



Bildekräfte-Untersuchung an Lebensmittelproben nach Exposition mit Glühlampen- und LED-Licht I

Zusammenfassung der Untersuchungsergebnisse vom Mai 2016

Gesellschaft für Bildekräfteforschung in Kooperation mit dem Forschungsring e.V. und Handelskontor Willmann

Zurzeit erneuern viele Bioläden ihr Beleuchtungssystem und stellen aus Gründen der Energieersparnis auf LED-Licht um. Im Zusammenhang damit entstand die Frage, inwiefern sich (Kunst)licht aus verschiedenen Lichterzeugungsprozessen auf Lebensmittel auswirkt, die im Laden viele Stunden unter Kunstlicht lagern. Erste Versuche ließen dabei auf einen deutlichen Qualitätsverlust bei Lebensmitteln unter LED-Exposition schließen. Für eine kontrollierte Testreihe wurden deshalb Proben von Äpfeln, Möhren und Honig unter gleichen Bedingungen mit Glühlampen- und LED-Licht beleuchtet und mit drei verschiedenen Methoden auf ihre innere Qualität hin untersucht. Der vorliegende Bericht beinhaltet die Untersuchung auf Bildekräftequalität.

Die Apfel- und Möhrenproben wurden bei gleichbleibender Temperatur (4-6°C) während 3 Tagen zwischen 7-22 Uhr (15h/d) unter Glühlampen- oder LED-Licht gelagert, mit Pausen zwischen 22-7 Uhr (9h/d) bei Dunkelheit (45 Stunden Belichtungszeit insgesamt). Die Honigproben wurden bei gleichem Belichtungsintervall über insgesamt 6 Tagen behandelt (90 Stunden Belichtungszeit insgesamt).

Der Abstand zwischen Probenmaterial (Oberfläche) und Lichtquelle betrug 1.40 m, die Beleuchtungsstärke 62.8 Lux bei Glühlampenlicht resp. 44.2 Lux bei LED-Licht, gemessen auf Produkthöhe. Die Farbtemperatur bei beiden Leuchtmittel war 2700 Kelvin. Die Referenzproben wurden während der gleichen Zeit bei gleicher Temperatur im Dunkeln gelagert.

In der Bildekräfteforschung werden durch äußere Einflüsse ausgelöste Empfindungen strukturell aufgegliedert, systematisiert und in einer speziellen Bildschrift festgehalten. Die Untersuchung von Lebensmitteln erfolgt auf ähnliche Weise wie in der Sensorik, nur werden nicht geschmackliche und olfaktorische Eindrücke beurteilt, sondern die Wirkung auf die gesamte körperliche und „energetische“ Befindlichkeit sowie auf die Psyche.

Das Probenmaterial wurde drei Tage nach Ende der Lichtexposition ein erstes Mal untersucht, eine zweite Untersuchung erfolgte 14 Tage darauf. In der Zwischenzeit wurden die Proben bei 5°C dunkel gelagert. Die Untersuchungen wurden im ersten Durchgang blind durchgeführt, d.h. ohne Wissen, um welche Probe es sich bei der Verkostung handelt. Der zweite Durchgang erfolgte jeweils entschlüsselt.

Bei den unter Glühlampenlicht gelagerten frischen Lebensmitteln - Äpfel und Möhren - wurde gegenüber der unbelichteten Referenzprobe nur ein geringer Qualitätsverlust festgestellt, bei Honig wurden keine negativen Veränderungen beobachtet. Hingegen zeigten alle drei Proben unter LED-Licht einen starken Rückgang der Vitalität und der produkteeigenen Bildekräfte. Der in den Proben unter LED-Licht gefundene Rückbau von Lebens- und Bildekräften zeigte sich auch noch zwei Wochen nach der Exposition, die Einwirkung scheint also nachhaltig und im Großen und Ganzen irreversibel zu sein.

Die Studie wurde ohne Wiederholungen durchgeführt, die Proben wurden parallel vom Forschungsring e.V. mittels Wirksensorik und mit Bildschaffenden Methoden untersucht (s. Zusammenfassung U. Geier). Der bei allen drei Lebensmitteln vergleichbare Abbau in der Bildekräftequalität und die ähnlichen Resultate bei den anderen beiden Untersuchungsmethoden weisen deutlich daraufhin, dass der Einfluss von LED-Licht auf die innere Qualität, auf die Lebendigkeit diese Lebensmittel negativ zu bewerten ist.