

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 41 (1965-1966)
Heft: 8

Artikel: Vergiftete Nahrung
Autor: Tgetgel-Schelling, Claire-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079495>

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: 14.01.2026

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

Vergiftete Nahrung

Von Dr. sc. nat. ETH Claire-Louise Tgetgel-Schelling

Täglich kaufen in den sogenannten Zivilisationsländern Hunderttausende von Hausfrauen in den modernen Supermarkets ein, wo unter ein und demselben Dach Waren aus jedem Winkel der Erde angeboten werden. Aber auch im kleinen Ländli eines Bergdorfes ist das Sortiment noch international. Weil sich der Mensch sehr schnell an Annehmlichkeiten gewöhnt, finden wir das nicht einmal mehr erstaunlich, sondern ebenso normal wie die Tatsache, daß es praktisch das ganze Jahr hindurch Kopfsalat und feste, schöne Äpfel, Kartoffeln ohne Keime und reife Bananen und Zitronen gibt. Dabei handelt es sich um eine ganz neue Entwicklung, wie diejenigen unter uns, die sich an die Zeit vor dem letzten Weltkrieg erinnern können, wohl noch wissen.

Mir selber ist noch lebhaft in Erinnerung, welches Aufsehen in meiner Heimatstadt eine Lieferung kalifornischer Äpfel machte, die im Mai auf dem Markt erschien. Die Leute stauten sich richtiggehend um den betreffenden Stand herum, um die sündhaft teuren Exoten zu bestaunen. Wer sie kaufte, war dann allerdings sehr enttäuscht; obschon herrlich rot und fest, sorgfältig einzeln in Seidenpapierkissen gebettet, waren sie doch fad und mehlig. In Zukunft verzichteten wir daher auf solche Extravaganzen und warteten lieber, bis in unserer Gegend die «Berner Rosen» reif wurden, von denen man wußte, wie sie schmeckten.

Nahrung ist organische Materie

Mit den schnelleren Transportmöglichkeiten allein läßt sich der heutige weltweite Austausch an Lebensmitteln nicht erklären. Denn wir müssen uns klar darüber sein, daß sich Nahrungsmittel in einem sehr wesentlichen Punkt von den meisten andern Transportgütern unterscheiden: sie verderben. Wir ernähren uns ja nicht von toter, inerte Materie,

sondern von komplizierten organischen Gebilden, die die Natur geschaffen hat und die ein eigenes Leben besitzen.

Bei manchen Lebensmitteln ist das jedermann klar: jedes Schulkind weiß, daß aus einer Kartoffel eine Kartoffelstaude und aus einem Getreidekorn ein Halm wachsen kann. Viele andere Nahrungsmittel besitzen zwar nicht in diesem Sinn eigenes Leben, aber sie enthalten komplette Enzym- oder Fermentsysteme, die grundlegende chemische Prozesse steuern. Als allgemein bekanntes Beispiel mag das Gerinnen der Milch dienen, das durch ein Ferment, das Lab, ausgelöst wird. Und wenn wir beim Metzger ein «gut gelagertes» Stück verlangen, so meinen wir damit ein Stück Fleisch, das eine gewisse Zeit lang seinen eigenen Fermentsystemen überlassen und durch sie verändert wurde.

Versuche zur Konservierung von Nahrungsmitteln sind so alt wie die Kulturgeschichte der Menschheit. Sobald der Mensch sesshaft und zum Ackerbauer wurde, mußte er mit der Vorratshaltung beginnen, um von einer Ernte zur andern überleben zu können. Aber während man bis vor kurzer Zeit, um genau zu sein bis in unser Jahrhundert hinein, schon ganz zufrieden war, wenn man die wichtigsten Grundnährstoffe in genießbarem Zustand in die mageren Jahreszeit retten konnte, hat die moderne Technik es unterdessen soweit gebracht, daß wir uns täglich mit frischen Nahrungsmitteln verpflegen wollen.

Die Chemie hilft nach

Wie aber schafft es nun die Technik eigentlich, uns täglich mit frischen Nahrungsmitteln zu versorgen? Wenn man sich je diese Frage gestellt hat, so wird ein Lehrbuch der Lebensmittelchemie zu einer fesselnden Lektüre. Da ist die Rede von Festigungsmitteln gegen das Weichwerden pflanzlicher Pro-

dukte wie Tomaten, Spargeln, Kartoffeln und von Feuchthaltemitteln für Süßwaren; es gibt Stoffe gegen Konsistenzänderungen und gegen das Entmischen von Flüssigkeiten, Stoffe zur Oberflächenbehandlung von Früchten und Hüllmittel zum Überziehen von Gefrierfischfilets, Schaumhaltemittel und Klärmittel, Stoffe zur Verbesserung von Geschmack und Geruch, Stoffe zur Verbesserung äußerer Eigenschaften, zu denen die Farbstoffe und Bleichmittel gehören, und schließlich gibt es noch Stoffe gegen mikrobiellen Verderb und gegen Schädlingsbefall.

Das sind beileibe nicht alle Mittel, die in einem solchen Buch aufgezählt werden, sondern nur ein sehr willkürliches Muster der Dinge, die man da finden kann. Es sind Hunderte von verschiedenen Chemikalien, die in Lebensmitteln verwendet werden, und es gibt kaum noch Nahrung, die nicht irgendwie chemisch behandelt worden ist. Die Frage stellt sich, ob das alles tatsächlich so unschädlich ist.

Unbekannte Folgen

Wir haben in dieser Beziehung sicher eine gute Gesetzgebung, die festlegt, was erlaubt und was verboten ist. Wir haben zudem die Kantonschemiker mit ihren Hilfskräften, die die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften prüfen und die ihr Handwerk ganz bestimmt verstehen und ihre Aufgabe ernst nehmen. Es ist aber ganz einfach unmöglich, daß eine beschränkte Anzahl Männer ein so großes und vielfältiges Angebot gewissenhaft zu untersuchen vermag. Man wird sich immer auf Stichproben beschränken müssen und damit dem Gewissen und dem Verantwortungsbewußtsein der Produzenten, Fabrikanten, Lagerhalter und Händler ausgeliefert sein.

Eine wirksame, vorbeugende Kontrolle ist schon deshalb nicht möglich, weil von den vielen Chemi-

kalien, die zur Behandlung von Lebensmitteln offiziell erlaubt sind, die Wirkungsweise in unserem Organismus ganz unbekannt ist. Meist werden Tierversuche durchgeführt, um zu entscheiden, ob eine gewisse Substanz unschädlich sei. Gewöhnlich werden dazu Ratten, weiße Mäuse oder auch etwa Küken verwendet. Aus dem Resultat wird dann auf die Harmlosigkeit oder Bedenklichkeit des Mittels für die Menschen geschlossen.

Um solche Versuche einwandfrei durchzuführen, dürfen die Versuchstiere nur mit einem einzigen unbekannten Stoff auf einmal behandelt werden, sonst sagt das Resultat nichts aus. Kein Mensch hat aber meines Wissens je untersucht, was geschieht, wenn man mehrere solcher «unschädlicher» Zusätze auf einmal einnimmt. Oder was geschieht, wenn bereits eine organische Krankheit vorliegt. Oder wie solche Fremdstoffe mit den Arzneimitteln reagieren, die bei einer Krankheit verabreicht werden. Man weiß auch nicht, ob nicht gewisse Alterskrankheiten oder in neuerer Zeit gehäuft auftretende Erkrankungen wie die Allergien auf schleichende Giftwirkungen zurückzuführen sind, die wir uns möglicherweise selber mit unserer Ernährung beibringen.

Schleichende Vergiftung

Unter Vergiftung stellen wir uns eine schlagartig und akut auftretende Krankheit vor, wie sie etwa nach dem Genuß von Giftpflanzen auftritt. Dieses Bild braucht durchaus nicht zu stimmen. Gerade im Gefolge der neuesten Erkenntnisse bei den Schädlingsbekämpfungsmitteln muß man auch mit der Möglichkeit der schleichenden Vergiftung rechnen. Man hat herausgefunden, daß die mit der Nahrung aufgenommenen Reste von gewissen Schädlingsbekämpfungsmitteln sich in der Leber speichern können. Wenn später einmal aus irgendwelchen Gründen eine Phase erhöhter Leberaktivität auf-

8

... weil wir nur Küchen herstellen, sind wir auf diesem Gebiet führend. Bitte Dokumentation anfordern. Postkarte oder Telefon genügt.



BONO-Küchen

Bono-Küchen AG
5013 Niedergösgen
☎ 064 41 14 63

tritt, so können die gespeicherten Giftresten plötzlich kumuliert frei werden und die akute Vergiftungserscheinung auslösen.

In den Vereinigten Staaten sind einige Todesfälle aufgeklärt worden, die sich auf langsam gespeicherte Reste von Schädlingsbekämpfungsmitteln zurückführen ließen. Daß im übrigen die Verseuchung aller warmblütigen Lebewesen mit Spuren von solchen Mitteln bereits sehr weit fortgeschritten ist, läßt sich aus der Tatsache ableiten, daß in Pinguinen, die in der Antarktis weitab von jeder Ackerbautätigkeit leben, in der Leber gespeicherte Schädlingsbekämpfungsmittel gefunden wurden. Wie muß es erst mit den Lebewesen stehen, die in nächster Nähe von Feldern wohnen, die mit solchen Mitteln behandelt wurden oder die die Ernte dieser Äcker als ihr tägliches Brot verzehren?

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen fordert eine rasche Erhöhung der Lebensmittelproduktion, um die stark zunehmende Weltbevölkerung zu ernähren. Manche Wissenschaftler behaupten, daß eine Mehrproduktion nur mit Hilfe der toxischen Schädlingsbekämpfungsmittel möglich sei. Es gibt auch andere Meinungen, und ihre Argumente haben vieles für sich.

Es ist immerhin gut zu wissen, daß sich die Weltgesundheitsorganisation um alle diese Fragen kümmert. Anerkennung verdienen zudem die Bestrebungen, die als «biologische Anbaumethoden» bekannt sind, und vielleicht sollten wir uns vermehrt darum kümmern. Lobenswert sind auch alle Bemühungen der Fabrikanten, ihre Produkte von chemischen Zusätzen frei zu halten; so scheint es zum Beispiel, daß sich die Hersteller von sogenannten Babyfoods besondere Mühe geben, und daß zu diesem Zweck wirklich rückstandsfreies Gemüse verarbeitet wird.

Anspruchsvolle Konsumenten

Es schiene mir eine vernünftige Forderung zu sein, von Lebensmitteln alle nicht unbedingt notwendigen chemischen Zusätze wegzulassen, vor allem diejenigen, die das behandelte Gut nur optisch verbessern oder diejenigen, die es braucht, um irgend eine Ware «außer Saison» bei uns konsumieren zu können.

Mit Recht wird man mir entgegenhalten, daß auch hier der Markt von Angebot und Nachfrage

AW-2-64



**Wenn
die
Augen...**

ermüdet sind:

ZELLERS AUGENWASSER

Vorzüglich bewährt zum Baden entzündeter, geröteter Augen und gegen das Kleben der Augenlider.

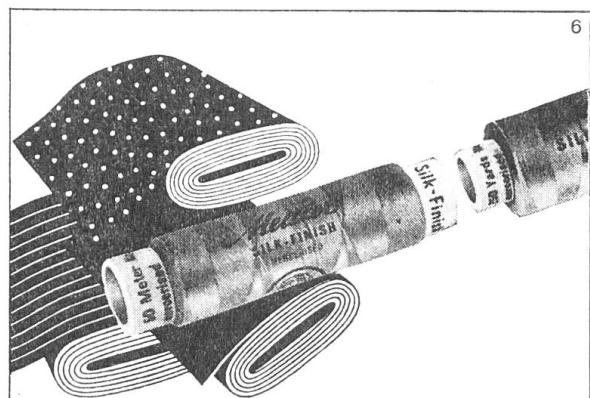
Flasche Fr. 2.70

Zum Einreiben: ZELLERS AUGEN-ESSENZ

Erfrischt die Augen und beruhigt die gereizten Tränendrüsen.

Flasche Fr. 3.70

Zellers Augenpflegemittel sind Qualitätsprodukte aus erlesenen Heilpflanzen. Erhältlich in Apotheken und Drogerien.



in über 400 Farben

Mettler

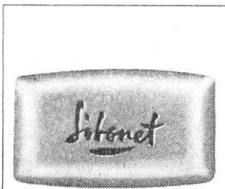
Qualitäts-Nähfaden

E. Mettler-Müller AG Rorschach

Sibonet

HERRLICHE
FRISCHE...

Sibonet
enthält 33%
Hautcrème.
Modernes,
feines Parfum.
Mit AVANTI-
Bilderbons.



...und angenehmes
Hautgefühl durch
Pflege mit der kosme-
tischen Feinseife
Sibonet. Sie reinigt
vorzüglich und nährt
die Haut gleichzeitig.



Seifenfabrik Schnyder Biel

geregelt wird. Weil niemand einen Kuchen haben will, der anzutrocknen beginnt, wird diesem ein künstliches Feuchthaltemittel zugesetzt. Kartoffeln, die zu keimen beginnen, kauft niemand mehr, obschon man weiß, daß sie normalerweise im Frühjahr schwache Keime aufweisen müßten. Man wird daher weiterhin Lagerkartoffeln mit Antikeimmitteln behandeln. Oder ein Beispiel aus der jüngsten Vergangenheit: infolge des abnormen Wetters im letzten Herbst fielen die einheimischen Boskopäpfel unansehnlich aus. Sie wurden nicht einmal als Kochäpfel gekauft, der Handel aber bat um Erhöhung der Einfuhren ausländischer Äpfel.

Nur das Beste ist gut genug für uns, nur erste Qualität wird gekauft. Es braucht nicht viel Phantasie, um auszurechnen, daß es nicht ausschließlich Erzeugnisse erster Güte gibt! Wo bleibt denn aber die zweite, wo die dritte Qualität? Das bißchen, das unter diesem Namen angeboten wird oder das etwa als «Aktion» verkauft wird, ist bestimmt nicht alles, was eigentlich so heißen sollte. Der Rest wird mit irgendwelchen Zusätzen frisiert, um dem qualitätsbewußten Verbraucher zu gefallen. Wer es nicht glaubt, der lese noch einmal die oben angeführte Aufzählung von Zusatzstoffen nach, die im Lehrbuch für Lebensmittelchemie verzeichnet sind.

Kritischer einkaufen!

Ich glaube, wir sollten die Angebote wieder etwas kritischer prüfen. Wenn etwas «fast zu schön, um wahr zu sein» ist, dann ist es vielleicht wirklich nicht wahr. Wir müssen uns bewußt sein, daß das Teuerste lange nicht immer auch das Bekömmlichste ist, und wenn wir versucht sind, uns von der äußerlichen Vollkommenheit eines Produktes, von Früchten zum Beispiel, betören zu lassen, sollten wir daran denken, daß Makellosigkeit selten gleichbedeutend ist mit Natürlichkeit.

Auch würde es, scheint mir, einen geringen Verzicht bedeuten, wenn wir uns bei unseren Einkäufen wieder etwas mehr nach den Saison-Produkten richteten. Die Gefahr, daß wir Nahrung erstehen, die in irgendeiner Form präpariert wurde, ist dann bereits weniger groß. Der Gang auf den Gemüsemarkt, wo wir die Produkte sowohl zu ihrer natürlichen Reifezeit als auch in natürlicher Frische einkaufen können, lohnt sich noch immer!

Sonnenbrand und Sonnenbräune

Was muss man vor allem darüber wissen?

Der rasche Eintritt kräftiger Bräunung setzt voraus, dass nur gegen den Sonnenbrand, nicht aber gegen die Sonnenstrahlen selbst vorgegangen wird. Da ferner ein Sonnenbrand bloss dann entstehen kann, wenn die Fähigkeit der Haut, den Lichtreiz in Bräunung zu verarbeiten, nicht ausreicht, ergibt sich eine perfekte Lösung des vereinigten Sonnenbrandschutz- und Bräunungsproblems nur dadurch, dass eben jene Fähigkeit der Haut, den Lichtreiz in Bräunung zu verarbeiten, ausreichend gesteigert wird.

Erfahrene Bergsteiger, Wassersportler und andere Wissende bedienen sich dieser Methode seit Jahrzehnten und geniessen dabei auch den weiteren entscheidenden Vorteil, dass man der Haut gleich von Anfang an eine entsprechend ausgiebige Bestrahlung zumuten kann und schon nach drei bis vier Tagen über eine derart tiefe Bräunung verfügt, dass die Sonnenbrandgefahr gebannt ist. Auch trotz höchster angeborener Lichtempfindlichkeit der Haut! Man muss diese Dinge wohl am eigenen Leib erlebt haben, um sie überhaupt für möglich zu halten.

Allein noch viel erstaunlicher als dieser sichtbare und fühlbare Vorgang ist die Massnahme, die ihn bewirkt. Denn es handelt sich hier keineswegs um einen gewaltsamen Eingriff, sondern um etwas Selbstverständliches. Um etwas, was unsere Haut eigentlich immer braucht, nämlich Hautpflege. Aber richtige, nur positiv wirksame Hautpflege! Die modischen Auswüchse der Kosmetik machen diesen Hinweis leider nötig, und schon der gesunde Menschenverstand allein macht es begreiflich, dass eine Hautpflege, die das Hautorgan schwächt, und zwar derart schwächt, dass es schliesslich auf reines Wasser schmerzhaft reagiert, nicht positiv sein kann. Richtige Hautpflege muss das Hautorgan vor allem kräftigen, indem es die Regeneration der Haut, ihre Lebensgrundlage und einzige wirkliche Verjüngungsmöglichkeit, fördert.

Wie bedeutungsvoll, ja geradezu allmächtig die Regeneration der Haut ist, zeigt sich denn auch besonders hier, wo die Fähigkeit der Haut, den Lichtreiz in Bräunung zu verarbeiten, ausreichend gesteigert werden soll. Um dies zu erreichen, ist nämlich nur sozusagen eine Erweiterung der normalen Reinigung zur gewissermassen restlosen Entschlackung der Haut erforderlich. Werden in diesem Sinne also nicht nur tote Hautzellen, sondern auch jene entfernt, welche sich erst im Absterben befinden, erhält die Haut in absolut natürlicher und denkbar gesündester Weise einen aussergewöhnlichen Wachstumsantrieb, der die Regeneration der Haut förmlich beflügelt.

Und damit gelangen wir schliesslich zum dritten und weitaus wertvollsten Vorteil der verstärkten positiven Hautpflege, denn es ist wohl klar, dass auf diese Weise auch noch viele andere ungewöhnliche Erfolge errungen werden können. Ein Mittel, das derartiges leistet, kann

wohl nicht mehr als Sonnenschutzmittel, sondern nur als ideales Hautpflegemittel bezeichnet werden.

Es heisst Tschamba-Fii und ist eine vollkommen fettlose, wässrige Flüssigkeit, die ursprünglich ein Pflanzenextrakt war, jetzt aber synthetisch hergestellt wird. Schon im Jahre 1932 auf den Markt gebracht, doch der Mode in der Kosmetik ganz und gar nicht entsprechend, hat sich Tschamba-Fii seinerzeit nur schwer durchsetzen können. Vor allem auch deshalb, weil damals fast alle Leute glaubten, nur Fett könnte vor Sonnenbrand schützen.

Das Mittel hatte seinerzeit allerdings auch einen schweren Nachteil, indem es auf Textilien eine hartnäckige Fleckenbildung verursachte. Allein dieser und noch manch anderer Fehler ist längst beseitigt worden. Tschamba-Fii ist heutzutage derart gefragt, dass es mit allen vier Packungsgrössen in sämtlichen Apotheken und sonstigen Fachgeschäften vorrätig gehalten wird. Die Achtelliterflasche, ein nur für Bergsteiger und Skiläufer bestimmtes Format, kostet Fr. 4.—, die Viertelliterflasche Fr. 6.—, die Halbliterflasche Fr. 8.— und die Literflasche Fr. 12.—. Wer Tschamba-Fii kennt, schwört darauf und kauft nur die beiden grösseren, besonders verbilligten Packungsgrössen.

Dieses Mittel ist, das kann nicht geleugnet werden, ein wesentlicher Fortschritt. Als solcher ist es aber auch ein besonders erfreulicher deshalb, weil es den kosmetischen Modetorheiten mittels Gegenbeweise Einhalt gebieten kann. Es kommt, wie gesagt, nur auf den gesunden Menschenverstand an. Hautpflege kann Wunder wirken, aber nur Naturwunder. Alles, was gegen die Natur ist, ist von Uebel, denn es ist fast immer mit einer Störung der Hautatmung verbunden, wodurch das Hautorgan geschwächt wird.

Sollte etwa auch Ihre Haut geschwächt sein, was sich dadurch verrät, dass zumindest nach dem Waschen ein mehr oder weniger unangenehmes Spannungsgefühl auftritt, dann müssten Sie zunächst ein wenig Geduld und Ueberwindung aufbringen. Die durch die Schwächung des Hautorgans bedingte abnorme Trockenheit der Haut geht, wenn dagegen nichts unternommen wird, bald merklich zurück. Dank des Luftzutritts und einer normalen Reinigung mit Wasser und Seife allein wird die Haut schliesslich wieder in den Normalzustand zurückfinden und erst dann in der Lage sein, auf die Einwirkung von Tschamba-Fii angenehm und erfolgreich zu reagieren, das heisst, Ihnen praktisch alles zu verschaffen, was eine richtig und äusserst wirksam gepflegte Haut bieten kann:

Höchstes Wohlbefinden, besondere Feinheit, natürliche Schönheit mit echter lebhafter Verjüngung und überhaupt grösste Leistungsfähigkeit in jeder Hinsicht. Also ausser der perfekten Lösung des vereinigten Sonnenbrandschutz- und Bräunungsproblems noch unendlich viel mehr. Eine ernsthafte Erprobung dieses Mittels ist unbedingt zu empfehlen.

(Insertat)



MODERNE WÄSCHEPFLEGE

*Damit das Gewebe schön
und frisch bleibt*

Stärke 77

in Tuben, Sparflaschen und Spraydosen.
Steinfels/Perminova AG, Zürich