

Exklusives Angebot für "NET-Journal"-Leser!

"Open" veredelt Getränke und Nahrung!

Am Rande des Kongresses "Technologien der neuen Zeit" vom 21.-23. Juni 2019 in Stuttgart lernten wir durch unseren inzwischen verstorbenen Freund Edouard Beicht den Geschmacksverstärker "Open" kennen. Seither ist dieses Fläschchen ein dauernder Begleiter - wir möchten es nicht missen!

Eine Art Vermächtnis

Edouard Beicht war nicht nur Unternehmer und Forscher, sondern auch Yogabegeisterter. Seine Frau Andrée und Freunde unterhalten auch heute noch das Anapurna-Yogazentrum - es sind echte Freunde, welche wie wir die Erinnerung an Edouard Beicht hochhalten.

Nach dem Kongress "Technologien der neuen Zeit" vom 21.-23. Juni 2019 in der Schwabenlandhalle Stuttgart-Fellbach luden wir wie immer das Team zum Abendessen im Garten des nahegelegenen Restaurants ein. Mit dabei war damals auch Edouard Beicht. Wir waren ja befreundet, und er hatte immer Interessantes aus seinem Schaffen zu erzählen.

Bei der Mahlzeit beobachteten wir, wie Edouard ein Fläschchen aus seiner Tasche zog und daraus wenige Tropfen über das Essen und das Getränk träufelte. Wer wie die Redaktorin etwas helllichtig war, konnte beobachten, wie sich von diesen Tropfen ausgehend eine frische Energie entfaltete.

Daraufhin angesprochen, meinte Edouard, es handle sich um hoch reines Quellwasser aus den schottischen Highlands, das mit Gletscherwasser aus Chile veredelt worden sei. Ein Tropfen würde genügen, um Speisen und Getränke zu veredeln und deren Geschmack zu entfalten.

Wenig später erhielten wir ein Päckchen mit 15 Fläschchen - ein Geschenk von Edouard. Ab sofort träufelten wir 1-2 Tropfen auf Speisen und Getränke - und wir bemerkten nicht nur eine Geschmacksverbesserung, sondern auch eine energetische Veredelung. Wir baten Edouard darum,



Edouard Beicht verstarb am 21. September 2022 im Alter von 75 Jahren.

diese Tropfen auch unseren Lesern bekannt machen und anbieten zu dürfen - aber er wollte nicht. Es sei noch nicht der richtige Zeitpunkt.

Der richtige Zeitpunkt

Als uns Edouards Frau Andrée am 22. September 2022 mitteilte, dass Edouard verstorben war, tat sie das zugleich mit der Eröffnung, dass sie sich darüber freuen würde, wenn wir dieses Produkt als Vermächtnis von Edouard im Journal bekannt machen würden. Das taten wir gerne und wiederholen jetzt das Angebot!

"Open" entfaltet den Geschmack

Dem Beipackzettel entnehmen wir folgenden Text: *"Ist Wasser gleich Wasser? Die 15-ml-Flasche 'Open' enthält mindestens 360 Tropfen technisches Wasser."* Zum Begriff "technisches Wasser" steht in der Fussnote: *"Der mechanische Prozess O'DUIL® übermittelt diesem Wassergemisch Pico-Informationen (10⁻¹²) von ätherischen Ölen und Mineralien als Mehrwert, welche die Oberflächenspannung vermindern, um physikalisch und chemisch doch nur Wasser zu bleiben!"*

Levitation von Anden-Gletscherwasser

Und weiter im Beipackzettel: *"Das Wasser wurde durch Levitation von Anden-Gletscherwasser gewonnen."*

Ein paar Tropfen dieses entfalten Wassers können u.a. dem Magen helfen, den Verdauungsprozess zu fördern. Stellen Sie den Unterschied bei Getränken fest, indem Sie zwei Gläser Saft, Limonade, Bier oder Wein nehmen und in nur eines einen Tropfen hinzufügen. Testen Sie dann zuerst das mit 'Open' entfaltete Getränk. Beim Kochen erreichen wir ein Öffnen der Fette, Säuren, Bitterstoffe, von Zucker, Salz, Gewürzen und Alkohol. Lassen Sie Ihrer Fanta-



Die Open-Tropfen werden über die Speisen geträufelt.



Open-Fläschchen mit Anden-Gletscherwasser aus Chile:

- 1 Fläschchen 9 Euro,
- 3 Fläschchen 25 Euro,
- 8 Fläschchen 60 Euro.

Zu bestellen über die Redaktion!

sie und Ihrer Intuition freien Lauf, denn es gibt noch viele weitere Anwendungen zu entdecken."

Kinesiologische Tests ergaben unglaublich hohe Bovis-Einheiten. Wir raten jedem Nutzer, seine eigenen Erfahrungen mit diesem besonderen Produkt zu machen.

Es handelt sich übrigens um ein **exklusives Angebot**, das Sie sonst nirgendwo bekommen!