

Harmonisierung der Struktur bei Gemüse aus Homa-Anbau

Beobachtungen mit spektakulären Ergebnissen

fotografiert und zusammengestellt von Birgitt Heigl

Während eines Besuches in Österreich hatten wir (mein Mann Horst Heigl, Initiator des Homa-Hofs Heiligenberg und ich) Bekannten Gemüse vom Homa-Hof mitgebracht und wollten davon Möhren für das Mittagessen zubereiten. Ich schnitt die Möhren in Scheiben und gab sie in eine Schüssel. Da sagte die Bekannte:

„Eure Möhren schmecken nicht nur unübertrefflich, sie sehen auch unübertrefflich aus! Am liebsten würde ich die Möhrenscheiben immer nur ansehen. Solch eine harmonische Struktur, sie sieht aus wie bei Blumen. Ich habe schon so viele andere Möhren zubereitet, aber keine sehen so schön aus wie die vom Homa-Hof. Das beobachte ich nun schon seit Jahren. Magst du sie nicht fotografieren?“

Ich tat es, und machte im April 2005 folgende Aufnahme.



Seit dieser Zeit begann ich zu beobachten. Schon seit über einem Jahrzehnt essen wir nur Gemüse aus Homa-Anbau. Wir hatten gar keinen Vergleich mehr zu anderem Gemüse. Als Test kaufte ich frische Möhren auf dem Wochenmarkt. Einige aus konventionellem Anbau und einige aus biologischem Demeter-Anbau. Zum Vergleich nahm ich Homa-Möhren von gleicher Größe. Ich schnitt sie in Scheiben und fotografierte sie am 28.11.2007 unter gleichen Bedingungen. Hier das Ergebnis:



Konventionell



Bio



Homa

Das Ergebnis ist überzeugend.

Die Möhren aus konventionellem Anbau haben eine schwammige, kaum erkennbare Struktur.

Bei den Bio-Möhren ist eine Struktur zu erkennen, jedoch nicht sehr ausgeprägt.

Die Homa-Möhren scheinen vor Energie zu strotzen. Die Struktur ist deutlich ausgeprägt. Der Geschmack ist leider nicht zu zeigen, der Unterschied zu den anderen Möhren ist jedoch beträchtlich. Homa-Möhren haben einen außergewöhnlich feinen, intensiven Geschmack.

Es lag nahe, dass bei anderen Gemüsesorten ebenfalls ein deutlicher Unterschied bestehen müsse. Leider gibt es nicht viele Gemüsearten, bei denen auf solch einfache Weise die Struktur festgestellt werden kann. Ich versuchte es mit Rosenkohl.

Rosenkohl fotografiert am 4.12.2007

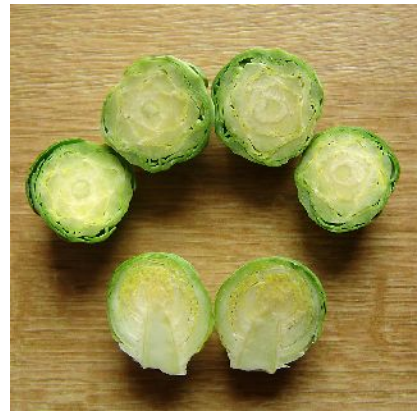
Der Rosenkohl wurde wieder frisch auf dem Wochenmarkt gekauft, jeweils aus konventionellem und aus biologischem Demeter-Anbau. Beim Rosenkohl vom Homa-Hof wurde wieder auf etwa die gleiche Größe geachtet. Der gesamte Rosenkohl wurde teils quer, teils in Längsrichtung durchgeschnitten und unter gleichen Bedingungen fotografiert.



Konventionell



Bio



Homa

Der Rosenkohl aus konventionellem Anbau weist eine unregelmäßige Struktur, scheinbar ohne jede Ordnung auf. Das Innere des Kohls ist gelb bis farblos. Die gelbe Farbe könnte auf eine Überreife zurückzuführen sein.

Der Rosenkohl aus Demeter-Anbau zeigt eine wesentlich geordnetere Struktur. Das Innere ist hell bis farblos.

Der Rosenkohl aus Homa-Anbau zeigt eine geordnete gleichmäßige Struktur, die an Blüten erinnert. Das Innere ist durchgängig hellgrün.

Bei Homa-Anbau weist der Rosenkohl einen ausgeprägten, feinen Geschmack auf und zeichnet sich durch eine sehr gute Verträglichkeit aus. Viele, die Kohl aufgrund der Blähwirkung schlecht vertragen, stellen diese Wirkung bei Homa-Kohl nicht fest. Sie haben nach dessen Genuss deutlich weniger oder gar keine Probleme.

Pastinaken fotografiert am 17.12.2007

Bei den Pastinaken standen keine aus konventionellem Anbau zur Verfügung. Es wurden nur frische aus regionalem Demeter-Anbau auf dem Wochenmarkt angeboten. Dieses Mal ließ ich das Gemüse am Stück und in dünnes Papier eingeschlagen eine Woche im Gemüsefach des Kühlschranks liegen. Durch das Antrocknen wurde die Struktur der fast weißen Pastinaken besser sichtbar. Festzustellen war, dass die Homa-Pastinaken nach dieser Zeit noch wesentlich frischer waren. Die Bedingungen während des Fotografierens waren wieder identisch.



Bio



Homa

Der Unterschied ist erneut sehr deutlich. Unregelmäßige Struktur bei den Bio-Pastinaken, gleichmäßige bei den Homa-Pastinaken. Man hat auch den Eindruck, dass das Homa-Gemüse voller Energie ist.

Untersuchungen haben gezeigt, dass Wasser bei positiven Gedanken, Worten o. ä. harmonische Kristalle bildet, bei negativen umgekehrt. Wasser reagiert sehr schnell, das heißt, es verändert sich in kürzester Zeit zum Harmonischen oder zum Gegenteil hin.

Gemüse wie Möhren, Pastinaken und Rosenkohl sind relativ langsam wachsende Sorten. Wir am Homa-Hof sind keine Wissenschaftler, die mit Messgeräten irgendetwas beweisen können. (An dieser Stelle möchten wir alle Wissenschaftler herzlich einladen.) Aber wir können beobachten und folgern. Wenn Gemüse langsam wächst und dann zur Reife gleichmäßige, harmonische Strukturen aufweist, so liegt der Gedanke nahe, dass es die ganze Zeit über von einer harmonischen, energiereichen Atmosphäre umgeben war. Da wir nur mit Homa-Asche düngen, muss diese harmonische Energie von den Homa-Feuern kommen und in der Asche konserviert sein.

Biologisch angebaute Nahrung bewahrt uns vor chemischen Inhaltsstoffen. Aber erst durch Homa-Anbau wird das Gemüse energiereich, äußerst schmackhaft und zu dem, was unsere Nahrung sein sollte – ein echtes, gesundes Lebens-Mittel!

Wie bekommt man Homa-Gemüse?

Falls Sie in der Nähe von Heiligenberg wohnen: Das Gemüse vom Homa-Hof Heiligenberg wird täglich ab Hof verkauft und mittwochs und samstags auf dem Wochenmarkt in Überlingen angeboten.

Sie haben einen eigenen Garten?

Führen Sie Agnihotra selbst durch und machen Sie Ihre eigenen Erfahrungen. Die energiereichen Schwingungen, die dieses Feuer verströmt, haben eine Reichweite von bis zu 1,5 km. Die Asche können Sie in Ihrem Garten in kleinen Mengen als Dünger verwenden. Beobachten Sie nicht nur die Veränderungen in der Pflanzen-, sondern auch in der Tierwelt. Wild lebende Tiere werden von der Homa-Atmosphäre angezogen, was meist zuerst bei den Vögeln festzustellen ist.

Am Homa-Hof Heiligenberg kamen bald auch seltene Vogelarten wie Turmfalke und Schleiereule und ließen sich hier nieder. Zugvögel wählen zunehmend diesen Ort, um sich zu



sammeln, was besonders bei den roten Milanen ein beeindruckendes Schauspiel ist. Rehe, Füchse, Hasen und andere normalerweise scheue Tiere kommen manchmal bis an das Haus. Verletzte Tiere, sowohl wilde als auch Nachbars Hund, kommen, um schnell zu genesen. Haustieren kann bei Verletzungen meist schnell geholfen werden, indem man etwas Asche auf die Wunde streut.

Glauben Sie daran, dass es Naturwesen gibt? Hellsichtige Menschen, die den Homa-Hof Heiligenberg besuchten, erzählten uns, dass sie noch nie so viele, so verschiedene und so glückliche Naturwesen an einem Ort gesehen hätten wie hier. Plätze, an denen Homa-Feuer durchgeführt werden, werden zu einem Zufluchtsort für Naturwesen, die in der heute üblichen geschändeten, vergifteten Natur kaum noch überleben können.

Sie haben keinen eigenen Garten, um selbst zu beobachten?

Machen Sie Landwirte in Ihrer Umgebung auf die Homa-Methode aufmerksam. Das Feld, die Tiere, die Luft, die gesamte Umgebung und der Landwirt selbst werden davon profitieren.

Kein Garten vorhanden, kein Landwirt in der Nähe?

Wenn das Homa-Feuer dem Gemüse zu solch einer harmonischen Struktur verhelfen kann, um wie viel mehr muss es dann dem Menschen helfen – auch ohne den Umweg über die Nahrung. Die positive Energie, die von den Homa-Feuern ausgeht, ist für sensible Menschen sofort spürbar. Wenn Sie Agnihotra durchführen, kann dies Ihnen und Ihrer Familie zu einem glücklichen, harmonischen und gesunden Leben verhelfen. Wollen Sie Ihre Nahrung von der feinstofflichen Energie her aufwerten, so gibt es dafür eine weitere, einfache Möglichkeit, die schon unsere Ahnen verwendeten: Sprechen Sie ein Tischgebet!

Wie führt man Agnihotra durch?

Lassen Sie sich die korrekte Durchführung von Agnihotra von jemandem zeigen, der dies schon seit Längerem praktiziert. Am Homa-Hof Heiligenberg werden dazu regelmäßig kostenlose Info-Veranstaltungen durchgeführt. Hier können Sie sich auch von der Wirkungsweise der Feuertechniken überzeugen.

Die Homa-Methode ist spektakulär wirkungsvoll. Wenn Wissenschaftler ihre Aufmerksamkeit darauf richten, werden sie feststellen, dass sie wissenschaftlich beweisbar ist. Sie ist nicht gedacht, um finanziellen Gewinn zu erzielen, auch wenn dies durch enorme Ertragssteigerung möglich ist. Der eigentliche Gewinn liegt in der großen Hilfe für uns und unsere Umwelt.

Nähere Informationen finden Sie unter www.homa-hof-heiligenberg.de

Bücher zum Agnihotra, wo und wann die Homa-Feuer wiederbelebt wurden, und zu vielem mehr finden Sie hier: www.heigl-verlag.de

Dieser Artikel darf jederzeit kopiert werden, allerdings bitten wir um Quellenangabe:
Homa-Hof Heiligenberg, Oberhaslach 6, 88633 Heiligenberg