

# Melasse: "Gesundes Nebenprodukt" der Zuckerindustrie?

von Karsten Theobald [http://www.grenzenlos.net/archiv\\_new/arc\\_ges\\_melasse.htm](http://www.grenzenlos.net/archiv_new/arc_ges_melasse.htm)

Die gesundheitsförderliche Wirkung der Melasse ist darauf zurückzuführen, dass ihre stoffliche Zusammensetzung (Inhaltsstoffe) für unseren Körper optimal und (mäßig genossen) gesundheitlich günstig ist. Für mich stellt Melasse ein altes Hausmittel dar. Es enthält jene Stoffe, die dem kristallinen Haushalts-Zucker beim raffinieren entrissen wurden.

Natürlich handelt es sich nicht um ein Medikament oder ein Arzneimittel, sondern um eine Art **"Anti Aging-Naturprodukt", eine Nahrungsergänzung der Spitzenklasse**. Melasse liefert Nährstoffe, die zur Harmonisierung und Stärkung unseres Organismus notwendig sind und sollte in keinem Haushalt fehlen. Man gibt es auch Tieren. Das Geheimnis ihrer Heilkraft liegt in der optimalen synergetischen Zusammensetzung, die als leicht resorbierbares Naturprodukt vorliegt. Melasse wurde bisher erfolgreich erprobt bei:

**Krampfadern, Arthritis, Schwächeanfälle, Geschwüren, Dermatitis, Ekzeme, Psoriasis, Hoher Blutdruck, Angina Pectoris, Herzschwäche, Verstopfung, Kolitis, Schlaganfall, Anämie, Blasenleiden, Gallensteinen, (Darmmilieu), Nervenschwäche, Regeneration nach Operationen, Krebs, Tumoren (durch Verbesserung des Milieus), auch gegen Übersäuerung des Körpers:** Das wird so manch gestandenen Mediziner verwundern, doch die Fachliteratur bestätigt diese Erfahrungen (Crude Black Molasses; Caryl Scott: Die rohe schwarze Melasse; Rinne, Jörg **"Besser leben mit Melasse: Inhaltsstoffe und Anwendungsgebiete im Detail erklärt"** 115 Seiten, 2010; ISBN: 978-3940392671 )

Hingegen behauptet **Young, Robert "The pH Miracle"** 416 Seiten; 2010; ISBN: 978-0446556187 (Zucker. Seite 101) dass jedes Kohlenhydrat, besonders jeder Zucker ein Säurebildner ist!

**Bei der Zuckerherstellung wird dem Zuckerrohr und der Zuckerrübe alles entzogen, was an Vitalstoffen in diesen Pflanzen zu finden ist und übrig bleibt der kristalline Zucker. Mit diesem ("Weißen Gift") kann man unglaublich viel Geld verdienen, denn Zucker selbst kann süchtig machen.** Mittlerweile ist dieses "Suchtmittel" (Kristallzucker) in fast allen industriell gefertigten Nahrungsmitteln enthalten

**Das Suchtmittel Zucker meiden und mit Birkenzucker Xylit ersetzen!**

**Fruktose (Fruchtzucker) auf alle Fälle meiden! Toxic food: Paul Jaminet**

**Die Bestandteile der Melasse sind (pro 100 g Melasse = Trocken 82 g)**

**Zucker 50g, davon Saccharose 2/3, Invertzucker 1/3, Raffinose 1 g, VIEL ZU VIEL ZUCKER !**

Stickstoff - Gehalt ca. 1.2 g, davon für Hefe assimilierbar 35 %.

Mineralstoffe / Spurenelemente: **Kalium 5000 mg, Calcium 500 mg, Phosphor 500 mg,**

**Magnesium 20 mg, Kupfer 1500 mcg, Eisen 17000 mcg**

**Vitamine: Vitamin B1 100 mcg, Vitamin B2 200 mcg, Vitamin B6 250 mcg, Niacine 2000 mcg,**

**Pantothenat 500 mcg, Folsäure 10000 mcg.f; Biotin 1,5, Thiamin 1 - 1,5.**

**Wuchsstoffe ppm: Myo-Inosit 5000 - 8000, Pantothenensäure 50 - 100,**

Hauptstickstoff: ca. ½ Aminosäuren, ca. ½ Betain. Nichtzuckerstoffe: 5 g, Aschegehalt 11 g.

Doch was ist zu tun, wenn ein Mensch nicht vollkommen auf Zucker verzichten kann/möchte oder schon unter "Entzugserscheinungen" leidet? Auch hier ist ganz einfach Abhilfe zu schaffen:

**Führen Sie Ihrem Körper das zu, was dem Zucker bei der Produktion entzogen wurde und es entsteht so ein stoffliches Gleichgewicht im Organismus, das die Basis für Heilungen aller Art**

sein kann. Melasse ist genau das Gegenstück zum Industriezucker. Sie stellt alle benötigten Stoffe (aus Zuckerrübe, Zuckerrohr) in natürlicher Form zur Verfügung.

Melasse enthält zu viel Zucker - wenn Zucker, dann Xylitol verwenden, der den Zähnen nicht schadet: <http://de.wikipedia.org/wiki/Xylitol>

**APPLEFORDS MELASSE BIO (im Glas mit Drehdeckel)** gibt es in Reformhäusern, Naturkostläden und Apotheken (auf Bestellung) erhältlich. **5014312800536 verlangen.**

Buch von Jörg Rinne: <http://www.schwarze-melasse.de/>

Info: Schwarze Bio Zuckerrohr-MELASSE <http://www.melasse.de/geschaef.html>

Buch: **Cyril Scott "Bio Melasse - Das Schwarze Wunder"** (nur antiquarisch?)

Zucker fördert Kariesbakterien. In Richtung Zahngesundheit kann man

**Zucker durch Xylit Birkenzucker ersetzen.**

<http://de.wikipedia.org/wiki/Xylitol>

Xylit wirkt basisch im Mund und Körper. Schädliche Kariesbakterien können Xylit nicht verstoffwechseln. Sie verhungern regelrecht.

- XYLIT Reduziert Karies - besonders wichtig bereits bei Kindern
- Erhöht den Speichelfluss
- Reduziert Parodontose
- Zahnbeläge werden weniger - die Zähne fühlen sich glatter an, dadurch geringere Zahnsteinbildung
- 'Ganz nebenbei' süßt Xylit wie Zucker - bei 40% weniger Kalorien
- Xylit stillt das Verlangen nach Süßem und kann damit zu einer gesünderen Ernährung führen
- Für Diabetiker geeignet, da insulinunabhängig [www.xylishop.de](http://www.xylishop.de)

**Dorothea Brandt; Hendrickson "Zahnarztlügen: Wie Sie Ihr Zahnarzt krank behandelt"**  
230 Seiten; Books on Demand: Mai 2010; ISBN: 978-3839156483 **Bakterien machen Karies!**

**Brandt, D. & Hendrickson "Zahngesund: Wie Sie ohne Zahnarzt gesund bleiben"**  
128 Seiten, 2010; ISBN: 978-3839157152

**Grimm, Hans-Ulrich "Garantiert gesundheitsgefährdend: Wie uns die Zucker-Mafia krank macht"** TB, 304 Seiten; Droemer: 2013; ISBN: 978-3426275887

**Jaminet, Paul "Perfect Health Diet: Four Steps to Renewed Health, Youthful Vitality, and Long Life"**: 282 pag.; YinYang: 2010; ISBN: 978-0982720905 [www.perfecthealthdiet.com](http://www.perfecthealthdiet.com) The most Toxic Foods: Cereal Grains, wheat, corn, Legumes, soy beans, Oils out of seeds, **Fructose.**

**Lustig, Robert "Fat Chance: ... Against Sugar, Processed Food, Obesity, and Disease"**  
[Englisch] 336 Seiten; Hudson Street Press: 2012; ISBN: 978-1594631009 (Sugar, Fructose 117 ff)  
<http://www.youtube.com/watch?v=dBnniua6-oM>

**Moss, Michael "SALT, Sugar, FAT. How the FOOD GIANTS Hooked Us"** 447 Seiten; Random House: 2013; ISBN: 978-0-753541456

**Yudkin, John / Lustig "Pure, White and Deadly. How sugar is killing us and what we can do to stop it"** 2012; Taschenbuch; ISBN: 978-0241965283; Rein, weiß, ein tödliches Zellgift: Zucker!

**John Yudkin & Robert Lustig "Pur, weiß, tödlich. Warum der Zucker uns umbringt - und wie wir das verhindern können"** 214 Seiten; erscheint im November 2013; 978-3942772419

**Johnson, Richard J. "The Sugar Fix: The High-Fructose Fallout That Is Making You Fat and Sick"** [Englisch] 416 Seiten; Gallery Books: 2009; ISBN: 978-1439101674 (**Fruchtzucker Gefahr**)

<http://josef-stocker.de> <http://josef-stocker.de/fructose.pdf>

Dieser Artikel steht im Internet unter: [SchwarzeMelasse.pdf](#) [schwarze\\_melasse.pdf](#)  
2014-02-02