

Pokojowe uprawianie roli

Pracujemy dla przyrody i zwierząt
Lebe Gesund
Güter Neu Jerusalem

Jest tylko jedno wyjście z katastrofy żywnościowej

Szanowni Państwo! Na początku roku 2001 przeprowadzono w Niemczech ankietę, która wykazała, że 2,5 miliona Niemców jest już wegetarianami. Przyczyny tego są jasne. Epidemia BSE jest tylko pierwszym z serii wielkich skandali związanych z produkcją żywności. Ten, kto zrezygnował z jedzenia wołowiny, dowiadywał się nagle, że nie może jeść również wieprzowiny, gdyż całe stada świń zostały nafaszerowane antybiotykami. Prokuratorzy szukają winnych wśród weterynarzy i rolników. Niektórzy specjaliści twierdzą, że antybiotyki zawarte w pożywieniu są równie niebezpieczne jak priony. Ten, kto „przerzucił się” na ryby, dowiadyuje się z aktualnych badań przeprowadzanych we Wspólnocie Europejskiej, że ryby z morza Północnego oraz z Bałtyku skażone są dioksynami - co nie może specjalnie dziwić w obliczu obecnego zanieczyszczenia mórz. Czy nie lepiej jest w takim razie pozostać przy rodzimym karpniu i pstrągu? Pomysł dobry, ale cóż, kiedy i te ryby karmione są mączką wytworzoną właśnie z ryb morza Północnego i Bałtyku. Pozostaje więc tylko drób, ale Federacyjny Urząd Zdrowia nie wyklucza już zakażenia go chorobą BSE, podobnie jak owiec i świń. Błędne koło zamyka się. Przez wiele lat ukrywano przed konsumentami, że są oni przedmiotem gigantycznego eksperymentu, że karmi się ich szkodliwą żywnością, zawierającą pestycydy i środki przeciw pleśni w przetworach

dla niemowląt, różnego rodzaju schorzenia w rybach, dioksyny w kurach, hormony w tak zwanych turbo-cielętach, a teraz obecne jest wszędzie BSE.

Wprowadzanie konsumentów w błąd i narażanie ich zdrowia na tym się nie kończy. Kto właściwie wie, że 75% wszystkich produktów żywnościowych w Niemczech poddawanych jest przemysłowym „procesom uszlachetniania”? Dzięki temu jajka spożywane na śniadanie mają odpowiednio żółty kolor, gdyż kury w pożywieniu otrzymują właściwie dobrany żółty barwnik. Różowy kolor łososia także jest efektem stosowania chemii. Zupy w torebkach niewiele mają wspólnego z prawdziwymi zupami; są rezultatem wyszukanej technologii. Do ciasta na makaron dodaje się sodę oczyszczoną, aby skrócić czas gotowania. Zapach brzoskwini w jogurcie uzyskuje się z pleśni i z bakterii. W przemyśle spożywczym odpadki często są podstawowym materiałem przetworu. Tak np. placek proteinowy, pozostałość przetworów z drobiu, po obróbce w wodnym roztworze wodorotlenku sodu staje się składnikiem odżywczym w konserwach z „treścią” zupą. Również pozostałości po przeróbce soi stosowane są jako wypełniacze w chlebie pełnoziarnistym. Szczególną specjalnością jest koktajl z wszelkich owoców morza. Cały połów miazdzy się i aromatyzuje, a w końcu tłoczy się w kształcie sztucznych krewetek albo ośmiornic. Tak więc nie tylko koryta na paszę dla zwierząt stały się „wiadrem na śmieci żyjącego w dobrobycie społeczeństwa” (Hubert Weiger, Związek Ochrony Przyrody) - teraz są nimi również talerze, z których jedzą ludzie. Tym czasem wszystko sprowadza się do

etykietek z napisami „bio” i „eko”. Fakt, że „wołowina bio” nie jest już tak bezpieczna, musieli niestety przyznać sami bio-rolnicy. Krowy, które zachorowały na BSE w bawarskich Alpach, czy też na północy Niemiec w Schleswig Holstein, wcale nie pochodziły z masowych hodowli. Zwierzęta z tak zwanych ekologicznych gospodarstw muszą być teraz również poddawane testowi na chorobę wściekłych krów, zanim zostaną wywiezione do rzeźni. Ten, kto otrzymał znak „bio” na prowadzenie hodowli zwierząt, ma prawo dokupować do swego stada również zwierzęta hodowane w sposób konwencjonalny i to do 10% bydła oraz do 20% świń. Tak więc żadne zapewnienia nic już nie pomogą, gdyż nawet i rzetelny rolnik, prowadzący hodowlę "bio" nie daje w pełni gwarancji, co zawiera produkowane przez niego mleko. Kto wie, co przynoszą ze sobą zwierzęta, które zostały dokupione do stada? Może jest to już nie tylko BSE, lecz nawet TBC albo zaraza kopyt i języków.

Na niczym nie można już polegać. Dotyczy to również tak zwanych ekologicznych warzyw. To, że rezygnuje się ze stosowania pestycydów i herbicydów, a za to nawozi pola i łąki obornikiem i gnojowicą, nie wyklucza przenikania tą drogą do gleby prionów, które wywołują chorobę wściekłych krów. Jedynie tam, gdzie nie hoduje się zwierząt użytkowych i gdzie nie nawozi się pól odchodami zwierząt, można być pewnym, że ziemniaki i marchew, sałata i pomidory są naprawdę wolne od BSE.

Kiedy 17 lat temu na naszych gospodarstwach, które znajdują się w środkowych Niemczech, w Spessart, zaczęliśmy

uprawiać ziemię bez hodowli zwierząt i bez stosowania obornika i gnojowicy - przede wszystkim z miłości do zwierząt, których nie chcieliśmy posyłać na rzeź - tylko niewielu domyślało się, że wkrótce okaże się, iż dzieje się to również z miłości do ludzi, że zboża, warzywa i owoce pochodzące z ziemi uprawianej zgodnie z prawami przyrody, staną się podstawą dla produkcji zdrowej żywności - żywności „wolnej od BSE i dioksyn”. Tego nikt by wtedy nie zrozumiał. Dzisiaj natomiast wiadomo, że te charakterystyczne cechy, które mają właśnie nasze owoce i nasze pola, choć nie nazywamy ich „ekologicznymi”, stanowią gwarancję, że wytwarzamy zdrowe produkty, a dzieje się to dzięki prorocemu Duchowi, który nas na tą drogę poprowadził. Jest to droga wiodąca do wytwarzania zdrowych produktów żywnościowych dla Nowego Czasu, czasu w którym ustawać będzie zarzynanie zwierząt, a z czasem zostanie zupełnie zaniechane. To zapowiedział już dawno sam Leonardo da Vinci: „Nadejdzie czas, kiedy mord na zwierzętach ludzie będą uważać za takie samo przestępstwo, jak mord popełniany na ludziach.” Świat umęczonych zwierząt, zmusza teraz ludzkość do tego przełomu. Każdy może przyczynić się do tego, biorąc pod uwagę swoje własne zdrowie i prawo zwierząt do życia.

Nasze duchowe podłoże:

Jesteśmy ludźmi, którzy kochają przyrodę i poważnie traktują Przykazania Boże

Rośliny nie są dla nas jedynie wynikiem procesów fotochemicznych, są one żywymi istotami. Pomidory, ziemniaki i falujące kłosa zbóż mają swoją własną świadomość, z którą można się komunikować.

Od dawna już wiadomo, że rośliny pokojowe reagują na uczucia i myśli swoich właścicieli. To, że kwiaty boją się, gdy ktoś agresywnie do nich podchodzi (na przykład żeby je ściąć), udowodniono już nawet za pomocą przyrządów pomiarowych. Kilka lat temu Japończyk Maseru Emoto odkrył, że woda gromadzi informacje naszych myśli i słów i odzwierciedla je. Tak jest, nawet, kiedy to może wydawać się komuś nieprawdopodobne. Zamrożone krople wody uformowały się w zupełnie różne formy krystaliczne, zależnie od tego, jakie myśli lub jakie słowa w ich kierunku wysyłano. Woda w naczyniu, które oznaczone było słowem „dziękuję” albo „zrobimy to wspólnie”, formowała się wyraźnie w piękne i harmonijne kryształy. Woda w butelkach z negatywnymi napisami nie uformowała nawet w przybliżeniu podobnych kryształów. Kiedy w japońskim mieście Kobe doszło w 1995 r. do straszliwego trzęsienia ziemi, naukowiec ten przekonał się, że również ogólna sytuacja w środowisku odbiła się w łańcuchach molekularnych wody. Kombinacje te w trakcie krystalizowania się wody ukazywały bardzo chaotyczne obrazy. Po upływie trzech miesięcy w kryształach zaczął się

stopniowo pojawiać obraz w rodzaju „gwiazdy nadziei”. Wielu ludzi wówczas pomagało sobie nawzajem. Japoński naukowiec przekonał się, że podobnie jak z wodą, było też w przypadku ryżu. Pozytywne uczucia i myśli powodowały wydzielanie się przyjemnego zapachu fermentujących ziaren, natomiast agresywne słowa na etykietach prowadziły do gnicia ziaren.

Wyniki tych badań pokazują, jasno, jak wielki wpływ na nasze otoczenie mają uczucia i myśli i to nie tylko wobec ludzi, z którymi obcujemy, ale też wobec zwierząt i roślin. Wszystko jest energią: komunikacja z roślinami jest energią, tak samo jak energią są nasze myśli i uczucia. Wszystkiemu, co jest fizyczne odpowiada to, co jest psychiczne, co jest duchowe. Duch kosmosu, z którego wszystko się wywodzi, przenika każdy atom, każdą molekułę, każdy kamień i minerał, każdą roślinę i każde zwierzę.

Świadomi tego zaczęliśmy łączyć się w swoim wnętrzu z polami i z rosnącymi na nich roślinami. Równie ważna jest komunikacja z glebą, która zawiera w sobie miliardy mikroorganizmów. Nie mniej ważne jest również połączenie z żywiołami, ze słońcem i deszczem, upałem i chłodem, wiatrem i pogodą każdego rodzaju. Im bardziej odzyskiwaliśmy jedność z przyrodą, tym bogatsze były plony z naszych pól, tym bardziej soczyste były nasze pomidory, tym smaczniejsze ziemniaki i tym bardziej chrupkie sałaty. Miłość jest najwyższą, energią - my kochamy dary przyrody. Jednak harmonia z przyrodą zakłada harmonię z ludźmi. Miernikiem naszego postępowania jest Dziesięć Przykazań Bożych danych przez Mojżesza i Kazanie na Górze Jezusa z Nazaretu, których nie uważamy za utopię, lecz za praktyczne reguły życia, które

pragniemy stosować w dniu powszednim - bez kościelnych rytuałów i dogmatów, bez hierarchii i roszczeń do władzy.

Z tego powodu nazywamy siebie prachrześcijanami. Nasze pokojowe uprawianie roli ma sprostać wezwaniu zawartym w słowach Ducha Chrystusa Bożego, które przekazane zostały nam przez usta prorocze: „Poczujcie łączność z każdym stworzeniem, wszystkimi kamieniami i roślinami, i chrońcie życie, które zostało wam powierzone... Nigdy nie zarzynajcie żadnego zwierzęcia dla swojego osobistego użytku. Spójrzcie, przyroda, życie wszechświata, troszczy się o was. Plony pól, ogrodów i lasów powinny wam wystarczyć...” („To jest Moje Słowo”) Nikomu nie chcemy narzucać tego, o czym jesteśmy przekonani, jednak nasi klienci powinni wiedzieć, co jest duchowym podłożem naszego działania i naszych produktów.

Pokojowe uprawianie roli

W ostatnich pięćdziesięciu latach gospodarstwa rolne przekształciły się w brutalny przemysł agrarny. Jest on brutalny nie tylko w stosunku do miliardów sztuk bydła, świń i kur, które w barbarzyńskich warunkach tuczy się w ciasnych pomieszczeniach, męczy podczas niekończących się transportów i zarzyna wśród ogłuszającego wycia ofiar. Przemysł ten jest również brutalny wobec przyrody i całego krajobrazu. Jedynie na terenie Niemiec wysypuje się corocznie trzy miliony ton nawozów sztucznych i zużywa trzydzieści jeden tysięcy ton środków ochrony-pestycydów. Ofiarą tego chemicznego potwora pada wszystko, co nie jest zgodne z koncepcją przemysłowej, akordowej eksploatacji przyrody.

Ofiarą padają drobnoustroje w glebie i ziola na polach - również chabry i maki.

Niewielu zdawało sobie sprawę z tego, że tak sprzeczne z naturą postępowanie, nie może przynieść dobrych skutków. Pola jałowieją, monokultura zniszczyła krajobraz, a chmury amoniaku unoszące się w powietrzu jako skutek nawożenia pól obornikiem i gnojowicą, przemieniły się w kwaśny deszcz.

Jako alternatywa powstało „rolnictwo ekologiczne”, które zamierza hodować zwierzęta zgodnie z potrzebami ich gatunku i uprawiać „ekologicznie” ziemniaki. Ta forma rolnictwa stosowana jest na niecałych 3% ziemi uprawnej Niemiec. Zwierzętom dopóki żyją powodzi się tu trochę lepiej. Mają one więcej swobody ruchu i nie wolno ich karmić trupami zwierząt tego samego gatunku. Natomiast jeżeli chodzi o zwierzęta, które zostały dokupione do stada, to ich nieznaną przeszłość nie gwarantuje, że są wolne od kanibalizmu. Również i pola mogą tu trochę odetchnąć, gdyż oszczędzono im chemicznych trucizn. Jednak obornik i gnojowica również i tutaj obciążają gleby. Do tego należy dodać, że do połowy grudnia 2001 r. również i w „rolnictwie ekologicznym” używano nawozów z dodatkiem krwi zwierząt i mączki wytworzonej z ich kości. Te kompromisy zaczynają się już mścić. Dokupione zwierzęta wątpliwego pochodzenia, obornik i gnojowica na polach oraz mączka kostna z dodatkiem krwi w nawozie, stanowią w „epoce BSE” elementy niepewności, której nie mogą zakryć nawet tak pięknie kojarzące się etykiety jak „eko” czy „bio”. Kiedy przed laty rozpoczęliśmy uprawę naszych jarzyn i zbóż, hasła takie nie były jeszcze znane. Nasze cele od samego początku były znacznie wyższe. Chodziło o wytwarzanie

zdrowych produktów żywnościowych wysokiej jakości w sposób całkowicie zgodny z życiem przyrody. Nic przy tym nie musi ponosić śmierci - ani zwierzęta w stajniach i oborach, ani te na łąkach, ani też mikroorganizmy żyjące w ziemi. Dlatego też nawozy chemiczne, pestycydy oraz obornik i gnojowica nie są u nas w ogóle brane pod uwagę. Do użyźniania gleby używamy tylko substancji naturalnych i minerałów. Ziemia zostaje możliwie lekko spulchniona przede wszystkim przy użyciu kultywatorów, częściowo też przez płytka orkę. Dzisiaj w ten sposób gospodarujemy na powierzchni prawie 1000 hektarów przeznaczonej pod uprawę zbóż, jarzyn, owoców i ziół.

Ziemia jest wielkim żywym organizmem. Tak jak człowiek po wykonaniu pracy potrzebuje przerwy na odpoczynek, tak też i ziemia musi odpocząć po aktywnej fazie wydania plonów. Dlatego też postępujemy z naszymi polami według prastarej metody naszych przodków, a to oznacza, że prowadzimy gospodarkę trójpolową. Ziemia jest uprawiana tylko przez kolejne dwa lata, a w trzecim roku leży odłogiem i nabiera nowych sił.

W okresie odpoczynku ziemi rosną na niej trawy i zioła, takie na przykład jak koniczyna i rumianek, co powoduje naturalną regenerację ziemi i uaktywnienie się miliardów drobnoustrojów. One to przerabiają drewno, liście i słomę w bogatą odżywczo próchnicę i w ten sposób przyczyniają się do zdrowia i obfitego plonowania ziemi. Na tych polach w kolejnym sezonie rosną znowu silne i aromatyczne owoce i jarzyny, które mają wspaniały smak i utrzymują ciało i duszę w zdrowiu.

Zwierzęta są naszymi przyjaciółmi. Dlatego też na naszych gospodarstwach żyją konie, psy, koty, gęsi i kaczki w jednej dużej rodzinie razem z nami. Jednak nie hodujemy zwierząt, aby potem oddawać je do rzeźni i zjadać.

Nasze pola, na których rosną zboża, sady i pola, na których rosną warzywa, nie są dla nas tylko „czynnikami produkcji”, lecz żywymi istotami, z którymi codziennie znajdujemy się w łączności - poprzez zgodne z Prawem myśli, poprzez staranne obchodzenie się z darami przyrody od siewu po zbiory, poprzez właściwe składowanie i transportowanie produktów, do miejsc sprzedaży na naszych stoiskach. Nasi klienci wyczuwają, że otrzymują produkty żywnościowe wysokiej jakości i w pełni zdrowe.

Oto kilka komentarzy zadowolonych klientów:

„...Dzisiaj otrzymałam moją pierwszą paczkę. Jest tu wszystkiego po trochu z Państwa oferty. Wszystkiego już spróbowałam, gratuluje! Jak dotąd próbowałam już wszystkiego, co „biologiczne”, co można dostać w sklepach i nie znalazłam jeszcze niczego, co by tak wspaniale smakowało, jak to, co Państwo dostarczają. A jako miły dodatek - taka sympatyczna obsługa! Z całą pewnością będę polecać Państwa wszystkim Znajomym i zostanę Waszą stałą klientką. Bardzo dziękuję!!”

82057 Icking, Pani B.

„...Przy tej okazji chciałabym obdarzyć Państwa wielkim komplementem za to, jak obchodzicie się z przyrodą. Wasze produkty są poezją w porównaniu z konwencjonalnie produkowaną żywnością. Zaslugują one na miano „produktów spożywczych” i w dalszej przyszłości okażą się jedyną realną szansą na przeżycie ludzkości.”

06124 Halle, Pani Sch.

„...Pozwalam sobie złożyć Państwu podziękowanie, gdyż jestem bardzo zadowolona z mojego próbnego abonamentu w ostatnich czterech tygodniach. Dlatego też pragnę nadal składać u Państwa zamówienia. Doprawdy, ogromnie się Państwo staracie i pożywienie, które Bóg dał ludziom, traktujecie z największą troskliwością i miłością. To widzi się po waszych owocach, sałatach, warzywach i ziołach. Chociaż od 12 lat z powodów etycznych jestem wegetarianką i od dawna przyzwyczaiłam się, jadając tylko potrawy surowe, do produktów Bioland i Demeter, to muszę stwierdzić, że Państwa produkty smakują, mi jeszcze bardziej.”

31628 Landesbergen, Pani B.

„...Świetnie, że dostajemy te wspaniałe owoce i jarzyny, i to zawsze punktualnie z wyjątkiem może dwóch razy. Docierają one do nas dobrze popakowane i świeże. Zawsze we wtorek cieszymy się, gdy przychodzi paczka i możemy rozpakować te smakołyki. Później rozmawiamy o tym, co będziemy w następnych dniach gotować, biorąc pod uwagę proporcje zawarte w Państwa przepisach, które naprawdę są dobre i łatwe. A więc gratulujemy kucharkom i kucharzom, którzy je przygotowali!

Również porady udzielane przez telefon są bez wyjątku bardzo, bardzo uprzejme, kompetentne i personel cechuje łatwość przystosowywania się do nowej sytuacji. Pewnego razu, wyjątkowo w przeddzień dostawy, musieliśmy zmienić termin naszej dostawy i nawet to się udało! Bardzo to cenimy, ale oczywiście nie zamierzamy tego nadużywać, bo coś takiego może się zdarzyć tylko wyjątkowo, to jasne.

Na koniec pragniemy też podziękować Waszym rolnikom, którzy troszczą się o Wasze rośliny i drzewa, o owoce i warzywa, tak jak przyroda tego wymaga. Bo nie myślcie tylko o tym, jak pozyskać korzyści, albo jak uzyskać od zwierzęcej matki najwięcej potomstwa w ciągu jednego roku! Że tak się jeszcze dzieje wszędzie wiedzą o tym wszyscy, ale przyroda właśnie teraz stara się pokazać człowiekowi, że w ten sposób dalej nie

można. Tak jak to już było wcześniej, tak i tym razem ludzie będą się bardzo starać, żeby o tym wszystkim szybko zapomnieć i wyprzeć to ze świadomości. To będzie trwało dopóty, dopóki nie przyjdzie kolejny rachunek z „góry.”

25917 Oster-Schnatebul, A. N.

„Staraj się zawsze o szczerłość i uczciwość” Wszystko pochodzi z jednej ręki

Poczynając od uprawy poprzez przetwórstwo aż do sprzedaży otrzymujecie Państwo wszystko z jednej ręki. Ta wspa-
niała koncepcja jest dla Państwa najlepszą gwarancją.

Dzięki bardzo troskliwej i dokładnej kontroli jakości we
wszystkich zakresach możemy Państwu zagwarantować, że
dotrzymywane są wszystkie normy jakości, jakie tu opisujemy:

- czy chodzi o pokojowe obchodzenie się z polami, oto
w jaki sposób siejemy, uprawiamy ziemię i zbieramy plony
czy o staranne magazynowanie zebranych owoców, zbóż,
ziemniaków, cebuli, marchwi i tym podobnych
- czy o przygotowanie i produkcję różnego rodzaju pieczywa
i innych wypieków lub makaronów i wyrobów delikate-
sowych
- czy też o codzienne dostarczane świeżych produktów do
wielu sklepów, na wiele rynków oraz dostawę do domu za
pośrednictwem naszego *Domu Wysyłkowego Lebe Gesund*
(*Lebe Gesund! Versand*).

Ta koncepcja sprawdza się i funkcjonuje już od wielu lat.
To, o co inni wielokrotnie starali się - u nas sprawdziło się.

Jako prachrześcijanie czujemy się zobowiązani dotrzy-
mywać tego, co obiecujemy. Tak więc jako nasi klienci macie
Państwo gwarancję, że otrzymujecie uczciwe i w sposób
pokojowy wytworzone produkty.

*Pożywienie przyjazne dla zwierząt
Pracujemy dla przyrody i zwierząt*

Chleb z kamiennego młyna

Wypiekamy czystą naturę

Zaczyna się już od uprawy zbóż. Mistrz-młynarz nieustannie obserwuje dojrzewające zboża, żeby żniwa mogły się odbyć przy optymalnym stopniu dojrzałości kłosów. Później ziarno zostaje troskliwie oczyszczone i starannie wysuszone, zanim skierowane jest do silosów. Aż do lutego ziarna są wietrzone i ochładzane w temperaturze poniżej 10° C przez chłodne nocne powietrze. W ten sposób bez udziału chemicznych dodatków zabezpieczone są one przed grzybami pleśni i chrząszczami zbożowymi. Przechowywanie zbóż odbywa się pod stałym nadzorem laboratoryjnym.

Przed mieleniem zboże zostaje „wyszorowane”, aby usunąć ostatnie zanieczyszczenia i czyste przygotować do mielenia. Używa się tu najbardziej nowoczesnej techniki do oczyszczania zboża, żeby zagwarantować absolutną jego czystość. Następnie zboże zostaje w całości w sposób bardzo staranny przemielone w największym kamiennym młynie Europy, jak za dawnych czasów. Dzięki temu wartościowy zarodnik pozostaje w 100% w mące, jak i duża część okrywy. Mąka zachowuje przy tym wszystkie substancje witalne. Zawarte w zarodniku enzymy są życiem w ziarnie. Powodują one przemianę materii, a przy pieczeniu proces fermentacyjny. Zarodnik znajduje się zarówno w naszej mące pełnoziarnistej jak i białej. Jest to coś naprawdę godnego uwagi: białe pieczywo zawierające wartościowe składniki zarodnika zbożowego!

I tak z tej wartościowej mąki w czasie dwudziestu godzin powstaje nasz naturalny zakwas. Jest on szczególnie cenny, gdyż jest zakwasem własnym, którego funkcję przedłużamy dzień po dniu i to od lat, bez potrzeby kupowania urządzenia do produkcji zakwasu. Ciasto na chleb prowadzone jest bardzo troskliwie poprzez trzy fazy, a jego wysokiej jakości walorów smakowych nie można by nigdy osiągnąć przy zastosowaniu wspomagających środków do pieczenia. W naszym dużym kamiennym piecu piekarskim z tego właśnie ciasta piecze się codziennie tysiące chlebów. Z biegiem lat asortyment wypiekanego chleba stał się tak różnorodny, że długo można by szukać gdzie indziej takiego wyboru i jakości.

Wypiekamy chleb wiejski z przyprawami i bez przypraw, chleby pełnoziarniste z żyta, orkisz oraz owsa. Bułki z mąki białej lub razowej, pożywne i jednocześnie lekkostrawne, również dobrze przyswajane przez osoby stosujące dietę, jak i alergików. Wszystkie substancje zawarte w tych wypiekach są zadeklarowane i zagwarantowane. Nasz chleb z chrupką skórką jest jedyny w swoim rodzaju i ma też swoją tradycję. Kupując czterokilogramowy bochenek, otrzymujecie Państwo taki sam chleb, jaki wypiekano w środkowych Niemczech (Spessart) ponad sto lat temu. Wielu naszych klientów, przede wszystkim dzieci, lubi od czasu do czasu zjeść jasne, miękkie, lekkostrawne pieczywo. Chcąc zachować naturalną jakość wypieku spełnienie tej potrzeby było do niedawna prawie niemożliwe. Jednak nasi piekarze mogą, dziś zaoferować szeroką gamę smacznego białego pieczywa, które zawiera wszystkie składniki mineralne i witaminy zarodnika zbożowego. Jest to tak zwany „Spessart-Hell” (Spessart-jasny),

nieco pikantny w smaku „Ciabatta” oraz chrupka bagietka „Spessart Baguette”.

Mąka mące nie jest równa

Uzyskiwanie mąki przemysłowej ogólnie przyjętymi metodami polega na oddzielaniu pełnowartościowego zarodnika z ziarna oraz usunięciu warstw okrywających ziarno. Taka mąka składa się wtedy tylko ze składników zawartych w bielmie, takich jak skrobia i białko. Witaminy, mikroelementy, składniki mineralne, enzymy i tłuszcze zbożowe, które znajdują się w żywym zarodniku, nie występują w mące pozyskiwanej metodami przemysłowymi. Również i tak zwana „mąka razowa (pełnoziarnista)”, którą znajdujemy na półkach supermarketów, jest produkowana w ten sposób, że najpierw oddziela się od siebie zarodnik, okrywę i bielmo, a następnie w sposób mechaniczny lub przez podgrzanie unieczynnia się enzymy zarodnika. Tak wysterylizowany zarodnik ponownie miesza się z mąką, żeby zadośćuczynić przepisom prawnym, określającym warunki wytwarzania produktów żywnościowych, które mówią o tym, że mąka pełnoziarnista musi zawierać wszystkie składniki ziarna - martwe bądź żywe. Mąka wyprodukowana w ten sposób nadaje się do procesów fermentacyjnych tylko w niewielkim zakresie. Dlatego przy używaniu takiej mąki konieczne jest stosowanie różnego rodzaju środków wspomagających pieczenie.

W przypadku mąki uzyskanej z kamiennego młyna jest inaczej i na tym polega ta wielka różnica! W naszym młynie

ziarno jest mielone ostrożnie i zarodnik nie jest usuwany. On pozostaje w 100% w zmielonej mące, tak samo jak i w dużej części okrywa ze wszystkimi składnikami żywymi.

Chleb chlebowi nie jest równy

Nasze żyto i pszenica rosną, bez udziału obornika i gnojowicy. Zawierają jednak w pełni składniki życiowe, mikroelementy i są całkowicie pozbawione pestycydów, herbicydów i fungicydów. Tak jak wcześniej już wspomniano, zboże jest ostrożnie mielone w kamiennym młynie. Mąka zawiera pełnowartościowy zarodnik wraz z witaminami, mikroelementami, składnikami mineralnymi i aromatycznymi. Zarodnik nie zostaje odrzucony w przeciwieństwie do tego, co robi się w młynach przemysłowych, lecz w całości pozostaje w mące.

Naturalne enzymy zamiast technicznych dodatków piekarskich

W zarodniku znajdują się enzymy należące do zboża. To one są właściwym „wytwórcą produktów spożywczych”. One powodują czynności fermentacyjne i budowę porowatości chleba. One tworzą zakwas i wydzielanie się składników aromatycznych, które później nadają chlebowi swoisty smak. Dodatki do pieczenia bazujące na technice genetycznej przy tego rodzaju mące są zbyteczne i nie są przez nas używane.

Lebe Gesund

Chleb z kamiennego młyna i wiele więcej...

Aromatyczny i pożywny orkisz jest pierwotnym gatunkiem zboża i dla nas, ludzi, jest bardzo wartościowy. Utrzymuje nasz organizm w zdrowiu i w dobrej formie, nadaje się też do spożywania przez większość alergików.

Orkisz jest zbożem najbardziej odpornym na wpływy otoczenia, takie jak promieniowanie, radioaktywność, kwaśny deszcz i inne zanieczyszczenia, gdyż dojrzałe ziarno orkiszu otoczone jest grubą plewą. Dlatego też produkujemy dużo rodzajów różnego pieczywa z czystego orkisz, który pochodzi z plonów zebranych z naszych własnych pól w Spessart (centralne Niemcy). Nie manipulujemy ziarnem genetycznie, gdyż najlepszym wytwórcą produktów żywnościowych jest natura.

Jak długo chleb utrzymuje świeżość?

Wielu klientów potwierdza, że nasz chleb utrzymuje świeżość niezwykle długo. Przyczyna tkwi w tym, że chleb posiada naturalną ochronę, ponieważ pokryty jest grubą smaczną skórką, która jest charakterystyczna dla chleba wytwarzanego przy użyciu naturalnego zakwasu, a w ten sposób wypiekane są właśnie chleby Spessart-Bauernbrot występujące w różnych wariantach.

Jesteśmy dalej niż ekologiczna uprawa ziemi

Przy ekologicznej metodzie uprawy ziemi używa się jeszcze nadal obornika i gnojowicy jako nawozu. To niszczy glebę oraz rosnące na niej rośliny. Dlaczego?

„Gleba to żołądek rośliny” (Arystoteles). Tak jak w przewodzie pokarmowym człowieka, tak też w zdrowej, żyznej ziemi znajdują się pożyteczne bakterie, znane jako symbionty. W jednym gramie ziemi znajdują się miliardy mikroorganizmów, których zadaniem jest przetwarzanie obumarłych liści, drewna, słomy i innych resztek organicznych na bardzo miękki i pożywny kompost. Fakt, że nawozy sztuczne obezwładniają i zabijają drobnoustroje, znany jest od dawna. Za mało uwagi zwraca się jednak na to, że świeża gnojówka zawiera dużo azotu, który nie uległ jeszcze rozkładowi. Jest on szkodliwy dla pożytecznych bakterii glebowych i zakłóca równowagę w glebie. Szczególnie szkodliwy jest mocznik znajdujący się w moczu, gdyż działa identycznie jak mocznik wytworzony syntetycznie i stosowany w nawozach sztucznych. Dociera on bezpośrednio do układu przewodzącego w roślinie i zmusza ją do pobierania znacznie większych ilości wody, niż roślina przyjęłaby zgodnie z jej naturalnymi potrzebami.

Na skutek tego zboża czy warzywa stają się cięższe, ale nie pobierają przy tym więcej mikroelementów z gleby. W ten sposób roślina ubożeje. Można to rozpoznać po wodnistym smaku lub też po nadmiernej wrażliwości na zakażenia różnego rodzaju chorobami. Dodatkowo rośliny mają niewielkie

wartości odżywcze i tylko takie mogą przekazać człowiekowi. Mikroorganizmy glebowe na naszych polach znajdują pożywienie dzięki troskliwemu użyźnianiu tych pól nawozami, w skład których wchodzi tylko naturalne składniki organiczne i mineralne. Zdrowie gleby przenosi się na rośliny, które z kolei rosną z korzyścią dla człowieka, stają się pożywe i dodatkowo wpływają na jego zdrowie. Tak więc niebezpieczeństwo przeniesienia prionów BSE przez nawożenie pól obornikiem i gnojowicą u nas jest całkowicie wyeliminowane.

„DIE ZEIT” z dnia 21.01.2001 r. ...Trzy dni *Zielonego Tygodnia*. Gulganie indyków, pianie kogutów, ciepło dochodzące od cieląt, ich bojaźliwe, łzawe spojrzenie. Na estradach różne dyskusje. Nic i nikt nie zaimponował nam jednak tak jak Lars Hollerbach ze Spessarf - z Dóbr Nowej Jerozolimy (*Güter Neu Jerusalem*) ze Spessart. Podał nam chipsy z jabłek, które wyglądały jak opłatki z wieczerzy i wskazał na napis na swoim szkarłatnoczerwonym, filcowym kapeluszu: STREFA WOLNA OD BSE. *Na nasze polach z zasady nie trafia obornik i gnojowica - powiedział, nie hodujemy zwierząt. Jesteśmy zdania, że człowiek nie ma prawa zabijać zwierząt, ponieważ są to jego współtworzenia.*

*Warzywa i owoce: „Samo zdrowie, które można jeść”**

Wiedza pierwotnych kultur mówi o tym, że rośliny to uduchowione żywe istoty, z którymi można się porozumiewać przy pomocy myśli i słów. To, co było oczywiste dla wszystkich ludów pierwotnych, poszło w zapomnienie przez nowoczesny przemysł agrarny. Podchodzi on do owoców i warzyw bez szacunku, traktując je jak materię, którą manipuluje się genetycznie, którą opryskuje się insektycydami i pestycydami i rzuca jako masowy towar na rynek, nie zważając na ich szkodliwość dla zdrowia. Również większość rolników prowadzących gospodarstwa „eko” i „bio” podchodzi do życia rośliny tylko z punktu widzenia nauk przyrodniczych - jak do materii. Nie biorą oni pod uwagę energii życia roślin ani komunikacji między człowiekiem i przyrodą, nie mówiąc już o tym, że poprzez mocznik zawarty w świeżym oborniku i gnojowicy pozbawiają swoje plony sił życiowych.

Pokojowa uprawa roli na naszych gospodarstwach to powrót do jedności z przyrodą. Zdajemy sobie sprawę z tego, że ziemniaki, marchew, sałata i dynia - to życie z określonym stanem świadomości i że źle potraktowane mogą popaść w „stres”. Jeżeli rzuca się nimi, to wzmacnia się w nich przemiana materii, co z kolei powoduje obniżenie trwałości. Jeżeli natomiast obchodzimy się z nimi troskliwie, to poprawia się struktura ich komórek i przechowują się dłużej. Reagują one podobnie jak rośliny pokojowe, u których takie reakcje już

*) Münzing-Ruef, Kursbuch Gesunde Ernährung.

nawet mierzono. Dlatego też z plonami naszych pól obchodzimy się z największą uwagą i troskliwością, począwszy od siewu poprzez dojrzewanie, zbiory i magazynowanie, aż do sprzedaży.

Warzywa i owoce są dla nas darem Bożym i samym jądrem wszystkich produktów żywnościowych. Im mniej mięsa człowiek spożywa, a więcej warzyw, sałat i owoców, tym jest zdrowszy.

Badania Federalnego Urzędu Zdrowia oraz niemieckiego Centrum Badania Raka w Heidelbergu są ze sobą zgodne. Wegetarianie są przeważnie smukli i szczupli, mają lepszy poziom cholesterolu niż ci, którzy notorycznie spożywają mięso. Również zawały serca oraz kamica żółciowa występują u wegetarian znacznie rzadziej... Krótko mówiąc:

Ten, kto spożywa dużo warzyw, żyje zdrowiej - przy założeniu, że je zdrowe warzywa. Warzywa zawierają wszystkie składniki odżywcze, które niektórzy przypisują jedynie mięsu: białko, żelazo, wapń, witaminy i mikroelementy. Ważne jest korzystanie z różnorodności jarzyn, gdyż zawierają one różne składniki odżywcze i w różnym stopniu koncentracji. Dlatego też mamy bardzo szeroką paletę warzyw, do których należą również gatunki, o których często już zapomniano: pasternak, topinambur lub majowa rzodkiew... Dlaczego nasze warzywa są szczególnie zdrowe? Nie faszerujemy ich nawozami azotowymi ani też obornikiem i gnojowicą!

Rośliny i owoce mogą rosnąć i dojrzewać tak długo, jak to jest niezbędne do rozwoju ich sił zgodnie z zegarem przyrody - w harmonii z energiami ziemi, wody, powietrza i słońca.

Wtedy też rośliny mają odpowiedni poziom wody, odpowiednią strukturę komórek i odpowiedni aromat. Wtedy pomidory są jędrne, a nie wodniste, wtedy ziemniaki są znowu jednorodne w smaku. To jest siła życia, której można posmakować!

Mając takie dary przyrody można łatwo zrezygnować z niebezpiecznego mięsa. Nie bez powodu wielu słynnych ludzi było wegetarianami - na przykład Sokrates i Platon, Darwin i Tołstoj, Nietzsche i Gandhi, Albert Schweitzer i Albert Einstein oraz wielu innych.

Gourmet - delikatesy Pyszne i zdrowe

Nie trzeba kiełbasy i sera! Kuszący zapach wędzonej szynki i boczku powstaje poprzez przysmażanie składników białkowych i tłuszczu w połączeniu z przyprawami, których używają rzeźnicy. Natomiast samo mięso nie ma w ogóle smaku. Nasze nerwy smakowe reagują również na pożywienie wegetariańskie. Przysmażona cebula, pestki słonecznika i olej podobnie przyprawione stały się podstawą do szerokiej gamy past do chleba, które smakują tak wybornie, iż niektórzy wcale nie mogą uwierzyć, że „nie ma w nich żadnego mięsa”. Obfite i zdrowe oferty ze strony przyrody wraz z dodatkami przedniej klasy doprowadziły do powstania prawdziwych delikatesów. Przy naszych stoiskach na różnych rynkach nawet i ci, którzy jedzą kiełbasę, oblizują się na widok tych produktów. Również nasza zupa z dyni Hokkaido jest chwalona przez znawców jako

niezrównanie dobra. Ma ona dość pikantny smak, a przy tym jest w pełni wegetariańska, nie zawiera cholesterolu i nie niesie ze sobą ryzyka BSE. Kuchnia wegetariańska nie jest monotonna, jest natomiast orzeźwiająca, pożywna, a przede wszystkim zdrowa. Zioła w naszych zielonych sosach nie są podgrzewane i są wolne od antyoksydantów. To są czyste witaminy! Słoiczek pesto albo sosu z czosnku niedźwiedziego przetrwa w lodówce przez wiele miesięcy. Są to świeże zioła, które wzbogacają każdą potrawę, a także wspaniale smakują jako pasta do chleba. To, co bujnie rośnie latem, jest starannie przyrządzone, zalane czystym olejem i sprawia wiele radości w czasie zimy. Pietruszka, bazylija, rukola albo też czosnek niedźwiedzi w oleju są bardzo smaczne w połączeniu z ziemniakami, potrawami z ryżu, spaghetti, kluskami, w sałatkach oraz jako sosy do warzyw. Pikantne zioła, które oferuje przyroda, stanowią obok cebuli zdrową podstawę do wielu smacznych posiłków.

Czy mogę się przedstawić?

Dzień dobry! Jestem prawdziwym ziemniakiem z okolicy Spessart i przybywam bezpośrednio ze zdrowych pól „Dobra Nowej Jerozolimy” w tej okolicy. Mogłem tam nabrać wiele sił i nagromadzić dla Państwa wiele wartościowych składników odżywczych, które przysłużą się Państwa zdrowiu. Mogłem mianowicie wzrastać tak, jak przewidywała to dla mojego gatunku sama natura.

Gleba na której urosłem jest zdrowa. Nie widziałem tam ani pestycydów, ani herbicydów, ani też nie zmuszano mnie do nadmiernie wybujałego wzrostu przez chemiczne bomby nawozowe. Nie widziałem tam też ani obornika, ani gnojowicy, nie musiałem również połykać żadnego innego osadu. Tak więc nikt z moich przyjaciół - ani żadna dżdżownica, ani żaden chrząszcz, czy też któreś z najmniej-szych stworzeń nie musiało umrzeć, wszystkie one natomiast bardzo aktywnie włączyły się w spulchnianie gleby i dostarczyły mi pożywienia, którego potrzebowałem do wzrostu.

W gospodarstwie, z którego pochodzę, każde pole może sobie co trzeci rok odpocząć i nabrać sił - podobnie jak odpoczywają po pracy ludzie.

Tak więc moje pole było odświeżone, pełne sił i mogło mi przekazać wiele dobrych darów. Na przykład mam w sobie dużo zdrowych składników, takich jak wapń i witamina C, a także przyjaźń oraz życie zgodne z prawem natury, czego doświadczyłem od rolników w trakcie mojego wzrastania. Z wielką miłością i bardzo troskliwie wyhodowali mnie i równie starannie przechowali. Wszystkie te cechy mogę

Państwu teraz przekazać. Skosztujcie mnie poczujcie różnicę w smaku!

Składniki odżywcze

Czy wiedzieliście Państwo o tym, że jestem prawdziwym źródłem potasu oraz witaminy C ? Już 200 gramów mojej masy pokrywa połowę dziennego zapotrzebowania człowieka na te składniki. Potas powoduje, że komórki ciała utrzymywane są w dobrej formie. Reguluje on też gospodarkę wodną w tkankach i dba o prawidłowe funkcjonowanie jelit. Natomiast witamina C wspiera siły samoobronne organizmu i chroni go od zarazków. Poza tym mam jeszcze w swoim podręcznym bagażu sporo miedzi, magnezu i witamin z grupy B!

Czy znacie Państwo moją rodzinę?

Linda, Astoria... mają po ugotowaniu konsystencję zwiężłą. Doskonale nadają się na sałatki ziemniaczane, do gotowania w mundurkach, do pieczenia w piekarniku i w ognisku. Oto rada: Ziemniaki dobrze jest serwować z wegetariańskim majonezem, na przykład „iBi” i temu podobne, wraz ze świeżymi ziołami i drobno pokrojoną cebulką. Agria, Rita, Rosara... też są po ugotowaniu dość zwiężłe i doskonale nadają się na frytki, chipsy, do pieczenia w folii aluminiowej, piure i szwajcarskie rösti.

Ziemniaki z rozmarynem

dla 4-6 osób

1 kilogram ziemniaków
3 ząbki czosnku
6 łyżek dobrego oleju z oliwek
2 łyżeczki rozmarynu
2 łyżeczki soli

Czas przygotowania ok. 60 minut

1. Olej z oliwek wlać do dużego naczynia, dodać utarty lub drobno pokrojony czosnek, a także uprzednio obrane i pokrojone w ćwiartki lub ósemki ziemniaki, wymieszać i pozostawić na około 5 minut.
2. Blachę do pieczenia wyłożyć folią aluminiową i posmarować olejem w ilości 2 łyżek. Rozłożyć na niej przygotowane ziemniaki i posypać rozmarynem i solą. Wstawić do uprzednio nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze około 250°C przez około 45 minut - aż będą chrupkie.

Szwajcarskie rösti

dla 4-6 osób

1 kilogram ziemniaków
2 stołowe łyżki oleju albo margaryny
sól i świeżo zmielony pieprz.

Czas przygotowania ok. 25 minut

1. Ziemniaki w mundurkach ugotować w odpowiednio dużej ilości wody do miękkości, około 30 minut i pozostawić przez noc.
2. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Dodać sól i pieprz.
3. Na rozgrzany w patelni tłuszcz położyć uformowane uprzednio rösti (placek). Smażyć na średnio dużym ogniu, aż spód placka zabarwi się na złotobrazowy kolor.
4. Rösti odwrócić i drugą stronę smażyć na taki sam kolor. Do tego serwować warzywa cebulowe albo sałatę.

Przepisy pochodzą z książki wydawnictwa
DAS WORT GmbH pod tytułem:
„Książka kucharska przyjazna dla zwierząt.
HIN ZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY”.

HINZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY

Krok do rolnictwa zgodnego z prawami natury.

Popyt na produkty pochodzące z pól uprawianych zgodnie z prawami natury wzrasta. Żeby można było go zaspokoić przygotowujemy pod uprawę następne pola, które noszą nazwę HIN ZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY. Również i w przyszłości powinno być odpowiednio dużo zdrowych i bogatych w odżywcze składniki owoców, warzyw i ziaren dla nas, ludzi, jak też i wystarczająco dużo powierzchni potrzebnej do życia dla zwierząt.

Kupujemy więc lub dzierzawimy ziemię, która do tej pory uprawiana była w sposób konwencjonalny i przez okres kolejnych trzech lat przemieniamy tę ziemię, uprawiając ją nie tylko zgodnie z zasadami ekologii, lecz przede wszystkim zgodnie z prawami natury. Ponieważ pola te są jeszcze w fazie przestawiania, to i produkty pochodzące z tych pól sprzedawane są po niższej cenie.

Nasz kamienny młyn miele zboże pochodzące z tych pól, a piekarnia Lebe Gesund wypieka chleb HIN ZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY według sprawdzonych metod.

Asortyment HIN ZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY obejmuje przede wszystkim chleby pszenne, które oferowane są pod nazwą włoski, wiejski lub chrupki z kolendrą.

Żeby chleb można było posmarować czymś zdrowym i smacznym, rozwinięto produkcję past i tłuszczów roślinnych. Bazą tych produktów są zboża HIN ZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY pochodzące z pól, które przestawiane są na nowy rodzaj uprawy, jak również ziarno słonecznika oraz

tłuszcze roślinne. Razem z dobrze dobranymi przyprawami oraz warzywami powstaje tłusta, bardzo smaczna pasta, która nadaje się zarówno do smarowania chleba jak i do przyrządzania sosów będących dodatkiem do chipsów oraz zup. Również paczkowane makarony, które wytwarza się ze zbóż HIN ZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY produkowane są według włoskiej receptury i wytwarzane w procesie małej produkcji rzemieślniczej. Sprzedawane są one pod nazwą „Od Włocha dla ciebie”. Natomiast jako gotowy do spożycia produkt makaron ten pojawia się na rynku z odpowiednio dobranym, delikatesowym sosem z pomidorów i papryki. Jest to więc udana kombinacja kulinarna, o której nie można by powiedzieć, że jest mdła. To wszystko są potrawy wegańskie, dzięki którym można żyć w przyjaźni ze zwierzętami, a jednocześnie cieszyć swoje oko i podniebienie.

Projektem HIN ZUR NATUR - POWRÓT DO NATURY zamyka się krąg i stwarza możliwość trwałego przestawienia pól na pokojowe uprawianie roli, we wszystkich jego pozytywnych aspektach.

Książka kucharska przyjazna dla zwierząt. ***POWRÓT DO NATURY***

Życie zdrowo, oznacza żyć świadomie. Człowiek, w którym coraz bardziej dojrzewa świadome życie, szacunek dla wszystkich stworzeń i jedność z przyrodą, nie chce już sprawiać zwierzętom żadnego bólu. Często słyszy się „Bez mięsa to przecież nie jest jedzenie”. A jednak istnieje interesująca i przekonująca alternatywa. Dowodem na to są przepisy zawarte w tej właśnie, przyjaznej zwierzętom książce kucharskiej. To, co dobre, co zdrowe i smaczne, nie musi być skomplikowane i czasochłonne. Krok po kroku możecie Państwo dowiedzieć się, jak zastawić stół smacznymi potrawami przygotowanymi bez użycia mięsa i innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Istnieje tego niezliczona ilość wariantów, a także jest miejsce na własną inwencję i upodobania, i w ten sposób gotowanie staje się przyjemnością! Wychodzi to na zdrowie nie tylko wszystkim tym, którzy takie potrawy spożywają, lecz również służy dobru zwierząt. Dochód ze sprzedaży „Książki kucharskiej przyjaznej dla zwierząt” przeznaczony jest na Gabriele-Stiftung (Fundacja Gabrieli - Saamlińskie Dzieło Braterskiej Miłości do Przyrody i Zwierząt). Zamówienia na tę bogato ilustrowaną książkę wraz z naklejkami przyjmuje w cenie 24,00 EURO Lebe Gesund! VERSAND (Dom Wysyłkowy Lebe Gesund, Max-Braun-Str.4 97828 Marktheidenfeld. Całodobowy, bezpłatny telefon 0800/122-4000, fax 0800/122-4009).

Porównajcie: Cały byt jest pod boską opieką. Zwierzęta, drzewa, rośliny, trawy i kamienie są pod opieką Boga. Znajdują się one w ewolucji Życia, która prowadzona jest przez Odwiecznego, Boga Stworzyciela.

Ponieważ wszystko jest z Boga, to również zwierzęta, drzewa, rośliny, trawy i kamienie odczuwają...

Bądźcie więc dobrotliwi i przyjaźni, miejcie współczucie i zważajcie nie tylko na równych sobie, lecz także na wszystkie stworzenia, które są pod waszą opieką, gdyż wy jesteście dla nich jak bogowie, na których spoglądają w swojej potrzebie... Nie prowadźcie nigdy zwierzęcia na rzeź dla swojego prywatnego użytku. Spójrzcie, przyroda, życie całego stworzenia, troszczy się o was. Owoce pól, ogrodów i lasów powinny wam wystarczyć...

Ze zmierzchu wylania się Nowy Czas, w którym skończą się krwawe ofiary i doświadczenia przeprowadzane na zwierzętach, jak również prowadzenie zwierząt na rzeź i ich zjadanie, gdyż one są dalszymi bliźnimi człowieka.

Ziemia oczyszcza się ze wszystkiego, co niskie. Na miejsce tego, co niezgodne z Prawem, wchodzi wyższe życie, w którym coraz bardziej będzie spełniana wola Boża.

Cytat z książki „To jest Moje Słowo A i Ω. Ewangelia Jezusa. Objawienie Chrystusowe, które znają już prawdziwi chrześcijanie na całym świecie”.

Lebe Gesund Steinmuhlenbrot GmbH
Max-Braun-Strasse-4
D-97828 Marktheidenfeld
Niemcy
tel. 09391/504-282, fax 09391/504-141
Internet: www.LebeGesund.de

(polnisch 2003)