Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **26 (1969)**

Heft 9

PDF erstellt am: **18.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A. VOGEL'S

Gesundheits-NACHRICHTEN

JAHRGANG 26
9
SEPTEMBER 1969

MONATSSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE

ERNÄHRUNG · KÖRPERPFLEGE · ERZIEHUNG

Preis 60 Rp.

Wie können wir uns vor vergifteter Nahrung schützen?

Eine zunehmende Anzahl wesentlicher Nahrungsmittel wie Brot, Milch, Fleisch, Obst und Gemüse sind durch ungeeignete Behandlung entwertet oder durch chemische Einwirkung geschädigt. Vielfach sind sie auch mit giftigen Substanzen durchsetzt, deren bedenkliche Auswirkungen uns täglich neu vor Augen geführt werden und die wir vermutlich erst in Jahrzehnten in ihrer vollen Tragweite beurteilen können.

Dass heute noch unzählige Bauern ihre Milch in die Jauchegrube schütten müssen, weil sie ungeniessbar und mit Insektiziden vergiftet ist, sollte deutlich genug zeigen, wie weit wir gekommen sind. In Bülach (so berichtet der «Tages-Anzeiger») muss ein Bauer jeden Abend den ganzen Milchertrag von täglich rund 120 Litern unter Aufsicht der Gesundheitskommission ins Güllenloch schütten. Das «Emmentaler Blatt» schreibt: «Uns scheint es, dass die Milchvernichtungsaktion noch lange nicht beendet ist: denn die verzweifelten Landwirte, die täglich ihre Milch in die Gülle werfen müssen, wissen nicht, wann diese Radikalkur beendet sein wird.»

Ob diese «Radikalkur» wirklich hilft, ist eine andere Frage, gelangen die konzentrierten Gifte doch auf diese Weise wieder auf die Wiesen, ins Gras, in die Kühe und in die Milch.

Gemäss dem Jahresbericht 1968 des Chemischen Laboratoriums der Stadt Zürich lassen sich bei Früchten, Beeren, Gemüsen, Kartoffeln, Molkereiprodukten, Eiern, Getreide, Fertigmenüs, Teigwaren, Suppen, ja sogar im Vogelfutter und in Waschpulvern gefährliche Pestizid-Rückstände feststellen (DDT und DDE, Lindan, Deldrin, BHC).

Erfreulich ist die Tatsache, dass in keiner der untersuchten Proben von Bio-Gemüse Spuren von Pestizidrückständen gefunden werden konnten.

Heute versucht man, dem schwierigen Problem mit der Festsetzung sogenannt ungefährlicher Toleranzen beizukommen. Diese Methode bietet jedoch keinen ausreichenden Schutz, weil ja immer nur eine einzige Giftkonzentration erfasst werden kann, nicht aber die sich aus mehreren vergifteten Lebensmitteln ergebende Kumulation (Anhäufung) verschiedener Giftstoffe, die sich bekanntlich im Fettgewebe von Mensch und Tier speichern und vermehren. So schreibt Prof. Dr. T. Rautavaara, Helsinki, in «Vitalstoffe»: «Viele synthetische Biozide sind nicht nur persistent, d. h. die Natur findet keinen Weg, sich selbst zu reinigen, sondern sie kumulieren auch, d. h. die Gifte werden in der Nahrungskette ständig im Lebendigen aufgenommen und in jeder Stufe angereichert.» («Das eben ist der Fluch der bösen Tat, dass sie, fortzeugend, immer Böses muss gebären». Octavio in Schillers «Piccolomini».) Einen vernünftigen Ausweg aus der sich bereits überdeutlich ankündigenden Katastrophe bietet nur eine intensive Förderung des giftfreien biologischen Landbaus und die Erzeugung von pflanzlichen und tierischen Produkten, die frei sind von Pestiziden, Antibiotika, Hormonen und anderen Stoffen, welche die Funktionen der Organe nachweisbar in schwerster Weise schädigen können.

Bevor aber die Gesetzgebung der Entwicklung gerecht wird, kann der einzelne nichts anderes tun, als sich und seiner Familie täglich einen möglichst hohen Anteil an naturnaher, lebendiger und giftfreier Nahrung zu verschaffen, vor allem aber wirklich von Grund auf biologisch gezogene Früchte und Gemüse und deren Säfte. Wer seiner Gesundheit einen echten Dienst erweisen will, handelt darum nach dem Grundsatz:

Jede moderne Mahlzeit beginnt mit einem Biotta-Gemüsesaft*

* Nur Biotta-Gemüsesäfte sind aus echtem Bio-Gemüse, das ohne giftige Spritzmittel gezogen wird.

Es wünscht Ihnen gute Gesundheit

Biotta AG, 8274 Tägerwilen, Telefon 072 9 67 11 . Dr. H. Brandenberger

NEU: Biotta Gemüsesaft-Cocktail

Eine schmackhafte, ausgewogene Mischung aus Biotta-Rüeblisaft, Biotta-Tomatensaft, Biotta-Randensaft und Biotta-Selleriesaft. Nahrhaft, aber kalorienarm. Macht nicht dick. Der gesunde Apéritif aktiver Menschen und fahrsicherer Autofahrer. Aus echtem Bio-Gemüse.

GARANTIERT Biotta BIO-GEMÜSE