

Das Salz in unserer Suppe

Stellen Sie sich vor, Sie müssten Druckfarbe trinken. Stellen Sie sich weiterhin vor, Sie würden gezwungen, das alte Desinfektionsmittel zu schlürfen, das Ihr Arzt nicht mehr braucht, oder am Kontrastmittel zu nippen, das die Röntgenabteilungen der Krankenhäuser zum Sondermüll geben.

Die Vorstellung ist so ekelhaft wie sie absurd erscheint. Doch Realität ist: Sie würzen täglich Ihre Suppe damit. Die Rede ist von Jodsalz.

Der Grund: Ein findiger deutscher Unternehmer (Name ist der Redaktion bekannt) setzt in puncto Lebensmittel-Pervertierung neue Maßstäbe. Mit staatlichen Fördergeldern recycelt er Jod aus Sondermüll, um daraus unter anderem Jodsalz herzustellen. In Kauf genommen wird dabei wohl, dass die Verwender solchen Salzes Verunreinigungen wie etwa Schwermetalle und radioaktive Strahlung mit zu sich nehmen. Denn das recycelte Jod ist immer eine synthetische Jodverbindung (Jodid), die nie hundertprozentig rein sein kann. Sie enthält zwangsläufig Verschmutzungen von dem Stoff, aus dem sie hergestellt wurde. Hier sind es giftige Substanzen aus Druckfarbe, Desinfektions- und Röntgenkontrastmitteln sowie Katalysatoren.

Doch das Abfall-Recycling zur Gewinnung von Jodid ist nur die Spitze des Eisbergs. Das genannte Unternehmen ist nur eines mehr, das an der Unwissenheit, Gutgläubigkeit (oder Dummheit?) der Bevölkerung verdient – allerdings mit dem kleinen Schönheitsfehler, damit in der Öffentlichkeit zu prahlen. Es geht noch schlimmer!

Sicher ist Ihnen schon aufgefallen, dass allen Speisen – ob Currywurst vom Imbiss, Tiefkühlgericht, Konservengemüse, Wurst vom Fleischer oder Brot vom Bäcker – Jodsalz zugesetzt ist. Sie kommen an der Zwangsjodierung, mit künstlichem Jodid wie eben dem „Müll-Jod“ nicht vorbei. Egal ob Sie im Billig-Supermarkt oder im Bioladen einkaufen. Die meisten Menschen wollen auch gar nicht daran vorbei, sondern essen in dem Glauben, sich etwas Gutes zu tun, fleißig künstlich jodierte Nahrung. Schließlich preisen „Experten“, allen voran die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), in einer riesigen Aufklärungskampagne Jod in den allerhöchsten Tönen.

Haben wir es hier eher mit einer gigantischen Marketingstrategie zu tun, deren Ziel die gewinnbringende industrielle Vermarktung von synthetischem Jodid ist? Auf Kosten der Allgemeinheit?

Es scheint fast so! Denn offensichtlich werden von der DGE und deren Anhängern aus Wissenschaft und Wirtschaft Mahnungen und Bedenken hinsichtlich der Total-Jodierung völlig ignoriert. Stimmen gegen den Jod-Zwang waren von Anfang an vorhanden und werden derzeit immer lauter. So lässt sich die Panikmache „Deutschland sei Jodmangelgebiet“

relativieren. Laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) ist unser Land ein „leichtes bis mittleres Jodmangelgebiet“. Angesichts der vielen jodhaltigen Heilbäder, die es hier zuhauf gibt (auch in Süddeutschland) scheint dies noch übertrieben.

Auch das Argument „Jod verhindere die Kropfbildung“ stimmt so nicht. Schon 1994 ergab eine Studie des Bundesumweltamtes, dass eine Vergrößerung der Schilddrüse (Kropf) in Zusammenhang mit der Gewässerbelastung durch Nitrate aus zu intensiv betriebener Landwirtschaft steht. Nitrate behindern die Jodaufnahme im Körper. Ferner ist Fakt, dass mit der Jodsalz-Einführung die Anzahl der Schilddrüsenüberfunktionen sprunghaft angestiegen ist. Ganz zu schweigen von den Basedow-Kranken, deren Leiden ohne die um sich greifende Zwangsjodierung innerhalb von zwei Jahren in den Griff zu kriegen wäre. Hautärzte warnen vor der Jod-Akne, unter der schon jeder zehnte Akne-Patient leidet. Auch die Jodallergie (auf synthetisches Jodid) greift um sich und löst Symptome wie Hautentzündungen, Herzrasen, Atemnot, Kreislaufkollaps, Nierenkoliken, Magen-Darm-Störungen oder bei Kindern Hyperaktivität aus. Studien ergaben zudem, dass zuviel (!) Jod Knochenschwund begünstigen, eine Gefahr fürs ungeborene Kind darstellen und Krebs fördern kann. Na dann, Guten Appetit!

Dabei könnte es auch urheimisch zugehen! Dass Jod für die Funktion der Schilddrüse wichtig ist, bezweifelt niemand. Doch natürliche Jodquellen wie reines Meersalz, Fisch, Schafkäse (von Tieren aus Wildweidung), Kichererbsen und [Salicornia](#), einer Strandpflanze, decken den Bedarf reichlich. Nur natürliches Jod will der Körper verwerten! Damit ist auch eine Überdosierung nicht möglich. Suchen Sie sich außerdem einen Bauern, der seine Felder nicht mit Gülle vergiftet – dann steht der Aufnahme des nat. Jods nichts mehr im Wege. Ihrer Gesundheit zuliebe sollten Sie Jodsalz (Jodid) gezielt umgehen. Versuchen Sie es aktiv, damit „höhere Instanzen“ die unsinnige Zwangsmedikation stoppen.

aus [Urheimische Notizen von Dr. Pandalis 1/2002](#) Weiter Infos über jodiertes Salz unter <http://www.jodkrank.de/>

www.merciful-trading.at