Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 95 (1969)
Heft: 6

Artikel: Wie kommt das Dingsda in den Käse?
Autor: Knobel, Bruno
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-508537

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: 10.07.2025

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

Wie kommt das Dingsda in den Käse?

Nicht etwa wir – ums Himmels willen nein! –, sondern die Amerikaner haben festgestellt, daß sich im Schweizer Käse Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln befänden.

Beruhigend ist indessen, daß sich diese Rückstände erst dank der Verfeinerung der wissenschaftlichen Prüfmethoden haben feststellen lassen.

Mit andern Worten: Wenn der Konsument den Käse auf herkömmliche Weise prüfend kostet, merkt er nichts. Und das ist schließlich die Hauptsache.

Zur weiteren Beruhigung hat ein Kantonschemiker verlauten lassen, das Gift komme in so geringen Mengen vor, daß es für den Menschen unschädlich sei.

Im Käse ist also Gift, aber so wenig, daß es nichts schadet. Dieses Gift gelange vom Viehfutter via Kuh und Milch in den Käse. Es ist also anzunehmen, daß der Mensch das Gift auch mit der Milch konsumiert, nicht nur mit dem Käse. Aber auch in der Milch kommt das Gift zweifellos nur in kleinen Mengen vor und ist deshalb unschädlich.

Ich nehme an, auch im Joghurt müsse demnach – mit verfeinerten wissenschaftlichen Methoden – Gift festzustellen sein. Ganz gewiß aber nur in kleinen, für die Menschen ungefährlichen Mengen.

Und wenn schon in Milch, Joghurt und Käse; dann sicher auch in der Butter, nehme ich an, wird das Gift zu finden sein, wenn zweifellos auch hier nur in so kleinen Mengen, daß es der Gesundheit nicht schadet.

Wenn ich mich nicht täusche, ißt der Mensch nicht nur Milchprodukte, sondern auch die Kühe selbst. Ich sehe also nicht ein, weshalb Milchprodukte von Kühen vergiftet sein können, ohne daß auch das Fleisch von Kühen vergiftet ist. Und von Kälbern. Und von Rindern. Aber das Gift dürfte auch im Fleisch nur in sehr geringen Mengen vorhanden sein und dem Menschen mithin kaum schaden. Ich weiß, daß da und dort Mastschweine mit Magermilch – das heißt: mit Magermilch von Kühen – gefüttert werden. Es schiene mir deshalb nicht ausgeschlossen, daß Gift aus Viehfutter, das sich im Käse feststellen läßt (wenn auch nur mit wissenschaftlich verfeinerten Methoden) – daß solches Gift auch mit Schweinefleisch genossen wird. Wenn selbstverständlich auch nur in ganz kleinen, für den menschlichen Organismus unschädlichen Mengen.

Ich erinnere mich, schon von Vergiftungserscheinungen gehört zu haben, die nach dem Genuß von Obst aufgetreten sind. Nur harmlose Vergiftungserscheinungen, selbstverständlich, weil Schädlingsbekämpfungsmittel auch dem Obst anhaften können. Aber ganz gewiß nur in ganz kleinen Mengen, die dem Menschen nicht ernsthaft schädlich sein können.

Wenn Schädlingsbekämpfungsmittel und andere Gifte sich in Obst und Viehfutter nachweisen lassen, wenn auch nur mit verfeinerten wissenschaftlichen Methoden, dann müßte es doch eigentlich seltsam sein, wenn dies nicht auch beim Getreide der Fall wäre. So daß man annehmen müßte, auch das Brot sei nicht so ganz und gar giftfrei. Immerhin dürfte die Giftmenge so gering sein, daß sie unschädlich ist.

Daß gelegentlich und da oder dort das Trinkwasser völlig unmotiviert schäumt oder eine eher seltsame Färbung aufweist und dem menschlichen Magen nicht unbedingt bekömmlich ist – das weiß man längst. Aber man weiß auch, daß die Giftmenge im Wasser relativ gering und also nicht eigentlich gefährlich ist.

Und daß gewisse Nahrungsmittel absichtlich mit Giftstoffen behandelt werden, damit sie wenigstens frisch aussehen, wenn sie auch nicht mehr ganz frisch sind – auch das weiß man und zudem, daß dieses Gift nur in geringen Mengen zum Einsatz gelangt, und somit völlig unschädlich ist ...

Wir dürfen also völlig beruhigt sein!

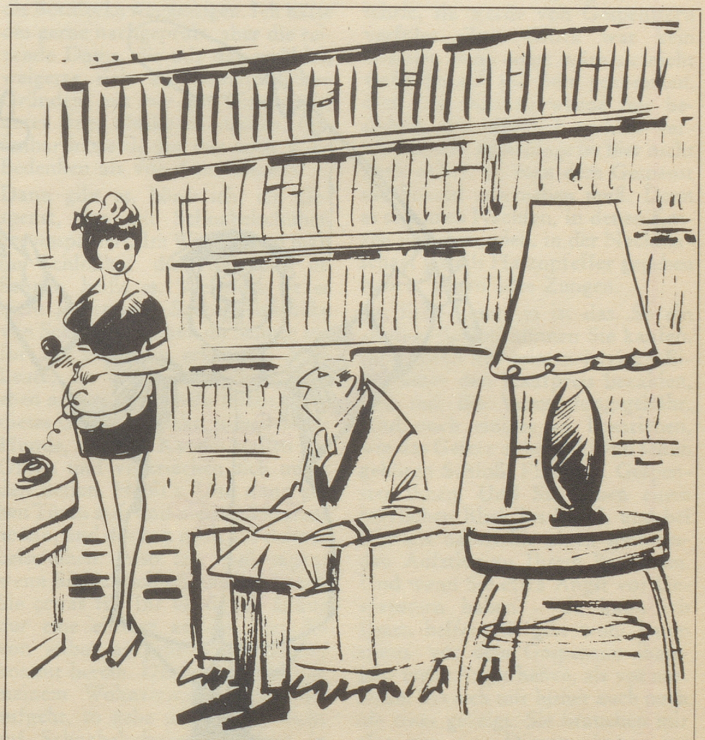
Der Mensch greift mit einiger Aussicht auf Erfolg nach dem Mond. Derweil vergiftet er sich auf der alten Erde. Aber nur ganz, ganz langsam. Denn die Giftmenge im Käse ist sehr gering. Und in der Milch, im Joghurt, in der Butter, im Obst, im Brot, im Fleisch, im Wasser ...

Vielleicht läßt sich in absehbarer Zeit, mit verfeinerten wissenschaftlichen Methoden, addierend errechnen, wieviel Giftstoff der Mensch mit drei Tagesmahlzeiten *zusammen* einnimmt.

Aber die Aussicht, daß dies getan wird, ist wohl nur sehr, sehr klein. So klein und ungefährlich wie die Menge Giftes im Käse.

Bruno Knobel

« Prost Susanne — der Fiskus trinkt mit! »



«...Ihr Sohn fragt, ob Johann ihn heute zur Demonstration gegen den Schah nach Zürich fahren darf und welchen Wagen er nehmen soll...»