

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 52 (1997)
Heft: 1

Artikel: Die Heukuh
Autor: Stellwag, Karl
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891825>

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: 18.01.2026

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

Die Heukuh

1953 erschien im Hanns Georg Müller Verlag, Krailling bei München, das Büchlein «Kraut und Rüben – Erinnerungen an die blühende Heimat im Osten» von Karl Stellwag. Der Autor, geb. 1873, war nach seiner Ausbildung zuerst praktizierender Landwirt und später Anbauinspektor in Böhmen. Stellwag muss ein guter Beobachter gewesen sein. Sehr früh hat er den Einsatz von Kunstdünger kritisch hinterfragt. In seinem Büchlein hat er seine Erfahrungen und Beobachtungen festgehalten. Sie sind noch heute, mehr als ein halbes Jahrhundert nachdem sie gemacht wurden, lesens- und beherzigenswert. Wir werden in loser Folge einzelne Kapitel in unserer Zeitschrift abdrucken. (Red.)

Als ich 1951 bei einer biologischen Tagung erschien, haben mich Schweizer und Wiener Ärzte freudig mit «Heukuh» begrüßt, und alle, alle kannten mich Ahnungslosen, eben durch dieses gute Tier. Als ich heuer (1953) in München einen Vortrag hielt, musste ich auf Zuruf ebenfalls die Heukuhgeschichte erzählen. Also darf ich sie wohl nicht unterschlagen.

Dass für den Kuhstall ein Unterschied besteht zwischen gesunden und chemisch getriebenen Rübenblättern, war mir lange bekannt; aber dass im letzteren Fall eine sehr deutliche und schädliche Wirkung auch bei kleinen Kindern zu beobachten ist, habe ich erst viel später erlebt. Meine Familie ist bei Rohmilch alt geworden, insbesondere hab ich zum Frühstück stets einen tüchtigen Krug kalte rohe Milch, sogar mit Obst, verzehrt, ebenso meine Kinder und Enkel, da ja die Milch von Kühen stammte, die kunstdüngerfreies Futter erhielten.

Diese Gewohnheiten hatten wir auch in Karsch beibehalten. Es wurde wohl manchmal etwas Thomasmehl verwendet, aber nicht zur Rübe. Wir hatten dort in dem Sand wenig Rübe angebaut, und um die Blatrfütterung noch 10 – 14 Tage hinzuziehen, hatte ich auf einem benachbarten Hof in Ramschen einen Hektar Rübe für die Blätter ausgemacht.

Mein Enkel, ein nach unseren Erfahrungen ernährter 6-jähriger Bub, der besonders kräftig und gesund war, bekam plötzlich bössartigen Durchfall. Ich überlegte, was wohl der Grund sein könne. Wir fütterten doch nur Blätter ohne Kraftfutter? Dann fragte ich meine Frau, seit wann Blätter aus Ramschen verfüttert würden. Da stellte sich heraus, dass der Kleine Milch bekommen hatte von Kühen, die mit Blättern gefüttert wurden, die übermäßig chemisch gedüngt waren.

Einige Wochen vorher hatte ich auf dem Hofe Welmschloss mit Oberverwalter Neumann eine Besprechung. Dabei fiel mir auf, dass im Nebenzimmer ein kleines Kind fast ohne Unterbrechung weinte. Das Geschrei ging mir allmählich auf die Nerven, denn meine Kinder hatte ich fast nie weinen gehört. Auf meine Frage meinte der Oberverwalter, das ginge nun schon 9 Tage so, seine Frau sei schon ganz verzweifelt. Ich fragte, ob ich das Kind einmal sehen dürfe.

In der Wiege lag ein armes, schwerkrankes Würmchen. Ich dachte, da komme ich ja gerade noch zur rechten Zeit.

«Geben Sie dem Kind Milch aus Ihrem Stall?»

«Ja, aber die Milch ist so fett und gut, dass wir sie verdünnen müssen!»

«Wenn Sie das Kind noch retten wollen, so geh'n Sie mit mir sofort in den Stall, wo ich eine gesunde Kuh aussuche; diese Kuh muss dann sogleich in den Pferdestall und darf nur mit Heu gefüttert werden, und das Kind bekommt nur diese Milch, natürlich roh.»

Mein Rat wurde sofort, wenn auch unter Zweifeln, befolgt. Ich hörte dann 3 Wochen nichts mehr. Als ich wieder auf den Hof kam, begrüßte mich die Mutter freudestrahlend und rief:

«Ach, Herr Rittmeister, schauen Sie sich doch das Wunder an!»

In der Wiege lag ein gesundes, dickes, festschlafendes Kind. Die Frau fragte mich dann, wie ich so schnell die Ursache der Krankheit erkannt habe.

«Sehr einfach, ich habe Ihre Schnittgruben gesehen, mit den vielen Blättern, und ich weiss doch, dass Ihr laut Befehl von Dresden bis 600 oder 700 kg Kunstdünger pro ha zu Zuckerrübe geben müsst. Wie ich damals den Stall betrat, habe ich das schon an den nicht gereinigten Kühen und dem Durchfall der Kälber gerochen, und Ihr Kind hat, wie all die vielen kleinen Kinder, diese Milch nicht vertragen.»



*Die Heukuh
im Pferdestall*

Aber ich sollte noch mehr lernen.

Eines Tages, ich war eben in Saaz angekommen, begegnete ich der Leiterin des Frauenvereins. Sie stürzte sogleich aufgeregt auf mich zu und bat mich, ihr doch aus der Patsche zu helfen.

«Denken Sie nur, ich habe um 3 Uhr eine Versammlung, und eben telegraphiert mir der Redner ab. Könnten Sie nicht den Vortrag übernehmen, wenigstens eine Stunde?»

«Um Gottes Willen, ich habe noch nie im Leben vor Frauen gesprochen! Das können Sie doch nicht verlangen, ich bin ja auch ganz unvorbereitet. Und was soll ich denn den Frauen von der Landwirtschaft erzählen?»

«Ach, Sie haben sich doch hier schon einen Namen gemacht!

Denken Sie an die Wirtschaft von Fürbass mit ihrem Kompost! Erzählen Sie uns etwas von den Regenwürmern, einen Garten haben hier doch fast alle Frauen. Und dann die Geschichte mit den drei kleinen Kindern, denen Sie mit einer Heukuh das Leben gerettet haben!»

Nun, Frauen verstehen es, den härtesten Mann klein zu kriegen, und so habe ich denn zugesagt. Rasch schrieb ich mir 10 Schlagworte auf einen Zettel, als letztes: Kleinkinder – Rübenblätter. Ich sprach dann etwa eine Stunde, und die Frauen dankten mir mit lebhaftem Beifall.

Bei der Diskussion, um die ich selbst gebeten hatte, meldete sich eine Ärztin und sagte, mein Vortrag habe ihr klargemacht, woher die plötzliche hohe Sterblichkeit der Kleinkinder in den Monaten

Dezember bis März kommen könne. Das war für mich ein alarmierendes Stichwort!

Ich sprach noch mit einer Anzahl Frauen, die verschiedene Fragen an mich hatten. Dabei fiel mir auf, dass viele von ihnen künstliche Zähne trugen. Das kommt nur von dem ewigen Semmel- und Kuchenessen, da hat man mit 40 Jahren mehr falsche Zähne im Mund als echte! Wo gibt es noch richtige Schwarzbrotesser mit ihren wunderbaren Gebissen?

Nach dem Vortrag ging ich dann sofort aufs Landratsamt; ich musste mich unbedingt wegen der Säuglingssterblichkeit erkundigen.

Der zuständige Beamte hatte erst Bedenken, liess mich aber dann – ich war in Uniform – doch Einsicht in die Statistik nehmen.

Was ich da zu sehen bekam, war nun allerdings geradezu erschreckend: erst eine sanfte Wellenlinie von Mai bis Dezember, dann aber im Januar und Februar ein zuckerhutartiges Ansteigen der Kurven, die hernach wieder rasch abfielen!

«Wie kommt es denn, dass in den Wintermonaten die Säuglingssterblichkeit derartig ansteigt?»

«Ja, das macht die Kälte, und da kommen die armen Würmer zu wenig an die Luft», meinte der Beamte.

Nun, in meinem Vortrag hatte ich ja ausdrücklich darauf hingewiesen, dass bei der Verabreichung von Milch an Kleinkinder höchste Vorsicht geboten sei, wenn die vielen Schnittengruben geöffnet werden. Solche Fälle sollten wissenschaftlich überprüft werden! *Karl Stellwag*

Trockenfrüchte – paradiesische Gaumenfreude plus Muntermacher

Fehlt wieder einmal die rechte Kraft und Energie? Kein Problem: Sonnenverwöhnte Trockenfrüchte helfen rasch wieder auf die Sprünge. Der appetitliche und natürliche Energielieferant allererster Güte kann aber noch mehr. Ob als beliebte Zutat für Gebäcke aller Art, als alternative Süssmöglichkeit für feine Müesli oder als weltbekanntes Tutti-frutti – das Beliebtheitsbarometer zeigt steil nach oben. Und auch sonst hat der fruchtige Vorrat mit dem konzentrierten Geschmack noch allerhand zu bieten.

Seit Hunderten von Jahren gehört das Prinzip der Obsttrocknung zu den wenigen Ver-

fahren, Lebensmittel auf natürliche Art und Weise haltbar zu machen. Nur so war es möglich, die Ernteüberschüsse als Trockenvariante in den Winter hinüberzuretten. Obstimporte gab es ja noch nicht. Was hier zählte, waren vor allem die inneren Werte. Denn schliesslich muss es ja einen Grund dafür geben, dass der Mensch dieses traditionelle Konservierungsverfahren bis in die Gegenwart herübergerettet hat. Zum einen ist es eine willkommene Alternative zu frischem Obst und den Konserven-Massenangeboten der Nahrungsmittelindustrie. Zum andern besitzen Trockenfrüchte heute auch eine zusätzli-

che Attraktivität als alternatives Süssungsmittel, um Industriezucker einzusparen oder ganz zu ersetzen. Zudem sind es vermehrt gesundheitliche sowie einfache kulinarische Aspekte, die immer häufiger zum Kaufentscheid führen.

Natürlich konserviert

Der Wassergehalt frischer und reifer Früchte beträgt zwischen 80 und 95 %. Trocknung bedeutet grundsätzlich Wasserentzug und damit Konzentration der Nährstoffe. Denn der Wassergehalt, der Obst so saftig aussehen lässt, nimmt in der Regel um satte 75 % ab. Danach enthalten

ganze sowie in Stücke geschnittene, auch entsteinte oder entkernte Früchte meistens nur noch 10–20 Prozent Wasser. Die Trocknung selbst geschieht bei Datteln, Feigen und Weinbeeren an der Sonne meist auf Lattenrosten, bei Äpfeln, Kirschen und Pflaumen bei 50–60 Grad in trockener Heissluft in Umluftkammern, und zum Beispiel bei Ananas und Bananenscheiben unter Luftabschluss bei niedrigen Temperaturen. So ist es klar, dass sich bei diesen Prozessen Form und Farbe des Obstes deutlich verändern.

Durch den Trocknungsvorgang wird vielen Mikroorganismen