

# Soja – Die ganze Wahrheit

Mir ist vor zwei Wochen in Buch in die Hände gefallen, indem sich alles um die Sojabohne dreht.

Das Buch heißt: Soja – Die ganze Wahrheit!

## [Soja: Die ganze Wahrheit](#)

Über die Schattenseiten der “gesunden” Ernährung wird in diesem Buch von Kaayla T. Daniel aufgeklärt.

In diesem Buch lässt Dr. Kaayla T. Daniel alle Sojavorteile zerplatzen.

Sie beweist in diesem Buch:

- **Das Soja KEIN gesundes Nahrungsmittel ist!**
- **Das Soja NICHT die Welthungerprobleme lösen wird!**
- **Das Soja KEIN Allheilmittel ist!**
- **Das Soja KEIN geprüftes und sicheres Nahrungsmittel ist!**

In diesem Buch entdeckt Ihr die dunklen Seiten der Sojabohne. Ich selbst war bei dem Lesen dieses Buches immer wieder erstaunt und erschrocken. Viele Hinweise fügten sich für mich zu einem Logischen Ganzen zusammen.

Immer wieder habe ich mich gefragt, bevor ich das Buch gelesen habe, wie die Industrie es anstellt, dass der Tofu, Sojasoße und Miso Nachschub bei der steigenden Nachfrage funktioniert. Dieses Buch löste für mich dieses Rätsel auf.

## **Es gibt im Schwarzwald ein Familienunternehmen**

Dieses Unternehmen verarbeitet Sojabohnen auf traditionelle Art und Weise. Ich kaufe dort gerne und mit gutem Gewissen ein. Der Geschmack dieser Produkte wird Euch überzeugen.

Unsere Werte:

Qualität ist nicht verhandelbar. Dies gilt für den Rohstoffeinkauf sowie für die Weiterverarbeitung.

Nur beste biologisch zertifizierte Rohstoffe von ausgesuchten

Landwirten werden schonend langsam verarbeitet und 12 bis 24 Monate in unserem Lager für Sie fermentiert. Nur aus besten Zutaten und traditioneller Handarbeit, entstehen Lebensmittel mit echtem Mehrwert.

Wer wir sind:

Gelernt habe ich die MISO Herstellung von meiner Mutter, die 2006 im Schwarzwald mit der MISO Herstellung anfang. Sie lernte von einem japanischen Zen Meister der ihr die Jahrtausende alte japanische Kunst der traditionellen MISO Herstellung zelebrierte. Ihr verdanke ich mein Wissen – Danke Mama! Daneben reiste ich nach Japan um dort von wichtigen Meistern meine Kunst der MISO Herstellung zu verfeinern.

Das Ergebnis liegt vor IHNEN:

Schwarzwald-MISO

Quelle: <http://www.schwarzwald-miso.de/ueber-uns/>

Die Fermentierung von Soja dauert bis zu 24 Monaten. Soviel Zeit hat die Industrie nicht! Dort wird mit Chemikalien, Hitze und Druck gearbeitet um die Sojabohne zu verarbeiten und uns dann dieses denaturierte „Lebensmittel“ als gesundes Lebensmittel anzupreisen. Dank der hohen Nachfrage nach dem „gesunden“ Lebensmittel Sojabohne, wird demnächst auch unser Markt mit genmanipulierten Soja überschwemmt.

Wusstet Ihr, dass aus der Sojabohne Kunststoff hergestellt werden kann? Der amerikanische Industrielle Kellogs hat aus der Sojabohne ein Auto hergestellt. Es fuhr zwar nie, aber es zeigt doch auf, wozu die Chemieindustrie im Stande ist.

Soja verbirgt sich mittlerweile in vielen denaturierten Lebensmitteln. Soja hat viele Namen. Soja kann auch in Verpackungen stecken. Soja kann man auch einatmen. Eure Tabletten können Soja enthalten. Soja ist heutzutage überall drin, was denaturierte worden ist.

Soja ist nur gesund, wenn die Sojabohne einen Fermentierungsprozess durchlaufen hat, viele Stunden gekocht

wird oder ohne Chemie zu Sojamilch verarbeitet wird. Aus dieser Sojamilch wiederum könnt Ihr dann unter Zusatz von Nigari (ist ein traditionell aus dem Meerwasser gewonnenes Gerinnungsmittel) herstellen. Der Geschmack des so hergestellten Tofus ist ein anderer als der industriell hergestellte Tofu.

Wollt Ihr Tofu nicht selbst herstellen, dann kann ich Euch den folgenden Link empfehlen:

<http://www.soja-farm.de/index.php/tofuherstellung.html>

Zusammenfassend kann ich sagen, dass mir das Buch "Soja – Die ganze Wahrheit", die Augen geöffnet hat. Bei Interesse empfehle ich Euch dieses Buch zu Lesen. Euch werden die Augen übergehen, wenn Ihr lest, wie die Industrie mit unserer Gesundheit umgeht!

**Die Chemische Industrie macht uns krank durch Ihre denaturierten "Lebensmittel", dann gehen wir zum Arzt und bekommen chemische Keulen um wieder gesund zu werden. Die Chemische Industrie verdient also doppelt an unserer Unwissenheit!**

Das darf nicht sein! Das kann nicht sein! Wir fühlen uns schlecht und die Chemische Industrie verdient sich eine "Goldene Nase".

Lasst Euch das nicht gefallen, wir sind nicht dumm und sollten uns nicht für DUMM verkaufen lassen. Wenn Ihr mir jetzt noch nicht glaubt, dann lest bitte das Buch.

Wissen ist Macht, nur so können wir uns wehren gegen die Machenschaften der Chemischen Industrie!

Achtet beim Einkauf auf die Art und Weise, wie Eure Lebensmittel hergestellt worden sind. Es wird Euer Schaden nicht sein.

Schaut mal auf meiner Homepage unter [Interessante-Links](#) nach, dort gibt es weitere tolle Infos!

Wollt Ihr mehr wissen? Dann setzt Euch mit mir in Verbindung und wir vereinbaren einen Termin.

Bei der Umsetzung Eurer Ernährungsumstellung unterstütze ich Euch gerne mit Rat und Tat.

Dazu ist es nicht unbedingt notwendig, dass Ihr zu mir in die Praxis nach Bockhorn kommt. Möglich ist eine Unterstützung auch per Mail, am Telefon, am Handy oder über Skype.

Wenn Ihr Fragen habt, dann könnt Ihr Euch gerne mit mir per E-Mail in Verbindung setzen.

[gesundheits\\_und\\_ernaehrungs\\_trainer@arcor.de](mailto:gesundheits_und_ernaehrungs_trainer@arcor.de)

oder weitere Informationen über meine [Homepage](#) erfahren.

Ein schönes Wochenende und viele liebe Grüße sendet Euch  
Katrin

### **Meine Publikationen**

20.07.2016

Mein 3. E-Book ist heute erschienen!

ISBN: 978-3-3668-26341-3

[Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil II  
Ein Blog-Tagebuch](#)

18.03.2016

Aus meinem 2. E-Book wurde heute ein Buch!

ISBN: 978-3-668-16742-1

[Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung Ein  
Blog-Tagebuch](#)

08.03.2016

Mein 2. E-Book ist heute erschienen!

ISBN: 978-3-668-16741-4

[Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung Ein Blog-  
Tagebuch](#)

04.12.2015

Aus meinem E-Book wurde heute ein Buch, das erste Exemplar

habe ich heute Morgen in meinen Händen gehalten!

ISBN: 978-3-668-08752-1

[Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung](#)

16.11.2015

Meine Abschlussarbeit ist beim GRIN-Verlag veröffentlicht worden

ISBN: 978-3-668-08751-4

[Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung](#)