

Leben in Liebe und Licht

Naturheilpraktiker Helmut Schätzlein FH z. LD

Der Bioenergetische Weinbau

Bioenergetik beschreibt den Zustand der Nutzung natürlicher Bioenergie durch den Menschen.

Hierbei geht man davon aus, dass in der Natur Energien vorhanden sind, die für unser Leben und unsere Gesundheit wichtig sind.

Bekannt ist uns noch heute die Nutzung von Energien aus Edelsteinen und Mineralien nach Hildegard von Bingen.

Man weiß ganz selbstverständlich, dass wir Lebewesen vor allem Licht benötigen. Wir alle wissen aber auch, dass wir mit unseren Sinnen noch viel mehr Schwingungen aufnehmen und daß uns alles gut tut, was unseren Empfindungen entspricht.

Ein gutes Essen etwa, das wir mit viel Liebe selbst zubereiten und zusammen mit einem guten Wein in angenehmer Atmosphäre genießen, ist ein Lebenselixier.

Das Gegenteil an dieser Stelle zu beschreiben, erübrigt sich.

Energien lassen sich aber inzwischen auch messen.

Der Vorreiter moderner Messverfahren für Energien des Lebens ist Fritz A. Popp, ein Biophysiker, der Biophotonen messen kann.

Biophotonen sind Lichtquanten, also Lichtteilchen des Sonnenlichts, die unseren Körper ständig informieren, steuern und letztendlich unverzichtbar für alle Lebewesen sind.

Neben der flüssigen und festen Nahrung aller Lebewesen und Pflanzen sind die Biophotonen der dritte Nahrungsbestandteil für alles was lebt.

Weitere „Nahrungsbestandteile“ sind aber auch alle Formen von Schwingungen und Informationen aus unserer Umwelt.

Letztendlich kann man diese Nahrung auch als Bioenergie bezeichnen.

Gute Musik, also letztendlich Schallwellen, kann Bioenergie sein.

Zeichen und Formen können Bioenergie vermitteln.

Die bioenergetische Leistung von Farben kennt man aus der Farbtherapie.

Andererseits gibt es auch Bioenergie, die negativ auf Lebewesen wirken kann.

Lärm kann sehr krank machen.

Lichtreize können sogar Epilepsie auslösen – Farben können Energie regelrecht entziehen.

Hochfrequente Wellen, gerade von digitalen Telefonen oder Mikrowellengeräte, können jede Form von gesunder Bioenergie zerstören.

Bioenergie als Lebewesen aufzunehmen heißt, neben unseren klassischen Sinnen noch den entscheidenden Sinn, unseren Instinkt zu nutzen und zu versorgen.

Mit den **Sinnen** bezeichnet man üblicherweise die schon von Aristoteles erkannten fünf Sinneskanäle des Menschen, also Gehörsinn, Geruchssinn, Geschmackssinn, Gesichtssinn und Tastsinn. Die moderne Physiologie kennt für den Menschen noch vier weitere Sinne, die Thermozeption (Temperatursinn), die Nozizeption (Schmerzempfindung), den Gleichgewichtssinn und die Propriozeption (Körperempfindung oder Tiefensensibilität).

Bei Tieren kommen weitere Sinne (beispielsweise für die Polarisierung von Licht oder das Magnetfeld der Erde) hinzu; wobei wir inzwischen längst wissen, dass das Magnetfeld der Erde für den Menschen genauso wichtig ist, wie für Tiere und heute in der Magnetfeldtherapie oder schon zu Paracelsus Zeiten in der Anwendung von Magnetsteinen bekannt ist und war. Die Sinne haben unterschiedliche Aufnahmekapazitäten. So werden über den Gesichtssinn pro Sekunde etwa 10 Mill. Bit aufgenommen, über den Tastsinn etwa 1 Mill. Bit, über den Gehörsinn etwa 100.000 Bit, über den Geruchssinn ebenfalls etwa 100.000 Bit und über den Geschmackssinn etwa 10.000 Bit.

Der "7. Sinn" – ich bezeichne ihn auch als den verloren gegangenen Instinkt.

Mit "7. Sinn" wurde vielfach die Fähigkeit bezeichnet, Dinge wahrzunehmen, die anscheinend nicht mit den Sinnesorganen aufgenommen wurden, vor allem die so genannten Psi-Fähigkeiten (Telepathie, Hellsehen, Präkognition). So konnten Wissenschaftler von der Washington Universität in St. Louis (USA) mittels kernspintomographischen Untersuchungen nachweisen, dass eine bestimmte Hirnregion, der Anterior Cingulate Cortex (ACC), ein Frühwarnsystem darstellt, das bei drohender Gefahr einer Fehlentscheidung aktiv wird. Offensichtlich empfängt diese in der Nähe der vorderen Stirnhirnlappen liegende Hirnregion Umgebungssignale, die dann unverzüglich auf potentielle Gefahren hin analysiert werden. Sollte eine Situation als "gefährlich" interpretiert werden, schlägt es sofort Alarm, so daß das Individuum die Möglichkeit hat, eine Änderung seines momentanen Verhaltens einzuleiten. Menschen, die auf diese Weise rechtzeitig einer Gefahrensituation entronnen sind, führen dies dann gerne auf ihren "7. Sinn" zurück. Ursprünglich wird dem Anterior Cingulate Cortex auch eine wichtige Funktion bei der Verarbeitung von Konflikten zugeschrieben.

Der 7. Sinn als unser „verloren gegangener Instinkt“ ist aber in Bezug auf unsere bioenergetische Ernährung ganz entscheidend.

Ganz einfach interpretiert bedeutet der 7. Sinn, alle anderen sechs Sinne mit diesem Einen auszuhebeln und unser unmittelbares Verhalten damit zu bestimmen. Letztendlich spielt hier das Psi schon eine bedeutende Rolle.

Nehmen wir einmal einen ganz anderen Fall an, mit dem ich die weitere Fähigkeit unseres 7. Sinns erklären möchte.

Sie kommen nur in eine Situation, zwei verschiedene Wasser trinken zu sollen, wovon beide unauffällig für das Produkt Wasser sind. Eines davon läuft aber ihre Speiseröhre hinab und scheint „Eins“ zu sein mit ihrer Wahrnehmung.

Das andere, wie gesagt auch zunächst ganz unauffällig, läuft etwas „widerspenstiger“ die Kehle hinunter, weil es vielleicht etwas salziger wirkt.

Hier treten Empfindungen in Kraft, die viel mit Wohlempfinden zu tun haben.

Wohlempfinden bedeutet aber wieder gute Bioenergie oder auch BioBalance!

Diese Form des 7. Sinns, den ich als den **Empfindungsinstinkt** bezeichne, gilt es zu beachten, denn er faßt alle anderen sechs Sinne zusammen und sollte unser Ernährungsverhalten letztendlich entscheiden.

Eine flüssige oder feste Nahrung, aber auch das in Bezug auf Schallwellen, Farben oder sonstige Schwingungen von mir gesagte, ist erst dann gut, wenn unser 7. Sinn geweckt, beachtet und bewusst genutzt wird. Völlige BioBalance eben!

Auf einen guten Wein bezogen heißt dies, nach Überzeugung der klassischen Sinne muss der Wein spontan angenehm auf unseren Körper wirken. Es darf kein Widerspruch durch ihn geweckt werden wie z. B. durch Gerbsäuren, Holztöne oder fremdartige Fruchtaromen, die mit Wein nichts zu tun haben. Wenn man merkt, dass ein Wein in völliger Harmonie zum eigenen Körper ist, dann kommt auch seine Bioenergie zur Wirkung, die er aus der Natur über 5-6 Monate geschöpft hat, die im Keller gehegt wird und schließlich auch in der Flasche über die Gestaltung zum Ausdruck kommt.

Wie entsteht nun diese Bioenergie beim Wein, der nur auf 3 Säulen stehen kann:

- **Die erste Säule ist mindestens der biodynamische Weinanbau.**
- **Die zweite Säule ist der biologische und möglichst naturreine Weinausbau.**
- **Die dritte entscheidende Säule ist die Nutzung der Bioenergien bei der gesamten Weinherstellung.**

Im Weinberg bedeutet dies neben den Vorschriften für den biologischen Weinbau sogar noch auf die dort zugelassenen Pflanzenschutzmittel, wie Schwefel und Kupfer völlig zu verzichten. Hintergrund ist, dass diese Mittel im Bioanbau zwar zugelassen sind, aber durch ihre synthetische Herstellung bei purer Anwendung negative Schwingungen in sich tragen. Deshalb werden **nur** bioenergetisiertes Wasser und pflanzenstärkende Stoffe oder homöopathische Informationen eingesetzt, die positiv schwingen.

Selbstverständlich ist auch, dass im Weinberg zu absolut jedem Zeitpunkt die Natur in Bezug auf Witterung, Boden und Pflanze sowie Fauna und Flora feinfühlig Berücksichtigung findet. Selbst der Mensch, der die notwendigen Arbeiten ausführt, muss mit einer positiv schwingenden Einstellung seine Bioenergie übertragen.

Jeder Rebstock ist ein Individuum, das eine individuelle Bearbeitung erfährt.

Belastender Einsatz von Maschinen in Bezug auf Rebe und Boden wird strikt vermieden.

Die **Handarbeit**, und hier vor allem bei der Weinlese, ist daher klar vorzuziehen.

Im Weinkeller werden die Bioenergien von Licht- und Musikwellen genutzt.

Der Bioorganismus Wein darf nur innerhalb eines energetisch positiven Temperaturbereiches ohne Schockwirkungen ausgebaut werden.

Somit sind die herkömmlichen Erhitzungs- und Kühlungsmaßnahmen beim Ausbau von Trauben und Wein, sowie selbst Schönungsmaßnahmen nicht erlaubt.

Drücke oder Pumpvorgänge werden so weit als möglich vermieden, da auch diese bioenergetische Auswirkungen für Trauben, Most oder Wein haben.

Die Gärführung = Weinwerdung und der Säureabbau erfolgen mit spezieller Lichtenergie und ganz ohne Kühlung. Der Einsatz von Enzymen und Bioorganismen ist verboten (s. a. Codex naturalis Schätzlein).

Alle weiteren Bioenergien, die durch den Einsatz von Mineralien, Formen und Farben genutzt werden können, finden im Bioenergetischen Weinbau von der Rebe bis zur Flasche konsequent Verwendung. Der Farbe „**purpur/violett**“ kommt hierbei eine ganz besondere Bedeutung zu.

Fränkisches Reinheitsgebot von 2002

&

der „Codex naturalis Schätzlein“ von 2005

2002 und somit exakt 620 Jahre nachdem das erste Reinheitsgebot für Wein, und somit wahrscheinlich das erste Reinheitsgebot für Nahrungsmittel überhaupt, in Kitzingen verkündet wurde, trafen sich die folgenden Persönlichkeiten:

Prof. Dr. Maximilian Gege, Bundesdeutscher Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management (B. A. U. M.) e.V., Hamburg – Geschäftsführender Vorstand

Prof. Dr. K. Jung, Universität Mainz – Autor der Mainzer Weinstudie

Johannes Lay, Fränkischer Weinbauverband e. V., Würzburg – Geschäftsführer

Siegrid Lewe-Esch, Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. – Vorsitzende des Beirates

Dr. Peter Moog, Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt/Main – Geschäftsführer Fachbereich Markt und Ernährung

Uwe Möller, Club of Rome, Hamburg – Generalsekretär

Helmut Schätzlein, Gebiets-Winzer-genossenschaft Franken eG <=> **Initiator des Reinheitsgebotes**
– Geschäftsführender Vorstand + Biowinzer

Prof. Dr. Reiner Wittkowski, Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz, Direktor der Fachgruppe „Analytik“, Berlin / Mitglied im Internationalen Weinamt Paris

Im ehemaligen Benediktinerinnenkloster, aus der Zeit Karls des Großen, wurden Standards zur traditionellen Weinbereitung festgelegt.

Notwendig war die Festlegung von Weinstandards geworden, weil vor dem Hintergrund von Globalisierungsbestrebungen aus Übersee neue önologische Verfahren angestrebt und eingesetzt werden.

Mit diesen wird der Wein stärker, als bisher, durch technische Eingriffe erzeugt, was ohne Deklaration Verbrauchertäuschung ist.

Solche (auch bioenergetisch zerstörende) Verfahren sind:

- Aromatisierung + Zusatzstoffe (auch Holzgerbsäuren!)
- Gentechnologische Verfahren
- Verfahren, die die Identität des Weines durch Eingriffe in die Molekularstruktur verändern

Die Expertenrunde verabschiedete im Konsens die folgenden Thesen:

1. Wein, das älteste Kulturgetränk der Menschheit, muss im Einklang mit der Natur erzeugt werden.
2. Tradition und Authentizität des Weines müssen/können unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten in innovativer Form weiterentwickelt und gepflegt werden.
3. Die Tradition der deutschen Weingesetzgebung von 1901 und 1930, in der Wein als Naturprodukt gesehen wurde und sich im neuen deutschen Weingesetz von 1971 und 1994 weiterentwickelte, ist zu wahren.
4. Die Produktion muss für den Verbraucher transparent, sowie rückverfolgbar sein.
5. Identitätsverändernde Technologien werden grundsätzlich abgelehnt.
6. Weinbukett entsteht durch naturgerechten An- und Ausbau. Die künstliche Zuführung von Aromen wird abgelehnt.
7. Gentechnische Veränderungen sind mit dem Naturprodukt Wein unvereinbar und werden abgelehnt, auch wenn diese in Zukunft in Deutschland zugelassen werden sollten.
8. Weine, die im Sinne dieser Thesen produziert werden, stehen für Ursprung, Ethik und Tradition. Wein ist dadurch reine Lebensfreude.
9. Es wäre zu begrüßen, wenn sich der Verbraucher bei seiner Weinauswahl an diesen Thesen orientieren würde und somit seinen Beitrag zum Erhalt des ältesten Kulturgetränks der Menschheit leistet.

Im Rahmen dieser Erklärung setzen sich die Experten weiter für die Ursprünglichkeit, Ethik und Tradition des Kulturgutes Wein ein. Sie appellieren ebenso an Erzeuger und Verbraucher, sich dieser Initiative anzuschließen, um den Wein als Naturprodukt zu erhalten.

BioBalance´H Schätzlein ab 2005

Nachdem ich mich 2005 als Heilpraktiker und Biowinzer mit Eigenbauweinen selbständig gemacht hatte, entwickelte ich dann in Ergänzung dieses Reinheitsgebotes von 2002 den „Codex naturalis Schätzlein“, der noch um folgende sehr viel weiter gehende Grundlagen ergänzt ist:

- Die Produktion von Wein kann und darf im Sinne seiner Reinheit nur nach den Mindest-Regeln des **Biodynamischen Weinbaus** erfolgen.
- Auch die aus Übersee kommende Aufkonzentration sowie ähnliche, die Weinstruktur verändernde Verfahren, bleiben für alle Zeit verboten.
- Alle Weine müssen natürlich im Sinne der alten deutschen Weingesetzgebung sein und dürfen auch nicht mit Enzymen, Hefen und Bakterien (sog. Mikroorganismen) behandelt werden.
- Gleichzeitig sind alle Maßnahmen zu ergreifen, die es gewährleisten, daß ein **bioenergetisch** optimierter, sog. BioBalanceWein entsteht. Dies verbietet auch eine Erhitzung zur Farbgewinnung und künstliche Kühlung zur Weinsteinverhinderung.
- Dieser Codex fordert gleichfalls einen ausgeglichenen **Menschen bezüglich Seele, Geist und Körper**. Es gilt auch im Weinberg alles zu tun, damit keinerlei Stress für die Reben und Trauben auftritt. Beim Weinausbau bedeutet dies, ein Umfeld für die Gärung und Reifung zu gestalten, welches durch die tägliche Verkostung und Überwachung des Weines, einen punktgenauen Ausbau und die Abfüllung gewährleistet.
- Der Einfluss des Lichtes und der Musik sowie von Mineralien hat für Lebewesen und Nahrungsmittel eine besondere Bedeutung und wird besonders gezielt genutzt.

Der „Codex naturalis Schätzlein“ stellt somit die wohl weltweit weitestgehende Regelung für Bio-Natürlichkeit und BioBalance dar.

Helmut Schätzlein FH z. LD - Heilpraktiker
Lindelbacher Str. 14/Am Sonnenberg - 97246 Eibelstadt/Lichtland
Tel.: 09303/8428 – E-mail: Kontakt@Lichtland.org