Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 35 (1980)

Heft: 3

Buchbesprechung: Von neuen Büchern

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

organisch-biologische Denken, warum es so gemacht werden muß. – Die Beete bekommen nun die Winterdecke. Im städtischen Garten fehlt der gute Stallmist, so benütze ich zum Ersatz als tierische Komponente Hornmehl oder Hornspäne, ca. 2 kg auf den Quadratmeter. Darüber werden die feingehackten Ernterückstände mit den Resten der Blumenstauden gestreut, gut luftig, ca. 5 bis 8 cm, daß der Boden noch gut atmen kann. Diese Winterdecke ist Nahrung für die Bodenlebewesen und gibt Schutz gegen den Frost. Der Boden ist im Frühjahr locker und leicht zu bearbeiten. Sind noch Reste von Humusferment oder Brennesseljauche vorhanden, werden sie darüber gespritzt. Um ein Faulen zu vermeiden stäube ich als letztes Gesteinsmehl-Basaltmehl. Mit dem Laubkompost vom Frühjahr decken wir den Boden unter dem Beerenobst ab; auch die Rosen habe ich mit diesem vorrotteten Laub angehäufelt. Lore Schöner

Von neuen Büchern

Dr. H. Vogtmann, Schweizerische Stiftung des biologischen Landbaus, Oberwil

Die Qualität landwirtschaftlicher Produkte aus unterschiedlichen Anbausystemen

Der Schlüssel zur Qualitätsproduktion

Vielfach belächelt, aber durch neuere Forschungsergebnisse gestützt, ist die immer noch aktuelle Aussage von Sir Albert Howard (1947) betreffend «gesunder Boden – gesunde Pflanze – gesunde Tiere». Diese Zusammenhänge sind bei ganzheitlicher Betrachtungsweise geradezu augenfällig, und es wird damit zur Selbstverständlichkeit, daß der Schlüssel zur Produktion ernährungspsychologisch hochwertiger Nahrungsmittel im Boden liegt. Eine auf die Nachhaltigkeit der Bodenfruchtbarkeit ausge-

richtete Landwirtschaftsmethode birgt daher auch schon in sich eine weitgehende Garantie für eine Minimalisierung von Problemen mit Krankheiten und Schädlingen. Dies ermöglicht dann wiederum ein optimales Ausschöpfen von natürlichen Regelmechanismen und daher einen weitgehenden Verzicht auf die Zufuhr von Hilfsstoffen und Hilfsmitteln, deren Unbedenklichkeit nicht über alle Zweifel erhaben ist. Zu oft wird von zu vielen Fehlschlägen mit diesen Mitteln berichtet.

«Der Vielzahl von Veröffentlichungen über Pestizide und der Verschiedenheit der geäußerten Ansichten stehen die wenigen wissenschaftlichen Dokumente gegenüber, die toxikologische Schlüsse für den Menschen zulassen.» Diese Aussage von Fournier anläßlich der wissenschaftlichen Tagung der deutschen Gesellschaft für Qualitätsforschung im April 1970 hat auch heute noch nicht an Aktualität verloren und seine Feststellung, daß die Situation riskiert unentwirrbar zu werden, ist brennender denn je. Neuere Ergebnisse zeigen nämlich (Wellenstein 1977) auf eindrückliche Art und Weise, daß schwerwiegende toxische Auswirkungen selbst kleinster, analytisch praktisch nicht mehr erfaßbarer Rückstandsmengen auf die Potenz der Tiere und den Gesundheitszustand ihrer Nachkommen feststellbar sind.

Die Anreicherung von chlorierten Kohlenwasserstoffen in Muttermilch (Refardt, 1971; Aubert, 1975; Schüpbach, 1979) auf Werte, die bis zum Vielfachen des von der Weltgesundheitsorganisation tolerierten Gehaltes betragen, sind alarmierend. Offensichtlich vermag aber hier gerade der Genuß von Nahrungsmitteln, die ohne Verwendung solcher Substanzen gewonnen wurden, zu einer deutlichen Reduktion dieser Rückstände in der Muttermilch zu führen. Dies ist überaus positiv zu werten, da ja gerade chlorierte Kohlenwasserstoffe ubiquitär vorhanden sind. Nahrungsmittel, die völlig frei von chlorierten Kohlenwasserstoffen sind, gibt es heute praktisch nicht mehr. Die zuvor dargelegte Tatsache bedarf selbstverständlich weiterer Erhärtung, zeigt aber doch schon, daß durchaus in qualitativer Hinsicht, zumindest für die menschliche Gesundheit, Unterschiede beim Konsum von Nahrungsmitteln aus verschiedenen landwirtschaftlichen Systemen auftreten können.

Ein Ausweg aus diesem Dilemma kann sicherlich nicht durch den Einsatz stets neuer Pestizide gefunden werden, denn eine

solche Eskalation wirkt auf die Dauer kontraproduktiv. Der Einsatz solcher Mittel bringt keinen Vorteil und setzt nur einen immensen Einsatz an schwierig zu handhabender Technik voraus. In einer kürzlich veröffentlichten Arbeit machte May (1977) den angeblichen Fortschritt auf dem Gebiet der Schädlingsbekämpfung deutlich. In früheren Jahren beliefen sich die Verluste durch Schädlinge und Unkräuter für die gesamte landwirtschaftliche Produktion auf etwa 33%. Der gleiche Anteil geht auch heute noch verloren, trotz intensivem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Einzig die Ursache für diese Verluste hat sich geändert: War es früher hauptsächlich die Konkurrenzierung durch Unkräuter, so sind heute Insekten und Pflanzenkrankheiten die Ursache für die Verluste.

Zehn Jahre Engadiner Kollegium

Was ist Liebe?

Das Bild vom Menschen – wie ist es heute – wie soll es werden? Was ist – und was will das Engadiner Kollegium?

Das Engadiner Kollegium kämpft gegen jeden extremen Totalitarismus, komme er nun von rechts oder links. Unsere Zielsetzung ist jedoch nicht politischer Natur, sondern wir wollen das Einstehen für die individuelle, weltanschauliche, religiöse, wissenschaftliche, wirtschaftliche, kulturelle und politische Freiheit des Menschen und Europas fördern. Das bedeutet Kampf gegen die Unterdrückung der Grundrechte des Menschen, aber auch interdisziplinäre Erforschung dieser Grundrechte.
In den vergangenen zehn Jahren versuchte das Engadiner Kollegium Fragen zu beantworten, die uns brennend interessierten: Welche Vorstellung macht sich der Mensch von sich selbst, von der Natur, von jedem Seienden, vom Sein, vom Metaphysischen, schlußendlich von Gott? Was ist eigentlich der Mensch?

*

Zum zehnjährigen Bestehen des Engadiner Kollegiums erschien unter der Überschrift:

Was ist Liebe?

die Wiedergabe von vierundzwanzig Vorträgen.

Wir lassen daraus einen kleinen Ausschnitt aus dem Vortrage des ehemaligen Direktors des Institutes für Physik an der Universität Zürich, Walter Heitler,

«Von der Liebe zur Natur»

folgen.

Einführen möchten wir in seine Ausführungen mit seinen Worten:

«Unser gegenwärtiger Raubbau an der Natur, unsere rücksichtslose Zerstörungswut um kurzfristiger, egoistischer, materieller Vorteile willen, ist schlicht und einfach Selbstmord der Menschheit.»

Liebe zur Natur. Dies wollen wir nicht in dem anfangs genannten oberflächlichen Sinn, sondern nur in dem tieferen, uns mit der Natur einigenden Sinn verstehen. Wir wissen – wenn wir dafür offen sind –, wie eng die Einigung sein kann. In neuester Zeit sind wir eindrücklich auf unsere ökologische Verbindung mit der Natur hingewiesen worden. Wir, die Verschwender und Zerstörer der Naturdinge, sind doch in Wirklichkeit die Abhängigen, die von der Natur reich Beschenkten (nicht umgekehrt!), dadurch eben aufs engste verbunden mit der Natur. Diese Verbindung darf nicht so äußerlich, vor allem nicht so einseitig bleiben. Wir können nicht für immer die Beschenkten, Nehmenden, Opfer Annehmenden bleiben. Welche Opfer bringt uns die Natur doch, indem sie sich selbst uns zur Nahrung darbietet! Das hat aber sein Ende in der Endlichkeit der Natur. Die Rückgabe, als Schonung und Liebe, ist ethische Pflicht. Das hat uns Albert Schweitzer gesagt. Das rettende In-uns-Aufbewahrtsein, wie es Rilke beschreibt, ist der Ethik Albert Schweitzers sehr nahe. Beides wird noch ergänzt und übertroffen durch das Tiefste, das hierüber je gesagt wurde, durch die religiöse Perspektive, wie sie im 8. Kapitel des Römerbriefes von Paulus beschrieben ist. Wir lesen dem Sinne nach etwa: «Das Geschaffene (die Natur) sehnt sich nach dem Offenbarwerden, also dem Erscheinen der Söhne Gottes, d. h. der von Gott angenommenen, erlösten Menschen . . . in der Hoffnung, daß auch sie befreit werden wird zur

Freiheit der Herrlichkeit der Kinder Gottes.» Die Befreiung zur Herrlichkeit ist nichts anderes als Erlösung. Anders ausgedrückt: Durch unsere Urschuld haben wir die Natur mitgerissen in den unerlösten Zustand, in den uns dienstbaren Zustand, in dem sie, nach Paulus, «seufzt und sich schmerzlich ängstigt». Mit unserer eigenen Erlösung geht die Erlösung der Natur einher und muß einhergehen. Das Rilkesche «In-uns-Aufnehmen», das Mitnehmen in uns in die menschlich-geistige Welt ist ein erster Schritt – aber Erlösung ist mehr: ist «Mitnehmen in die Freiheit der Herrlichkeit der Kinder Gottes», wie es Paulus ausdrückt, d. h. Mitnehmen nicht nur in die menschliche Welt, sondern Mitnehmen in die göttliche Welt.

Warum fördern Artischocken und Vermouth das Wohlbefinden?

Artischocken (Cynara asolymus) enthalten äußerst gesunde Bitterstoffe und verdauungsfördernde Fermente. Gesundheitlich wertvoll und gut für den Stoffwechsel ist aber auch der Wirkstoff des Vermouth (Artemisia absinthius).

Eine neue Möglichkeit,
von diesen Naturkräften auf angenehme Weise zu profitieren, ist der Genuß der neuen alkoholfreien Erfrischungsgetränke **Cinus** und **Vermus:** Cinus, leicht bitter, aus 50 Prozent Rimuß-Traubensaft und Artischokken-Auszügen; Vermus, leicht süß, aus 70 Prozent Rimuß-Traubensaft und Vermouth ohne Alkohol.

Ohne Alkohol

Cinus Vermus von RIMUSS

Beide sind naturrein, ohne schädlichen Zucker- und Süßstoffzusatz und herrlich durstlöschend.

(Gewöhnliche Tafelgetränke enthalten nebst 4 bis 8 Prozent Fruchtsaft, 10 Prozent Fabrikzucker, Konservierungsmittel und Farbstoffe.)
Cinus und Vermus kosten Fr. 2.50 pro Literflasche.

Neben dem Jelmoli in Zürich, Glatt und Basel führen schon manche Läden, Reformhäuser und Getränkedepots Vermus und meist auch Cinus. Wenn Sie diese bei Ihrem Getränkehändler noch nicht finden, dann verlangen Sie das Bezugsquellenregister zusammen mit der Gratis-Broschüre «Gesundheitswert von Artischocken, Vermouth und Traubensaft» bei der Rimuß-Kellerei, Abt. KP, 8215 Hallau, Telefon 053 6 31 44.