

## **BAMBUS - KOHLE** „schwarzes Gold“

Bambuskohle hat in Asien große Tradition.  
Ihr Einsatz ist schier unendlich.

Aus der Gewinnung des Bambusessigs behält man die sehr wertvolle Bambuskohle zurück.  
Bambuskohle ist 10 bis 15mal feinporiger und saugfähiger als unsere gewöhnliche Holzkohle.

Sie hat auch eine wesentlich höhere Dichte, deshalb ist sie als Filter und bei der Regulierung von Feuchtigkeit von großem Nutzen.

Liefert eine Fülle an Mineralstoffen und Spurenelementen.

Enthält 520 pflanzliche Wirkstoffe, energetisiert, reinigt, reguliert und eliminiert Gerüche und Feuchtigkeit.

**Praktische Anwendung:** (Vor der Benutzung abkochen. 3 Monate verwendbar, zwischendurch reinigen).

- Absorbiert Gerüche – hervorragende Luftreinigung:** Schuhschrank, Kühlschrank ...
- Reguliert Feuchtigkeit:** Bad – Spiegel, Auto – Fenster.
- Wirkt antioxidativ, weil sie viele Negativionen enthält:**  
Wenn man Fett erhitzt, oxidiert es, Acrylamid entsteht, dieser Stoff wird eliminiert, wenn man die Kohle ins Frittierfett gibt (in diesem Sinne 3-4 mal für das gleiche Fett verwendbar).  
Danach muss beides entsorgt werden.
- Hervorragender Schutz gegen elektromagnetische Wellen:**  
Handy!!! auf den Fernseher legen, zum Computer, unters Bett legen, ebenfalls zur Verwendung bei Erdstrahlung, Strahlung von Wasseradern ...  
Hier ist es wichtig die Kohle öfter mal unters fließendes Wasser zu halten.
- Wasserverbesserung:**  
**Reinigt und energetisiert Leitungswasser, bringt ph-Wert des Wassers in den basischen Bereich, macht das Wasser rechtsdrehend – Quellwasser.**  
Energetisiert Trinkwasser: Nach ca. einer ½ Stunde – also so lange warten, dann erst trinken!!!
- Bei Durchfall - Bambuskohle gerieben (ca. 1 Teelöffel, 2-3 mal am Tag, je nach Befinden)
- Beim Kochen, Frittieren, Braten ... ein abgebrochenes Stück hineinlegen, dann wieder abspülen und für den nächsten Kochvorgang bereitlegen. Wenn Kohle in Wasser erhitzt wird, werden Mineralien wie Kalium, Magnesium und Eisen frei. Sie macht scharfe Gewürze milder und bindet Schadstoffe und führt der Speise Energie zu. Wenn Speisen mehr Energie haben, können sie schneller und besser verdaut werden, sie sind dann bekömmlicher.
- In den Wasserkrug eine ganze Kohle hineinlegen, erzeugt Trinkwasser mit rechtsdrehender Quellwasserqualität.
- Außerdem: Gegen Kalk, in den Wasserkocher, Kaffeemaschine ...
- In die Waschmaschine: In Säckchen einnähen oder in alte Socken einknüpfen, mit-waschen, durch die Kohle wird Wasser weich, Wäsche wird ganz weich auch ohne Weichspüler, duftet gut. Die Bambuskohle macht aus Wasser Quellwasser, dieses wäscht viel besser, und man kann Waschmittel einsparen.
- In Blumenvasen wird der üble Geruch vermieden, das Blumenwasser wird verbessert und die Aufnahmefähigkeit sowie die Blütezeit wird gefördert und verlängert.
- Für das Wasser in Aquarien zur Vermeidung von Bakterien.
- Gegen viele Geruchsbelästigungen und Schimmelpilz.
- Ins Kopfkissen zur Verbesserung der Schlafqualität.
- Im Auto, gegen Müdigkeit, ermöglicht dadurch längere Autofahrten.
- Bambuskohle im Schwimmbecken, neutralisiert Chlor und Kohlendioxyd, erhöht Alkalien und korrigiert den PH Wert, meist wird nur noch die Hälfte an Chemikalien benötigt.