Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 2

Artikel: Profane vorweihnächtliche Gedanken
Autor: Zimmermann, Marie-Louise
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1078996

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

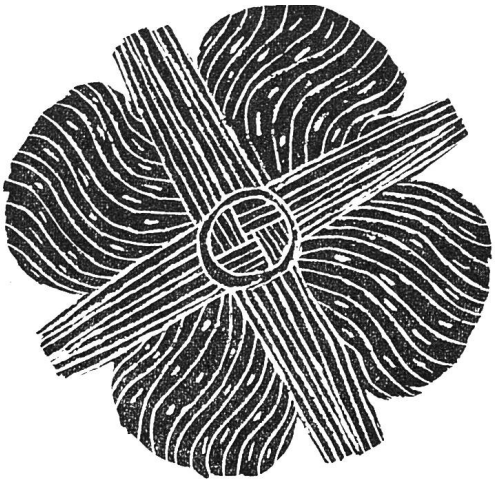
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 12.12.2025

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

Profane vorweihnächtliche Gedanken



Bald tauchen in unserer Stadt die ersten weihnächtlichen Schaufenster auf. Ich freue mich jedes Jahr darauf. Sie bringen Farbe in die novemberlich grauen Gassen und Vorfreude in die grauen Tage, und sie machen mir Lust, an Weihnachtsvorbereitungen und Geschenke zu denken. Da ich nicht zu den Vorsorglichen gehöre, die bereits in den Sommerferien für Weihnachten stricken und am ersten Dezember das letzte Päcklein verschnüren, brauche ich Schaufenster und Kataloge, um mich zu inspirieren. Daß sie so früh kommen, gibt mir Zeit zum Überlegen und verlängert das Vergnügen.

Viele Leute reagieren anders: «Der Rummel beginnt auch jedes Jahr früher!» Und dann klagen sie, wie kommerzialisiert, materialisiert und sinnentleert doch unser Weihnachtsfest geworden sei. Das war früher nicht so. Ich weiß nicht recht. Die Zeiten, wo man über einem Paar Wollstrümpfe und einem Lebkuchen Freudentränen vergoß, sind allerdings vorbei. Ob ihnen jemand ehrlich nachtrauert? Soll man denn darüber jammern, wenn es uns so gut geht, daß wohl jedem etwas übrigbleibt für Geschenke? Da nehme ich gerne den Trubel dafür in Kauf — und wie traurig leer wären doch die dunklen Wintermonate ohne diese ganze festliche Geschäftigkeit! Grund zur Klage billige ich nur den Verkäuferinnen zu, denen sicher bis am Weihnachtsabend nur noch der Wunsch bleibt, die Beine hochzulagern.

Man muß einmal das Warenangebot in einer osteuropäischen Stadt gesehen haben — soviel Häßliches und Minderwertiges zu hohen Preisen — um es richtig zu schätzen, Geschenke auswählen zu dürfen aus einem riesigen Angebot schöner und nützlicher Dinge. Die Schwierigkeit besteht nur noch darin, aus dem allzu Vielen das Beste herauszusuchen.

So kämpfe ich mich denn durch die Menge der Menschen und der Dinge mit meiner Geschenkliste. Daß ich es mit Vergnügen tue, liegt wohl nicht zuletzt daran, daß ich niemanden beschenken muß, den ich nicht gern hätte, und der sich über mein Geschenk nicht freuen würde. «Freundinnen, die schon alles haben», kenne ich zum Glück keine, so daß ich das achtzehnkarätige Stopfei nicht kaufen muß, noch das Hundekörbchen aus Brokat, wie es die «Geschenkratgeber» für solche Fälle empfehlen. Seit Wochen habe ich nach geheimen Wünschen gefahndet und Weihnachtsfranken gehortet, und nun scheue ich keine Mühe, die richtigen Dinge zu finden. Ich brauche, wenn es sein muß, einen ganzen Nachmittag, bis ich genau den Pullover habe, den mein Mann tragen wird, bis die Maschen zerfallen, und ich werfe bedenkenlos mein Budget über den Haufen, um einem sonst nicht verwöhnten Gottenkind die Pelzmütze zu kaufen, von der es schon lange träumt.

So viel Materialistisches ist von unserer Art, Weihnachten zu feiern, nicht mehr wegzudenken. Ich meine, es hat seinen Wert. Der religiöse Sinn des Weihnachtsfestes mag sich vielen von uns entzogen haben. Es läßt sich Sinn aber auch darin finden, andern Freude zu machen — mit den Mitteln unserer kommerzialisierten Welt.

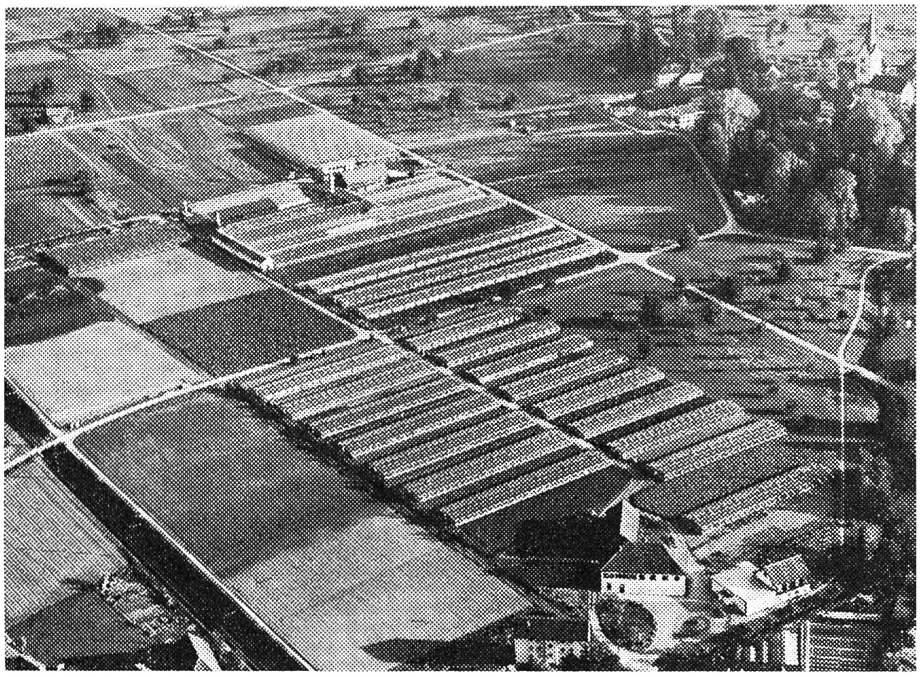
Marie-Louise Zimmermann

Schon vor 2400 Jahren sagte der grosse Arzt Hippokrates:

Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein!

Was sind Bio-Gemüse?

Was ist unter biologischem Landbau zu verstehen? Der Boden ist nicht nur ein notwendiges Übel, wie er von den Agrikulturchemikern betrachtet wurde, er ist vielmehr eine absolut notwendige biologische Stufe, die nicht ungestraft übersprungen werden kann. Ein lebendiger Boden beherbergt pro cm³ zwei Milliarden Lebewesen. Wir haben also in einer Hand voll Erde mehr Lebewesen, als Menschen auf der Erde sind. Diese Lebewesen haben eine Aufgabe, nämlich der Pflanze die Nahrung aufzubereiten.
Langsam bricht sich die Erkenntnis Bahn, dass nicht nur Menschen und Tiere, sondern auch Pflanzen eine Vollwertnahrung benötigen; die Köche dieser Vollwertnahrung der Pflanzen sind die Bodenlebewesen. Es handelt sich eben weder beim Boden noch bei der Pflanze um chemische Fabriken, sondern um Lebewesen, weshalb hier weniger chemische als biologische Gesetze gelten, biologisch dem Leben entsprechend. Daher auch die sinnvolle Bezeichnung biologischer Landbau.
Ein neuer Impuls ist dem biologischen Landbau in den letzten 15 Jahren durch zwei Männer gegeben worden, nämlich durch den Forscher und Arzt Dr. Hans Peter Rusch und den Schweizer Biologen Dr. Hans Müller, wobei der erste gleichsam mehr als Theoretiker die Richtlinien aufzeigte, während der zweite die theoretischen Erkenntnisse in den von ihm betreuten 600 Bauernbetrieben ausprobierte und für den Praktiker anwendbar machte. Durch diese beiden Männer ist der biologische Landbau wissenschaftlich begründet worden.



Diese Aufnahme zeigt die Anlagen in Tägerwilen TG, wo seit 15 Jahren das bekannte Tägerwiler Bio-Gemüse gezogen wird. Das Areal umfasst 100 000 m², davon 30 000 m² unter Glas. Mit der biologischen Anbauweise erzeugen wir Gemüse auf einem lebendigen, gesunden Boden, ein Gemüse, das in sich gesund ist und dem Menschen Stoffe vermittelt, die zur Erhaltung seiner Gesundheit beitragen können.

Bio-Säfte sind aus Bio-Gemüse

Eine Weiterentwicklung des Bio-Gemüses sind die Biotta-Säfte. Sie sind geschaffen worden, um dem modernen Menschen die wertvollen Stoffe des Rohgemüses in einer angenehmen Form zu vermitteln.

Dr. Ralph Bircher schreibt über BIOTTA: «Ich möchte diese Neuerung eine der erfreulichsten auf dem Lebensmittelmarkt nennen und hoffen, dass sie allgemein Anklang findet.»

Biotta-Säfte sind vielseitig anwendbar und vielseitig wirksam

Biotta-Rüeblisaft

wirkt günstig auf die Darmflora, dank seines Milchsäuregehaltes. Biotta-Rüeblisaft ist ein Naturprodukt, das zur Erhaltung der schlanken Linie beiträgt. Seinem Gehalt an Provitamin A (ß-Carotin) wird die gute Wirkung auf den Sehvorgang zugeschrieben.

Biotta-Randensaft

Biotta-Randensaft enthält Vitamin B 12, das für die Bildung des Blutes nötig ist.

Biotta-Kartoffelsaft

ein bekömmlicher Diätsaft für den Magen.

Biotta-Selleriesaft

Biotta-Selleriesaft wirkt entschlackend.

Biotta-Tomatensaft

ein natürliches Schönheitsmittel, dank seines Gehaltes an Vitamin PP. Das Vitamin PP im Biotta-Tomatensaft ist notwendig für die normale Funktion von Nervensystem und Haut.

Biotta-Sauerkrautsaft

wird bei der Herstellung von Biotta-Sauerkraut aus Bio-Kabis, vielen Gewürzkräutern und Meersalz nach dem Verfahren von W. Kögler gewonnen und hat eine wohltuende Wirkung auf den Gesamtorganismus. Sauerkrautsaft ist ein ideales Getränk von hohem Gesundheitswert. **Kein Geringerer als Pfarrer Kneipp hat die Krautsäure als den besten Förderer für die Tätigkeit der Verdauungsorgane bezeichnet.**

Biotta-Orangensaft und -Grapefruitsaft

aus baumreifen Früchten, wie frisch gepresst. Insektizidfrei. Unsere Zitrusfrüchte sind reich an fruchteigenem Vitamin C und damit eine Quelle neuer Schaffenskraft. Das Vitamin C sorgt für körperliche und geistige Frische, ist nötig für die Knochenbildung und die Erhaltung eines gesunden Zahnfleisches, es fördert die Zellatmung und die Abwehr gegen Infektionen (Schnupfen, Erkältungen).

Einheitlicher Konsumentenpreis der grossen Flasche Fr. 2.70 inkl. Flasche, die nicht zurückgenommen wird.

Alle weiteren Auskünfte durch:
Biotta AG 8274 Tägerwilen TG
Telefon 072 9 67 11

Biotta-Säfte schaffen Abwehrkräfte