

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 42 (1985)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Offener Brief an unsere Parlamentarier : betrifft : sinnvolle Verwertung von Überschuss-Früchten : Anfrage an die Damen und Herren um Bundes-, Stände- und Nationalrat sowie in der Alkoholverwaltung

**Autor:** Vogel, Alfred  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-969858>

#### **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:** 09.02.2026

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

rungsmitteln geschehen, wie zum Beispiel Roggenbrot. Die Leute, die Vollroggenbrot essen, wie im Kanton Wallis, haben auch mit der Zahnkaries nicht die gleichen Schwierigkeiten, weil sie Fluor in pflanzlich gebundener Form einnehmen. Vom Fluor im Kochsalz sind wir nicht begeistert. Was soll man dagegen tun? Am besten verwendet man einfach weniger Kochsalz. Dann ist unsere Niere glücklich und den

Zähnen geben wir den Fluorgehalt lieber in Form von Roggenbrot. Es wäre wichtig, vor allem für unsere Jugend, wenn wir uns auf Vollkornprodukte umstellen und weniger Weisszucker-Süssigkeiten essen würden. So wäre die Beigabe von Fluor zum Kochsalz unnötig. Auch die vorzüglichen Diät- und Kräutersalze können den Kochsalzkonsum in der Küche wesentlich reduzieren helfen.

### Offener Brief an unsere Parlamentarier Betrifft: Sinnvolle Verwertung von Überschuss-Früchten

#### Anfrage an die Damen und Herren im Bundes-, Stände- und Nationalrat sowie in der Alkoholverwaltung

In den letzten Jahren wurden vor allem bei Trauben, aber auch bei Äpfeln, Birnen, Kirschen, Aprikosen etc. wahre Rekordrnten erzielt.

Statt Weinlager zu subventionieren und andere alkoholische Getränke mit Staatsgeldern zu unterstützen, könnten diese Summen bestimmt nutzbringender verwenden. Meine konkrete Frage geht dahin, ob in der Schweiz nicht eine Aktion gestartet werden könnte, in welcher versucht wird, diese wertvollen Trauben- und Fruchtzuckerarten - diese gespeicherte Sonnenenergie, wie Dr. Bircher einmal gesagt hat - dem Konsumenten, vor allem der Jugend, zuzuführen. Wir haben in der Schweiz gut eingerichtete Betriebe, die Säfte derart konzentrieren können, dass sie praktisch unbegrenzt haltbar sind. Vor allem das Traubenzuckerkonzentrat zählt zum wertvollsten Süsstoff, den es überhaupt geben kann.

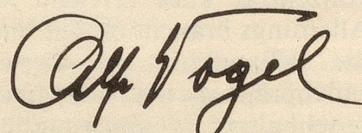
Bei richtiger Aufklärung und mit einer vernünftigen Preispolitik könnte man bestimmt Bäcker-Konditoren, Konserven- wie Mineralwasserproduzenten usw. gewinnen, solche Fruchtzuckerkonzentrate zum Süßen zu verwenden, anstelle von Zucker. Verschiedene zuckerverarbeitende Betriebe werden nach meiner Überzeugung in vermehrtem Masse solchen natürlichen Süsstoffen den Vorzug geben bei der Herstellung von Sirupen, Stärkungsmitteln usw. Bei dieser Art der Früchteverwertung möchte ich auf die Gewinnung des Zusatz-

produktes Pektin hinweisen, welches aus den Tretern gezogen werden könnte.

Wenn die Statistiken stimmen, ist der Zuckerkonsum heute, im Vergleich zu den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg, um das siebenfache gestiegen. Die Zahnärzte stellen fest, dass die Zahnkaries Formen angenommen hat, die man allein durch Zahnhigiene und mit Fluorzusätzen nicht mehr beheben kann. Die Schleckwaren, die mit weissem, raffiniertem Zucker hergestellt werden, könnten zum grossen Teil mit Trauben- oder Fruchtzuckerkonzentraten gesüßt werden. Die damit kombinierten Mineralstoffe würden nicht nur den Zähnen, sondern dem ganzen Knochengerüst und den Lymphdrüsen zugute kommen. Es wäre somit ein aktiver Beitrag zur Volksgesundheit, mit dem gleichzeitigen Effekt der Kostendämpfung auf diesem Problemgebiet.

Es würde mich freuen, wenn Sie diese Vorschläge prüfen könnten, um diese dann auch durch Ihre Stellung und Funktion zu einem positiven Resultat zu verhelfen.

Mit freundlichen Grüßen



Herausgeber der Monatszeitschrift  
«Gesundheits-Nachrichten»  
sowie verschiedener Bücher, 9053 Teufen