

Mit freundlicher Genehmigung  
ein Bericht aus der Kronenzeitung  
25.10.2015

**ZELLSTRUKTUR**

# **Bio**-Wunder unter dem **Mikroskop**



Der Zürcher Lebensmittelforscher Walter Dänzer verblüfft mit einer Studie: Er verglich die Kristallstruktur von Bio-Früchten mit behandelten Pendants und entdeckte dabei winzige Apfel- und Orangenbäumchen.

Von Mark Perry

**D**a staunte Walter Dänzer nicht schlecht, als er unter seinem Mikroskop plötzlich Dutzende kleine Apfelbäumchen erkennen konnte.

In seinem Labor in Schlieren hatte der Züricher Lebensmittelforscher Tröpfchen von 50 Lebensmitteln auskristallisiert und diese auf einer Glasplatte unter dem Mikroskop fotografiert. Die entstandenen Bilder waren atemberaubend.

Bioäpfel zum Beispiel wiesen komplexe filigrane Kristallstrukturen auf, es waren sogar fein verästelte Apfelbäumchen zu erkennen. Auf den Fotos von Nichtbioäpfeln hingegen waren nur Bruchstücke davon übrig geblieben. Dasselbe bei Orangen, Gurken, Feldsalat.

Die Bio-Kristallstruktu-

ren waren stets fein gegliedert, regelmäßig und intakt. Die Strukturen von behandelten Früchten hingegen chaotisch, verschwommen, bis eigentlich gar nicht mehr erkennbar.

Der Forscher, der 1981 mit seiner Firma Soyana als Erster einen pflanzlichen Fleischersatz auf den Markt brachte, zeigt sich sichtlich beeindruckt: „Ein Wunder der Natur und ein Beweis, dass bio doch besser ist. Denn im gespritzten Apfel, dessen Zell-

### **Apfelbäumchen-Strukturen gegen Trümmerhaufen**

strukturen ich mir gleich darauf ebenfalls vergrößert angeschaut habe, war statt Apfelbäumchen der reinste Trümmerhaufen. Wir haben über 10.000 Fotos gemacht, und bei Nichtbiole-

bensmitteln zeigten nur ganz wenige Bilder einigermaßen intakte Kristallstrukturen.“

Seine „Versuchsobjekte“ erstand der eidgenössische Agrarforscher in ganz normalen bäuerlichen Hofläden, Bio-Geschäften und auch in Supermärkten.

Was er in mehr als 500-facher Vergrößerung entdeckte, gilt seither weltweit in Fachkreisen als kleine Sensation: „Bei den konventionellen Lebensmitteln zeigte die feinstoffliche Aufschlüsselung im Gegensatz zu den Unbelasteten ‚weder Harmonie noch Ästhetik auf‘, fasst der Forscher zusammen, der seit seiner Doktorarbeit über die Schweizer Agrarpolitik der Siebzigerjahre Landwirtschaft samt Massentierhaltung und massivem Pestizideinsatz

ablehnt. Auf die Idee dieser ganz speziellen Mikrountersuchungen war Dänzer gekommen, weil er mit seiner Firma Soyana ständig nach neuen Produkten für

### **Dasselbe Phänomen wurde auch bei Joghurts entdeckt**

Veganer und Vegetarier sucht.

Doch der Rohkost-Fan ist nicht der einzige Wissenschaftler, der diese verblüffenden Phänomene entdeckte. Sein Landsmann Hans-Peter Bachmann vom helvetischen Bund für landwirtschaftliche Forschung stellt eigene Kristallisationsstudien an. Sein Spezialgebiet: Joghurts. Und seine ebenfalls eindeutigen Forschungserkenntnisse: Je schonender und naturnaher das Lebensmittel hergestellt wird,

desto regelmäßiger, ausgefeilter, verästelter und damit auch schöner waren die Kristallstrukturen.

Diese Versuche kommen für die Bioszene gerade zur rechten Zeit. Denn immer öfter – zuletzt in den USA – lancieren große Agrokonzerne Berichte und Studien, wonach bio nicht wirklich gesünder sei und der ganze ökologische Landbau nur Konsumententäuschung wäre. „Die Bilder sprechen für sich:

Bio-Wissenschaftler sowie Umweltmediziner haben längst bewiesen, dass Biolebensmittel mehr Vitamine, Antioxidantien und Mineralien enthalten. Das ist in den bisher verborgen gebliebenen Kristallstrukturen jetzt noch deutlicher zu erkennen“, wissen auch die heimischen Bio-Urgesteine Peter Sitzwohl und der Winzer Hans Diwald. Die Natur lässt sich eben nicht überlisten oder verbessern.



**„DIE UNSICHTBARE KRAFT IN LEBENSMITTELN,  
BIO und NICHTBIO im Vergleich“ A. W. Dänzer, Schlieren-Zürich, 2014.  
www.bio-nichtbio.info, 26,60 €**

