

| | |
|---------------------|--|
| Zeitschrift: | Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge |
| Herausgeber: | Bioforum Schweiz |
| Band: | 24 (1969) |
| Heft: | 4 |
| Nachruf: | Abschied von einer Pionierin der modernen Ernährung und des biologischen Gartenbaus : Frau Dr. M. Müller, Leiterin der Hausmutterschule für Bäuerinnen auf dem Möschberg |
| Autor: | Hartmann-Imhof, Nelly |

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: 28.01.2026

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

Abschied von einer Pionierin der modernen Ernährung und des biologischen Gartenbaus: Frau Dr. M. Müller, Leiterin der Hausmutterschule für Bäuerinnen auf dem Möschberg

An einer Hand lassen sich die wenigen Gelegenheiten abzählen, die mich mit einer der von mir geschätztesten und verehrtesten Frauen in den letzten dreißig Jahren zusammengebracht haben. Und trotzdem haben wir beide ununterbrochen voneinander gewußt, daß wir am gleichen Strick ziehen, daß wir aus derselben tiefsten Ueberzeugung und dem inneren Wissen um den richtigen Weg uns darum bemühen müßten, die gesammelten Erfahrungen weiterzugeben an all die Menschen, die wie wir den Weg suchen und gehen möchten.

Habe ich es bei meiner Aufgabe und mit unserer Zeitschrift vorwiegend mit Menschen aus der Stadt und aus halbstädtischen Gebieten zu tun, so widmete sich Frau Dr. Müller mit Leib und Seele der ländlichen Bevölkerung, der Bauernfamilie. Längst bevor wir uns kennenlernten, sind uns beiden auf ähnliche Weise die Augen aufgetan worden für eine andersartige Betrachtung der Krankheitsentstehung. Und uns beiden hat sich im Beobachten der uns umgebenden Menschen bestätigt, was die Pionier-Aerzte und Ernährungsforscher der damaligen Zeit (bei uns Dr. Bircher-Benner, in Dänemark Dr. Hindhede) schrieben: daß die Art und Weise der Küchentechnik und der Ernährung der Menschen höchst unzulänglich, voller Mängel sei. Daß wir, um ein paar Beispiele zu nennen, das Wertvollste vom Getreidekorn, die Keime mit der Kleie, dem Vieh verfüttern und uns mit dem minderwertigen Rest, dem fast nur noch Stärkemehl enthaltenden inneren Teil des Kornes begnügen. Und dabei noch glauben, wir bekämen damit das Feinste! Nicht einen Augenblick lang hat man sich überlegt, daß wir damit sozusagen «die Perlen vor die Säue werfen», d. h. das Teuerste — wie bei der Milch den Rahm! — abschöpfen, den Tieren füttern, damit sie groß und

fett werden, und uns mit der ... Magermilch zufrieden geben. Wobei Magermilch immer noch hundertmal wertvoller ist als Weißmehlbrot!

Auch die Kartoffeln — von denen man heute sicher weiß, daß sie zu den biologisch wertvollsten Eiweißträgern innerhalb der menschlichen Ernährung gehören — hat man verachtet und den Hühnern und Schweinen gefüttert. Dafür zogen die Menschen Teigwaren vor aus dem gleichen biologisch unvollständigen Stärkebrei des Kornes, wie er für das Weißbrot verwendet wird.

Auf Frau Dr. Müller machten die Veröffentlichungen des dänischen Arztes Hindhede über seine Ernährungsexperimente während der Jahre der Hungerblockade im ersten Weltkrieg in Dänemark ebenso großen Eindruck wie auf mich: Dr. Hindhede hatte bewiesen, daß die Menschen mit einer Kost aus Kartoffeln, etwas Gemüse und Obst, grobem Roggenvollkornbrot, in welches noch die Kleie und Keime von Weizen mitverarbeitet wurden, sowie ausreichend Vollmilch, aber sehr wenig Fleisch und Fett nicht nur keinen Hunger und keine Vitalstoffmängel litten, sondern dabei gesünder und widerstandsfähiger wurden als bei der vorherigen fleischreichen Ernährung. Kinderärzte stellten fest, daß, seitdem man nicht mehr einfach die Butter ins Ausland verkaufte und selber nur Magermilch und Margarine genoß, die vorher in Dänemark grassierende und zur Blindheit führende Augenkrankheit Xerophthalmie, schlagartig verschwand und die Kranken, soweit sie nicht schon blind waren, wieder genasen. Vor allem Säuglinge, die künstlich ernährt wurden und zu wenig Vollmilch bekamen, erkrankten daran. Wie es sich im Laufe der Forschung herausstellte, lag die Ursache dieser Erkrankung bei einem ausgesprochenen Mangel an fettlöslichem Vitamin A, welches eben nur im Milchfett, aber nicht mehr in der Magermilch zu finden ist.

Ebenso sensationell wirkte aber auf Frau Dr. Müller auch die Entdeckung des holländischen Arztes Eijkman, daß die in Asien verbreitete, Millionen jährlich dahinraffende Nerven- und Herzkrankheit Beri-Beri (zu deutsch «die große Schwäche» genannt) geheilt und verhütet werden konnte, wenn man den Menschen das ganze Reiskorn mit Keim zu essen gab, anstatt

nur das weiß und blankpolierte Stärkekorn, welches unserem geschälten und vom Keim befreiten Weizenkorn entspricht. Gibt es nicht auch bei uns mehr und mehr Menschen, bei denen die Nervenfunktionen versagen? Sterben nicht von Jahr zu Jahr mehr an Herzversagen?

Ueberall in den Keimen der Getreidekörner und anderer Samen fand man später den in keinem anderen Nahrungsmittel so vielseitigen und reichen Gehalt an Nervenvitaminen der B-Gruppe und von hochungesättigten Fettsäuren samt E-Vitamin, von denen man heute exakt weiß, daß sie nicht nur die Entartung der Nervenfasern und damit der Nervenfunktionen bis zur multiplen Sklerose, sondern auch die Degeneration der Herzmuskeln und die Arterienverkalkung mit überhöhtem Blutcholesteringehalt zu vermeiden imstande sind.

In der Hausmutterschule auf dem Möschberg, deren Leiterin, Herz und Seele Frau Dr. Müller von Anfang an bis anfangs Oktober des vergangenen Jahres geblieben ist, lehrte sie darum die jungen angehenden Bäuerinnen, chüschiges, wunderbar schmeckendes Vollkornbrot zu backen, gesunde Kartoffel- und Gemüsegerichte ohne großen Mineralstoff- und Vitaminverlust zu kochen, sowie vor allem auch Frischobst- und Rohgemüse-Salatplatten zu richten, die nicht nur das Auge, sondern auch den Tischgenossen lebendige Nähr- und Wirkstoffe und damit Lebens- und Arbeitskraft erhalten.

Auch was die frühesten Pioniere des biologischen Land- und Gartenbaus — das heißt nach den allgemein gültigen Gesetzen des Lebens ausgerichtete Bodenbearbeitung — und alle späteren Forscher auf diesem Gebiete von Howard bis Dr. Caspari und Dr. Rusch geschrieben haben, hat Frau Dr Müller mit wachem Sensorium aufgenommen und ihren Schülerinnen im Hausgarten auf dem Möschberg, wo alles praktisch erprobt wurde, weiterzugeben versucht.

Als ihr Vermächtnis für die junge Generation und alle sучhenden Menschen älterer Jahrgänge hat Frau Dr. Müller ihre beiden kleinen Broschüren «*Praktische Anleitung zum organisch-biologischen Gartenbau*» und «*Was die Bauernfamilie von der neuzeitlichen Ernährung wissen müßte*» hinterlassen.

Ich möchte im Andenken an diese außergewöhnliche Frau, in dankbarster Erinnerung an ihre ebenso außergewöhnliche Leistung den beiden Broschüren wünschen, daß sie über die bäuerlichen Kreise hinaus in die Hände auch aller anderen jungen und älteren Menschen gelangen, die den Weg aus unserer übertechnisierten und chemisierten Land- und Gartenbaumethoden suchen und finden möchten.

Nelly Hartmann-Imhof

Dank an Frau Dr. M. Müller

Eine tapfere, tüchtige Frau, die ihr ganzes Leben für die Volksgesundheit, für die Gesundung des Volkes gegeben hat, die Mitbegründerin und Leiterin der Hausmutterschule vom Möschberg ob Großhöchstetten, ist anfangs Oktober von dieser Erde abberufen worden.

Wir Frauen von der «Volksgesundheit» möchten ihrer mit dankbarem Herzen gedenken.

Viele von uns haben als junge Mädchen in der Hausmutterschule Möschberg das Rüstzeug geholt, um später als allem Wahren und Guten aufgeschlossene, tüchtige Mütter der eigenen Familie vorzustehen. Andere — zu denen gehöre ich — haben

**Wir müssen in der Welt bleiben,
uns aber nicht an die Welt verlieren!**

Rudolf von Tavel