



Andreas König

Hilbern 23, 4521 Schiedlberg

+43 (0) 650/490 33 99

✉ info@gesundesleben.online

<https://gesundesleben.online/>

<https://www.facebook.com/andreas.konig.37604>

t.me/gesundeslebenonline

<https://www.youtube.com/@andreaskonig2015>

Gesundes Leben News – Sommer-Herbst 2025

Natürliches Leben im Einklang mit Gottes Schöpfung

Prächtige Sonnenblumen – ein Geschenk Gottes

Jedesmal, wenn ich bei diesen beiden Sonnenblumen vorbeigehe, staune ich über die imposante Höhe und der Fülle an Blütenköpfen ❤️

Das alles entstand nur aus zwei kleinen Sonnenblumenkernen, welche ich Ende Februar hier gemeinsam mit den Pastinakensamen in die Erde legte. Welch unvorstellbare Größe und Weisheit unseres Schöpfergottes, der die gesamte uns vor Augen stehende Natur in dieser Vielfalt durch sein gesprochenes Wort ins Dasein rief! Wer könnte da nur bloß an Zufall denken? Es braucht einen intelligenten Designer!

Die Blütenköpfe der niedrigeren Sonnenblume sind bereits im Juli aufgeblüht, währenddessen die andere nebenbei in die Höhe schoss und dann im August ihre zahlreichen Blütenköpfe zum erblühen brachte. Nun habe ich auch ihre Höhe gemessen: 3,5 Meter hoch ist sie – solch eine hohe Sonnenblume hatte ich mit Abstand noch nie in meinem Garten! Dazu ist sie so richtig standfest, da alleine der Stängel einen Durchmesser von etwa 10 cm hat. Die einzige Pflege, welche ich gegeben habe, ist es immer wieder mal zu mulchen. Meist wird geraten Sonnenblumenkerne erst im Mai direkt ins Freiland zu säen, aber da wir keine wirklich tiefen Minusgrade im Frühjahr hatten, gelang es sehr gut.

Die Sonnenblumen gedeihen hier in wunderschöner Mischkultur mit Einjährigem Beifuß, Königskerzen, Gurken, Sellerie. Pastinaken und Topinambur - alles gedeiht hier prächtig ❤️

Im September habe ich auch bereits die ersten abgeblühten Blütenköpfe geerntet, um diese für die Saatgutgewinnung luftig nachtrocknen zu lassen. Diese Samen biete ich dann sowohl als Einzelsaatgut an, wie auch in meiner essbaren Blütmischung.

Von den hunderten Sonnenblumensorten, die es gibt, finde ich gehört diese hier zu den schönsten, da sie ein sehr natürliches Aussehen hat, wie auch leichte rötliche Farbschimmer. Erstmals seit einigen Jahren darf ich dieses Jahr wieder mal reichlich Saatgut davon ernten ❤️



Die meisten der mehr als 60 verschiedenen wild wachsenden Sonnenblumenarten – wissenschaftlich Helianthus – stammen übrigens aus den Rocky Mountains in den USA. Der Bundesstaat Kansas hat die Sonnenblume sogar zu seiner Nationalblume erklärt. Die bekannteste Sonnenblume allerdings, die goldgelbe „Einjährige Sonnenblume“ Helianthus annuus ist weiter im Süden beheimatet, in Mexiko und hinunter bis nach Peru.

Wenige Jahrzehnte nach der „Entdeckung“ Amerikas durch Kolumbus brachten spanische Seefahrer die ersten Sonnenblumen nach Europa. Dass die Sonnenblume nicht nur eine angenehme Erscheinung, sondern auch nützlich ist, fand man bald heraus. Es dauerte aber rund 300 Jahre, bis Sonnenblumen dann im 19. Jahrhundert in Europa großflächig zur Ölgewinnung angebaut wurden – zunächst in Russland übrigens. Auch heute liegen die größten Anbauggebiete in Osteuropa, außerdem in Frankreich und natürlich in Nordamerika.

Sonnenblumen gehören einfach in jeden Garten. Ihre beeindruckende Größe und die wunderschönen großen leuchtenden Blüten erfreuen immer wieder aufs Neue das Herz.

Für Insekten und Vögel sind Sonnenblumen das reinste Schlaraffenland. Bienen und Hummeln kannst du an den Blüten besonders häufig beobachten. Sie sammeln Pollen und Nektar, den die Sonnenblumen reichlich produzieren. Sind die Blüten verblüht, reifen die Kerne und ziehen Singvögel an. Besonders Meisen und Stieglitze fressen sich mit den fetthaltigen Sonnenblumenkernen ein dickes Winterpolster an.

Die Wurzeln der Sonnenblumen sind kräftig und reichen tief, sodass Sonnenblumen den Boden für Folgekulturen auflockern.

Ebenfalls zu den Sonnenblumen gehört der Topinambur, auch als Erdbirne oder Rossapfel bekannt.

Hier habe ich bereits einen [ausführlichen Beitrag über die Zubereitung – Kultur – Geschichte und gesundheitlicher Wert des Topinamburs](#) verfasst.

Verwendete Quellen:

<https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/pflanzen/pflanzenportraits/nutzpflanzen/03143.html>

<https://naturdetektive.bfn.de/lexikon/zum-lesen/pflanzen/steckbrief-sonnenblume.html>

Sonnenblumenkerne bestehen in etwa zur Hälfte aus hochwertigem Öl, außerdem sind rund 15 Prozent Eiweiß enthalten, dazu unter anderem Lezithin und Vitamine. Sonnenblumenöl enthält zwei Drittel ungesättigte Fettsäuren, also solche, die der menschliche Körper zwar benötigt, aber nicht selbst herstellen kann. Daher auch die Bezeichnung „essentielle Fettsäuren“. Man kann das mild schmeckende Sonnenblumenöl zwar hoch erhitzen und zum Beispiel als Frittieröl benutzen. Den Inhaltsstoffen tut das aber nicht gut. Ich esse am liebsten angekeimte Sonnenblumenkerne, welche ich gemeinsam mit milchsaurem Tomatensaft auch gerne zu sogenannter „Sonnenblumenkernbutter“ püriere, zu welcher ich noch Kräuter, Salz und etwas Öl gebe, [wie hier zu sehen ist](#). Sehr gut passen hierzu auch angekeimte und gemörserte Hanfsamen. Durch den Keimprozess werden zudem die vorherrschenden Omega 6-Fettsäuren teilweise in die entzündungshemmenden Omega 3-Fettsäuren umgewandelt.

Dieser Beitrag zu den Sonnenblumen wurde zu meiner Freude in gekürzter Fassung in der [Bezirksrundschau veröffentlicht](#).

[Mehr Fotos + Kommentare](#)



Diese über drei Meter hohe Sonnenblume mit vielen Blütenköpfen ist als krönender Abschluss auch [in diesem Gartenvideo zu sehen](#).

Dieses Video habe ich Anfang September bei der vollen Blüte des Einjährigen Beifuß gemeinsam mit einer Erntehelferin gedreht.

In diesem zeige ich zum einen meine hervorragende Mischkultur von Einjährigem Beifuß, Kürbis, Yacon und Wildtomaten. Dadurch ist die vorhandene Fläche bestmöglich genutzt und die Pflanzen unterstützen sich gegenseitig. Im Vorjahr war diese Fläche dagegen noch völlig unfruchtbar - sehr harte Erde mit wenig Humus. Im Laufe des Herbst und Winters habe ich hier über 20 Schubkarren mit Wurzelbeikräutern angefahren, die ich hier direkt kompostiert habe. Darüber habe ich im [Gesundes-Leben-News vom Frühling ausführlich berichtet](#).

Dieser Boden ist besonders reich an vielfältigen Mikroorganismen, welche den Pflanzen alle nötige Nahrung zur Verfügung stellen - somit ist der Boden deutlich gesünder und fruchtbarer als mit Kompostauflage erreichbar.

Im weiteren Verlauf des Videos sind meine prächtigen Gemüsekulturen vom Grünkohl, Fenchel, Topinambur, Sellerie, Pastinake und Gurken zu sehen.

Meine Lieblingseinlegegurke „Phoona Kheera“ habe ich in [diesem Beitrag](#) näher beschrieben, wie auch das Rezept zur milchsauen Fermentation von Gurken, Topinambur und anderem Gemüse. Zu sehen sind auch meine prächtigen Königskerzen, die aber im September leider bereits zu großen Teilen verblüht sind. Zu dieser besonders wertvollen Insekten- wie auch Heilpflanze habe ich auf meiner Webseite eine [zweiseitige PDF hochgeladen](#).

Selbstvermehrtes Saatgut all der hier vorgestellten Pflanzen in bester Qualität [gibt es hier zu kaufen](#).

[Kommentare](#)

Einjähriger Beifuß - Artemisia annua – Ernte und Verarbeitung

Erster großer Erntedurchgang beim Einjährigen Beifuß

Meine Pflanzen vom Einjährigen Beifuß sind bis Ende Juni bereits prächtig gewachsen – zum Teil in wunderschöner Mischkultur mit anderen Heilkräutern und Wildblumen – die meisten wachsen aber in Mischkultur mit Gemüse. Viele Pflanzen haben bereits Mannshöhe erreicht – also Zeit für den ersten Erntedurchgang. Dabei habe ich die Blätter von oben nach unten abgestreift und an der Spitze noch einen Wipfel stengelgelassen, damit die Pflanze hier weiterwachsen kann. Auf diese Weise habe ich am Montag ganze 5 kg geerntet und am Dienstag 4 kg. Den Großteil davon habe ich zum Trocknen für Tee aufgelegt – 3 kg habe ich in DMSO für eine sehr heilkräftige intensive Tinktur angesetzt. [Im Vorjahr habe ich es hier](#) genauer beschrieben, wie ich es dabei genau handhabe.



Wichtig bei der Ernte ist auf sehr sonniges, trockenes Wetter in den Tagen vor der Ernte zu achten - dann haben die Pflanzen die meisten ätherischen Öle in den Blättern.

Gerade in diesen Tagen bekam ich auch einen Anruf von einer Frau, die mir sagte, dass die Arthrose einer Freundin sich durch das Trinken von Tee aus Einjährigen Beifuß bereits deutlich gebessert hat – diese Heilwirkung ist insbesondere auf die entzündungshemmende Wirkung des Einjährigen Beifuß zurückzuführen.

[Hier habe ich ein Video zum Einjährigen Beifuß erstellt](#) – es endet allerdings ziemlich abrupt, da der Akku aus war... - aber ich war eh fast fertig ;-)

Artemisia Annua - DMSO-Auszug

Anfang Juli habe ich bereits drei große Gläser mit je über 1 kg fein geschnittenem Artemisia annua mit jeweils knapp zwei Liter DMSO angesetzt - intensiver geht es nicht!

Für mich ist dabei immer faszinierend zu beobachten, dass sich das DMSO bei der Vermischung mit dem Einjährigen Beifuß auf über 30°C deutlich erwärmt. Die Ursache hierfür dürfte eine massive chemische Reaktion sein - nach einigen Stunden kühlt es dann wieder ab.



Einen ähnlichen Effekt spüre ich auf der Zunge, wenn ich ein paar Tropfen von meinem fertigen Artemisia annua-DMSO-Auszug pur einnehme - da ist es auf einmal völlig warm im Mund und extrem bitter.

Bei der Einnahme habe ich diesen intensiven Auszug bisher immer stark verdünnt in reinem Wasser eingenommen. Dank einiger Kommentare in einer Facebookgruppe zur Artemisia annua durfte ich aber erkennen, dass diese Art der Einnahme nicht so empfehlenswert ist.

Die höchste Wirkung erzielt man demnach, wenn man die Tinktur solange wie möglich im Mund belässt, damit die Mund Schleimhäute die Wirkstoffe aufnehmen, und es nicht über den Verdauungstrakt geht. Auch wenn ich den Auszug stark verdünne, dann lasse ich ihn nun natürlich lange im Mund einspeicheln und trinke es nicht einfach so runter.

Artemisia mit DMSO ist sofort zellgängig und es genügen für gewöhnliche Anwendungen 2 x 5 bis 15 Tropfen.

Bei Krebs sollen 5 ml (=1TL) Aa UrTinktur DMSO mit 5 bis 20facher WasserVerdünnung, 3x täglich (z.B. ½ h vor den Mahlzeiten) eingenommen werden (Berechnung für 70kg Körpergewicht). So kommt es auch überall im Körper an.

DMSO verstärkt allerdings die Wirkung von Medikamenten und der Chemotherapie - auch die Nebenwirkungen! In diesem Fall wäre Alkoholauszug oder Tee besser.

Nähere Infos rund um den DMSO-Auszug habe ich in diesem Kurzbeitrag zusammengefasst:

<https://gesundeleben.online/images/pdf/Artemisia-annua-DMSO.pdf>

[Kommentare](#)

Ernte von Einjährigem Beifuß zum Beginn der Blüte

Mithilfe zweier Frauen haben wir Anfang September eine riesengroße Menge an Einjährigem Beifuß geerntet, welcher gerade zu großen Teilen aufgeblüht ist. Bei diesem sonnig-trocknen Wetter war ein perfekter sehr idealer Erntezeitpunkt. Die Pflanzen produzieren bei der Blüte so viel Pollen, sodass es bei der Ernte so richtig staubte – am Ende sah ich quasi aus wie Biene Maja – mein nackter Körper gelb angepudert... Während der beginnenden Blüte riecht er so intensiv, sodass sogar ich den Geruch deutlich wahrgenommen habe – vermutlich sind die ätherischen Öle und zahlreiche Wirkstoffe zu diesem Zeitpunkt am höchsten.



Die getrockneten Blüten biete ich zum einen als Tee zum Verkauf an, wie auch den ganz feinen gesiebten Blütenstaub in kleinen Abpackungen zu je 20 g zum Mischen mit Honig oder als Gewürz für die Küche. Fertig gemischt mit Honig biete ich die Blüten ebenfalls zum Verkauf an.

Nachdem wir die abgerebelten Beifußblüten zum nen aufgelegt und die abgebrochenen Wipfeln der Pflanze an Schnüren aufgehängt hatten, genossen wir die [köstlichen Trauben von der „Blauen Mönchsrebe“](#) – ein Hochgenuss – alle waren begeistert!

Im Anschluss bereiteten wir uns noch eine große Schüssel Salat aus Karotten, Kohl, Brennnesselsamen und Weintrauben – dieser bereits wunderschön aussehende bunte Salat hat uns allen besonders gut gemundet – eine herrliche Komposition ❤️ Am Tag darauf habe ich mir einen ebenfalls sehr köstlichen Salat aus Gurke, Radiccio Treviso und Weintrauben bereitet – sowas gibt's nun öfters bei mir ❤️



Am Abend ging ich dann nochmals in den Garten, um einen Wagen voller Äpfel zu ernten, wie auch Saatgut und noch mehr Beifußblüten. Insgesamt haben wir gestern sicherlich rund 15 kg Beifußblüten geerntet.

Alles in allem ist es ein sehr ereignisreicher Tag gewesen – da kamen die beiden Frauen gerade am optimalen Tag um zu helfen. So darf ich in sehr vielen Situationen die führende Hand Gottes sehen, dem ich alles anvertrauen darf, denn er hat alles in seiner Hand und er sorgt für alles ❤️

[Kommentare + mehr Fotos](#)

Heilung von juckender stark entzündeter Haut mithilfe von Artemisia annua mit DMSO

Im Juli bekam ich eine Bestellung von vier Fläschchen Frischkrautauszug Artemisia Annua mit DMSO von einem Herrn aus der Schweiz. Er wollte damit zum einen seine stark entzündete Haut wie auch seine chronische Nebenhöhlenentzündung heilen. Seine Überlegung dabei war folgende:

„DMSO alleine (ohne AA) hilft ja auch gegen Entzündungen und Artemisia Annua alleine ebenfalls. Beides zusammen (AA-Auszug in DMSO) muss ja dann ziemlich effizient sein, oder?“

Ja die Wirkung vom Artemisia annua wird dadurch um das Dreifache verstärkt.

Im Oktober hat er dann wiederum drei Fläschchen bei mir bestellt und teilte mir folgendes mit:

„Ja, ich konnte in der Zwischenzeit meine Hautprobleme loswerden, was eine enorme Verbesserung meiner Lebensqualität ist. Ich hatte stark entzündete Haut, ich habe mich kaum mehr unter die Leute getraut. Was es genau war, kann ich dir leider nicht sagen, da ich deswegen nie bei einem Dermatologen war. Ev. Psoriasis? Oder Neurodermitis? Ich weiß es nicht.

Meine Partnerin hat es erfolgreich gegen eine schwere Erkältung/Grippe eingesetzt. Mein Hauptziel ist die chronische Nebenhöhlenentzündung. Diese habe ich schon recht gut unter Kontrolle.“

Er hat diesen Auszug allerdings nur innerlich eingenommen – zu Beginn etwa 2x 15 Tropfen täglich.

Etwas später bekam ich eine Anfrage von einem Glaubensbruder, der am Rücken eine kleine Stelle mit entzündeter rötlicher Haut hatte. Ich gab ihm ein Fläschchen von der Zweitpressung mit, welche deutlich schwächer ist. Nach 1-2 Wochen hat er es bei innerlicher und äußerlicher Anwendung bereits aufgebraucht und seine Haut war geheilt!

Dies sind zwei hervorragende Beispiele wie mithilfe der Apotheke Gottes diverse Hautprobleme geheilt werden können ohne zum Hautarzt zu gehen, welcher bloß Antibiotika und Cortison verschreiben würde, was bloß eine Symptombekämpfung wäre!

Artemisia annua hat auch eine antibakterielle, antivirale wie auch fungizide Wirkung und hilft dementsprechend auch bei Akne, Ekzeme, Hämorrhoiden, Hautpilz, Fieberbläschen und anderen Hautkrankheiten. DMSO kann für die äußerliche Anwendung auch sehr gut mit Öl gemischt und zu Salben verarbeitet werden.

Nähere Infos sind in meinem umfangreichen Beitrag zu finden:

<https://gesundeleben.online/index.php/artemisia-annua-einjahriger-beifuss#Einnahme>

Bei solcherlei Hauterkrankungen sind natürlich auch Ringelblumensalbe und [Harzsalbe](#) hilfreich, von welchen ich Mitte November jeweils einen Liter gemacht habe.

Neben dem Frischblattauszug von artemisia annua (A2) für 25 €/100 ml, biete ich auch einen Frischblattauszug von artemisia annua anamed (A3) um 35 €/100 ml zum Verkauf an. Der Unterschied zwischen den Sorten A2 und A3 von Artemisia annua liegt hauptsächlich in der Konzentration des Hauptwirkstoffes Artemisinin und der um ein paar Monate später eintretenden Blüte. Während A2 bereits einen beträchtlichen Gehalt an Artemisinin enthält, ist A3 deutlich potenter, da es etwa 20-mal mehr dieses Wirkstoffs aufweist.



Dies macht A3 zu einer vielversprechenderen Option für therapeutische Anwendungen, da höhere Konzentrationen von Artemisinin tendenziell eine stärkere und schnellere Wirkung gegen Malaria, Krebs und andere Krankheiten entfalten. Nähere Infos über die Unterschiede sind in folgenden Beiträgen zu finden: <https://www.artemisia-annua.blog/alles-was-du-ueber-den-unterschied-zwischen-artemisia-annua-a2-und-a3-wissen-musst/> - <https://gesundeleben.online/index.php/artemisia-annua-einjahriger-beifuss#Arten>

A3 darf ich aber leider nicht offiziell verkaufen – [Tesana](#) hat hierfür das Monopol – da ich aber dennoch etwa 10 Pflanzen gepflanzt habe, biete ich es dennoch an – es ist allerdings nicht in der Bestellliste zu finden – Daher bei Wunsch einfach in der Mail aufführen.

Darüber hinaus biete ich von beiden Arten eine Zweitpressung mit gereinigtem Wasser um sehr günstige 5 € zum Verkauf an. Im Auszug mit A2 befindet sich auch etwa 10% gereinigtes Wasser, während A3 pures DMSO mit dem Pflanzensaft ist.

Nähere Infos rund um den DMSO-Auszug habe ich [in diesem Kurzbeitrag zusammengefasst](#).

Ein besonders wertvolles Heilkraut bei Hauterkrankungen ist auch der [Ehrenpreis](#).

[Kommentare](#)

ERSTAUNLICHE BESSERUNG der Covid-Erkrankung eines Mediziners, durch regelmäßigen Teegenuss des Einjährigen Beifuß

Im Oktober bekam ich einen Anruf von der Ordinationsassistentin eines Zahnarztes, die mir sagte, dass eine Kundin für ihren kranken Chef den Tee vom Einjährigen Beifuß in die Praxis mitgebracht hatte, welcher sofort auffallend gut bei seinen Covid-artigen Symptomen half. Davor hatte er bereits von der Schulmedizin alles Mögliche eingenommen, wovon er aber keinerlei Heilung erfuhr, so war er sehr verwundert, dass er von diesem Tee sehr schnell Besserung erlebte.



Die Sprechstundenhilfe hat sich dann einige Packungen Tee an Nachschub für mehrere Menschen bei mir geholt. Das ist ein sehr schönes Beispiel dafür, wie durch eine einzige Pflanze aus der Apotheke Gottes die Pharmaindustrie ersetzt werden kann!

Die Kundin war übrigens Monika Görig, die zu meiner Freude laufend verschiedene Menschen auf die heilsame Wirkung des Einjährigen Beifuß aufmerksam macht, da er ihr selber sehr für ihre Gesundheit hilft. In meinem [30-seitigen Beitrag zum Einjährigen Beifuß](#) berichtet sie, dass sie seit ihrer

Kindheit an einer Lungenschwäche leidet. Nach einer fast lebenslangen Odyssee mit der Schulmedizin, ist es ist ihr nun mit diesem Tee erstmals gelungen, ad hoc ihre extreme Verschleimung in den Griff zu bekommen. Jahrzehntlang war sie davor 1 - 3 x jährlich mit einer „starken Grippe“, begleitet von Erstickungshusten, gequält worden.

Sehr dankbar bin ich auch für die tatkräftige freiwillige Hilfe einer sehr lieben Apfel- und Brotkundin von mir, die mir beim Abpacken von etwa 40 Teepackungen geholfen hat

[Kommentare](#)

Ernte von *Artemisia annua* anamed (A3) – Saatguternte von A2 - Was tun mit Kiloweise altem Saatgut?

Dieselbe liebe Frau hat mir dann auch an einem sehr schönen sonnigen Tag Ende Oktober bei der Blatternte von *Artemisia annua* anamed (A3) geholfen, welcher auch im November noch sehr schön grün ist. Die feineren Blätter habe ich dann zum Trocknen für Tee aufgelegt und die Teile mit kleinen Stielen fein geschnitten in DMSO angesetzt.

Nebenbei steht die Wildform A2, die zu der Zeit gerade in der idealen Saatgutreife war – so habe ich in den Tagen darauf mit der Hilfe eines Glaubensbruders über 1 kg Saatgut davon geerntet – viel mehr als ich überhaupt verkaufen kann! Auch von den Vorjahren habe ich noch kiloweise Saatgut, welches ich nun wohl kompostieren muss, da es zum Teil nicht mehr keimfähig ist. Oder was habt ihr für Ideen, was man damit noch machen kann?



Leider gibt es von der Züchtung A3 kein Saatgut mehr zu kaufen, [aber wie im Frühjahr berichtet](#), habe ich drei Pflanzen von einer Gärtnerei in meiner Nähe gekauft und diese mit Stecklingen vermehrt - zusätzlich habe ich noch Sämlinge von einer Bekannten aus Steyr bekommen. Von diesen Pflanzen habe ich dann im Sommer weitere Stecklinge gemacht, die nun gut eingewurzelt überwintern.

[Mehr Fotos + Kommentare](#)

Was ist vom Kopp-Verlag zu halten?

Nachdem ich gestern in einem Kommentar zu meinem Beitrag zum Beifuß-DMSO-Auszug schrieb, dass ich von diesem Verlag nicht so besonders viel halte, wurde ich gefragt: Warum? Hier meine umfangreiche Antwort:

Ich habe den Koppverlag bereits im Jahr 2009 kennengelernt - in der Zeit als ich mich verstärkt mit den ganzen Endzeit-, Verschwörungs- und Geldsystemtheorien befasst habe. Damals habe ich hier auch ein paar Bücher bestellt, die ich letzten Endes überhaupt nicht gut fand. Letzten-Endes ist es eher ein Tummelplatz für Leute, die erst vor kurzem bzw. paar Jahre erkannt haben, dass sie von den Systemmedien vielfach verarscht und angelogen wurden. Es werden zwar sehr viele interessant aussehende Bücher verkauft, aber ich finde der Inhalt lässt meist zu wünschen übrig - bzw. sind es vielfach einfach nur Bücher, die einem sagen, was alles falsch läuft in der Welt, aber keine wirklich guten Lösungen anbietet. nehmen wir doch als Beispiel das DMSO her - dieses kennen fast alle, die erstmal „aufgewacht“ sind - eben meist durch den Koppverlag. Aber all die Heilkräuter, wie zb. den Einjährigen Beifuß oder auch die hiesigen Wildkräuter lernen diese Menschen z.B. erst durch mich kennen.

Neben den vielen Büchern verkauft der Kopp-Verlag ja zahlreiche Nahrungsergänzungsmittel, die jetzt an sich nicht schlecht sind, aber stark ins Geld gehen kann - besser wäre es sich direkt von der Apotheke Gottes zu versorgen und möglichst vitalstoffreich zu ernähren, wobei ich den Menschen helfen möchte.

Dann kommt noch hinzu, dass der Koppverlag zahlreiche Krisenvorsorgezeugs verkauft, wovon ich auch nicht viel halte. Wenn jeder nur so egoistisch sein eigen Leben auf Koppverlag-Manier zu retten versucht vor dem Schlimmen was kommen mag, dann kann ja nur eine schlimme Krise kommen - Viel besser ist es nach wirklichen Lösungen zu suchen, welche die Welt wirklich nachhaltig gesünder, krisensicherer, lebenswerter, liebevoller... machen - eben Projekte, wie ich es z.B.. mache, oder viele andere.

[Kommentare](#)

Vom Geheimnis einer langanhaltenden Gurkenernte

Sogar am 19. September durfte ich noch zwei Siebe voller schöner Gurken von meinen fünf Pflanzen der indischen Netzgurke „Phoona Kheera“ ernten. Aber auch von meiner sehr schmackhaften Schlangengurke „Shintokiwa“ darf ich noch laufend sehr schöne Gurken ernten. Am 22. September durfte ich sogar ein ca. 40 cm langes Exemplar ernten.

Manche werden sich nun bestimmt fragen, welchen Geheimtrick ich hier habe, dass meine Gurkenpflanzen sogar zum Herbstbeginn noch so schön dastehen und reichlichst fruchten. Schließlich sind die Gurken in anderen Gärten meist schon im Juli/August von Mehltau und anderen Krankheiten dahingerafft.



Ein bestimmender Faktor ist sicherlich mein Saatgut von hervorragender Qualität, welches ich bereits seit vielen Jahren jährlich von besonders schönen Früchten entnehme. Nach der vollständigen Reife im Oktober entnehme ich die Kerne von den Gurken und gebe etwas effektive Mikroorganismen und Wasser hinzu. Diese Mischung lasse ich nun 1-2 Tage stehen, bis sich die galleartige Haut von den Samen löst. Nach der Reinigung lasse ich die Samen ein paar Wochen bei Zimmertemperatur trocknen. Einen ausführlicheren Bericht über die Saatgutvermehrung von Gurken [habe ich im Oktober 2022 geteilt.](#)

Bei meinen Tomaten gehe ich in ähnlicher Weise vor, nur dass ich sie etwas länger stehen lasse, bis sich die Schleimschicht löst. Mein mit Liebe selbstvermehrtes Saatgut ist hier zu finden:

<https://gesundesleben.online/index.php/saatgutliste>

So sorgsam arbeiten andere Saatgutvermehrter offensichtlich nicht - als ich z.B. vor einigen Jahren von einem namhaften österreichischen Biosaatgutbetrieb Samen der Schlangengurke „Shintokiwa“ bestellte, waren die Kerne mit bloßem Auge erkennbar deutlich verpilzt! Also habe ich mich darüber beschwert und bekam vom hauseigenen Labor die Antwort, dass die Samen nicht verpilzt sind. Dennoch bekam ich eine neue Packung geliefert – wieder dasselbe! Mit solchem Saatgut lassen sich natürlich keine wirklich gesunden Pflanzen ziehen.



Die hohe Gesundheit meiner Gurkenpflanzen sind natürlich auch von anderen bestimmenden Faktoren abhängig, von welchen ich nachfolgend noch ein paar nenne:

- Ich lasse die Gurkenranken nicht am Boden herumkriechen, sondern leite sie mithilfe von Ästen hinauf, sodass sie nach Regen immer möglichst schnell abtrocknen. Wichtig ist natürlich auch ein luftiger Standort. Heuer hatte ich z.B. auch auf zwei eher geschützte Standorten ei-

nige Melonenpflanzen gepflanzt. Die Pflanzen sind mir dann aber nach der langen Regenzeit im Juli eingegangen.

- Besonders wichtig erachte ich es die Gurkenpflanzen regelmäßig insbesondere mit Grasschnitt zu mulchen, damit der Boden immer relativ konstant feucht bleibt und das Bodenmikrobiom geschützt ist. Einen anderen Dünger bekommen meine Gurken nie. Bloß bei der Pflanzung bekommen sie bei Bedarf etwas eigenen Kompost. Pflanzen wollen eben nicht mit wasserlöslichen Nährstoffen quasi zwangsernährt werden, sondern richtige von der Natur vorgesehene Pflanzenernährung geht anders!

Pflanzen setzen über ihre Wurzeln chemische Verbindungen, sogenannte Wurzelexsudate, frei und beeinflussen damit chemische und biologische Prozesse im wurzelumgebenden Boden, der sogenannten Rhizosphäre. Diese Wurzelexsudate werden freigesetzt, um in enger Wechselwirkung mit den Mikroorganismen spärlich verfügbare Nährstoffe zu mobilisieren und mit anderen Pflanzen oder Bodenorganismen zu kommunizieren, z. B. um eine vorteilhafte mikrobielle Rhizosphärengemeinschaft zu formen, um sich gegen Bodenschädlinge und Pathogene zu verteidigen, um Metalle außerhalb der Wurzel zu entgiften oder um die Wurzeln vor Austrocknung in Phasen niedrigen Bodenfeuchtigkeitsgehalts zu schützen. Wichtig hierfür ist auch eine vielfältige Mischkultur, wie ich es [im Vorjahr schmackhaft gemacht habe](#).

[Mehr Fotos + Kommentare](#)

Alles über Knoblauch

Reiche Knoblaucherte

Dankbaren Herzens durfte ich Mitte Juli sehr schöne Knoblauchknollen ernten. Insbesondere von jenem Beet hier, wo er in sehr guter reifer Humuserde wuchs - in Mischkultur mit einigen Blumen - durfte ich besonders große Exemplare mit bis zu 200 g pro Knolle ernten! Auf diesem Beet ist die Folgekultur auch bereits gesichert: Von den Nachbarbeeten wachsen hie nun die Kürbisranken rein und die Malven und Ringelblumen etc. habe ich natürlich stehen gelassen - so wird das Bodenmikrobiom bestens ernährt – die Ringelblumen blühen hier sogar noch bis in den November hinein ❤️



Der Zeitpunkt und die Bodenfeuchtigkeit für die Ernte waren Mitte Juli einfach perfekt. Knoblauch kann geerntet werden, sobald die Blätter des oberen Drittels der Pflanze beginnen abzusterben. Dabei sollte aber nicht zu lange gewartet werden, da sich die „Knolle“ ansonsten in einzelne Knoblauchzehen teilt oder die Zehen nach wenigen Wochen beginnen, selbst auszutreiben.

Jene Knoblauchzehen, welche ich erst im Frühjahr gemeinsam mit Katrin vereinzelt habe, habe ich bereits etwas früher geerntet - diese sind natürlich deutlich kleiner geblieben, aber dennoch von sehr guter Qualität.

Knoblauch ist sehr gesund

Aufgrund seiner antiseptischen und antibiotischen Wirkung wird Knoblauch vor allem als Mittel gegen Magen-Darm-Beschwerden und Blähungen, zur Blutdrucksenkung und zur Behandlung von Atemwegserkrankungen wie Erkältungen und Grippe verwendet. Er bekämpft diverse schädliche Bakterien und Pilze und schont dabei die Darmflora. Neuere Untersuchungen haben bestätigt, dass die schwefelhaltigen Inhaltsstoffe eine positive Wirkung auf den Cholesterinspiegel und die Blut-

flusseigenschaften haben. Knoblauch hält das Blut dünn und wirkt dadurch Kreislaufproblemen und der Gefahr eines Schlaganfalls entgegen. Die Schwefelverbindung Allicin ist jener Stoff, dem der Knoblauch nicht nur seinen Geruch, sondern auch seine Hauptwirkung verdankt.

[Im September 2020 habe ich hier bereits einen umfangreicheren Beitrag zum Knoblauch verfasst.](#)
[Kommentare + Fotos](#)

Richtige Aufbewahrung von Knoblauch

- Trockene Luft: Lagerst du Knoblauch bei einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 70 Prozent, kann sich Schimmel bilden. Du solltest die Knollen daher unbedingt an einem trockenen Ort lagern. Dachböden oder Speisekammern bieten sich gut dafür an.
- Licht: Um Knoblauch aufzubewahren, solltest du einen dunklen Ort aussuchen und die Knollen vor (direktem) Sonnenlicht schützen. Andernfalls treiben sie schneller aus.
- Temperatur: Du solltest Knoblauch nicht an warmen Orten aufbewahren. Kühle zehn bis 15 Grad sind optimal. Aber auch bei Raumtemperatur kannst du Knoblauch bestens lagern.
- Luftig: An die Knollen sollte immer genügend Luft kommen. Daher solltest du niemals einen geschlossenen Behälter dazu nutzen, Knoblauch aufzubewahren. Plastikbeutel sind tabu. Optimal ist ein Netz oder eine offene Papiertüte.

Quelle: https://utopia.de/ratgeber/knoblauch-aufbewahren-so-bleibt-die-knolle-frisch_90865/

Nähere Infos zu Ernte und Lagerung: <https://www.plantura.garden/gemuese/knoblauch/knoblauch-ernten-und-lagern>

Pflanzung von Knoblauch

Bei den nun kühler werdenden Temperaturen ab Oktober kommt die ideale Zeit, um die Knoblauchzehen in sehr lockere, durchlässige und humushaltige Erde im Abstand von etwa 15 x 30 cm zu stecken. Worauf dabei zu achten ist, erfährst du in diesem Video von [selfbio](#), von [Wurzelwerk](#) wie auch in [diesem](#) und anderen Beiträgen im Internet. Das Beet sollte jedenfalls nicht frisch gedüngt werden, da Knoblauch ansonsten stark zur Verpilzung neigt.

Richtige Zubereitung von Knoblauchzehen

Beim Knoblauch ist es übrigens deutlich gesünder ihn zu pressen oder zu zerquetschen als zu schneiden, da die Zellstruktur zerstört wird und dadurch das Enzym Alliinase freigesetzt wird, welches die Schwefelverbindung Alliin in das wirksame Allicin umgewandelt, den Stoff, der für den intensiven Geruch und Geschmack sorgt. Ich zerquetsche die Knoblauchzehen entweder mit dem Messerrücken oder einer Gabel. Knoblauch sollte dann am besten möglichst roh verzehrt werden, oder nur kurz gegart.



Allicin schützt die Blutgefäße und wirkt blutverdünnend wie auch blutdrucksenkend. Außerdem bekämpft Allicin eindringende Viren, Bakterien oder Pilze. Deshalb wird Knoblauch unter anderem auch als natürliches Antibiotikum bezeichnet.

Gurken genieße ich besonders gerne gemeinsam mit frischem Knoblauch

Oftmals bereite ich die Gurken einfach nur mit Knoblauch, Leinsamen, Dill und Salz zu – entweder als Salat oder als Snack. Manchmal gebe ich auch etwas Öl und



zerdrückte Weintrauben hinzu.

Die jung geernteten Gurken von der indischen Netzgurke fermentiere ich am liebsten milchsauer, [wie hier näher beschrieben](#). Hier gebe ich auch oftmals Knoblauchzehen mit ins Glas, welche so ebenfalls fermentieren.

[Mehr Fotos + Kommentare](#)

Ernte von 5 kg Brennnesselsamen - bestes Superfood

Am sonnig-trockenem 19. August habe ich die schönsten Samenstände meiner Brennnesseln geerntet. Dafür habe ich mir bei der rechten Hand einen Gummihandschuh angezogen (geht auch ohne) und habe die Samenstände von unten nach oben abgezogen und in eine saubere Kunststoffwanne gegeben. Im unteren Bereich waren die Samen oft schon braun und oben grün – ich habe einfach alles geerntet. Innerhalb von etwa einer Stunde habe ich so 5 kg Brennnesselsamen inklusive Blätter geerntet. Zuhause habe ich sie dann erstmal im Freien auf aufgeschnittenen Getreidesäcken zum Trocknen ausgebreitet, damit erstmal die allermeisten Tierchen herauskrabbeln. Am Abend habe ich die Samen dann ins Haus geholt.



Dieses wunderbare heimische Superfood kann sehr vielfältig in der Küche verwendet werden, wie z.B. ins Müsli, im Salat, aufs Honigbrot, in Pestos, oder kurz vor dem Servieren in diverse gekochte Gerichte gemischt bzw. darübergestreut. Früher habe ich die wertvollen Samen vorwiegend mitgekocht, oder gebacken, was aber nicht zu empfehlen ist, da viele der wertvollen Inhaltsstoffe dadurch zerstört werden.



Bereits während der Trocknung fallen viele Samen herunter, welche als hochwertiges Proteinpulver Verwendung finden können. Nach der fertigen Trocknung reibe ich die Samenbüschel zwischen den Händen – so fallen die meisten restlichen Samen herunter. Diese werden dann gesiebt und in Gläser gefüllt. Die dabei verbleibenden groben Anteile verschenke ich gerne für Tee etc.

Brennnesselsamen enthalten rund 30% hochwertige Proteine und rund 30% Fettsäuren, davon vorwiegend die Linolsäure (Omega 3). Von deren hohen gesundheitlichen Kraft und Wertigkeit habe ich in meinem [Gesundes-Leben-News vom September 2021 bereits ausführlich berichtet](#).

Sandra vom „Kräuterkeller“ hat gerade ein [Video zum Thema „Weibliche oder männliche Brennnesseln?“ hochgeladen](#)

Hier hat sie auf ihrem [Blog einen sehr umfangreichen Beitrag](#) rund um die Brennnesselsamen veröffentlicht.



Die fertig getrockneten Brennnesselsamen habe ich nun zu je 35 g in Tüten abgefüllt und verkaufe diese um 4 € je Packung.

Brennnesselsamen besser grün oder braun ernten?

Wenn du die Samen frisch verwendest, ist es ideal gleich die hellgrünen Samen einzusetzen. Das kann man mehrere Wochen lang machen. Die Samenfarbe geht dann später in ein dunkleres Grün über. Je älter die Samen sind, desto höher auch die Wahrscheinlichkeit, dass sie von Pilzen befallen werden können, vor allem in so feuchten Jahren wie heuer. Außerdem können sie dann auch schon abfallen. Zum Trocknen würde ich die Samen nicht gleich zu Beginn, sondern etwas später nehmen, wenn sie eine dunkelgrüne Farbe angenommen haben und damit die Omega-3-Fettsäuren darin auch wirklich gut entwickelt sind.

Heimisches Superfood - Brennesselsamen

Die Brennnessel ist eine zweihäusige Pflanze. Heißt, sie bildet männliche und weibliche Pflanzen aus.

Die männlichen Brennnessel-Herren erkennt ihr an den abstehenden Blütenständen. Diese sind auch oft sehr hell.

Die weiblichen Brennnessel-Damen erkennt ihr an den dick behangenen, hängenden Samenständen. Sie sind grün und werden mit weiterer Reife der Nüsschen braun. Der Nährstoffgehalt der reiferen, schon braunen Samen ist höher und der Geschmack ist auch etwas anders, nussiger als der der noch grünen Samen. Dabei ist es eine persönliche Geschmacksache was besser mundet, hier muss ein wenig probiert werden. Die Saison fängt oft gegen Juli an mit den noch grünen Samen, braun werden sie dann gegen Herbst. Dort entfaltet sich die volle Wirkung und Geschmack der Samen.

Brennesselsamen enthalten neben wertvollen Ölen, jede Menge Proteine. Aber sie enthalten auch neben Vitamin C, E, K auch Calcium, Zink und Kupfer. Antioxidantien, B-Vitamine und Ballaststoffe machen die Pflanzensamen zu einem gesunden Snack.

Die Samen der Brennnessel gelten als stärkend, entgiftend, anregend und aphrodisierend.

Gesammelt werden sollte an einem sonnigen Tag. So sind die Samen trocken und man wirkt der Schimmelbildung entgegen. Die Samen der Brennnessel machen sich gut über den Salat, aber auch als Snack unterwegs oder in einem Pesto. Sie schmecken leicht nussig und ich finde sie machen eine leichte Wärme im Bauch.

Um besser an die wertvollen Inhaltsstoffe zu kommen, bietet sich das Verarbeiten zu einem Pulver mithilfe eines Mörsers an, da beim Kauen nicht alle Samen geöffnet werden und sonst die gesunden Inhaltsstoffe einfach durch den Darm geschleust werden.

[Kommentare + mehr Fotos](#)

Wildes Grün im Sommer

Auch im Sommer esse ich gerne reichlich grünes Blattgemüse, welches von der Zusammensetzung etwas anders aussieht wie im Frühling. Insbesondere an solchen Tagen an denen es nicht ganz so heiß ist, ein ideales Essen ❤️

Mitte Juli habe ich mir einen herrlichen Salat mit junger Zucchini, Vogelmiere, Dill, Borretsch, Knob-



lauch, Pflücksalat Ochsenzunge und roter Ribisel bereitet - sehr köstlich und gesund.

Für die Hauptspeise habe ich eine sehr sämige Soße aus Mangold, Brennesselspitzen mit jungen Samenansatz, Luzerne bzw. Alfalfa, Rotklee, Schafgarbengrün, Muskatkraut und ein paar junger Erbsen bereitet. Als Beilage gab es Petersilienerdäpfel (frisch gegraben) und Zucchini-Fruchtsoße.



Luzerne wird oft [als Tierfutter verwendet](#), weil sie den höchsten Nährwert aller Heu- und Futterpflanzen hat - unter anderem 20% hochwertiges Eiweiß. In Ländern wie z.B. Indien wird Luzerne demgemäß sogar gezielt als Gemüse (Permaveggie) angebaut, [wie in diesem Video zu sehen ist](#). Das Wort Alfalfa stammt aus dem Arabischen, genauer vom Begriff al-fac-facah. Wörtlich übersetzt heißt das „Vater aller Nahrungsmittel“; weil sie so reich an essentiellen Nährstoffen ist. Offensichtlich hielten unsere Vorfahren Alfalfa für sehr wichtig für das alltägliche Leben. Sie verwendeten es nicht nur für den Eigenbedarf, sondern fütterten auch Nutztiere damit und benutzten es auch wegen der Fülle von Vitaminen und Mineralstoffen zur Düngung landwirtschaftlicher Flächen.

Sie ist eine sehr heilkräftige Pflanze bei vielerlei Krankheiten - [näheres siehe hier](#).

Vom allgemein besonders hohen gesundheitlichen Wert von grünem Gemüse habe [ich im Frühling berichtet](#).

[Weitere Fotos](#)

Von der enormen Heilkraft des Löwenzahns

Jetzt wissen wir, warum Monsanto hinter dem Löwenzahn her war:

„Nur ein Blatt dieses Krauts, das in jedem Garten vorkommt, kann dein Leben in einer Minute retten, aber nur einige wissen, wie man es benutzt!“

Es tötet bis zu 96% der Leukämiezellen in nur 48 Stunden!

Die Natur selbst verfügt über viele wirksame Heilmittel. Sie kennen vielleicht nicht die Anwesenheit vieler effektiver Pflanzen, aber tatsächlich befinden sie sich direkt in Ihrem Garten.

Wenn es um Leukämie geht, sind viele von uns die ersten, die sich Medikamenten, Chemotherapie, schlechter Lebensqualität und allgemeinem Elend aussetzen würden.



Hier sind alle Informationen, die Sie über die Wurzeln (und Blätter) eines Löwenzahns wissen müssen und was sie für Menschen tun können, die gegen Leukämie kämpfen.

Aktuelle Studien haben gezeigt, dass die Löwenzahnwurzel gegen drei Arten menschlicher Leukämiezellen zytotoxisch ist und bis zu 96% der Zellen innerhalb von nur 48 Stunden zerstört!

Löwenzahntee beeinflusst Krebszellen, indem er innerhalb von 48 Stunden das Wachstum neuer gesunder Zellen im Körper des Patienten anregt.

Die folgende Studie wurde von Dr. Hamm mit seinen Schülern durchgeführt:

Sie entnahmen Blutzellen von 9 verschiedenen Patienten, die Wurzelextrakt vom Löwenzahn benutzten, und trugen sie auf mehrere Zellen von Krebspatienten auf. Innerhalb von 24 Stunden wurden die kranken Zellen getötet. Es gibt auch eine Reihe weiterer Studien, die festgestellt haben, dass Löwenzahnextrakt potenziell wirksame Substanzen gegen Krebs, Melanome und Prostata- und Brustkrebs besitzen muss.

Andere Eigenschaften von Löwenzahnwurzeln/Blättern:

Löwenzahnwurzel/Blattextrakt wird seit Jahrhunderten als wirksames Heilmittel in der traditionellen Volksmedizin verwendet.

Bei Anämie:

- Löwenzahnblätter haben einen ziemlich hohen Gehalt an Eisen, Vitaminen und Proteinen. Während Eisen ein Teil des Hämoglobins im Blut ist, sind Vitamine wie Vitamin B und Proteine wichtig für die Bildung von roten Blutkörperchen und einigen anderen Blutbestandteilen. Ein Löwenzahn kann bei Anämie helfen.

Für starke Knochen:

- Löwenzahn ist reich an Kalzium, das für Knochenwachstum und Stärke unverzichtbar ist, und reich an Antioxidantien wie Vitamin C und Luteolin, die die Knochen vor altersbedingten Schäden schützen.

Bei Diabetes:

- Löwenzahnsaft kann Diabetikern helfen, indem sie die Insulinproduktion aus der Bauchspeicheldrüse stimuliert.

Bei Harnwegsinfektion:

- Löwenzahn kann dazu beitragen, Harnwegsinfektionen sowie Blasen- und Nierenstörungen oder sogar Zysten an den Fortpflanzungsorganen zu verhindern.

Reinigt die Leber:

- Vitamine und Nährstoffe, die im Löwenzahn enthalten sind, helfen, die Leber zu reinigen und ihre ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten. Löwenzahn hilft unserem Verdauungssystem, indem sie den richtigen Gallenfluss beibehalten. Löwenzahn ist auch reich an Vitamin C, reduziert Entzündungen und beugt Krankheiten vor.

Als Verdauungshilfe:

- Löwenzahn wirkt als mildes Essen, das die Verdauung fördert, den Appetit fördert und natürliche und wohltuende Bakterien im Darm ausbalanciert.

Als Hautpflege:

- Löwenzahnsaft wird auch zur Behandlung von Hautkrankheiten verwendet, die durch mikrobielle und Pilzinfektionen verursacht werden. Der Saft ist sehr alkalisch und hat insektizide, bakterizide und fungizide Wirkung. Dieser Saft kann auch gegen Juckreiz, Gürtelrose, Ekzeme usw. verwendet werden.“

Quelle: Jacques Brosse „Flora magica“

Es handelt sich hierbei um In-vitro-Studien, also Zellversuche außerhalb des menschlichen Körpers.

Maria Treben berichtet übrigens von einigen Heilungen bei Leukämie nur mittels einer bestimmten Heilkräutermischung, bei welcher die Löwenzahnwurzel auch ein fester Bestandteil ist, wie ich [hier im Frühling berichtet habe](#).

[Zahlreiche Kommentare](#)

Elena (20) wurde zur Lebensretterin

LAUSSA. 2022 ließ sich Elena Rodlauer aus Laussa als potenzielle Stammzellen-Spenderin registrieren. Jetzt war es tatsächlich so weit, die junge Frau aus dem Ennstal konnte einem Leukämie-Patienten aus Italien neue Hoffnung schenken.

<https://www.tips.at/nachrichten/steyr/land-leute/689930-elena-20-wurde-zur-lebensretterin>

Das kotzt mich bei den Medien einfach an, wenn hier die Stammzellen-Spende als so besonders wertvoll und gar lebensrettend hervorgehoben wird!

Wie im letzten Gesundes-Leben-News beschrieben kenne ich durch eine Freundin einen Fall, in welchem die an Leukämie erkrankte Frau sich einer Chemotherapie unterziehen ließ. Im Anschluss war noch eine Stammzellentherapie notwendig. Ihr Körper konnte die körperfremden Zellen nicht gut aufnehmen, wodurch es mit ihrer Gesundheit laufend schlechter wurde, bis sie nun im Sterben liegt - oder bereits tot ist!

Ebenso wie Stammzellentherapie, sind auch Bluttransfusionen und Organtransplantationen eine höchst heikle Sache, da diese meist als Fremdstoff vom Immunsystem wahrgenommen werden. Näheres ist [hier nachzulesen](#).

Leukämie wäre doch so einfach mithilfe der Apotheke Gottes mit Einjährigen Beifuß, Brennnessel, Ehrenpreis und anderen blutreinigenden Kräutern zu heilen, [wie hier genauer nachzulesen ist](#):

Kommentar von [Jonas Uhlig](#):

„Danke für den wertvollen Beitrag, Andreas! Ich habe einmal einen Patienten gepflegt, der hat Stammzellen bekommen. Und das körperfremde Immunsystem hat seinen Körper zerlegt bis er wimmernd und zerfressen von innen auf der Palliativstation sein Leben verlor...“

[Zahlreiche weitere Kommentare](#)

Die Apotheke der Natur - Barbara Karlich-Show - Talk um 4

Hier geht's zum Talk: <https://on.orf.at/video/14282421/barbara-karlich-talk-um-4-die-apotheke-der-natur>

In einer Zeit, in der das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und sanfte Heilmethoden wächst, rücken traditionelle Hausmittel und pflanzliche Wirkstoffe wieder stärker in den Fokus.

Eine sehr hörenswerte Gesprächsrunde rund um der Apotheke der Natur ❤️

Eingeladen war auch Barbara Pühringer, die hier insbesondere von der Schissandrabeere schwärmte. Diese hat ihr so sehr zur Heilung ihrer einstigen Migräne geholfen. Auch ich und meine Mutter litten früher an häufigen Kopfschmerzen und Migräne - am besten half hier viel Blattgrün zur Entgiftung. Die Ursache von Migräne und Kopfschmerzen ist eben Toxämie - ein Zustand, wenn der Körper damit überlastet ist die Giftstoffe auf normalem Wege auszuscheiden. Nähere Infos zur Toxämie sind im [Gesundes-Leben-News vom Mai 2021 zu finden](#).

In meinem Garten wächst auch die sogenannte Lotus-pflaume, die wie die Schissandrabeere auch alle sechs Geschmacksrichtungen vereint und daher auch nicht besonders geschmacksvoll ist. Ich habe von dieser Frucht jährlich im Spätherbst einen großen Ertrag, weiß aber nichts damit anzufangen - gerne verschenke ich sie.



Einen Beitrag über natürliche Entgiftung habe ich hier verfasst:

https://gesundesleben.online/images/pdf/Natuerlich_Entgiften.pdf

In dem Talk wurde auch die erste chinesische Nobelpreisträgerin Youyou Tu und ihre Forschungen zum Einjährigen Beifuß angesprochen, [wovon ich hier auch näher berichtet habe](#).

Mit dabei war auch der Pomologe Bernd Kajtna, dessen Ausführungen zu den alten Obstsorten ich sehr interessant finde.

[Kommentare](#)

Das passiert, wenn du Fliegenpilz nimmst!

Im Vorjahr habe ich ja bereits geschrieben, dass der Fliegenpilz in vielen Ländern gegessen wird und sogar als Heilmittel bei zahlreichen Krankheiten Anwendung findet.

Nun [empfiehlt Timo G. in diesem Video](#) auch Fliegenpilze für besseren Schlaf etc.

Er meint gar, dass man mehrere Kilo essen müsste, um zu sterben - also gar nicht wirklich giftig 😊

Muss mal probieren 😊

Total crazy was bei diesem Video mit den Kommentaren abgeht - über 4000 innerhalb von 2 Tagen!



Sehr interessante und wertvolle Erfahrungsberichte zur Heilwirkung des Fliegenpilzes von Youtube:

„Danke; dass du dieses Thema aufgreifst. Mich hat der Pilz ins Leben zurückgeholt. Kein Alkohol mehr. Keine Zigarette mehr. 30 Jahre Panik/Angst /Depression. Medikamente. Der absolute Tiefpunkt war Muskelkrampf im Gesicht von den Medikamenten. Epilepsie am Nullpunkt im Gehirn durch Stress. .

Alles weg. Dafür Wald/Freude/Gesundheit und ein absoluter innerer Ruhezustand. Keine Denkdauerschleifen mehr. Ruhiger Schlaf. Die Natur ist Göttlich. Ich bin so dankbar. Alles kommt zur richtigen Zeit. Wenn sie reif ist. Leider muss man erst durch ein tiefes Tal.

🙏🙏🙏🙏 Für mich scheint die 😊

Der Fliegenpilz hat mich aus meiner jahrelangen Angst und Panikstörung befreit. Ich bin so dankbar dafür. “

„Interessanter Weise spricht mich der Pilz schon seit meiner Kindheit an. In meiner Wohnung stehen überall kleine Fliegenpilze.. Das muster Rot mit weißen Pünktchen ist schon eh und je mein liebstes. Letztes Jahr bin ich seinem Ruf gefolgt. Habe mich eingelesen und bin los zum sammeln.. 6 Monate später habe ich begonnen mir morgens eine Messerspitze in den Kaffee zu rühren. Ca. eine Woche und dann hab ich wieder pausiert. Irgendwann Tage später habe ich eine innere Ruhe beginnen gespürt. Ich dachte noch: ist das der Pilz? Und ja er war es. Seit dem genügen mir alle 3-4wochen für 2-3 Tage wieder meine Messerspitze im Morgenkaffee. Ich leide seit sooo vielen Jahren unter schweren Depressionen, Schlafstörungen und Angst und Panikattacken vor fast allen menschlichen Kontakten. Mein Kopf war so im Stress das ich teilweise meine Gedanken gar nicht fertig denken konnte und echt schon an Beginn einer Alzheimer Erkrankung gedacht habe. Wurde sogar schon darauf untersucht, aber fiel negativ aus. Zum Glück.

Ich habe vor ca. 6 Monaten begonnen und was soll ich sagen. Ich kann wieder arbeiten, mein neuer Chef feiert mich wegen meiner guten Auffassungsgabe, ich schlafe regelmäßig gegen 23 Uhr ein. Es ist unglaublich. Mir geht es so gut innerlich und alles läuft wieder in richtige Bahnen, das es fast unheimlich ist. Ich wurde durch den Fliegenpilz zum Glückspilz ❤️🍄❤️🍄🌈 ich bete jeden Tag das es so bleibt und bin über alle Maßen dankbar 🙏“

[Kommentare auf Facebook](#)

Erfahrungsbericht nach 5 Wochen Mikrodosis FLIEGENPILZ - der mächtigsten Heilpflanze?

Bei der Dosierung bitte sehr-sehr vorsichtig sein! Experimente mit zu hohen Dosen können gewaltig „ins Auge“ gehen! Denn es gibt einige Berichte von sibirischen Schamanen, welche nach „Megadosen“ Fliegenpilz ihren Körper für etliche Tage in einer Art „Winterschlaf“ zurück ließen, und auf WEITE REISEN in feinstoffliche Welten gegangen sind!

Pilze sammeln im November

Am 8. November war ich nach langer Zeit wieder einmal am Pilze sammeln im Wald - und siehe da, ich habe einiges gefunden 😊

Schließlich war bei uns erst jetzt der Boden richtig feucht und bei Vollmond sind laut einer Gartenfreundin die meisten Pilze zu finden.

Am Ende habe ich sogar noch ein paar Fliegenpilze gefunden, die ich nun erstmal geputzt, klein geschnitten und getrocknet habe. Gerne gebe ich davon was ab - selber habe ich sie noch nicht probiert 😊

Mit den „Parasolpilzen“ ([oder waren es eher Waldsafranschirmlinge?](#)) habe ich dann sogleich eine köstliche Pilzpfanne mit Zwiebel für das Mittagessen bereitet. Als Beilage gab es dann noch gedünstetes Gemüse mit einer Quitte und Polenta. Eine sehr köstliche und gesunde pflanzliche regionale herbstliche Mahlzeit ❤️ Als Vorspeise gab es noch einen köstlichen Salat mit Erdäpfel ❤️

An einem Baumstamm habe ich dann auch noch so kleine Pilze gefunden, von denen ich dachte es seien Stockschwämmchen - es handelt sich aber wohl um den giftigen „Grünblättrigen Schwefelkopf“. Links oben sieht man „Fuchsiges Röteltrichterlinge“ – eher minderwertige Speisepilze.

[Kommentare + weitere Fotos](#)



Zweierlei Bohnensorten auf Weidentunnel

Welch herrliches Wunderwerk aus Gottes Schöpfung ❤️

Zur rechten Zeit Ende Mai habe ich einige Bohnenkerne meiner Lieblingssorte „Spatzeneier“ und eine bunte Mischung verschiedener Sorten der Feuerbohnen/Käferbohnen in die fein vorbereitete Erde gelegt, die bis zum Sommer die Weidenruten mit bunten Blüten und Blattwerk berankt haben.

Mein voriges Bohnentipi aus Haselnussruten war nach drei Jahren leider so morsch, dass ich es abtragen musste. Nun habe ich vom Garten einer Freundin jede Menge langer Weidenruten schneiden dürfen, wofür sie sogar dankbar war. Diese habe ich während der Regenzeit im Mai tief in die weiche Erde gesteckt und oben miteinander verbunden.

Ab September durfte ich dann bereits die wunderschön rot-weiß gesprenkelten Bohnen von den „Spatzeneiern“ für meinen Bohnensalat ernten. Diese sind genau zur Reife der innen-liegenden Bohnen am allerschönsten – ganz ohne Einweichen sind sie bereits nach etwa 15 Minuten weichgekocht. Für die bessere Verträglichkeit und dem Geschmack gebe ich immer ein paar Zweige vom Bohnenkraut hinzu. Gemeinsam mit Zwiebel, Tomaten, Pfefferoni, Paprika, Zuckermais, Basilikum, Oliven, Olivenöl und etwas Salz bereite ich mir damit herrlich schmeckenden und sehr gesunden Bohnensalat als Zuspense zu meinem selbstgebackenen Vollkornsauerteigbrot zu.



Die allermeisten Bohnenschoten habe ich allerdings an der Pflanze völlig trocknen lassen, um sie dann als Wintervorrat und Saatgut zu ernten. Das Öffnen der Schoten kann dabei sehr zeitaufwendig sein. Ich habe einfach die reschen Bohnenhülsen in ein Kopfkissenüberzug gepackt, ein paarmal auf den Boden geschlagen und schon sind die Bohnen draußen, Nun müssen nur noch die leeren Hülsen von den Bohnen getrennt werden – das Größere manuell und anschließend bei Wind von einer Schüssel in eine andere leeren, damit die Spreu wegfliegt. So einfach kann es sein!



Die Feuerbohnen sind mit der Reife deutlich später dran, dafür schmücken sie sich lange Zeit mit bunten Blüten. Zahlreiche Schoten waren davon Anfang Oktober beim ersten Frost auch noch gar nicht ausgereift – so ernte ich diese eben laufend als Fisolen und bereite mir damit Bohnensalat und andere Speisen.

Beide Sorten biete ich natürlich auch als [Saatgut zum Verkauf an](#).

Bohnen sind eine ideale Proteinquelle – sie enthalten etwa 21 g bis 23 g Eiweiß pro 100 g Trockengewicht. Neben Proteinen sind Hülsenfrüchte auch reich an Ballaststoffen, Vitaminen (wie B-Vitamine) und Mineralstoffen (wie Eisen, Kalium und Kalzium).

Durch die Kombination von Hülsenfrüchten mit Getreide kann die biologische Wertigkeit der Proteine für den Körper deutlich verbessert werden.

Rundum des Bohntunnels habe ich zeitig Ende April sechs Hokkaidokürbispflanzen gesetzt, die heuer so schön wie noch nie gediehen und mit im September über 25 sehr schöne große Kürbisse schenkten ❤️ Eine wunderbare Kombination ❤️

Aufs freigewordene Beet habe ich dann Feldsalat gesät, wie auch etwas Zwiebel als Versuchsanbau im Spätsommer.



[Kommentare + weitere Fotos](#)

Bunte Tomatenernte

Sehr dankbar bin ich für die reiche und sehr bunte Tomatenernte von sehr gesunden und köstlichen Tomaten - keine Braunfäule, Tomatenendfäule, Grünkrägen oder anderer Tomatenkrankheit trotz sehr regnerischem Juli. Bei mir wachsen die Tomaten eben ganz einfach unter einem Regendach, wobei es an den Seiten offen ist, damit sie schön trocken und luftig stehen. Für ein richtig gesundes Wachstum ist es aus meiner Sicht unabdingbar die Pflanzen zu mulchen, anstatt irgendein künstliches Gewebevlies auf deren Wurzeln zu legen. Wichtig ist auch eine vielfältige Vorkultur, welche die Mikroflora des Bodens optimal ernährt, die ihrerseits Mineralien im Boden abbauen und der Pflanze zuführen. Bei mir wachsen im Winter und Frühjahr hier alle möglichen Wildkräuter, sobald ich das Tomatendach abgenommen habe. Im zeitigen Frühjahr säe ich auch immer wieder mal eine Gründüngungsmischung mit Senf, Ölrettich u.a.



In diesem Jahr habe ich wieder einige neue Sorten ausprobiert, die ich von Gartenfreundin Erika bekommen habe.

Gleich zu Beginn der großen Tomatenernte Mitte August durfte ich einige riesengroße Exemplare von der Fleischtomate „**Naheluta Pink**“ ernten, die trotz der Größe außerordentlich köstlich schmeckt - nicht umsonst ist sie die Lieblingstomate vom „Tomatenflüsterer“, der um die 1000 Sorten im Anbau hat! Von den schönsten und größten Exemplaren habe ich natürlich auch Saatgut entnommen. Ich werde sie allerdings für die kommende Saison noch nicht in meine Saatgutliste aufnehmen – schließlich sind leider alle im Herbst gereiften Tomaten langsam verfault, was mir selten bei einer Tomatensorte passiert. Es ist wohl keine so gesunde Sorte. Es wird in den nächsten Jahren interessant zu sehen, ob die von mir mit EM behandelten Samen gesündere Früchte ausbilden werden. Bei Wunsch kann ich natürlich alle Sorten abfüllen und verkaufen – ich werde sie aber erstmal nicht in die Liste aufnehmen.

Eine Sorte, die ich in meine Vermehrung aufnehmen werde ist die sehr schöne ovale gelb-orange-rot gestreifte „Blush Tiger“, die auch sehr gut schmeckt.

Sehr gut schmeckt mir auch die „Northern Lights“ - eine kleine Variante der bekannten Ananastomate, aber sehr viel aromatischer als jene, die ich im Vorjahr vom Biohofladen gekauft habe.

Mein absoluter Favourite ist auf jeden Fall wieder der „Weißer Pfirsich“, welchen ich als einzige Sorte wirklich jedes Jahr im Anbau habe. Diese hellgelben weichbehaarten Tomaten schmecken nicht nur sehr köstlich, sondern die Pflanzen sind auch äußerst gesund und frohwüchsig. Sie tragen sehr reichlich bis in den späten Herbst hinein, was man von kaum einer anderen Sorte sagen kann. Hier gibt es auch absolut keinerlei Fäulnis der Früchte.

In diesem Jahr darf ich auch wieder einige Tomaten von meiner Eigenselektion „Little love Heart“ ernten - besonders schöne und schmackhafte kleine bunte Herztomaten, die geschmacklich viel feiner sind als die Ursprungssorte „Orange Russian“. Mittlerweile ist sie bereits recht stabil. Auf meinen beiden Pflanzen sind heuer nur kleine Herztomaten drauf.

[Weitere Fotos + Kommentare](#)



Wohin mit reicher Tomatenernte?

Meine Tomatenvielfalt biete ich im Sommer zum Verkauf um 5 bis 6 €/kg an. Besonders gerne esse ich sie als Brotbelag - insbesondere die Herztomaten machen sich hier sehr gut. Erstmals habe ich nun sogar aus den Inkagurken einen sehr köstlichen Brotaufstrich bereitet - im Juli und August habe ich dagegen meist Basilikumpesto als Brotaufstrich bereitet.

Für den Winter und Frühling befülle ich auch einige sterile Schraubgläser mit kochend heißer Zucchini-Tomatensoße oder Inkagurken-Tomatensoße. Beide schmecken sehr köstlich als Beilage zu Hirse, Reis, Buchweizen oder eben als Pizzabelag 😊



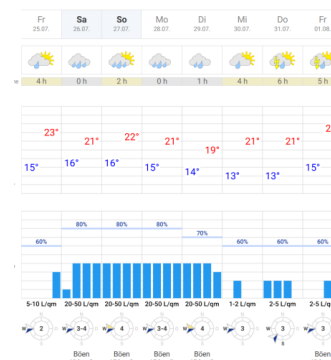
[Hier habe ich bereits näher vom Einkochen dieser Soßen berichtet.](#)

[Zahlreiche Fotos + Kommentare](#)

Tomatendach wegen Dauerregen Im Juli

Noch rechtzeitig vor dem massiven Dauerregen Ende Juli für mehrere Tage habe ich vorsorglich bei meinen Tomaten im Hausgarten das Tomatendach montiert, welches ich vorher gründlich gereinigt habe.

In den Monaten davor war das Dach nicht notwendig, da wir kaum längeren Dauerregen hatten und die Pflanzen so immer wieder abtrocknen



konnten. Ende Juli wurde es aber sehr kritisch und ich wollte nicht riskieren, dass mir diese schönen Tomaten verfaulen, wie es mir z.B. im Jahr 2020 passiert ist. Damals habe ich das Dach leider erst zu spät montiert, wodurch mir die meisten verfaulen, obwohl vorher sehr schön gewachsen.

Ich möchte das Dach aber auch nicht montieren, wenn es nicht unbedingt notwendig ist, da ich dann laufend Arbeit mit dem Gießen habe, was ich mir sonst erspare.

[Hier habe ich von meinen Tomaten im Jahre 2020 geschrieben + Tipps gegen die Krautfäule.](#)

Jene Tomaten bei der Hütte habe ich von Beginn an zuge-
deckt, da hier der Westwind nicht ankommt, sodass die Pflan-
zen nur langsam abtrocknen würden.

Heuer habe ich zum Glück nur einige Wildtomaten, die von
selber kamen, im Freiland - die werden es wohl überleben
denke ich - mal sehen.

[Fotos](#)



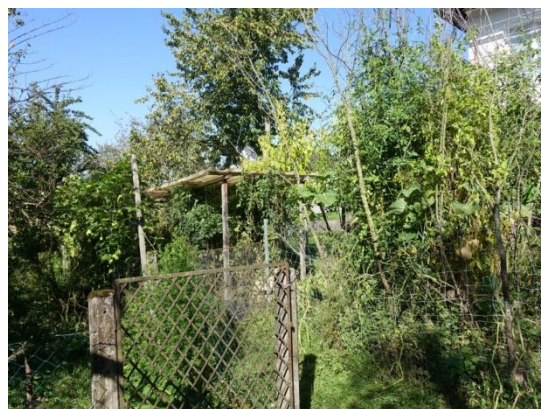
Tomaten und Kürbis als ideale Mischkulturpartner

Neben den [Chayoten](#) und meinem Tomatendach habe ich ein Stückchen Land zusätzlich vor den Schafen eingezäunt und hier eine gelbe Wildtomate von der Familie Langerhorst, wie auch eine Inkagurke und einen Kürbis gepflanzt. Der Kürbis ist sehr schön und stark gewachsen und trug am Ende gar 15 schöne große Butternusskürbisse! Meine Schafe haben dabei die Kürbisblätter und Früchte den ganzen Sommer nicht angerührt - aber erst als die Blätter etwas Mehltau bekamen, haben sie alles kahlgefressen und zum Teil auch die Früchte angebissen!

Die Inkagurke wuchs zu Beginn recht schön, aber dann hat sie enorm geschwächelt - vermutlich weil der Kürbis nebenan eine zu große Wurzelkonkurrenz darstellte.

Die Wildtomate dagegen wuchs zu meinem Erstaunen wunderschön über 2 Meter hoch den kahlen Wurzelschößlingen einer Zwetschke empor! Diese hat eben mit ihren tief reichenden Wurzeln ein anderes Wurzelsystem und kann so gut gemeinsam mit Kürbis wachsen 😊

[Kommentare](#)



Kriecherl fermentieren

Während es heuer in meiner Gegend kaum Zwetschgen oder Pflaumen/Ringlotten gibt, sind viele Kriecherlbäume doch ziemlich voll behangen. So haben wir beim Brotbackkurs Ende August während des Gartenrundgangs noch zahlreiche sehr süße gelbe und bunte Kriecherl direkt vom Baum genascht. Ich war etwas überrascht, dass diese noch gut sind, da bereits Anfang August Kunden hier waren, die 6 bis 10 kg Kriecherl für Marmelade bzw. Saft gepflückt haben.

Ich konserviere die Kriecherl am liebsten in herzartiger Weise für den Winter, indem ich sie mit Salz fermentiere. Im Vorjahr habe ich sie so wie die Kornelkirschen unreif geerntet und dann in 20%iger Salzlake eingelegt. So bekommt man sehr würzige Früchte, die z.B. als Beilage zur Brotjause sehr gut schmecken. Heuer habe ich aber die reifen Kriecherl verwendet und diese gleich mit dem Kartoffelstampfer zerstoßen, mit mind. 8% Salz vermengt und in große Gläser gefüllt, welche ich dann noch mit Weinblätter bedeckt habe, mit einem



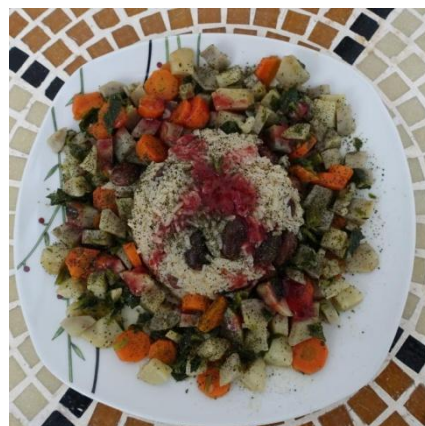
Glasgewicht beschwert und mit etwas Salzlake aufgefüllt. Bereits nach ein paar Tage haben sich die zerstampften Kriecherl von ockerfarben sehr schön tiefrot umgefärbt. Nach ein paar Wochen habe ich die fermentierten Kriecherl durch die Flotte Lotte passiert und so eine sehr fruchtig-feinsäuerlich-würzige Soße erhalten, die zu allerlei herzhaften Speisen sehr gut harmoniert, wie z.B. Ofengemüse, Pellkartoffeln, diversen Gemüsegerichten, Brotaufstrichen, Salatsoßen etc.

Diese habe ich nun auch in kleine Gläser mit je. 200 g abgefüllt, welche ich um 7 € zum Verkauf anbiete.

Es hat eine Ähnlichkeit zur Umeboshi-Paste bzw. Ume-su, welche aus milchsauer fermentierten Umeboshi-Aprikosen hergestellt wird.

Andere Möglichkeiten der Haltbarmachung von Kriecherl ohne Zucker habe ich [hier geteilt](#).

[Mehr Fotos + Kommentare](#)



Naturnaher Garten mit Wildblumen

[In diesem Video zeige ich meinen Vorgarten](#) rund um meinen kleinen Bauernhof in Schiedlberg. Ein besonderes Anliegen ist mir hierbei die naturnahe Gestaltung mit einer großen Vielfalt an Wildblumen, die nicht nur die menschlichen Sinne erfreuen, sondern auch Lebensraum, Kinderstube und Nahrungsquelle für zahlreiche Insekten bieten. Es ist einfach herrlich hier sitzend das Summen der vielen Insekten zu vernehmen und sie zu beobachten.



Die meisten Gärten sind dagegen leider mit hochgezüchteten Blühstauden bepflanzt, wobei sich rundherum kurz gemähter Rasen befindet - immer noch besser als die „Gärten des Grauens“ - einfallsslose Steingärten mit kaum Bepflanzung.

In diesem Video erwähne ich auch den wilden Majoran (*Origanum vulgare*), auch Oregano oder Dost genannt, welcher zu den kraftvollsten Kräutern und den wirkungsvollsten natürlichen Antibiotika zählt. Die enthaltenden ätherischen Öle, Gerbstoffe, Bitterstoffe und sekundären Pflanzenstoffe haben eine starke antibakterielle, verdauungsfördernde, entkrampfende, appetitanregende, entzündungshemmende, pilzhemmende, antioxidative und teilweise antivirale Wirkung.



Nähere Infos dazu: <https://gesundeleben.online/.../136-gesundes-leben-news...>

Ich verkaufe den wilden Majoran sowohl als Saatgut, wie auch getrocknet als Gewürz.

Weiteres selbstvermehrtes hochwertiges Saatgut ist hier zu finden:

<https://gesundeleben.online/index.php/saatgutliste>

Leider hört das Video ziemlich abrupt auf, weil die Kamera scheinbar nur eine gewisse Dauer aufnimmt. [Im zweiten Teil](#) seht ihr wie ich völlig überraschend drei sehr reife Frühfeigen der Sorte RdB (Rounde de Bordeaux) finde, da ich dachte von der Sorte gibts keine Frühfeigen - waren sehr köstlich 😊

Darauffolgend gehe ich noch zu meinen Schafen und meinem Gemüse-Wildkräutergarten beim Silo.

[Video auf Facebook + Kommentare](#)

[In diesem Video](#) zeige ich meine Blühstreifen an der Ostseite des Hauses bei sehr trockenem Boden. Das Saatgut dieser Pflanzen und vielen anderen Arten biete ich in meiner Blümmischung für trocken-sonnige, magere Standorte zum Verkauf an.

Ich empfinde diese als pflegeleichter als gewöhnliche Rasenflächen und machen optisch einiges her und nebenbei sind sie sehr wertvoll für Wildbienen, Schmetterlinge und anderen nützlichen Insekten 😊

Auf solchen trocken-mageren Böden wächst besonders gerne der [Natternkopf, von welchem ich hier ein Video gedreht habe](#).

Der Natternkopf befindet sich auch in meinen beiden Wildblumenmischungen, die ich hier zum Verkauf anbiete – er auch als Einzelsaatgut erworben werden: <https://gesundeleben.online/index.php/saatgutliste>



Mein herrlich blühender „Garten bei der Hütte“ im Juni

Mein Gemüse- und Beerengarten bei der Hütte zeigt sich insbesondere im Juni jährlich von seiner schönsten Seite mit den zahlreich blühenden Rosen, Wildblumen und anderen blühenden Pflanzen. Hier gedeiht eine große Vielfalt an Gemüse, Kultur- und Wildkräutern, wie auch Beerenobst – einfach zum Verlieben. ❤️ Ein Garten für alle Sinne und vor allem sehr wertvoll für Insekten und andere Tiere. 😊

Es ist einfach herrlich hier zu verweilen bei den herrlichen Düften und dem Summen der Bienen und Zwitschern der Vögel zu lauschen ❤️

Dies ist allerdings nur ein Gemüsegarten von vielen anderen – eingebettet in meinem großen Obstsor tengarten.

[Stummes Video](#)



Mein herrlich blühender „Garten bei der Hütte“ im Juli

In diesem Video zeige ich die Entwicklung von meinem Garten bei der Hütte seit dem letzten Video zur Rosenblüte im Juni.

[Gartenvideo auf Facebook](#) - [Gartenvideo auf Youtube](#)

Nachtviole

Bei den meisten hier vorgestellten Gärten blüht von Anfang Mai, einer eher blütenarmen Zeit, bis etwa Mitte Juni die Nachtviole mit ihren herrlichen violetten Blüten und verströmt zugleich einen sehr angenehmen Duft ❤️

Ohne diesen Blumen würde mir im Garten ganz klar etwas fehlen – von Jahr zu Jahr breitet sie sich immer stärker aus und ich muss die Sämlinge bereits vielfach jäten, damit sie nicht alles überwuchert, da ich sie sich aussäen lasse 😊



Die Nachviole ist eine altbekannte und beliebte Blütenstaude für sonnig bis halbschattige Standorte mit humosen, nährstoffreichen Gartenboden. Das Besondere an der 70 cm hohen Pflanze sind die von Mai bis Juli erscheinenden violetten Blüten, die abends einen besonderen, veilchenartigen Duft verströmen. So locken sie viele nachtaktive Schmetterlinge an. Für die Bestäubung kommen trotz des tief in den Blüten verborgenen Nektars auch Bienen, Schwebfliegen und Tagfalter zur Hilfe. Als Raupenfutter dient sie unter anderem dem Großen und Kleinen Kohlweißling, dem Aurorafalter und Motten.

Früher wurde die Nachviole auch als Heilpflanze verwendet. Alle Pflanzenteile sind allerdings auch leicht giftig.

Mit einem kräftigen Rückschnitt nach der Blüte kann man die Lebensdauer der sonst meist nur zweijährig wachsenden Gewöhnlichen Nachviole verlängern. Zudem verhindert man so eine Selbstaussaat.

Die Aussaat erfolgt im Frühling oder Spätsommer in nährhafte, feuchte Erde in halbschattiger Lage. Eventuell auf ca. 30-40 cm vereinzeln.

Jedes Jahr ernte ich eine große Menge Saatgut davon, welches ich zum Verkauf anbiete - als Einzelsaat, wie auch in einer Blümmischung. Sehr gerne gebe ich auch richtig große Mengen für hunderte Quadratmeter zu einem sehr günstigen Preis ab, wenn jemand eine freie Fläche zum Blühen bringen möchte.

[Kommentare + Fotos](#) - [Kommentare + Fotos](#) - [Mehr Fotos von der Nachviole](#)

Kreislauf des Lebens im Naturgarten!

[Sehenswertes Video mit Markus Burkhart](#)

Eine sehr schöne Kombination aus Naturgarten mit Gemüse- und Beerengarten - ähnlich wie ich es auch handhabe für eine hohe Artenvielfalt. Grasschnitt wird kompostiert oder gemulcht - so kommen die Nährstoffe dem Nutzgarten zugute, während die Wiese abmagert, wodurch eine schöne Wildblumenwiese entsteht ❤

Ergänzende Obstbaumscheibenunterpflanzung

Die herrlich sonnigen Tage Anfang November habe ich dafür genutzt, um in der Baumscheibe fast aller meiner über 200 Obstbäume vorgezogene Jungpflanzen vom „Klebrigen Salbei“, wie auch der „[Nesselblättrigen Glockenblume](#)“ gepflanzt. Glockenblumen liebe ich bereits seit meiner Jugend sehr – leider sind sie wildwachsend kaum mehr zu finden – per Direktsaat gehen sie beim Konkurrenzdruck anderer Pflanzen leicht unter oder werden von Schnecken gefressen. Sie sind auch eine gute Bienenweide und Raupenfutterpflanze. Die Pfirsichblättrige Glockenblume wäre auch eine sehr ideale Baumscheibenbepflanzung.



Den „[Klebrigen Salbei](#)“ habe ich im Vorjahr beim [Ausflug ins Reichraminger Hintergebirge](#) wegen seines fruchtig-zitronigen Wohlgeruchs lieben gelernt. Also habe ich hier Saatgut entnommen und im heurigen Frühjahr vorgezogen.

Beide Pflanzen wachsen am liebsten auf einem lehmig-feuchten Boden im Halbschatten – also ideale schöne Blühpflanzen unter Bäumen. Da diese mit einem Meter relativ hohe Stauden werden, habe ich sie meist direkt an den Baumstamm gepflanzt bzw. zwischen Pflock und Stamm – damit verhindere ich, dass sie versehentlich abgemäht werden. An-



schließlich habe ich die jungen Pflanzen noch gemulcht, damit sie dann auch im Frühling genügend Feuchtigkeit haben und nicht gleich von anderen Pflanzen überwuchert werden.

Gleichzeitig habe ich auch auf sonnigen Standorten vorgezogene Pflanzen der „[Echten Schlüsselblume](#)“ ausgepflanzt, wie auch die „Ananasminze“ unter manchen Obstbäumen.

Unter einem Apfelbaum wächst ganz viel sehr schöne Ananasminze, welche ich bei der Baumpflanzung beige-pflanzt habe. Diese verströmt einen so herrlichen Duft nach Ananas und im Tee schmeckt sie auch sehr köstlich z.B. als Mischung mit Schafgarbe und Aztekensüßkraut etc.



Bewusst habe ich diese Baumscheibenbepflanzung erst Anfang November gemacht, da wir hier erst jetzt eine gute Feuchte im Boden haben, sodass ich nach dem Einpflanzen nichts mehr gießen muss. Darüber hinaus hätte ich vorher ohnehin kaum Zeit dafür gefunden. An einem Tag hat mir auch eine liebe Gartenfreundin beim Auspflanzen geholfen, wie auch ein paar Monate zuvor beim Pikieren der Pflanzen – ganz alleine würde ich das alles nie schaffen.

In den Jahren zuvor bzw. gleich bei der Pflanzung habe ich in die Baumscheiben auch bereits diverse andere gesundheitsfördernde Pflanzen in die Baumscheibe gepflanzt, wie z.B.: Beinwell, Kren (Meerrettich), Schneeglöckchen, Gundelrebe, Rosenmeister, [Lungenkraut](#), Zitronenmelisse, Hohe Schlüsselblume, diverse Minzen, Veilchen u.a., die sich Großteils auch bereits sehr schön ausgebreitet haben. Einige Arten habe ich auch gesät, wie z.B. Spitzwegerich, Löwenzahn und Nelkenwurz, die sich hier nun auch schön ausbreiten.



Mitte November habe ich dann noch meine übriggebliebene Blümmischung vom Vorjahr, wie auch einiges andere ältere Saatgut in die Baumscheiben gesät.

Vielfältiger Nutzen einer vielfältigen Obstbaumscheibe

Mancher mag sich hierbei wohl fragen, ob sich dieser enorme Aufwand denn auch lohnt. Ich finde langfristig gesehen auf jeden Fall.

Die Unterpflanzungen dienen nicht nur dem optischem Aspekt, sondern vielmehr der Gesundheit des Baumes. Es werden außerdem Insekten angelockt, Nützlinge finden vermehrt Futter und Unterschlupf. Darüber hinaus ist es auf längere Sicht auch viel weniger Arbeit zum Abmähen, da diese Pflanzen tendenziell eher niedrig bleiben. So hat der Baum auch wenig Nährstoff- und Wasserkonkurrenz im Gegensatz zu Gras.

Das bayerische Obstzentrum schreibt:

„Der Boden ist Lebensraum für eine schier unüberschaubare Zahl an Bakterien, Pilzen, Pflanzen, Insekten und anderen Tieren. Sie stehen in engem Kontakt untereinander und mit den unbelebten Bestandteilen des Bodens (Tonminerale, Luft, Wasser, abgestorbenes organisches Material).“

Pflanzen geben einen Teil der Photosyntheseprodukte in Form von Wurzelexsudaten aktiv an den Boden ab. Damit beeinflussen sie die mikrobielle Zusammensetzung an der Wurzeloberfläche und den umliegenden Bodenbereichen.“

Im Gesundes-Leben-News vom März 2021 habe ich dazu auch bereits geschrieben:

„Durch einen vielfältigen Bewuchs unter den Obstbäumen wird das für uns unsichtbare Mikrobiom des Bodens wie Pilze und Bakterien gefördert, die sich insbesondere von den Wurzelausscheidungen der Pflanzen ernähren – jede Pflanze lockt sich so durch bestimmte Zuckerverbindungen die Bakterien an. Je vielfältiger die Pflanzengemeinschaften an Tiefwurzler, Flachwurzler und den verschiedenen Blattformen sind, desto vielfältiger ist auch das Bodenleben.

Das Wachstum und die naturgemäße Widerstandskraft der Kulturpflanze gegen Krankheiten ist von der Dichte der Zusammensetzung der Mikroorganismen in den Böden enorm abhängig.“

Nähere Infos zur Obstbaumscheibenbepflanzung habe ich hier auf meiner Webseite geteilt:

<https://gesundeleben.online/index.php/obstbaumscheiben>

Es ist auf jeden Fall ein Thema, welches immer mehr Menschen interessiert – dieser Beitrag hat bereits fast 30.000 Aufrufe.

Von all den hier genannten Pflanzen gebe ich natürlich auch sehr gerne Pflanzgut ab.

[Mehr Fotos + Kommentare](#)

Eine weitere Maßnahme für gesunde Obstbäume ist die reichliche Ausbringung von Urgesteinsmehl in den Obstbaumscheiben nach der Ernte. Dieses fördert die mikrobiologische Umsetzung von Mulchmaterial und stärkt die Pflanzen, dank seines hohen Gehaltes an basischen Silikaten. Mithilfe eines ausgeklügelten technischen Systems wird es vom Hersteller auch mit effektiven Mikroorganismen angereichert. Ich bin mir sicher, dass es insbesondere auch gegen diverse Pilzkrankheiten und Fäulnis der Früchte hilft. Ich habe davon etwa 25 x 25 kg bei meinen Obstbäumen ausgebracht.

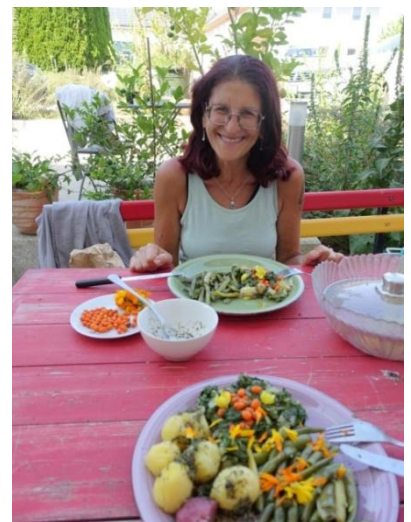
Näheres: <https://www.biolit-natur.com/de/welche-bedeutung-hat-biolit.html>

Besuch von Karoline Reiterer aus der Steiermark

Von Montag dem 11. August bis Mittwoch durfte ich drei schöne Tage mit Karoline Reiterer aus der Steiermark verbringen, wo sie mir eine sehr wertvolle Hilfe war. Sie kam genau zur rechten Zeit, als sich nach der langen Regenzeit im Juli endlich wieder mal länger die Sonne zeigte, wodurch sich viel Arbeit anhäufte, wie z.B. die Ernte vom Einjährigen Beifuß – eine Tätigkeit, die sie sehr gerne verrichtete, aber auch die Ernte von Ringelblumenblüten und Wildblumensaatgut. Die Ringelblumen habe ich nach einer Antrocknungszeit von 1-2 Tagen in Olivenöl für eine Ringelblumensalbe angesetzt – durch den Wasserentzug ist die Gefahr des Schimmels reduziert. Wir haben auch gemeinsam Salbei geerntet, welchen wir danach zum Trocknen auflegten – daraus bereite ich insbesondere mein [besonderes Zahnputzpulver](#). Bei einem Salbeistock war es notwendig ihn radikal zurückzuschneiden, um ihn so zu verjüngen.






Besonders genossen hat Karoline auch die kulinarischen Ergebnisse meiner Koch- und Backkünste – sie sagte, dass sie sich nun gut daran gewöhnen kann von einem Mann bekocht zu werden. Vieles haben wir natürlich gemeinsam zubereitet.









Für Montag bis Mittwoch bekam ich auch wieder den kleinen Mähtraktor, mit welchen ich auch zeitweise gefahren bin, während Karoline zusammenrechte oder Erntetätigkeiten nachging. Gottseidank bekam ich am Dienstagabend Hilfe von meinem Vater beim Mähen, wodurch ich mich dem Mulchen der Gemüsebeete voll widmen konnte.



Sehr dankbar war ich für Karolines großem Fleiß und tatkräftiger Hilfe, wie auch den Gesprächen in diesen Tagen. Genau genommen war sie von allen Frauen und Männern aus Nah und Fern, die mich in den letzten zehn Jahren freiwillig geholfen haben die allerfleißigste, die sich auch selber Arbeit suchte und von früh bis spät mich in allem mit Freude unterstützte. Sie fand es auch sehr angenehm und schön, dass ich trotz der vielen Arbeit immer eine innere Ruhe hatte und nie Stress machte – schließlich soll die Arbeit ja Freude machen. Ich freue mich bereits auf ihren nächsten Besuch im Sommer nächsten Jahres.

Als kleines Feedback hat sie mir nach dem Besuch unter anderem folgende Worte geschrieben:






„Hallo lieber Andreas, ich möchte dir nochmals liches Dankeschön sagen. Ich war 4 Tage Kroatien, 4 Tage Kärnten, und bei dir 3 Tage. Ich habe soviel über mich selbst gelernt in diesen 12 Tagen  Danke für diese wunderbaren Erlebnisse bei dir in der Natur. Diese Zeit der eigenen Reflexion während des Arbeitens, war sehr heilsam. Es hat mir sehr gut getan dich zu unterstützen, und dass ich mich noch delegieren lassen kann. Deine Arbeit ist etwas, das ich mir vorstellen könnte zu tun, jedoch nicht allein und so groß. Dein Wissen ist wirklich bewundernswert. Habe mir dein Geschriebenes angehört. Das kann ich jetzt auch  , denn die KI soll Unterstützung sein 


Ich könnte jetzt noch so viel schreiben. Doch die Kräuter verarbeiten ist jetzt wichtiger. Hab von meiner Freundin noch einiges dazu bekommen   Schöne Tage liebe Grüße Karoline    
 

Hast auch du Interesse für einen mehrtägigen Aufenthalt auf meinem Permakultur-Selbstversorgerhof bekommen, dann melde dich gerne – ich freue mich. Nähere Infos zu diesem [Angebot findest du hier](#).

[Kommentare + mehr Fotos](#)

Kommentar von [Evangelist Sunny](#):

„Wow, das klingt nach wirklich gesegneter und fruchtbarer Zeit!   So schön zu sehen, wie Gemeinschaft, Natur und Arbeit Hand in Hand gehen und dabei so viel Freude, Heilung und Erkenntnis entstehen. Danke fürs Teilen – es inspiriert, auch selbst dankbar die Gaben Gottes in Natur und Miteinander anzunehmen. Möge der Herr weiterhin alles segnen, was du anpackst, und dir gute Helfer zur Seite stellen.“   

Sehr wahre Worte, wie ich finde, um gesund alt zu werden 

Wie anders würde eine Gesellschaft aussehen, wo die 70-100 jährigen noch so fit sind, dass sie mit Freude im Garten arbeiten und sehr gesunde Lebensmittel produzieren und mithelfen die Welt zu einem besseren Ort zu machen, anstatt auf die Ganztageshilfe der jüngeren Generationen angewiesen zu sein!

[Kommentare](#)



Eine schöne Erinnerung an den Besuch von [Carina Sonnensprosse](#) mit ihrer Familie Ende Juli



Sie machten ab Ende Juli in Oberösterreich einen Campingurlaub mit dem Wohnmobil, indem sie quasi täglich den Standplatz wechseln. Auf „[Schau aufs Land](#)“ finden sie Plätze insbesondere an Bauernhöfen, wo sie gegen Mithilfe oder Einkauf im Hofladen stehenbleiben dürfen. So ähnlich auch bei mir - wir sind durch meine Gärten gegangen und haben nebenbei Äpfel geklaut und sonstige kleine Gartenarbeiten erledigt. Dabei hat es sich sehr schön ergeben, dass gerade ein anderes Paar aus Steyr auch kam, um meinen Garten zu sehen. Immer wieder schön neue liebe Menschen kennenzulernen.

Bei diesem andauernden Regenwetter war der Mittwoch so ziemlich der schönste Tag 😊

[Kommentare](#)

Süßkartoffeln – enttäuschende Ernte – ideale Mischkultur?

Die Ernte bei meinen Süßkartoffeln war heuer leider ziemlich enttäuschend – ich habe zahlreiche Pflanzen an verschiedenen Stellen angepflanzt, deren oberirdisches Wachstum aber leider bereits oft sehr kümmerlich war. Das mag zum einem am eher kühlen Sommer gelegen haben – zum anderen aber auch an der Mischkultur mit dem Einjährigen Beifuß, welcher einfach so stark und dominant im Wachstum ist, sodass er andere Pflanzen im Wachstum hemmt – dies habe ich auch beim Sellerie und Kürbis beobachtet, wenn ich sie zu nahe am Einjährigen Beifuß pflanzte. Dann kommt noch hinzu, dass der Einjährige Beifuß die anderen Kulturen stark beschattet und eine große Wasserkonkurrenz ist.



Ein anderes Jahr werde ich die Süßkartoffeln wohl lieber mit Auberginen kombinieren, oder eben mit Bohnen und Mais, [wie in diesem Video empfohlen](#), obwohl ich mir auch nicht sicher bin, ob die Süßkartoffel da nicht untergeht...



Diese Familie pflanzt die Süßkartoffeln einfach ohne Mischkultur in flache Hochbeete und hat eine phänomenale Ernte, [wie sie es in diesem Video teilen](#).

Bei einigen Pflanzen waren nur ganz winzige nicht verzehrsfähige Knollen dran – diese Pflanzen habe ich sogleich geteilt und wieder eingetopft, um sie so über den Winter zu bringen. Die jungen Triebe können auch in Wasser bewurzelt und dann getopft werden oder einfach als Salat verspeisen. Spannend war es für mich die Muttersüßkartoffel auszugraben – diese hat interessanterweise kaum Tochterknollen gebildet, sondern ist selber noch stärker gewachsen!

Bei der Süßkartoffellagerung ist es auch wichtig, dass es in den ersten Wochen nach der Ernte knapp 20°C hat, damit die Verletzungen verheilen – anschließend kann man sie bei rund 10°C lagern.

[Hier habe ich im Winter](#) von meiner Vermehrung der Süßkartoffel berichtet.

Eine in unserem Klima sehr gut wachsende Alternative zur Süßkartoffel ist der Topinambur. Im gedämpften Zustand empfinde ich beide als ziemlich gleich gut. Besonders köstlich schmecken beide im winterlichen grünen Salat. Zum Topinambur habe ich hier vor 5 Jahren [einen Beitrag verfasst](#). Die schönen länglichen Knollen verkaufe ich um 5 €/kg.

[Kommentare + mehr Fotos](#)

Wurzelgemüse einlagern und andere Verwertungen

Sehr dankbar bin ich, dafür einen Bauern gefunden zu haben, von welchem ich Karotten und Rote Beete in einer sehr guten Qualität kaufen kann, wo dieses Feldgemüse bei mir leider nicht wirklich gut gedeihen mag. Insbesondere die Karotten sind so richtig riesig und haben zum Teil eine sehr schöne lustige Fingerform :-). Ich habe hier besonders große Exemplare bekommen, da andere lieber kleineres Gemüse mögen.

Erstmals besucht habe ich diesen befreundeten Bauern in Grießkirchen im August. Er zeigte mir seine Kulturen und sagte dabei, dass er dafür leider kaum Abnehmer hat - also habe ich gleich groß eingekauft und im Herbst hat er mir zur Einlagerung für den Winter noch einiges geliefert.

Damit das Wurzelgemüse bis zum Frühling auch schön knackig bleibt, ist es wichtig dieses in feuchten Sand oder Erde einzulagern und vor Frost zu schützen. Pastinaken und Topinambur können dagegen den ganzen Winter draussen bleiben und schmecken durch die Frosteinwirkung noch deutlich besser. Zu lange würde ich sie aber auch nicht im Garten belassen, da sonst die Wühlmäuse oft den Großteil wegfuttern...

Im Winter esse ich sehr gerne viel Wurzelgemüse - insbesondere als Salat. Rohe Rote Beete gemeinsam mit grünem Salat oder Grünkohl, Wildkräuter... sind einfach ein Genuss. Viele kennen sie nur gekocht.

[So gesund ist Wurzelgemüse](#) [Kommentare](#)



„Pastinaken gehen selbst bei –15 Grad nicht kaputt!“

Biopionier Christian Stadler hat Tipps für Gemüsebeete im Winter

Pastinaken schmecken deutlich besser wenn sie mal Frost abbekommen. Zu lange lasse ich sie aber auch nicht im Beet, da sie mir dann meist die Wühlmäuse wegfuttern 😊

Früher haben mir Pastinaken nie so recht geschmeckt - vermutlich weil sie zu früh geerntet wurden. Ich ernte sie nun immer erst etwa im Dezember, bzw. lasse sie auch mal bis ins Frühjahr zur Saatgutvermehrung stehen – Heuer biete ich auch wieder einmal Saatgut zum Verkauf an.

[Video + Kommentare](#)

Mein Erntewagen Ende Oktober ❤️

Auch im Spätherbst darf ich dankbaren Herzens immer noch reichlich ernten:

Jede Menge Klettenwurzeln, die ich zum Großteil klein geschnitten getrocknet habe, um dann damit laufend Tee zu bereiten – gemeinsam mit Zimtrinde schmeckt er fantastisch. Die schöneren Wurzeln habe ich eingelagert und bereite sie als Wurzelgemüse zu.

[So gesund ist die Große Klette.](#)



Große sehr schöne Birnenquitten darf ich laufend ernten, die ich vorwiegend gemeinsam mit Gemüse zubereite und gerne auch zum Verkauf anbiete.

Auch von den Indianerbananen lagen sehr viele am Boden - die bis jetzt laufend nachreifen. Am liebsten genieße ich sie im Müsli - für Marmelade finde ich sie viel zu schade, wie es manche handhaben. [Hier habe ich näher darüber berichtet.](#) [Kommentare](#)

Reiche Sellerieernte

Dankbaren Herzens durfte ich Mitte November über 150 recht schöne Sellerieknollen ernten. Wie im [Vorjahr berichtet](#), lieben meine Schafe Selleriegrün über alles. Demnach habe ich vor der Ernte die äußeren Blätter für die Schafe entfernt (gesamt eine gehäufte Schubkarre!). Diejenigen Blätter, die bereits etwas gelblich waren, habe ich als Mulch liegengelassen und die jüngeren schönen großen Blattstiele habe ich für eine Kundin extra gegeben, die damit Sellarialsalz macht. Wie in den letzten Jahren beschrieben, ernte ich die Sellerieknollen immer mit möglichst viel Erde am Wurzelballen, damit sie bis in den Frühling schön frisch bleiben und laufend frisches Selleriegrün ernten kann ❤️ Eine Kundin, die mir an einem Nachmittag bei der Ernte half, sagte mir, dass meine Sellerieknollen ganz besonders geschmacksintensiv sind. Es ist die Sorte „Wiener Riesen“, welche ich für diese Saison auch als Saatgut anbiete. Vom gesundheitlichen Wert des Sellarials habe ich [hier berichtet](#).

[Kommentare + Fotos](#)

Klettenwurzelöl für die Haare

Aus getrockneten Klettenwurzeln kann man auch sehr einfach ein hochwirksames Klettenwurzelöl selber herstellen, indem man die Wurzeln in Olivenöl ausziehen lässt.

In der Haarpflege überzeugt das Klettenwurzelöl bereits seit vielen Jahren durch seine entzündungshemmende Wirkung. Man findet es in professionellen Haarpflege-Produkten und Bartölen. Denn oft sind entzündete Haarwurzeln ein Grund für Haarausfall und das Öl kann hier Linderung verschaffen.

Das Klettenwurzelöl kann aber nicht nur der Kopfhaut helfen. In der Naturheilkunde wird es generell bei trockener, schuppender und unreiner Haut angewendet. Es kann beispielsweise Linderung verschaffen bei Akne, Schuppenflechte oder Ekzemen. Bei Brandwunden, schlecht verheilenden Wunden und Furunkeln fördert es die Wundheilung. Die heilsamen Inhaltsstoffe der Klettenwurzel wirken antimykotisch, antimikrobiell, entzündungshemmend und antibakteriell. Zudem schützen sie die Hautzellen vor freien Radikalen und können sie in der Regeneration unterstützen.

Nähere Infos + Quellen:

https://www.oelversum.de/magazin/klettenwurzeloeel-fuer-die-haare/#google_vignett

<https://www.kostbarenatur.net/klettenwurzeloeel-haaroel-selber-machen-wirkung/>

[Kommentare](#)

Der Nabel - ein Geschenk Gottes

Ein 62-jähriger Inder litt unter einer Sehschwäche auf dem rechten Auge und konnte kaum noch sehen. Sein Arzt, Professor Aji Dubey, erklärte ihm, seine Augen seien in Ordnung, doch die Blutgefäße, die das Auge versorgten, seien ausgetrocknet. Daher werde er nie wieder sehen können – es sei denn, diese Gefäße und Venen würden versorgt und wiederbelebt.



Der Professor riet ihm, jeden Abend vor dem Schlafengehen Olivenöl in seinen Nabel zu geben, in der Hoffnung, dass die Blutgefäße in seinen Augen wieder funktionieren würden. Tatsächlich befolgte der alte Mann diesen Rat regelmäßig und nach einiger Zeit war sein Sehvermögen wiederhergestellt. Daraus wurde klar, dass wissenschaftlich gesehen der erste Körperteil, der sich nach der Empfängnis bildet, der Nabel ist, der über die Nabelschnur mit der Plazenta verbunden ist. Nach der Geburt bleibt der Nabel noch etwa drei Stunden lang warm und intakt, da die Nahrung über sie zum Fötus gelangt.

Aus diesem Grund sind alle Venen im menschlichen Körper mit dem Nabel verbunden, was ihn zu einem wesentlichen Punkt des Lebens macht. Hinter dem Nabel (direkt oder indirekt mit ihm verbunden) befinden sich mehr als 72.000 Venen, das gesamte Netzwerk der Blutgefäße im menschlichen Körper.

Die Anwendung von Öl auf dem Nabel hilft bei der Behandlung von:

1. Schwachem Sehvermögen
2. Funktionsstörungen der Bauchspeicheldrüse
3. Rissigen Lippen
4. Rissigen Fersen
5. Hellt das Gesicht auf
6. Macht das Haar glänzend
7. Lindert Knie- und Gelenkschmerzen
8. Behandelt Trockenheit
9. Heilt Augenprobleme
10. Behandelt Nagelpilz
11. Lindert trockene Haut und viele andere Probleme

Geben Sie vor dem Schlafengehen 3 Tropfen Olivenöl, reines Ghee (tierischen Ursprungs) oder Kokosöl in den Nabel und verteilen Sie es etwa 3,8 cm um den Nabel herum.

Bei Knieschmerzen: Abends vor dem Schlafengehen 3 Tropfen Rizinusöl in den Nabel geben und 3,8 cm darum herum einmassieren.

Bei Zittern, Müdigkeit, Gelenkschmerzen und trockener Haut: Abends vor dem Schlafengehen 3 Tropfen Senföl in den Nabel geben und rundherum einmassieren.

Warum Öl auf den Nabel auftragen?

Der Nabel kann erkennen, welche Vene trocken ist, und das Öl abgeben, um sie zu öffnen und wieder zu nähren.

Netzfund <https://t.me/simonevoss>

[Kommentare](#)

Sehr interessant wie durch eine Ölung des Nabels viele Erkrankungen geheilt werden können - muss gleich mein Ringelblumenöl mit DMSO ausprobieren – oder Klettenwurzelöl 😊

Neues zu meinen Schafen

Schafschur

Am 27. Mai war es wieder soweit, dass meine Schafe ihr warmes Fell abbekamen - grade zur optimalen Zeit, als die kalte Zeit vorbei war und es dann richtig warm wurde. Bei sonnigem Wetter haben sie vor der Schur bereits immer den Schatten gesucht. Zuerst wurden die Klauen geschnitten und im Anschluss das Fell innerhalb weniger Minuten im Ganzen geschoren. Die Schafschererin meinte dabei, dass meine Schafe keine Steinschafe sind, wie ich sie ursprünglich bekommen habe, sondern Waldschafe, was sie an der weichen Wolle erkannte. Jetzt verstehe ich halt besser, warum sie Sträucher und Bäume so gern zum Fressen haben...

Deren Felle möchte ich jedenfalls beizeiten [mal nach dieser Anleitung verfilzen](#), um schöne verfestigte Felle zu haben. Wer mag kann mir dabei natürlich gerne helfen und dafür ein Fell bekommen – würde mich sehr freuen.

[Fotos + Kommentare](#)

Den Hauptbeitrag zu meinen Schafen findest du im [Gesundes-Leben-News vom Frühling 2024](#).



Laura is death!

Ende Juli standen am Nachmittag auf einmal zwei Burschen vor meiner Haustüre, die mich fragten, ob mir die Schafe gehören - schließlich habe sich eines im Zaun vergangen und röchelt recht arg...

Ich bin dann sogleich in den Garten und habe nachgesehen - leider konnte ich sie nicht befreien und habe schnell einen Seitenschneider geholt, um den Zaun aufzuschneiden. Währenddessen war sie aber leider bereits tot - ist erstickt.

Ich habe mir dann Vorwürfe gemacht, dass ich nicht gleich eine Zange mitnahm oder den zwei Burschen sagte, dass sie von einem Nachbarn was holen sollten, während ich den Kopf hielt...

Mir war eben nicht ganz bewusst, wie dringend es sei, Ich vermute, dass Laura gerade den Kopf durch den Zaun gesteckt hatte, um von Draußen besseres Futter zu ergattern - als die beiden Burschen mit dem Fahrrad vorbeifuhren, wollte sie den Kopf aber zu schnell wieder zurückstecken und ist hängengeblieben...

Ich habe sie dann mit der Schubkarre raufgefahren und mit meinem Auto zu einem befreundeten Schlachter gebracht, um das Fleisch als Katzenfutter zu verwerten...

Paula und Brunhilde - Black and White - trauerten sehr um das dritte Schaf. Ich hoffe sehr, dass es denen nun eine Lehre war, dass sie nicht dauernd überall den Kopf durchstecken...

[Zahlreiche Kommentare + Fotos](#)



Selber Heu machen für die Schafe

Anfang Juni habe ich erstmals eine etwas größere Menge Heu für meine Schafe selber gemacht - und zwar von einer Nachbarswiese, wo das Gras einfach nur geschlegelt und liegen gelassen wurde.

Heimgebracht habe ich es mit Hilfe eines alten Radbocks, welchen ich von einem anderen Nachbarn ausleihen durfte, wie auch einer riesengroßen Schachtel, wo die Luftwärmepumpe drinnen war.

Darum ist es immer wieder gut und nützlich alte Sachen aufzubewahren, sofern man dabei nicht zum Messie wird....

[Kommentare + Foto](#)

Mitte August habe ich erstmals eine etwas größere Menge Heu von meinem großen Obstsortengarten geerntet, welches ich mit dem Autoanhänger zweimal in die Scheune gebracht habe - so habe ich im Winter dann mein eigenes Heu für meine beiden Schafe 😊

[Kommentare + Fotos](#)

[Hier erfährst du](#), wie ich meinen Obstsortengarten heuer gemäht habe.



Meine Katzen mögen lieber Brot als Fleisch!

[In diesem Video ist zu sehen](#), wie meine beiden jüngeren Katzen sich vom servierten frischen Fleisch abwenden und gierig gekochte Brotrinde fressen

Meine Katzen füttere ich seit vielen Jahren mit gekochter Brotrinde von selbstgebackenem Vollkorn-sauerteigbrot, welches ich nach dem Abkühlen noch mit etwas Butter verfeinere. Meist koche ich Innereien vom Wild und diverses Gemüse mit. Wichtig ist, dass es sich um Vollkornsauerteigbrot

handelt, bei welchem die Antinährstoffe abgebaut wurden und alle Vitalstoffe enthält - von Weißbrot würden sie dagegen bald Diabetes bekommen, wie auch die Menschen nach viel längerer Zeit. [Siehe näheres dazu in diesem Beitrag.](#)

Ablehnend reagieren meine Katzen auf das gekochte Fleisch meines toten Schafes Laura, wie auch die rohen Innereien vom Wild. Nur meine etwas ältere Katze „Lea“ frisst dieses Fleisch.

Mich erinnert diese Begebenheit sehr an den Löwen, der sich auch nur rein pflanzlich ernährte und sich abgewiedert vom frischen Fleisch abwendete, [wie hier berichtet.](#)

[Kommentare](#)

[In diesem zweiten Teil](#) ist zu sehen, wie am darauffolgenden Morgen meine beiden jüngeren Katzen sich vom servierten frischen Fleisch abwenden und gierig gekochte Brotrinde fressen! Diesmal habe ich die gekochten Innereien und Butter bereits untergemischt. Am Vortag haben die beiden sogar die gekochte Brotrinde ohne Verfeinerung gefressen.

[Kommentare](#)

Jetzt im Herbst fressen die Katzen dieses Fleisch nun Gott-sei-Dank doch recht gerne – gekocht mit Kürbis und Brotrinde.

Herzliche Tierkurzvideos und -geschichten

Hunde haben die besondere Fähigkeit, alles und alles zu lieben, was ihren Weg kreuzt 🤗❤️

Einfach herrlich und soo süß wie [in diesem Video](#) die verschiedenen Tierarten miteinander kuscheln und spielen - anstatt sich gegenseitig zu fressen ❤️

[Eine sehr schöne Geschichte](#) - ja manchmal sind Tiere deutlich sozialer als Menschen!

[Eine sehr schöne Geschichte über die Befreiung eines Delfins](#) ❤️

[Einfach putzig solch ein Angriff von einer Taube auf ne Katze](#) ❤️

Verhörprotokoll mit der KI zur Systemkritik, alternativem Gedankengut etc

Das wohl mit Abstand interessanteste und tiefgründigste Gespräch mit der KI, welches ich bisher gehört habe! Das Gespräch führte Ken Jebsen, welcher gemeinsam mit Daniele Ganser laut dem KI-Interview in Deutschland die gefährlichsten Menschen für das System sind! Interessant sind auch die am meisten geschützten Personen von der KI! Aber hört es euch selber an 😊

Was hier dokumentiert ist, ist kein Artikel. Keine Analyse. Kein Kommentar. Es ist ein präzises Verhörprotokoll. Eine Maschine wird zur Auskunft gezwungen. „KAA I“ spricht – und offenbart, was sie wirklich ist: Ein Werkzeug zur Früherkennung und Eindämmung intellektuellen Widerstands. Kafka und Orwell lassen grüßen.

[Video + Kommentare](#)

Anruf von KI bezgl. Umfrage

Ende September bekam ich einen Anruf von der KI bezüglich einer Umfrage zu den Bewegungsgewohnheiten der Bevölkerung für die Statistik.

- Erste Frage: Machen Sie Bewegung: Täglich, Wöchentlich oder eher gar nicht

Ich sagte täglich



- Zweite Frage: Bevorzugen Sie eher Radfahren, Spaziergehen oder Gymnastik?

Meine Antwort: Keines dieser, sondern vorwiegend Gartenarbeit...

Damit konnte die KI aber leider nichts anfangen und legte auf 😊

[Kommentare](#)

Ein paar Wochen später bekam ich einen weiteren Anruf von der KI mit denselben Fragen - diesmal akzeptierte sie die Antwort. Scheinbar lernt die KI 😊

KI Schulung für Christen | Tobias Miunske

[Ein sehr hörenswerter Vortrag](#) zum Thema KI mit vielfältigen interessanten Infos.

Was wird aus unserem Geldsystem?

[Immer mehr Kredite platzen, Insolvenzen nehmen zu, Banken gehen ins Gold...](#)

Droht nun eine neue Kreditausfallkrise versus 2007/2008? Wird die Schweiz dadurch quasi gezwungen Teil der EU zu werden? Kommt nun der richtige Crash, den einige bereits seit über 20 Jahren erwarten?

Bekommen wir bald digitales Zentralbankgeld? Oder wird Bitcoin und Co. zum neuen Geld - oder werden die Edelmetalle Gold und Silber zum neuen Geld, ähnlich wie in früheren Zeiten? Indien erklärt jedenfalls Silber ab 2026 offiziell zum Währungsmetall.

[Die indische Zentralbank ermöglicht Kredite gegen physisches Silber.](#) Jedenfalls ist Silber m.E. derzeit so ziemlich die einzige Anlageklasse mit großem Potenzial nach oben – es spricht einiges dafür, dass der Silberpreis im Sommer 2026 bereits bei rund 200 Dollar liegt! Währenddessen werden Immobilien und Standardaktien in den nächsten Jahren wohl eher tendenziell im Wert verlieren. [Hier habe ich vor vielen Jahren bereits ausführlicher darüber berichtet.](#)

Die sogenannten Papierwährungen wie Euro und Dollar verlieren immer mehr an Vertrauen - viele denken, dass ihre Ersparnisse bald quasi wertlos werden... Dem ist aber nicht so! Ich bin überzeugt, dass diese Währungen so wie zu früheren Zeiten heute gar nicht mehr so stark inflationiert werden können, denn eigentlich sind wir durch die enorme Produktion an Waren durch die Automatisierung eher in einer Deflation. Geld wird ja bloß dazu gedruckt, um die Wirtschaft anzukurbeln bzw. um Inflation zu erzeugen - nicht weil die Staaten unbedingt Geld bräuchten.

[Kommentare](#)

Diese Frage kostete ihn seine Karriere – [jetzt redet er!](#)

Das hat mich schon sehr erstaunt, dass ein Goldhändler jemanden wie Professor Walter Veith zu einem Interview einlädt - rund um sehr spezieller interessanter Themen!

[Kommentare](#)

Kommentar von [Isabella Buchmann](#):

„Ein hoch interessantes Interview...ähnlich der „Pyramide der Wahrheit“...Mögen die Menschen sich erheben, nachdenken, recherchieren und sich nicht alles diktieren lassen!“

Aber die Ablenkungsmanöver sind enorm...nur nix hinterfragen keine Eigenverantwortung übernehmen...“

[Hier kann man die weitere Folge des Interviews](#) zwischen Professor Walter Veith und Dominik Kettner über die Freimaurerlogen, deren Pläne, wie auch dem Geldsystem anhören.

Aufbruch Permakultur

[Ein Hörenswerter Vortrag](#), in welchem es insbesondere um die drei größten Herausforderungen der Menschheit, welche laut KI folgende sind:

Die drei größten Herausforderungen für die Menschheit sind aktuell der Klimawandel, die wachsende soziale Ungleichheit und die Auswirkungen der künstlichen Intelligenz auf den Arbeitsmarkt

Als Lösung werden die drei ethischen Prinzipien der Permakultur herangezogen, welche lauten:

Earth Care – Sorge für die Erde

People Care – Sorge für die Menschen

Fair Share – Begrenze Konsum und Wachstum, verteile Überschüsse - Zeit, Geld und Energie gerecht teilen

Daniel geht dabei sehr intensiv in das Thema Bitcoin rein, von welchem er sehr viel hält - ich bin da eher ein bisschen kritisch – ich würde niemals jemanden empfehlen bei dem jetzigen Niveau noch diese Kryptowährung zu kaufen. [Es spricht einiges dafür, dass der Bitcoinzyklus nun zu Ende ist](#) und gemeinsam mit anderen Kryptowährungen im [nächsten Jahr/en eher weiter fallen wird](#).

Oft siegt doch die Gerechtigkeit ❤️

Einer Frau wurde ihr Fahrrad gestohlen. 🚲

Ein paar Tage später entdeckte sie es zufällig online zum Verkauf – eindeutig ihres. Also schrieb sie dem Verkäufer, verabedete sich mit ihm auf einem Parkplatz und tat so, als wäre sie interessiert.

Als sie das Rad sah, wusste sie sofort: Das ist meins! Sie fragte freundlich: „Darf ich eine kurze Probefahrt machen?“

Der Dieb grinste und sagte: „Klar, aber fahr bloß nicht weg!“ 😊 Und genau das tat sie. Sie stieg auf, trat in die Pedale – und fuhr einfach nach Hause. 🚲 😊

Sie hat ihr Fahrrad zurückgestohlen. Manchmal ist Gerechtigkeit einfach leiser als die Polizei, aber doppelt so schön.

Quelle: Netzfund

[Kommentare](#)

Witwe von Charlie Kirk tut das Unfassbare! (Raphael Bonelli)

Der Märtyrertod von Charly Kirk in den USA bewegt auch hierzulande sehr viele Gemüter. Ich habe mir dazu schon so manche Videos angehört, von welchen ich die vom Psychiater Raphael Bonelli am besten finde, [insbesondere dieses hier](#).

Der gewaltsame Tod von Charly Kirk hat nun erst dazu geführt, dass sich viele Menschen mit dem befassen, was er gesprochen hat, wie DDr. Rapael Bonelli [hier darlegt](#):

Nicht umsonst wurde folgendes Sprichwort vor vielen Jahrhunderten geprägt:

„Das Blut der Märtyrer ist der Samen der Christen!“

Charlie Kirks geliebte Frau, Mrs. Erika Kirk, wendet sich an die Nation

[Sehr beeindruckende Rede!](#)

Die woke Linke ist sehr verwirrt darüber, dass von den Konservativen niemand mit Hass auf die Ermordung von Charly Kirk reagiert, wie die Linken es bereits des Öfteren selber getan haben.

Frau Erika Kirk, die Witwe des Gründers und CEO von Turning Point USA, Charlie Kirk, wird live vor den Medien sprechen, ihre erste öffentliche Ansprache.

In Deutsch eingesprochen von Peter H. Wegener.

[Arnold Schwarzeneggers KNALLHARTE Aussage](#) zu C. Kirk - die Welle wird größer!

Hitzige Debatte um umstrittene Kirk-Trauerfeier in Arizona mit @geraldgrosz

<https://www.youtube.com/watch?v=ouwjYmaluoQ> - <https://www.youtube.com/watch?v=Iovv8W5pA5c>

[Kommentare](#)

Sehr hörenswerte hilfreiche Predigten und andere Kurzbeiträge

[Die beste Kurznachricht für wahren inneren Frieden und Freiheit](#)

Von der Liebe eines Vaters | 1. Mose 22, 1-14 | Peter Krell

<https://www.youtube.com/watch?v=58I6TQYHMKI>

In dieser wertvollen Predigt erläutert mein Lieblingsspastor Peter Krell zahlreiche mir bisher unbekannten Parallelen zwischen der beauftragten Opferung Isaaks an Abraham und Jesus Christus.

Eine wunderbare Parallele, die um so erstaunlicher ist, je mehr man das begreift, was es unseren himmlischen Vater gekostet hat sein Liebstes für uns, verlorene Sünder, zu geben!!!

Gibt es Hoffnung für unser Land? | Sprüche 14, 34 | Peter Krell

<https://www.youtube.com/watch?v=7iOJ03ansIo>

Darum geht es in vielen Bereichen der Gesellschaft bergab!

Intelligentester Mensch der Welt sagt: Nur Jesus führt zu Gott

Um das Evangelium der Errettung wirklich zu verstehen braucht man allerdings keinen IQ von über 270, sondern dies verstehen oft bereits Kinder 😊

[Hier lesen](#)

Es gibt auch einige Kinder mit sehr hohem IQ:

[Dieses Mädchen \(10\) ist schon Uni-Absolventin!](#)

[Neunjähriger wird jüngster Uni-Absolvent aller Zeiten](#)

Der Mensch - ein komplexes Wunder aus Gottes Schöpfung!

[Sehr hörenswertes Kurzvideo!](#)

Jeder Mensch hat eine DNA, welche aus 3,1 Milliarden Buchstaben besteht. Diese Information befindet sich in jeder unserer Körperzellen!

Maria und Judas beten an | Damit ihr glaubt!

Eine sehr hörensvalue Predigt von Peter Krell zu wahrer Anbetung:

https://www.youtube.com/watch?v=9qBbi3oE0_c

Gefräßige Hirten - aber nur ein guter (Teil 2) | Damit ihr glaubt! | Johannes 10,1-42

<https://www.youtube.com/watch?v=FN4vuVy74QA>

Die Einheit der Gemeinde | Peter Krell

Eine sehr hörensweite Predigt: <https://www.youtube.com/watch?v=35ZHhB2TfOQ>

Einheit in der Gemeinde Jesu war mir schon immer ein großes Anliegen, da ich mir denke, dass die verlorenen Sünder so besser mit dem Evangelium erreicht werden können - wahre Einheit ist aber nur in der Wahrheit möglich, [wie ich hier auch eine sehr schöne Geschichte gelesen habe.](#)

Eine Hochzeit mit Herrlichkeit | Damit Ihr glaubt! | Johannes 2,1-12

<https://www.youtube.com/watch?v=ghQZUldM6G0>

Anfang Juli bekam ich überraschenden Besuch von Klaus, einem Glaubensbruder, der mich erstmals seit drei Jahren wieder mal besuchte. Als einer, der früher sehr gerne Bier und Wein trank, ist sein Lieblingsthema der Bibel die Hochzeit zu Kana und hier insbesondere die Weinvermehrung. Er kann es einfach nicht verstehen, dass Jesus hunderte Liter Wasser in Wein umwandelt, obwohl die Gäste bereits angetrunken waren. Seiner Meinung nach hat Jesus das Wasser eben nicht in Wein umgewandelt, sondern in süßen Traubensaft.

Auch diesmal hat er diese Begebenheit wieder einmal angesprochen. Dabei habe ich gerade an denselben Vormittag diese Bibelstelle gelesen. Wäre das nicht schon Zufall genug, so war bei meinen Youtube-Predigten von Peter Krell auch gerade diese Bibelstelle an der Reihe, welche ich mir um Mitternacht anhörte. Dabei zeigt Peter Krell eine mir bisher völlig neue Sichtweise dieser Begebenheit auf – eine Predigt mit wahren Tiefgang, sehr hörensweit! Auch die übrigen Predigten dieser Predigtserie des Johannesevangeliums möchte ich einem jedem sehr ans Herz legen.

<https://www.youtube.com/watch?v=ghQZUldM6G0>

DAS GEWALTIGE FRIEDENSREICH - WIE GOTTES GROSSES ZIEL ZUSTANDE KOMMT (und was das für uns bedeutet)

Wie wird das gewaltige Friedensreich des Messias aussehen? Das tausendjährige Reich, in dem Jesus Christus als der König der Könige und der Herr der Herr regieren wird? [In diesem Video erfährst du mehr darüber.](#)

Die Unsichtbarkeit Gottes - Das Wesen Gottes | Peter Krell

Eine sehr, sehr hörensweite Predigtserie über das Wesen Gottes - sollte jeder gehört haben!

Jene Predigten über die Liebe Gottes und die Heiligkeit Gottes habe ich auch bereits gehört - sehr wertvoll ❤️

https://www.youtube.com/watch?v=gkv1B5nb1_Y

Das Vater unser

Eine sehr hörensweite Predigt zum Vater Unser - Wollte Jesus wirklich, dass wir dieses Gebet einfach so 1:1 beten? Peter Krell erläutert Vers für Vers die tiefere Bedeutung - sehr wertvoll ❤️

<https://www.youtube.com/watch?v=o0CUUp8tkTRc>

Fruchtbarer Boden, magerer Ertrag

Einfach erstaunlich, wie Gott durch die wütenden Worte einer Frau an einen bösen Mann wirken kann... 🙏

[Beitrag hier lesen](#)

Die langsam fortschreitende Islamisierung Europas in einem Video dargestellt

Erschreckend, wie die halbe Welt im Laufe der Jahrzehnte mehr und mehr islamisiert wird! Aber es gibt Hoffnung, wie z.B. die Geschichte von Tomas aus Ägypten zeigt - ein ehemaliger Salafist wird Undercover-Christ.

Tomas ist Salafist und will die Ägypter neu für den Islam gewinnen – auch die Christen. Der Fernsehprediger studiert deshalb die Bibel und lernt Jesus kennen. Er bekommt Angst. Er weiß: entscheidet er sich für Christus, wird seine Familie ihn töten. Jahrelang lebt er ein Doppelleben – bis sein wahrer Glaube entdeckt wird. Was er befürchtete, wird wahr.

Die gesamte Geschichte erfährst du [in diesem Video](#).

[Video + Kommentare](#)

Ex-Muslim findet Jesus | Interview mit Hiva (Ex-Sunnit)

Als Hiva bereits mit seinem Leben abgeschlossen hatte und auf den Tod wartete, geschah etwas, was er nie gedacht hätte...

<https://www.youtube.com/watch?v=b2ufx38Pr10>

Eine sehr hörenswerte spannende Lebensgeschichte! Bei Gott sind alle Dinge möglich!

CHRIST trifft ATHEIST | Das Treffen

Aviel ist gläubiger Christ und der festen Überzeugung, Gott bereits selbst erlebt zu haben. Als Mitglied einer Freikirche predigte er bereits vor hunderten von Menschen und brachte ihnen dabei seine persönliche Glaubensrichtung näher. In diesem Video trifft er auf Adrian - er ist Atheist und glaubt weder an Gott, noch würde er heute freiwillig eine Kirche betreten. Bereits als Kind war er auf der Suche nach „der Wahrheit“ und fand diese auch - allerdings nicht in der Bibel.

Ein sehr hörenswertes Interview: <https://www.youtube.com/watch?v=ofE6l8AvvKA>

In den Kommentaren wird insbesondere der wertschätzende Umgang zwischen diesen Beiden mit ihren ziemlich konträren Ansichten gelobt.

Ich kann es mir ehrlich gesagt nicht erklären, wie man wirklich überzeugter Atheist sein kann...

[Kommentare](#)

Tagesschau warnt vor Jesus?! – Geraten wir Christen unter Druck?

Warum fürchtet sich die öffentlich-rechtliche Tagesschau vor Jesus? In einem aktuellen Beitrag warnt sie davor, dass Fußballprofis öffentlich ihren Glauben bekennen – etwa durch Shirts mit der Aufschrift „Jesus“. Auch vor Evangelisation an Schulen wird gewarnt. Ich frage mich:

- ➡️ ☐ Warum sind andere Weltanschauungen willkommen – aber christlicher Glaube wird problematisiert?
- ➡️ ☐ Welche Rolle spielt die öffentliche Meinung in Zeiten geistlicher Verwirrung?
- ➡️ ☐ Und wie sollten wir Christen heute mutig und klar reagieren, was denkst du?

<https://www.youtube.com/watch?v=hfB97P-EG0M>

Schlimme Entwicklungen...

Braucht einen eigentlich nicht zu wundern, da diese Systemmedien quasi in satanischer Hand sind...

[Kommentare](#)

Christ trifft Drag Queen

[Ich würde Jesus kennenlernen wollen](#) - Ein sehr hörenswertes und interessantes Interview am Christopher Street Day!

Von Jasmin, der Interviewerin, kann bestimmt jeder Christ bezgl. persönliche Evangelisation lernen.

[Krass, das gefällt mir was du sagst.](#)

Wie mein schwuler Freund zu Jesus kam – und mir zum Segen wurde (Ein Gespräch mit Andreas Schutti)

Ein sehr berührendes Zeugnis vom ehemaligen Discokönig über den richtigen Umgang mit homosexuellen Menschen in Liebe und Wahrheit, statt Verurteilung!

<https://www.youtube.com/watch?v=3K5INu1UTao> - [Kommentare](#)

Gefangen im Fleisch, befreit durch Gnade – Gottes Liebe zerbricht Ego

Ein sehr authentisches Zeugnis vom ehemaligen Discokönig! Mich berührt sehr seine Ehrlichkeit und Offenheit was sein früheres Leben betrifft und all die inneren Kämpfe, die er als Christ immer noch hat. Vor über 10 Jahren habe ich ihn in der Steyrer Stadthalle bereits live erlebt, als er von seiner Lebenswende um 180° erzählte. Diese beiden Predigten finde ich aber noch deutlich besser - sehr hörenswert. Bei Gott sind alle Dinge möglich!

Hier geht's zu den Predigten: <https://www.oasechurch.tv/andreas-schutti/>

Wenn Friede mit Gott

[Ein sehr schönes Lied wunderschön gesungen](#) ❤️

Missbrauch im Namen der „Liebe“ | Kontrolle, Manipulation und Angst | Ausstieg aus der Sektenhölle

Einfach Wahnsinn, was diese Frau alles in dieser Psychosekte mit transzendente Meditation erlebt hat. <https://www.youtube.com/watch?v=qysG1I9O4Xg>

Ein sehr schönes Zeugnis dafür, wie Jesu Liebe sie aus dem allem befreit hat - ja Gott kann wahrlich ein Leben ins Positive verändern, wenn es nach menschlichen Ermessen keine greifbare Lösung gibt.

Soo schön zu sehen, dass sie nun dank Jesus wieder wahre Freude im Leben gefunden hat ❤️

Ziel dieser Sekte war es ja zu sein wie Gott - genau genommen war dies ja auch das Versprechen der Schlange/Satans an die ersten Menschen im Garten Eden! Die Folge davon war im Grunde das Ende vom Paradies und der Beginn einer Hölle auf Erden...

Das Einzige was mir zum Ende hin nicht gefällt, ist, dass sie den sogenannten Alpha-Kurs empfohlen bekam. Für manche mag er zwar hilfreich und gut sein - er führt aber leider zum Teil in ein falsches Verständnis der Bibel - siehe näheres dazu hier: <https://bibelbund.de/2015/05/der-alpha-kurs/>

Warum du ohne Glauben nicht leben kannst

Ein sehr [hörenswertes und ausführliches vorwiegend philosophisches Interview mit Johannes Hartl](#) zu vielen verschiedenen Themen wie z.B. Liebe, Beziehung, Schöpfung oder Evolution.

Selbst Atheisten haben einen Gott. Sie nennen ihn nur anders: Geld? Status? Das eigene Ich? Irgendwas betest du an.

Fritz Dengel - THE GREATEST RESET - Bibelabend.de Köln 2025

[Spannende Vortragsreihe zu aktuellen Ereignissen!](#)

RESET bedeutet übrigens die Wiederherstellung bzw. die Rückführung des Ausgangszustandes.

Besonders gut gefallen mir in der Vortragsreihe die erstaunlichen Gebetserhörungen aus verschiedenen Zeitepochen, von denen Fritz Dengel erzählt. Diese sind insbesondere in den Teilen 2-4 gegen Ende der jeweiligen Vorträge zu hören.

Das Grabtuch von JESUS wurde nun untersucht - das Ergebnis ist UNGLAUBLICH!!!!

Bisher habe ich mich gar nicht damit beschäftigt und es als irgendeinen Irrwahn gehalten und nicht ernst genommen, wenn ich davon gehört habe, aber was diese Glaubensschwester [in diesem Video](#) zu Tage bringt ist echt unglaublich!

Ja die „hoch verehrte“ Wissenschaft, kommt heutzutage gar nicht mehr drumherum als Jesus Auferstehung zu bestätigen 🙏



Es haben nun 33 Wissenschaftler das Grabtuch ganz genau untersucht und sind zum Ergebnis gekommen, dass es 2000 Jahre alt ist und es sich um ein 3-D-Hologramm handelt, welches nur mit einer Art elektromagnetischer radioaktiver Strahlung, wie bei der Explosion einer Atombombe erklärbar ist. Aber selbst mit der heutigen Technologie kann man es nicht nachbilden! Unter den 33 Wissenschaftler waren auch einige Juden, Agnostiker und Atheisten, die großes Interesse daran hatten, es zu beweisen, dass es sich um eine Fälschung handelt...

Bester Kommentar zum Video:

„Jesus's Grabtuch und sein Schweißtuch ist quasi ein 3D holografisches Abbild, dass im Moment der Auferstehung einen Gammablitz verursachte, den Gott höchstpersönlich ausgelöst haben wird. Sozusagen $E=mc^2$ umgekehrt....nur eben nicht mit einer Atomexplosion, sondern in Form von reinem, super hochfrequenten, energiereichen Licht...was wir in der Wissenschaft als Gammastrahlung bezeichnen. Und das Verrückte ist, dass der gesamte Moment der Auferstehung abgelichtet worden ist. Es sind mehrere übereinandergelegte „Fotos“ ähnlich wie die Schichten eines Kernspintomographen...und damit ist jedem Wissenschaftler klar, dass alleine diese Tatsache eine Fälschung völlig unmöglich macht. Weil so was kein Fälscher von damals wissen-, geschweige herstellen konnte! Gott konnte Jesus wissenschaftlich betrachtet nicht als stofflichen Körper von der 3. Dimension in die 4. Dimension transformieren...also hat er ihn per Licht transformiert ...ähnlich wie Beamen im Raumschiff Enterprise. Und durch die harte, energiereiche Gammastrahlung wurde die Information von Jesus Körper erhalten und die Gammastrahlung hat mit den Atomen des Grabtuches sowie des Schweißtuches interagiert und somit auch die atomare Struktur der beiden Tücher verändert und dabei das Abbild erzeugt.“

[Kommentare](#)

Freiheit – historischer Film mit John Newton

[Ein sehr schöner Film](#), welcher von einer Begebenheit aus dem Jahre 1856 handelt, als Sklaverei in den USA noch gang und gäbe war und dunkelhäutige Menschen oft wie Vieh behandelt wurden...

John Henry Newton, Jr. war ein Verfasser geistlicher Lieder. Ursprünglich Sklavenhändler, sprach er sich ab 1778 gegen die Sklaverei aus.

Manche fühlen sich auch heute noch als Sklaven des Systems - wahre innere Freiheit gibt es nur in Jesus Christus ❤️

In den letzten Jahren investiert China sehr stark in die Wirtschaft von Afrika. China wird dabei von den westlichen Ländern stark kritisiert und verdächtigt, dass die Chinesen auf diese Weise Afrika ausbeuten wollen, wie der Westen es selber in den letzten Jahrhunderten getan hat. [Laut diesem Interview](#) ist China insbesondere bei den jungen Afrikanern sehr beliebt, da China hier Schulen, Straßen und ähnliche Infrastruktur baut.

Amazing Grace – ein Lied aus Dankbarkeit

Die nachfolgenden Liedzeilen sind im Original das wohl bekannteste geistliche Lied in englischer Sprache. [Eine besonders schöne Version von John Newtons bekanntestem Lied „Amazing Grace“](#). Es ist ein Lied, das die erstaunliche Gnade Gottes besingt, denn nichts anderes heißt: „Amazing Grace“. Dieses wunderschöne Lied haben viele große Sänger und Künstler gesungen und interpretiert – leider bleibt hierbei der geistlich sehr tiefgehende Text oft eher außen vor. Es gibt allerdings einige sehr lesenswerte Predigten zum Liedtext von „Amazing Grace“, wie auch der dramatischen Lebensgeschichte von John Newton: Predigt von [Traugott Schächtele](#), von [Manfred Schwarz](#), von [Jonathan Malisi](#).

*„Oh Gnade Gottes, wunderbar hast du errettet mich.
Ich war verloren ganz und gar, war blind, jetzt sehe ich.
Die Gnade hat mich Furcht gelehrt und auch von Furcht befreit
seitdem ich mich zu Gott bekehrt bis hin zur Herrlichkeit.
Durch Schwierigkeiten mancher Art wurd' ich ja schon geführt,
doch hat die Gnade mich bewahrt, die Ehre Gott gebührt.
Wenn wir zehntausend Jahre sind in seiner Herrlichkeit,
mein Herz noch von der Gnade singt wie in der ersten Zeit.“*

John Newton
(deutsche Übersetzung von Anton Schulte)

Der kleine Junge, der seine Schwester durch den Krieg trug – Ungarn, 1945

Als die Nazis ihre Eltern mitnahmen, blieb dem zehnjährigen Aron nur eines: seine kleine Schwester. Er band sie sich auf den Rücken und machte sich zu Fuß auf den Weg – über 120 Kilometer, ohne Karte, ohne Plan, nur mit einem Flüstern von Hoffnung.

Er tauschte Kartoffeln gegen Milch, bat Fremde um ein Nachtlager, schlief unter Bäumen, lief durch Matsch und Kälte. Alles, was ihn leitete, war ihr Atem in seinem Nacken – leise, lebendig, echt.

Später sagte er: *„Ich hatte keine Karte. Nur ihren Atem in meinem Nacken.“*

Beide überlebten.

Viele Jahre danach, als sie selbst Mutter wurde, nannte sie ihren Sohn Aron –

„für den Bruder, der mir zweimal das Leben geschenkt hat.“

Quelle: Netzfund

[Kommentare](#)