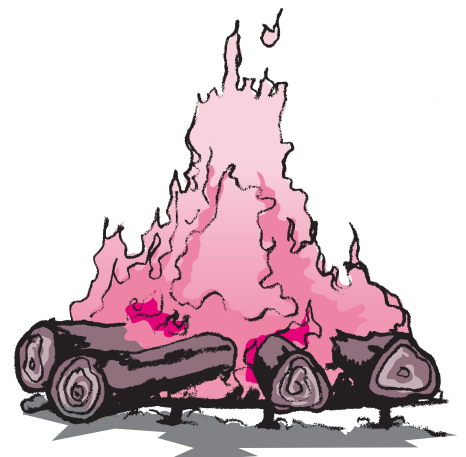
## Cystus-Tee für die Kaminzeit



Auch wenn einige Verbraucher unser Cystus® Bio Teekraut eher vorbeugend einsetzen, handelt es sich doch vor allem auch um einen Genußtee für den Alltag.

Die Zubereitung ist einfach: Übergießen Sie 2 bis 3 Eßlöffel des Teekrautes mit einem Liter kochendem Wasser. Dann lassen Sie den Tee – je nach gewünschter Geschmacksstärke – 2 bis 5 Minuten bedeckt ziehen. Nach dem Abseihen am besten in eine Thermoskanne füllen.

Verfeinern können Sie den Geschmack mit Zitrone und Honig. Eine herbstlich-winterliche Note bekommt der Tee mit einem kleinen Stück Zimtstange, 1 bis 2 Nelken und etwas Anis (alles im Mörser klein zerstoßen und zusammen mit dem Cystus® Bio Teekraut aufgießen).



Wir erforschen

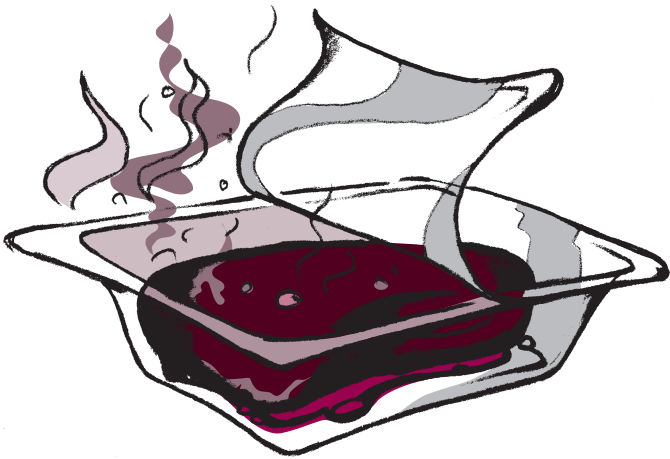


# Kurz und bündig

## Außen hui, innen pfui

Selten entlarvt sich die Lebensmittel-Industrie so sehr wie bei der Sauerstoff-Begasung von abgepacktem Fleisch zum alleinigen Zwecke der optischen Aufrötung. Was dadurch rot und frisch aussieht, verliert seinen Geschmack, riecht ranzig, wird zäh und mutiert zum lebensbedrohlichen Bakterien-Nährboden. Was die Fleischtheken uns da anbieten, ist dadurch also nichts anderes als lecker aussehendes und appetitlich anmutendes Gammelfleisch.

[Foodwatch, Berlin, 2.8.2010.]



## Infektionstod im Krankenhaus

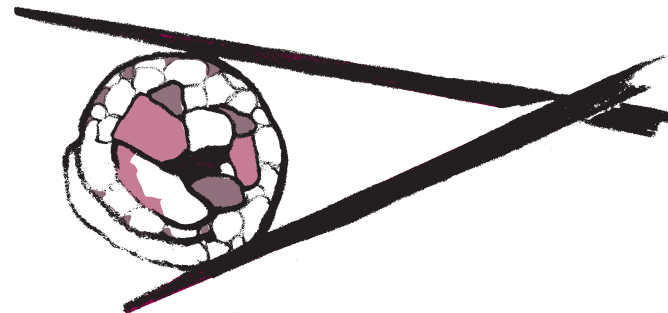
2009 starben in Deutschland mehr Menschen an Krankenhaus-Keimen als im Straßenverkehr. Auf den Straßen starben etwa 4000 Menschen, im Krankenhaus nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene bis zu 20.000 Menschen an den Krankenhauskeimen. Doch diese Fälle sind vermeidbar! Sei es durch eine bessere Hygiene (vor allem Hände-Desinfektion von Ärzten und Pflegepersonal!), sei es durch eine optimierte Therapie. Auch der in deutschen Krankenhäusern weit verbreitete verantwortungslose Einsatz von Breitband-Antibiotika fördert das Überleben und die Vermehrung von resistenten Erregern. Menschenverachtend in diesem Zusammenhang ist, daß sich Experten der ärztlichen Fachgesellschaften und der Krankenhäuser darüber streiten, wie viele unnötige Todesfälle pro Jahr es denn genau seien. Bereits ein vermeidbarer Todesfall im Krankenhaus ist schließlich schon einer zu viel!

[Gastmeier P et al., Deutsche Medizinische Wochenschrift, 2010.]



## Das Sushi-Gen – Wissenschaftliche Erkenntnisse zur Urheimischen Ernährung

Säugetiere brauchen Bakterien, um langkettige Kohlenhydrate zu verdauen, zum Beispiel Stärke. Menschen haben – je nach Region – unterschiedliche Darmbakterien, die dies teilweise können. Jetzt haben Forscher bei Japanern Darmbakterien entdeckt, die bestimmte, für uns Europäer eigentlich völlig unverdauliche Rotalgenblätter zerlegen können (*Bacteroides plebeius*). Diese Algenblätter werden in Japan traditionell zur Herstellung von Sushi verwendet. In der Darmflora von US-Amerikanern hat das Bakterium diese Fähigkeit nicht. Besonders spannend: Das erwähnte Bakterium hat die Fähigkeit der Algen-Kohlenhydratverdauung offenbar von einem anderen Bakterium „gelernt“ (*Zobellia galactanivorans*). Diese Mikroorganismen leben normalerweise auf den erwähnten, für Sushi verwendeten Rotalgen im Ozean. Die Erbgut-Übertragung könnte – irgendwann – bei einem direkten Kontakt der beiden Bakterien-Arten im menschlichen Darm entstanden sein. Die entsprechenden Anlagen werden seither durch die japanischen Darmbakterien weitervererbt. Genau solche Vorgänge sind das Fun-



dament der Urheimischen Ernährung nach Dr. Pandalis, der feststellt: „Unsere Nahrung ist dann am vorteilhaftesten für unsere Gesundheit, wenn sie aus der Region stammt, in der die Menschen jeweils leben“. Nur dann kann unser Verdauungs-Apparat alle Nährstoffe in der Nahrung optimal aufschließen und so für eine gesunde, vollwertige Ernährung bereitstellen. Sushi ist demnach für Japaner „urheimisch“, nicht aber für Europäer oder Nordamerikaner.

[Hehemann JH et al., Nature, 2010.]

Wir erforschen





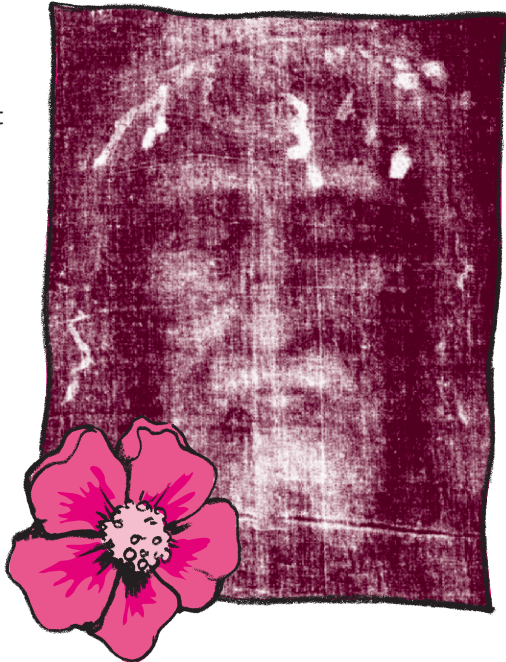
# Kurz und bündig

## Zistrosen-Pollen im Grabtuch von Turin

Das wohl berühmteste Gewebe im christlichen Abendland ist das im Turiner Dom aufbewahrte Grabtuch. Viele Menschen glauben, die schemenhafte Menschenabbildung des Tuches sei entstanden, als Jesus Christus nach der Kreuzigung in dieses Tuch gehüllt zu Grabe gelegt wurde. Die Wissenschaft forscht seit über 100 Jahren mit oft kontroversen Ergebnissen über das Leinentuch. Selbst die Biologie ist davon nicht ausgenommen: Vor rund 40 Jahren wurden nämlich erstmals winzige Pflanzenreste und Pollen auf dem Turiner Grabtuch gefunden. Den zahlenmäßig größten Anteil macht dabei die distelartige Gundelia mit ihren dornigen Blättern aus (eine im Heiligen Land typische Pflanze). Gleich gefolgt von Zistrosen-Pollen. Dieses ungewöhnliche Beispiel aus der Wissenschaft zeigt: Zistrosen – wie die in unseren Cystus-Präparaten verwendete *Cistus incanus* ssp. *PANDALIS* – hatten neben ihrer medizinischen Wirkung auch rituelle Aufgaben. Zum

Beispiel für Räucherungen oder Waschungen bei gebärenden Frauen und während Beerdigungen.

[Danin A et al., *Missouri Botanical Garden Press*, 1999; Baldacchini G et al., *Applied Optics*, 2008.]



## Streicheln stimuliert Immunsystem

Weitaus häufiger als „importierte“ Therapien – wie zum Beispiel die chinesische Medizin oder Akupunktur – setzen deutsche Ärzte „urheimische“ Behandlungsverfahren ein. Neben physikalischer Medizin und Pflanzenheilkunde steht dabei die klassische Massage oder – einfacher und „urheimisch“ gesagt – das „Streicheln“ im Vordergrund. Es ist bekannt, daß dieses nicht nur exzellent bei Erkrankungen des Bewegungsapparates oder bei Spannungskopfschmerz hilft, sondern auch und vor allem bei Depressionen oder Angsterkrankungen. Bereits eine einzige Behandlung (45 Minuten) regt das Immunsystem an und harmonisiert die ausgeschütteten Entzündungs-Signalsubstanzen. Die Urheimische Gesundheit bestätigt die Studienergebnisse: Reines Handauflegen (zum Beispiel das aus Japan stammende Reiki) zeigt keine biologischen, gesundheitlichen Effekte. In diesem Zusammenhang ist es allerdings wichtig, daß nicht jede Berührung gleich ist. So

ist ein Streicheln von einer uns nahestehenden, lieben Person viel effektvoller und wohltuender als Berührungen durch – zum Beispiel von Krankenkassen bezahlte – Fremde.

[Hentschel HD, *Würzburger medizinhistorische Mitteilungen* 2002; Rapaport MH, *Journal of Alternative and Complementary Medicine*, 2010.]



## 50 Jahre Pille: Ein Grund zum Feiern?

Für die einen ist „die Pille der größte Beitrag zur Befreiung der Frau“ (U. Brandenburg, 1998). Aus urheimischer Sicht ist die Einnahme körperfremder Hormone jedoch ein nebenwirkungsreicher und gesundheitlich gravierender Eingriff in den menschlichen Körper. In diesem Jahr wird in Deutschland das 50-jährige Bestehen der kommerziellen „Anti-Baby-Pille“ gefeiert. Dieser Name deutet – ungewollt – eines der vielen Probleme der Pille an. Die Einnahme hat nicht nur Nebenwirkungen und Risiken wie Zyklusstörungen, Gewichtszunahme oder Krebs zur Folge, sondern es bleibt auch immer wieder die eisprunghemmende Wirkung aus – trotz zuverlässiger Pillen-Einnahme! So kommt es während der Pillen-Verwendung zu einer Empfängnis (Schwangerschaft). Die weitere Einnahme der Pille führt dann zu einer Früh-Abtreibung – allein in Deutschland zehntausendfach jährlich. Trotzdem ist der Wunsch vieler Paare nach wirksamer Familienplanung nachvollziehbar. Zu den Verhütungsverfahren, die tatsächlich ihre Aufgabe erfüllen – nämlich eine Empfängnis wirksam zu verhüten – und dabei gesundheitlich ohne Gefahren sind, gehören aus urheimischer Sicht

- natürliche Verhütungs-Verfahren zur Feststellung der (un)fruchtbaren Tage (Temperatur- und Schleimstruktur-Bestimmung, Kombinationsverfahren wie „natürliche Familienplanung“ / NFP)
- traditionelle Barriere-Verfahren (Kondome)

# Zu guter Letzt

## Das aktuelle Produkt

### Urbitter – Neu auch als Urbitter Bio Tee!

Herbst und Winter nahen. Erbgutreste unseres Körpers und sinkender Sonnenstand werfen ein für uns völlig sinnloses Winterschlaf-Programm an. Deshalb neigen wir jetzt vermehrt dazu, energiereiche Nahrung zu verzehren. Dieser Ursache des winterlichen Gewichtszuwachses vieler Menschen kann aufs Beste mit einem Pflanzenprodukt begegnet werden, das reich an speziellen Bitterstoffen ist, welche die Bitter-Rezeptoren in Mund und Magen anregen: Urbitter® Bio Granulat aus der Apotheke. Durch die Stimulierung der Bitter-Rezeptoren verringert sich der Appetit, und der Energiestoffwechsel wird wieder normalisiert (Hauptmerkmal: Abbau von krankmachendem Bauchfett). Jetzt neu im Sortiment: Urbitter® Bio Tee!



## URHEIMISCHE NOTIZEN per Post

Liebe Leserinnen und Leser,

falls Sie die URHEIMISCHE NOTIZEN das erste Mal in den Händen halten oder sie nicht regelmäßig erhalten haben und sie weiterhin kostenlos zugesandt bekommen wollen, teilen Sie uns das bitte telefonisch oder schriftlich mit.

## Leserbriefe



## Pandalis' wütende Worte



**Traurig aber wahr: Die größten Gesundheitsgefahren werden heute durch den Großteil unserer Politiker verursacht! Diese lassen krankmachende Handy-Strahlen, den Einsatz von Pestiziden im Rahmen intensiver Landwirtschaft, die Verwendung von gesundheitsschädigenden Chemikalien in Tausenden von Alltags-Gebrauchsartikeln wie Kinderspielzeug, Kleidung, Lebensmitteln oder Verpackungen sowie sinnlose Impfungen (auch wenn Zwangsimpfungen bei uns verboten sind) nicht nur zu, nein sie fördern diese teilweise auch noch durch Subventionen und Werbung.**



## Impressum

### Verlag:

Naturprodukte Dr. Pandalis GmbH & Co. KG  
Füchtenweg 3 · 49219 Glandorf  
Tel: 0 54 26/34 81 · Fax: 0 54 26/34 82  
Internet: [www.pandalis.com](http://www.pandalis.com)  
E-Mail: [info@pandalis.com](mailto:info@pandalis.com)

### Herausgeber und Chefredakteur:

Dr. rer. nat. Georgios Pandalis

**Redaktion:** Michaela Rhotert, Michael Ortmann,  
Dr. Kathrin Weber

### Wissenschaftliche Berater:

Prof. Dr. med. Dr. phil. Dr. h.c. G. Keil (Uni Würzburg)  
Prof. Dr. rer. nat. R. Pott (Uni Hannover)

### Gestaltung und Illustrationen:

Sabine Krauss, [www.art-grafik.de](http://www.art-grafik.de)

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur nach Genehmigung unter genauer Quellenangabe gestattet.

### Hinweis der Redaktion:

Wir halten uns auch weiterhin an die bewährte klassische Rechtschreibung.

ISSN 1612-0728