

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
<b>Band:</b>	36 (1965)
<b>Heft:</b>	11
<b>Artikel:</b>	Die Lebensmittelindustrie im Dienste der Volksgesundheit
<b>Autor:</b>	Mohler, H.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-807436">https://doi.org/10.5169/seals-807436</a>

### 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:** 13.01.2026

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

# Die Lebensmittelindustrie im Dienste der Volksgesundheit

Von Prof. Dr. H. Mohler, Zürich

## «Mangel im Ueberfluss»

Verschiedene Phänomene haben zu einer Änderung unserer Ernährungsformen geführt, vor allem die Abwanderung der Menschen vom Land in die Städte und ihre Zusammenballung in Industriezentren, wo eine immer grösser werdende Anzahl von Menschen gemeinsam, kurzfristig und doch vollwertig verpflegt werden soll. Dazu kommt ein Weiteres: Wir leben heute weniger gesund als in den Kriegsjahren, und man spricht ernährungsphysiologisch von einem «Mangel im Ueberfluss». Mechanisierung, Motorisierung und Automation nehmen dem Menschen immer mehr körperliche Arbeit ab und er braucht deshalb weniger Energie, d. h. weniger Nahrung. Die Mediziner stellen fest, dass wenn wir heute die gleiche Nahrungsmenge zu uns nehmen wie vor zehn oder zwanzig Jahren, wir übergewichtig werden. Isst aber der heutige Mensch, weil er weniger Kalorien braucht, nicht mehr soviel wie früher, dann nimmt er zu wenig Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe zu sich, und das ist der Mangel im Ueberfluss. Es zeigt sich dies besonders bei unserer Bergbevölkerung, die nicht unter Mangel an Kalorien leidet, wie man vielfach glaubte, sondern — wie Professor Verzär mit einer Arbeitsgruppe gezeigt hat — an einem solchen an Schutz- und Wirkstoffen. Schliesslich ist zu berücksichtigen, dass der Anteil an gereinigten, industriell vor- und zubereiteten Lebensmitteln zugenommen hat und weiterhin zunehmen dürfte. Ohne hochentwickelte und leistungsfähige Ernährungsindustrie können die Ernährungsprobleme, vor welchen wir heute stehen, gar nicht gemeistert werden.

## Man verlangt Lebensmittel mit Dienstmädchen

Ueberschattet wird dies durch den Trend nach convenience foods. War das Essen ursprünglich ein Akt der Nahrungsaufnahme zur Deckung des Bedürfnisses an Kalorien und mussten in einer zweiten Phase auch kulinarische Ansprüche erfüllt sein, so zeichnet sich heute eine dritte Phase ab, das Verlangen nach Lebensmitteln, die einfach einzukaufen, zu lagern und zu transportieren sind, die aber im besonderen einfach und schnell zubereitet werden können. Mit einem Wort: Man verlangt Lebensmittel mit eingepacktem Dienstmädchen. In welcher Entwicklung wir stehen, ergibt sich aus der Tatsache, dass von den 8000 Lebensmittelartikeln, die sich heute auf dem Markt befinden, etwa die Hälfte erst seit dem Jahre 1950 entwickelt wurde.

Man hat bisweilen noch falsche Vorstellungen über industriell erzeugte oder vorfabrizierte Lebensmittel. Ein Lebensmittel, das mit modernsten Apparaten, die immer mehr elektronisch wie von Geisterhand gesteuert werden, gewonnen wird, ist sicher industriell hergestellt. Die dabei auftretenden Veränderungen lassen sich aber von der hausgemachten Ware gar nicht unterscheiden. Ja, die Industrie stellt heute sogar Produkte her, die ernährungsphysiologisch besser sind als hausgemachte Ware.

## Die Ernährungsindustrie ist nichts anderes als eine moderne Küche

an die sehr hohe hygienische Anforderungen gestellt werden. Wie sehr sich die Lebensmittelindustrie von ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten leiten lässt, geht zum Beispiel daraus hervor, dass nach Untersuchungen von Professor Cremer, Giessen, Erbsen, die für Suppen verwendet werden und schon nach zehn Minuten Kochzeit tischfertig sind, was durch eine industrielle Vorbehandlung mit Dampf im Autoklaven erreicht wird, einen merklich höheren Eiweisswert aufweisen als die nach Hausfrauenart zubereitete Erbsensuppe. Bekanntlich leben Millionen Menschen von Reis. Wenn sie geschälten Reis verzehren, erleiden sie die Beri-Beri-Krankheit. Es gibt aber nun ein industrielles Verfahren, das erlaubt, die im Reishäutchen enthaltenen Vitamine der B-Gruppe, die die Beri-Beri-Krankheit verhindern, in das Reiskorn zu übertragen. Solcher Reis wird auch für die neuen 7-Minuten-Risotto-Produkte verwendet.

Der Ernährungsindustrie stehen verschiedene Verfahren zur Verfügung, um die von den Hausfrauen und den Verpflegungsstätten immer mehr gewünschten «bequemen» Lebensmittel herzustellen, nämlich Trocknen (inkl. Gefrieretrocknen), Erhitzung (in Dosen oder in anderen Behältern), Kälteanwendung (Tiefkühlkette), chemische Verfahren, die Bestrahlung mit Elektronen- und Gammastrahlen und schliesslich die Kombination dieser Verfahren. In Amerika sind bereits einige bestrahlte Lebensmittel für den menschlichen Genuss freigegeben.

## Was soll nun getan werden?

Wie können wir dem Mangel im Ueberfluss begegnen? Ein Weg, der von der Ernährungsindustrie bereits beschritten wird, besteht darin, dass man Volksnahrungsmittel durch Zusatz von Wirk- und Schutzstoffen, d. h. mit Vitaminen, Spurenelementen, Jod und Fluor aufwertet. Eine andere Lösung ist die Erziehung zu richtigem Einkaufen, Kochen und Essen. Die von unserer Landwirtschaft erzeugten Lebensmittel enthalten im Verhältnis zu ihren Kalorien viele Schutz- und Wirkstoffe. Wir nennen: Obst, Gemüse, Milch, Milchprodukte, dunkles Brot, auch Leber ist zu erwähnen. Auch die unscheinbare Kartoffel gehört hierher. Sie enthält nicht nur Stärke, sondern auch Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Aber die Hausfrau muss wissen, wie man diese Produkte zubereiten muss, damit natürliche Schutz- und Wirkstoffe erhalten bleiben.

Aus den geschilderten Änderungen in unseren Ernährungsgewohnheiten werden die von der Ernährungsindustrie erzeugten Produkte zu einem immer wichtigeren Faktor unserer Ernährung. Wir werden unseren Ueberlegungen über gewisse Mängel in der Ernährung gerecht, wenn wir darauf achten, dass «unser tägliches Brot» eine vernünftige Mischung dieser Produkte mit Frischkost, Milch, Gemüse und Obst darstellt. Andererseits kann die Ernährungsindustrie nur das aus den ihr zur Verfügung stehenden Rohstoffen herausholen, was in ihnen enthalten; also ist diese Industrie auf eine hochentwickelte Landwirtschaft angewiesen.