

Vita Biosa - »Götterspeise für die ganze Erde«

Von Ingomar Schwelz (2-2003)

Warum ein dänisches Bakterien-Kräutergetränk weltweit für Heilerfolge bei Mensch, Tier und Umwelt sorgt: Der Klub der Todgeweihten im dänischen Flecken Skanderborg ist ein munteres Völkchen. Regelmäßig treffen sich im Wohnzimmer des dänischen Tierarztes Vagn Baastrup einst schwerkranke Menschen, um ihre Auferstehung zu feiern. Der 67-jährige Vagn hebt dann gerne ein Schnapsglas mit einer dunkelbraunen Kräuter-Flüssigkeit hoch und stößt mit den Seinen aufs Leben an. Im so genannten »Biosa-Club« haben sie einen guten Grund dafür: alle, die sich hier bei Kaffee, Kuchen und Bier aufs Vorzüglichste amüsieren, sind von der Schulmedizin einst als unheilbar zum Sterben nach Hause entlassen worden.

Da ist der Druckereiarbeiter Sven Mikkelsen, der ein zehn Zentimeter langes, bösartiges Geschwulst in der Speiseröhre hatte und dem die Ärzte rieten, sein Testament zu schreiben. Oder Sören Sörensen, ein Bauunternehmer, der nach einem Schlaganfall gelähmt war und nur noch auf den Tod warten sollte. Und Vagn Baastrup, der Chef des Biosa-Klubs, war mit einer Ladung Morphium aus dem Hospital verabschiedet worden, weil er nach 15 Jahren Leberkrebs nach eigenen Worten nur noch wie ein Zombie aussah und aufgegeben worden war.

Dass all die Todgeweihten heute ein neues Leben genießen, verdanken sie offensichtlich dem dunkelbraunen Getränk, welches Baastrup bei jeder Gelegenheit auszuschenken pflegt: die Bakterien-Heilkräuter-Substanz mit dem Namen »VitaBiosa« hat sich in den letzten zwei Jahren vor allem in Dänemark und Norwegen den Ruf eines Wundermittels erworben.

Das fermentierte Kräuter- und Pflanzengemisch mit Milchsäure- und Hefebakterien, Pilzen und Photosynthese-Mikroorganismen zeigt bei Zivilisationskrankheiten wie Krebs, Diabetes, Aids, Bluthochdruck, Angina Pectoris, Magengeschwüren, Lebererkrankungen, Allergien oder Rheuma so unglaubliche Heilerfolge, dass sich nicht nur die Schulmediziner verblüfft die Augen reiben.

Selbst Vita-Biosa-Entwickler Erik Nielsen ist ob der Wirkungen des milchsauer vergorenen »Wikingerschnapses« verblüfft. Es gehen bereits jetzt (Januar 2002) pro Monat 15 - 20.000 Liter des Mikroorganismen-Saftes in den Export rund um die Welt. »Selbst aus Australien, Brasilien oder den USA«, so der 55-jährige Öko-Landwirt und Berater der dänischen Regierung, »kommen inzwischen die Bestellungen.«

Ursprünglich war das Gärprodukt gar nicht für Menschen gedacht gewesen - es sollte vielmehr ausgelaugte Böden wieder fruchtbar machen und Tieren zur Heilung verhelfen. Es war Baastrup, der schließlich die Lawine ins Rollen brachte: der schwerkrank dahinsiechende Tierarzt hatte in der Zeitung »Aarhus Stiftidende« einen Artikel über die Wirksamkeit von Mikroorganismen in der Landwirtschaft gelesen.

Der Artikel berichtete über einen Bauern, dessen Kühe so krank waren, dass er weder deren Milch noch ihr Fleisch verkaufen konnte. Mit Hilfe des Gärstoffes war der Tierbestand schnell wieder geheilt. »Was für das Vieh gut ist«, sagte sich Baastrup, »kann doch auch mir helfen«. Er begann mit einer niedrigen Dosis und steigerte sie dann langsam nach eigenem Ermessen auf 25 Milliliter vier mal täglich. »Dann begann es in meinem Inneren zu Poltern. Es fühlte sich an, als ob eine Flaschenbürste durch das ganze Darmsystem gedrückt würde.« Er nahm schnell an Gewicht zu und wurde von den verblüfften Ärzten im Aarhus Krankenhaus schließlich als wieder völlig gesund entlassen.

Beinahe 10.000 Menschen haben sich seitdem beim Tierarzt mit Informationen und VitaBiosa eingedeckt. Doch der große Run auf das Ambrosia aus dem Norden kommt erst so richtig in Schwung. Die Produktion im kleinen Städtchen Frederiksvaerk nahe der Grenze zu Schweden kann die Nachfrage kaum noch befriedigen. Neue, mit Edelstahl isolierte Gär-Behälter mit einem Fassungsvermögen von bis zu 4.500 Litern müssen her. In der ehemaligen Schießpulverfabrik wird jetzt etwas anderes Hochempfindliches hergestellt: eine »Götterspeise für die ganze Welt«, wie es der renommierte dänische Fernseharzt Carsten Vagn-Hansen ausdrückt. In der Produktionshalle riecht es nach Zuckerrohr und Kräutern während Erik Nielsen das metallene Rührwerk in Bewegung setzt. Insgesamt dauert der Fermentierungsprozess für den neuen Super-Mix drei Wochen. Zuerst

wird das Wasser in den Tanks über Heizstäbe auf 38 Grad erwärmt, bevor schließlich Zuckerrohrmelasse und später die Mikroorganismen-Kulturen sowie die Kräuter- und Pflanzenmischung eingerührt werden.

»Durch die Milchsäure«, sagt Nielsen, »entsteht während des Fermentierungsvorganges ein niedriger pH-Wert von etwa 3,5. Das verhindert die Entwicklung schädlicher Bakterien im fertigen Getränk.« Die 50 Milliarden Milchsäurebakterien pro Liter VitaBiosa haben dadurch später im menschlichen Darm einen hemmenden Einfluss auf Fäulnisbakterien, Parasiten und andere Mikroben wie Salmonellen.

»Dadurch können sich die nützlichen Bakterien im Verdauungstrakt besser vermehren. Es wird eine gesunde Umgebung geschaffen, in der die Nahrung so verdaut wird, dass der Körper die Nahrung gut aufnehmen kann. Gleichzeitig werden Abfallstoffe ausgeschieden, so dass sie sich nicht im Körper ablagern.«

Die weiter zugesetzte Kräutermischung unterstützt den heilenden Vorgang im Darm. Ob Anis, Süßholzwurzel, Fenchel, Basilikum, Engelwurz, Brennessel oder römische Hundskamille - sie alle werden zusammen mit rund einem Dutzend anderer Naturstoffe als wichtige Antioxidantien gegen die »freien Radikalen« eingesetzt. Diese können in zu großer Anzahl das Zellgewebe zerstören und sind für einen großen Teil der Zivilisationskrankheiten mitverantwortlich.

Nicht nur für Erik Nielsen ist das fermentierte Kräutergetränk mehr als ein Nahrungsmittel mit verblüffenden Möglichkeiten zur Heilung der Krankheiten von Mensch und Tier. Es scheint auch geeignet, die weltweit ausgelaugten Böden wieder energetisieren zu können und damit eine Lösung für die Nahrungsmittelknappheit auf unserem Planeten zu bieten.

Für den japanischen Wissenschaftler Dr. Teruo Higa beispielsweise ist klar, dass über die Technik der Effektiven Mikroorganismen (EM) Nahrung auch für eine Weltbevölkerung von 10 Milliarden Menschen bereitgestellt werden kann. Higa war Anfang der 90er Jahre der erste Mensch, der den Mix aus positiven Mikroorganismen braute, um einen regenerativen Prozess in unserer beschädigten Umwelt einzuleiten. »Wenn eine Kombination aus Photosynthese-Bakterien, Hefen, Milchsäurebakterien und Pilzen im Boden vorhanden ist«, so fand er heraus, »so bewirken sie eine Zunahme des Antioxidationsniveaus und damit eine verstärkte Energiekonzentration. Luft, Wasser und Boden können sich erholen und das Pflanzenwachstum explodiert, auch ohne Chemikalien und Kunstdünger.«

Die durch die EM-Technologie erzielten Erträge in der Landwirtschaft weltweit sind zur Zeit mengen- und qualitätsmäßig mehr als bemerkenswert. Ob im Amazonasbecken, Japan oder in Deutschland - die mit der EM-Technik behandelten Böden geben innerhalb kurzer Zeit drei- bis vierfach erhöhte Erträge ab. Das von Dr. Higa entwickelte Verfahren gilt bei immer mehr Ökologen als die Lösung für die globale Umweltverschmutzung.

Tierarzt Vagn Baastrup aus Skanderborg freut sich über die globalen Möglichkeiten des Kräutergetränks und arbeitet weiter lokal. Wieder einmal empfängt er neue Mitglieder in seinem Bios-Klub. »Heute habe ich schon wieder 30 Liter Kräuterschnaps verkauft« - sagt's und prostet in die Runde. »Todgeweihte leben eben länger.«

Über den Autor:

Ingomar Schwelz ist Österreicher und lebt in Berlin. Mehr als 20 Jahre Redakteurerfahrung bei Tages- und Sonntagszeitungen. Korrespondententätigkeit für die Nachrichtenagentur associated press (AP). Seit 1994 leitet Ingomar Schwelz die Reportage und Feature-Agentur RuF in Berlin, die für zahlreiche Tageszeitungen in Deutschland und Österreich sowie für Magazine wie Spiegel, Focus, Amiga und Petra arbeitet.