

Der Natur auf der Spur

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **50 (1993)**

Heft 5: **Natürliche Geburten**

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Orotsäure – für den Stoffwechsel unentbehrlich

Die italienischen Forscher Biscaro und Belloni gewannen im Jahre 1905 aus der Molke eine Säure, die man in der Folge Orotsäure nannte, nach dem griechischen Wort oros (Molke). Später konnte man die genaue Zusammensetzung dieser Substanz ermitteln, und sie erhielt den Namen Uracil-4-Carbonsäure.

Als man die chemischen Vorgänge im Rahmen der Vererbung anfangs der fünfziger Jahre dieses Jahrhunderts genauer kennenlernte,

glaubte man, dass die Orotsäure möglicherweise eine biochemische Muttersubstanz sei. Denn aus ihr werden reihenweise Substanzen gebildet, die für gewisse Aufbauvorgänge im Körper unbedingt vorhanden sein müssen. Ununterbrochen muss ja der Körper neue Substanz bilden, jede Körperzelle geht nach einer bestimmten Zahl von Tagen zugrunde und muss ersetzt werden. Und der gesamte Aufbau jeder einzelnen Körperzelle setzt das Vorhandensein von Orotsäure voraus.

Eindeutig nachgewiesen ist also die Wirkung der Orotsäure auf die Stoffwechsellvorgänge, die dadurch einen gewissen Schwung erhalten und durch diesen organischen Stoff

BUCHTIP

Augentraining mit Farbtherapie



Unsere Augen sind heutzutage einem übermäßigen Stress ausgesetzt. Ob durch Bildschirmarbeit, beim Autofahren, Lesen oder Fernsehen. Die Folgen

sind erschöpfte, überanstrengte Augen und Kopfschmerzen.

Der beste Balsam für die Augen ist Entspannung. Vielleicht haben Sie selbst einmal festgestellt, dass Sie nach geruhsamen Ferien in der Natur plötzlich wieder besser sehen? Dies war keine Einbildung, denn auch die Augen können sich regenerieren – mit Hilfe eines Farbenbades, Akupressur oder eines herzhaften Gähnens.

Dieses Buch beinhaltet ein 10-Tage-Programm zur Augenstärkung mit Hilfe farbtechnischer Tafeln, das jeder selbst anwenden kann, ohne an eine Zeit und einen Ort gebunden zu sein. Durch das Betrachten einer bestimmten Anordnung von farbtherapeutischen Tafeln

wird der natürliche Energiefluss im Sehvorgang spürbar und sichtbar angeregt und neu belebt – die Selbstheilungskräfte werden mobilisiert. Neben dieser leicht zu erlernenden Technik des bewussten Schauens gibt es eine ganze Reihe von einfachen Übungen, mit denen das Farbenbaden noch unterstützt wird.

Das Augentraining mit Farbtherapie beruht auf der zehnjährigen praktischen Erfahrung des Autors. Der Farben- und Gestalttherapeut Wolfgang Hätscher leitet eine Praxis als Sehlehrer für Kinder, Jugendliche und Erwachsene und bietet Seminare in verschiedenen Kurszentren an. Die Absicht des Buches ist, mit wenigen, leicht erlernbaren Übungen auszukommen und zudem das Übungsmaterial gleich mitzuliefern, so dass das Gelesene unmittelbar praktiziert werden kann. Das praktische Ringheft erleichtert dabei das Umblättern der Tafeln.

«Augentraining mit Farbtherapie», Besser sehen durch das 10-Tage-Programm, von Wolfgang Hätscher-Rosenbauer, Midena Verlag, CH-Küttigen (AG), ISBN 3-310-00142.

angekurbelt werden. Orotsäure kann die Blutfette senken, das Wachstum von Darmbakterien für alle Verdauungsvorgänge begünstigen und den Gehirnstoffwechsel aktivieren.

Die Orotsäure kommt vorwiegend in Milchprodukten vor. Eine gesicherte Zufuhr dieser organischen Substanz ist demnach nur gegeben, wenn man regelmässig Milchprodukte konsumiert. Gerade in letzter Zeit werden jedoch vermehrt Ratschläge erteilt, die Milch zu meiden, teils im Zusammenhang mit der immer häufiger auftretenden Milchallergie. Diese Allergie entstand jedoch nicht nur wegen der Milch an sich, sondern durch die Umweltbelastung, der wir ausgesetzt sind. Wer also nicht unter einer solchen Allergie leidet, sollte sich sein tägliches Glas Milch nicht verübeln lassen.

Die Wurzeln eines bedeutenden Lebenswerks

Dort, wo Naturheilkundepionier Dr. h.c. Alfred Vogel (90) zu Beginn der dreissiger Jahre zum erstenmal eine Naturheilpraxis eröffnete, später Heilpflanzen zu kultivieren begann und schliesslich seine reichen Erfahrungen in Büchern und Zeitschriften zu Papier



brachte, erblüht heute noch jeden Sommer ein farbenfroher Heilpflanzenschauergarten. Interessierte Besucherinnen und Besucher erwartet im weitem ein kleines Museum, das anschaulich Auskunft gibt über die Meilensteine dieses bedeutenden Lebenswerks. Die unter fachkundiger Leitung begleiteten Führungen informieren auch über die – ebenfalls von Teufen aus geleitete – weltweite Verlagstätigkeit im Dienste der natürlichen Lebens- und Heilweise nach A. Vogel und über die naturärztlichen Praxen.

Interessierte Besuchergruppen melden sich bei: A. Vogel GmbH, Herrn R. Vetter, CH-9053 Teufen, Tel. 071 33 10 23.

Sellerie hilft bei Bluthochdruck

Amerikanische Forscher der Universität «Chicago Medical School» haben nachgewiesen, dass Sellerie den Blutdruck und den Cholesterinspiegel senkt. Das Wurzelgemüse enthält einen Inhaltsstoff, der bewirkt, dass sich die glatte Muskulatur der peripheren Gefässe entspannt, wodurch der Blutdruck abnimmt.

Bisher wurde Sellerie von manchen Ärzten wegen des hohen Kochsalz-Gehaltes aus dem Speiseplan von Hochdruckpatienten gestrichen. Um so paradoxer erschien nun selbst den amerikanischen Wissenschaftlern ihr Ergebnis.

**Hort der Natürlichkeit, Entspannung und Zuversicht im Dienste des kranken wie gesunden Menschen:
A.-Vogel-Zentrum am Südhang hoch oben über dem appenzellischen Dorf Teufen.**