

Der Geschmack von ASEA

Von Dr. Robertson Ward, MD FAAFP, 01.07.2011

Wenn wir den Geschmack von ASEA betrachten, können wir weitere Erkenntnisse erhalten. Denn wir trinken damit die weltweit erste und einzige körpereigene molekulare Ergänzung auf Basis von Redox. Deshalb verwundert es nicht, dass dieses Produkt über viele besondere Eigenschaften verfügt, von denen sich einige in seinem Geschmack widerspiegeln.

Auch wenn die meisten ASEA geschmacklich als mild und erfrischend bezeichnen, berichten andere von einem Geschmack ähnlich dem von „Schwimmbadwasser“ oder Chlor. Diese oder andere Geschmacksrichtungen werden hauptsächlich durch unseren Geruchssinn und nicht über die Zunge wahrgenommen. Die Geschmacksknospen auf der Zunge reagieren nämlich nur auf genau vier Geschmacksrichtungen: salzig, sauer, bitter und süß. Das meiste, was wir als Geschmack wahrzunehmen meinen, ist eigentlich Geruch. Die Redox-Signalmoleküle in ASEA lösen in dem Maße ein Geruchserlebnis aus, wie unserer körperinternen Chemie Redox Moleküle fehlen. Einige Menschen nehmen z.B. Wasserstoffperoxid wahr, eines der 16 Redox Moleküle in ASEA. Der „Geschmack“ ist eigentlich ein Geruch durch ein geruchliches (olfaktorisches) Erlebnis und kann somit einfach ein Hinweis sein auf eine Dysbalance unserer eigenen Körperchemie.

Während wir ASEA weiterhin trinken, entwickeln sich auch unsere Erfahrungen mit diesem Produkt. Die wahrgenommenen Geschmacksrichtungen verändern sich hin zu einer einfachen Wasser-ähnlichen Qualität, während wir langsam die Fähigkeit verlieren, das Vorhandensein von Redox Molekülen wahrzunehmen. Das geschieht, wenn Redox Moleküle in unserem Geruchsorgan und in anderen Geweben wieder aufgefüllt sind. Unsere eigene Körperchemie beginnt ein optimales Gleichgewicht zu erreichen mit 8 reduzierenden gepaart mit 8 oxidierenden Molekülen. Auf Zellebene bedeutet dies die Balance von Gesundheit und Jugendlichkeit, die ASEA uns wiederzuerlangen ermöglicht.

Herstellung von ASEA

ASEA wird in Utah hergestellt aus städtischem Wasser, welches mittels Umkehrosmose und Destillation hochgradig gereinigt wird. Dieses reinste Wasser wird dann mit reinem Salz versetzt und man lässt die Lösung zum Einsalzen ruhen, ehe sie einen patentierten Prozess durchläuft, der die Salzlösung durch Oxidation und Reduktion in das Endprodukt verwandelt. Während dieser Verarbeitung werden die meisten Chlorid-Ionen in die Redox Moleküle integriert. Die Natrium-Moleküle werden durch diesen Vorgang nicht beeinflusst und helfen, die elektrische Neutralität des Produkts zu gewährleisten. Wasserstoff und Sauerstoff tragen ebenfalls zur Bildung von Redox Molekülen bei, wobei jedoch das meiste Wasser eine Cluster-Matrix um die aktiven Redox Moleküle und Ionen bildet. Diese Mikro-Cluster Bildung trägt zusätzlich zu der Stabilität und Neutralität des Produkts bei. Das Endprodukt ist nicht mehr eine Salzlösung. Es ist NICHT Salz und Wasser. Es ist ein ausgewogenes „Buffet“ an Redox Molekülen. *Die Rohmaterialien sind in ein neues Produkt verwandelt worden.*

Inhaltsstoffe

Manche Menschen fragen, warum die Redox Moleküle nicht als Inhaltsstoffe auf jeder ASEA Flasche aufgeführt sind.

Im Vergleich dazu finden wir als Inhaltsstoffe auf jedem Laib Brot z.B. Mehl, Wasser, Eier, Zucker, Öl, Hefe etc. aufgeführt. An keiner Stelle heißt es einfach nur „Brot“. Die Rohzutaten sind gemischt und erhitzt und für immer verändert worden. Man kann die Eier oder das Öl, die in den Verarbeitungsprozess mit eingeflossen sind, nicht mehr im Einzelnen wiederfinden. Genau so verhält es sich mit ASEA. Die Anfangszutaten sind Salz und Wasser. Das Endprodukt ist etwas ganz anderes.

Salzmenge

Durchschnittlich nehmen Erwachsene täglich etwa 4.000 mg Natrium zu sich. Eine salzreduzierte Kost verfügt über etwa 1.500 mg Salz. Eine Scheibe Weizenvollkornbrot beinhaltet etwa 210 mg Salz. ASEA enthält 123 mg Salz in 120 ml, was der empfohlenen Tagesmenge entspricht.

Sicherheit und Aufnahme

ASEA ist für Arzneien und Nahrungsergänzungsmittel durchlässig. Es interagiert, interferiert oder kollidiert nicht mit irgendwelcher Nahrung oder anderen eingenommenen Produkten. ASEA wird nicht von unseren inneren Organen verstoffwechselt, sondern es wird durch Diffusion assimiliert, ähnlich wie Wasser. Die Redox Moleküle in ASEA bestehen, wie in unseren Zellen auch, aus vier oder weniger kleinsten Atomen, die weitgehend der Größe von Wasser (H_2O)-Molekülen entsprechen.