



**BIONIK! Aus dem BORMIA® Bio Quellwassergenerator entsteht
der BORMIA® Bio Homogenisierer**



Organische, kolloid-bildende Homogenisation - Kosten runter & Qualität rauf

Beschreibung und Erkenntnisse zur Wirkung des bionischen Bormia®- BIO-Homogenisators, N. K. Althoff

In Anlehnung an den im Mai 2018 von Zellbiologe Prof. P. Dartsch (www.dartsch-scientific.com) und mir veröffentlichten Artikel mit dem Titel: „Investigations on the beneficial effects of Bormia-Water® with cultured cells¹“, möchte ich auf den Bormia® Bio-Homogenisierer übertragen und seine weiterentwickelte Funktionsweise darstellen und erklären. Diese Innovation in der Lebensmittelverarbeitung erfordert eine neue, weitreichendere bzw. ganzheitliche Denkweise, um dieses Naturverfahren in seiner multiplen Wirkweise zu verstehen. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse und sensationellen Ergebnisse aus der Wasserforschung können direkt auch auf die Ergebnisse des Bormia Bio-Homogenisators und seine Ergebnisse übertragen werden. Diese neue Vorgehensweise zur Homogenisation ist im Sinne des Wortes naturkonform und nicht vergleichbar mit bisherigen Methoden.

Der Bio-Homogenisierer ist eine Weiterentwicklung des Bormia Bio-Quellwassergenerators, der organische, kolloidale Produkte erzeugt. Beide Verfahren bringen Ökologie & Ökonomie zusammen. Seine Funktionsweise ist dem menschlichen Herzen abgeschaut, das das Blut arteriell linksdrehend in den Körper hinein und venös rechtsdrehend wirbelt. Der nach diesem organischen Vorbild aufgebaute Bio-

¹ See: Innovations in Food Technology | May 2018 | edition 58 | www.innovationsfood.com

Homogenisierer wendet beide Drehrichtungen in rhythmischer Abfolge, parallel und spiegelgleich an und erzeugt auch die im Herz- Kreislaufsystem vorkommenden, natürlich Druck- und Vakuummomente. Im Ergebnis bewirkt der Vorgang stabilisierende Harmonie, die auch als Nullpunktenergie bezeichnet wird, da die gegensätzlichen Drehrichtungen sich gegenseitig neutralisieren bzw. zu etwas Neuem steigern. Das Herz ist keine Pumpe, sondern eine harmonische Wirbelkammer mit Nullpunktcharakter. Es ist bekannt für seine Hochleistungsqualität und der damit zu verbindenden funktionalen Stabilität.

Verschiedene Substanzen wie z. B. Wasser, Milch, Bier, Wein, Saft, Sojamilch, Molke und Mixgetränke, entwickeln durch Umstülpprozesse im Bormia-Verfahren stabile kolloidale Strukturen, die die Bioverfügbarkeit für jeden Organismus maximieren und höhere Haltbarkeit erzeugen: Struktur = Stabilität! Diese Ergebnisse werden unterstützt durch eine dem Verfahren eigene organische Mathematik (Golden Schnitt), die Wirbelprozessen und allen Lebensmitteln eigen ist. Wirbelprozesse sind einerseits reinigend² und andererseits neustrukturierend bzw. organisierend, d. h. Kolloide bildend. Um die komplexen Vorgänge zu beschreiben, kann man sagen, dass organische Homogenisierung³:

a) Zerkleinert durch rhythmische Kontraktionen zwischen den Druck- und Vakuummomenten (vgl. Bild), d. h. Nanometrisierung von Molekülketten;

b) In der Folge große Oberflächen bildet (bildlich gesprochen: aus 1kg Holz wird ein 1kg Buch mit x-facher Vergrößerung der Fläche);

c) Durch ansteigende Rotation Moleküle an- und ineinander reibt, "verschmilzt" und neu organisiert (organisch geordnet). Durch Umstülpung im max. Rotationspunkt (vgl. ∞ im Bild) werden die Moleküle kolloidal. Diese Stabilität der Kolloide kann nur dann auftreten, wenn beide Zirkulationsrichtungen sich gegenseitig harmonisieren und damit ein Vitalpotential aufbauen.

d) Beim Bormia Bio-Quellwassergenerator⁽⁴⁾ wurde eine Stimulation des Energiemetabolismus der menschlichen Zellen um über 70% festgestellt, was auf eine natürliche Korrespondenz von Naturtechnologie (Bionik) mit der organischen Welt hindeutet (Schlüssel passt zum Schloss).

Im Vergleich zur konventionellen Homogenisation bedeutet das, dass Naturprinzipien im Verarbeitungsprozess aufbauend und anreichernd wirken. Konventionell-technische Varianten demontieren nachweislich natürliche Biophotonen (Strukturkräfte) und bewirken damit einen physiologischen Zerfall. Das natürliche MHD der Produkte, die Bioverfügbarkeit und der Nährwert werden erheblich reduziert. Die Bio-Variante erzeugt dagegen eine qualitätssteigernde Verschmelzung von Fetten, Eiweißen und Flüssigkeit zu einem kolloidalen, hochstrukturierten Endprodukt und reduziert jegliche Form von Kollateralschäden für das Produkt und den Organismus. In der Wasserwissenschaft würde man sagen: Das Produkt wird kohärent und der „Schlüssel passt damit zum Schloss“! Durch naturkonforme Prozessen wird auch Keimstabilität im Produkt maximiert; wird der ähnlich funktionierende Bormia Bio-Quellwassergenerator als Reinigungswasser verwendet überträgt sich dieser reduzierte Keim-Effekt in seiner Wirkung auch auf die Produktionsstätte!

² Bei Verwendung des Wirblers in der Wasseraufbereitung erzeugt der Bio-Quellwassergenerator einen bläulichen helleren Effekt im Vergleich zum unbehandelten Leitungswasser. Dies ist auf die Nanometrisierung von Stoff und Informationscluster zurückzuführen.

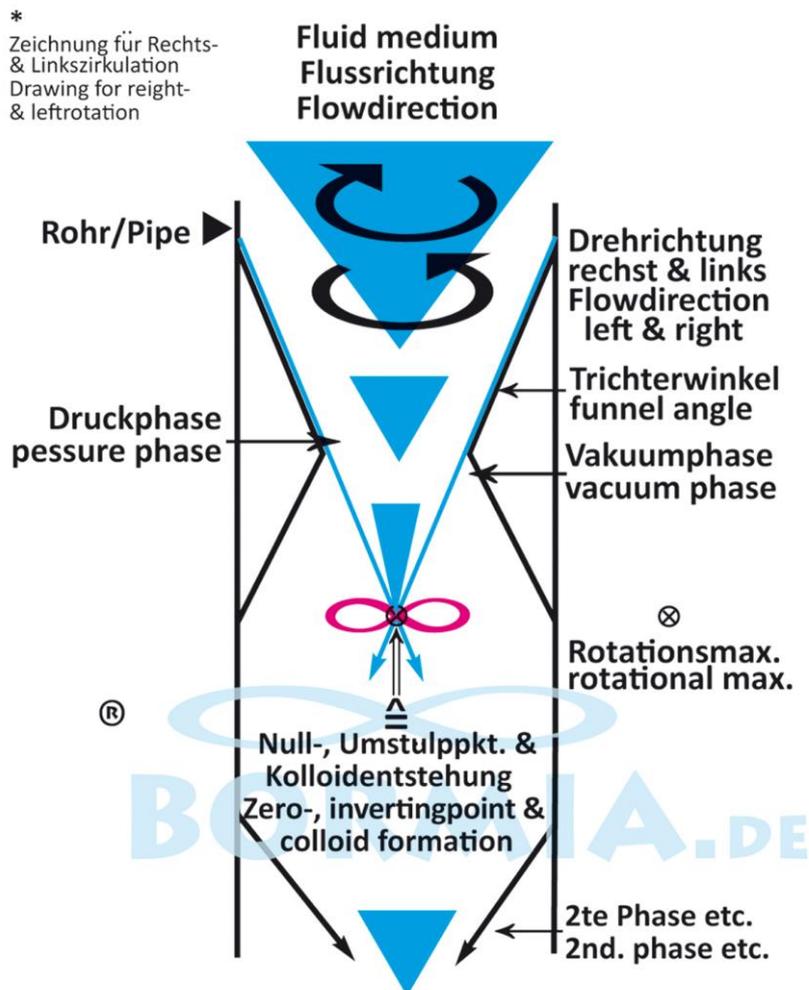
³ Die natürlichen Vorgänge sind ein Prozessschritt... die Natur arbeitet nach dem Prinzip mit ‚minimalen Aufwand einen maximalen Ertrag‘ zu generieren (MiniMax-Prinzip). Organische Prozesse sind hoch effizient und verursachen keine Kollateralschäden.

Während bei der technischen Homogenisation das Kolloidale lediglich als Größenordnung von Substanzen gesehen wird, geht es bei der organischen Homogenisation zusätzlich auch um die neue Symbiose zwischen Chemie & Physik (Stoff & Energie): Die symbiotische Vereinigung beider Polaritäten!

In der Praxis zeigt sich das so, dass z. B. die Sahne einer mit Bormia behandelten Milch hochschichtiger auf rahmt, nicht verklebt und durch einmaliges Schütteln sofort wieder gleichverteilt und homogen wird... Geschmacklich wird diese Form der homogenisierten Milch als sahnig bzw. als ‚Sahnemilch‘ empfunden. Das MHD verlängert sich durch die höhere Strukturierung der gesamten Flüssigkeit.

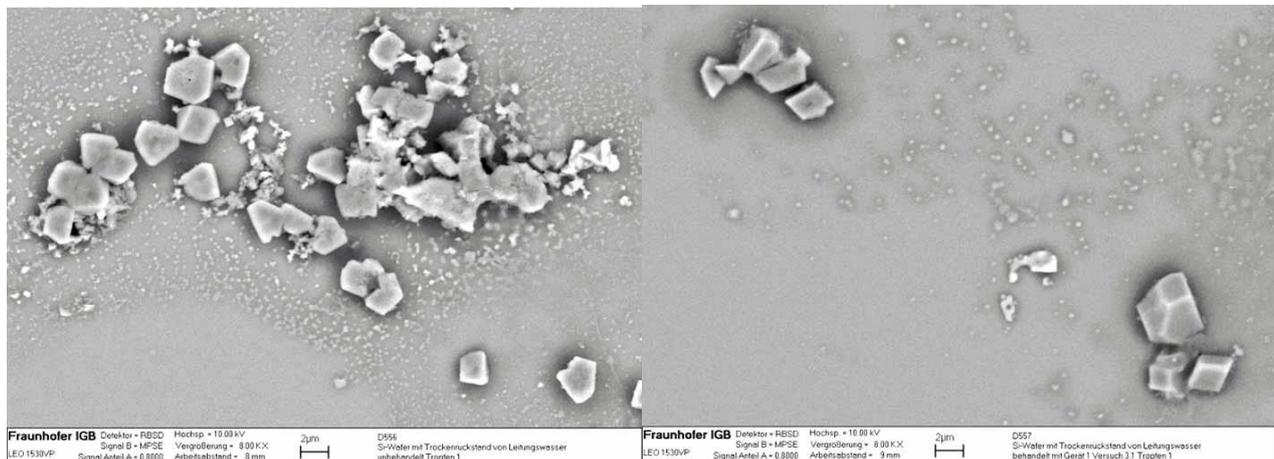
Organische & kolloidbildende Homogenisation Organic & colloidforming homogenization

Bormia®-Prinzip (Beschreibung)* Bormia®-principle (description)



Fluidmedium kann sein: Wasser, Milch, Saft, Wein, Bier etc., Mixturen davon und techn. Flüssigkeiten!
Fluidmedium can be Water, milk, juice, wine, beer, etc. mixtures of it and also technical fluids.

In der Physik versteht man unter Dispersion die Abhängigkeit einer physikalischen Größe von der Frequenz einer Welle. Bei technisch homogenisierten Flüssigkeiten sind Partikelgrößen mit einem Durchmesser zwischen ca. 1 bis 1000 Nanometer im optischen Mikroskop sichtbar. Der Bormia® Bio-Quellwassergenerator erzeugt Partikelgrößen bis zu 3.000 nm. Beim weiterentwickelten Bormia® Bio-Homogenisierer, ist dies zusätzlich abhängig von den verwendeten Stoffen und deren Inhalte. Die nachfolgenden Bilder dazu sind eingetrocknete Wassertropfen... sie sind beispielhaft für alle Flüssigkeiten und selbsterklärend.



Rasterelektronenmikroskopie von Leitungswasser (Fraunhofer Institut)

Bild links: 2 µ, Wasser ohne Bormia-Behandlung, zeigen sich grobe Ansammlungen der Inhaltsstoffe. Bild rechts: 2 µ Bild mit Bormia-Behandlung... es zeigen sich eine weitgehende Vereinzelung der Inhaltsstoffe (Mineralien)

Vorreiter der organischen Homogenisation

Diese organische Technologie wurde erstmalig von dem anthroposophischen Forscher und Künstler Paul Schatz (www.paul-schatz.ch) entdeckt. Seine Arbeiten sind auf Grundlage der Entdeckung des Oloid's entstanden, das die ‚Umstülpung‘ (Inversion) auch als Evolutionsprinzip thematisierte. Das daraus entstandene technische Gerät ist die Turbola (www.wab.ch). P. Schatz gesellte sich zu der bereits seit den 20er Jahren existierenden Kolloidforschung und erweiterte diesen Erkenntnispool mit seinen Erkenntnissen. Die Turbola wird seit vielen Jahren als rückmischungsfreier Mischer erfolgreich in der Pharmaindustrie eingesetzt.

Zur bildlichen Vorstellung dieser Verfahren: Inversion ist ähnlich einem Strumpf, der, wenn man ihn an einem Punkt an den Zehen fest hält, von innen nach außen umgestülpt wird (vgl. Bild oben). Schatz erreichte diese Inversion durch eine monotone 3D lemniskatische Bewegung (∞), die als Harmoniesymbol aus der Mathematik bekannt ist. Der Mischer ist auf einzelne Chargen von max. 1000 Ltr./kg begrenzt und relativ zeitintensiv. Der Bormia® Bio-Homogenisierer arbeitet nach dem gleichen lemniskatischen Prinzip, ist aber grundlegend einfacher konzipiert und zudem naturrhythmisch aufgebaut und erweitert. Das Prinzip ist eine 1:1 Kopie aus der Natur, die mathematisch gesehen logorhythmisch (Logorhythmik) funktioniert und nicht a'rhythmisch (Aritmetik). Rhythmus ist bekanntlich etwas Stabilisierendes. So lässt sich auch die bei allen Produkten auftretende MHD-Stabilisierung bzw. Verlängerung erklären, die die Mikrobiologie beeinflusst.

Im Vergleich zur konventionellen Homogenisierung mit den bisher erzielten reduzierten Produktergebnissen ist der Bormia® BIO-Homogenisierer hoch innovativ und in den Ergebnissen nicht mehr zu vergleichen. Das Verfahren passt geradezu ideal in die aktuelle Zeit, in der der Kunde nach energetisch höheren Nährwerten in den Produkten fragt. Zudem ist das Gerät ein kostengünstiges und platzsparendes Permanentverfahren, das in die Transportleitung (hinter der Pumpe) eingebaut wird und keinen eigenen Prozessschritt braucht. Es darf nur mit konstanten 2,5° Bar betrieben werden.

Zusammenfassung:

Das Bormia®-Prinzip leitet einen Quantensprung in der Lebensmittelverarbeitungstechnologie ein. Aus der WIN-WIN-Perspektive dient es Herstellern bei den Kosten, beim Platz und der Produktionsvereinfachung, dem Handel durch eine verlässliche MHD-Steigerung und dem Verbraucher durch die optimierte Produktqualität. Innovationssprünge wie diese werden häufiger möglich, wenn unsere Technik sich am Aufbau von Naturprinzipien im Sinne von „Natur kopieren & Natur kopieren“ (Viktor Schaubberger) orientieren. Der Bormia® Bio-Quellwassergenerator, als auch der Bormia® Bio-Homogenisierer werden die Produktionswelt nachhaltig bereichern.

N. K. Althoff, Owingen 13.10.19

NATUR PUR® – BORMIA.DE® GUTE LAUNE TRINKEN®

N. K. J. Althoff, Zwischen den Wegen 27, 88696 Owingen, T. 07551 9472111, Fx. 07551 9472112

mail@bormia.de, [www. Bormia.de](http://www.Bormia.de), St-Nr. 87101/49228, Ust-ID: DE122757336