

Unser täglich Brot

Autor(en): **Jung, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gutes Bauen, schönes Wohnen, gesundes Leben**

Band (Jahr): - **(1949)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-650977>

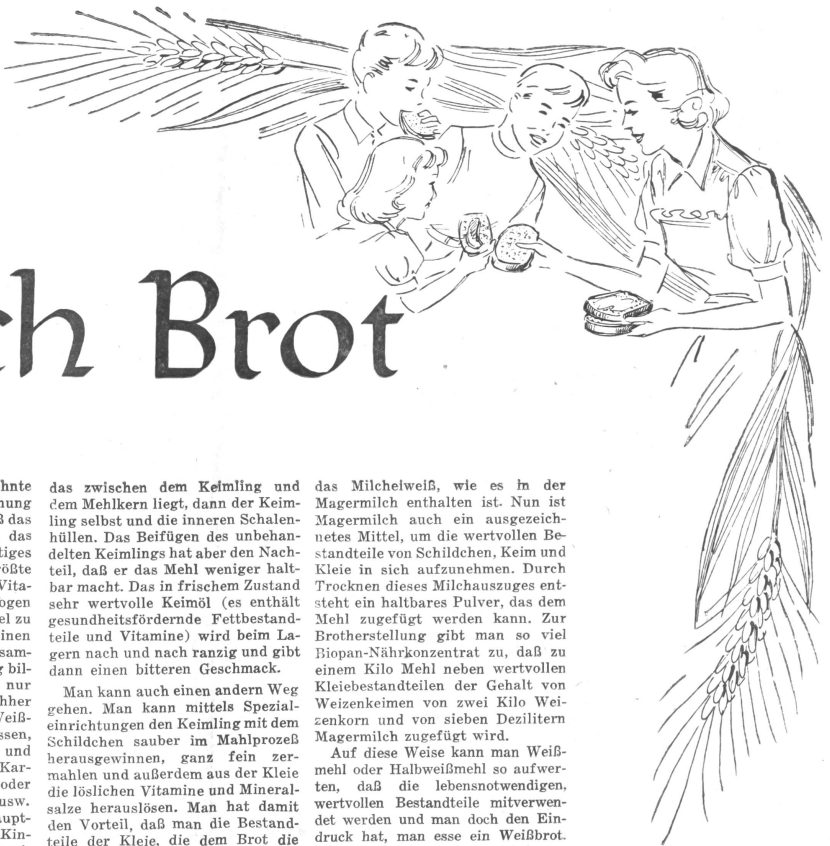
Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Unser täglich Brot



LASS BROT MICH SEIN...

*Laß Brot mich sein — ich habe Brot gegessen
Und trank vom Wein und aß von Frucht und Fleisch.
Ich hätte tausendfach die Welt besessen —
Mir ward ein übervolles Maß gemessen...
Nun mache du mein Feld an Garben reich.

Noch einmal schenk mir deine Mittagsstille,
Beschwingter Falter bunter Flügelschlag,
Das nimmermüde Zirpen einer Grille
Und eine Wolke ohne Weg und Wille —
Dann reiß mich hoch zu deinem Erntetag.

Durchglüh mein Blut mit deinen heißen Strahlen
Und reiß mich wie Baum und Busch und Halm —
Die große Mühle dieser Welt will mahlen!
Laß hundertfältig mich die Schuld bezahlen
In deiner Ernte goldschwerem Psalm.*

Bruno Schönland

(Aus dem Gedichtband «Laß Brot mich sein», Verlag Oprecht, Zürich)

Im Verlauf der letzten Jahrzehnte kam die Ernährungsforschung immer mehr zur Erkenntnis, daß das Brot der «vornehmen Leute», das feine Weißbrot, ein ganz einseitiges Nahrungsmittel ist, dem der größte Teil der lebensnotwendigen Vitamine und Mineralsalze entzogen wurde. Das hat an sich nicht viel zu sagen, wenn das Brot einen kleinen Teil der sonst vernünftig zusammengesetzten Gesamternährung bildet, man also zum Frühstück nur ein bis zwei Weggli ißt und nachher höchstens ein bis zwei Stück Weißbrot zum Mittag- und Nachtessen, daneben aber reichlich Milch und Milchprodukte, Gemüse, Obst, Kartoffeln und genügend Fleisch oder an dessen Stelle Nüsse, Soja usw. Wird aber das Brot eines der Hauptnahrungsmittel, wie dies bei Kindern, Jugendlichen, großen Familien, Schwerarbeitern meist der Fall ist oder bei einer einseitigen kohlenhydratreichen Ernährung, dann kommt es sehr darauf an, daß das Brot möglichst vollwertig ist.

Die einfachste Lösung wäre die Rückkehr zum Vollkornbrot. Dieser Weg würde aber von vielen als Rückschritt bezeichnet, weil ihnen der Geschmack nicht zusagt und sie lieber ein weißes Brot sehen wollen. Andere wieder wollen das Brot frisch essen, was beim Vollbrot nicht gesund ist und leicht zu Gärungen, Bauchweh, saurem Aufstoßen führt. Denn Vollbrot sollte erst nach 24- bis 48stündigem Lagern gegessen werden. Nur für einen kleinen Teil ist der Kleiegehalt des Vollkornbrotes zu hoch und erzeugt Durchfälle. Die Kriegszeit hat einwandfrei gezeigt, daß gutgebackenes, genügend gelagertes Vollbrot sogar für schwache Mägen und Därme gut verdaulich ist, wenn man sich langsam daran gewöhnt.

Eine Kompromißlösung, die die meisten Ernährungsforscher wünschen, ist das Brot von 82- bis 85prozentiger Ausmahlung. Es besteht aber vorläufig noch keine Gewähr dafür, daß das Brot dieser Ausmahlung wirklich die vitaminreichsten Teile enthalten würde, die bei diesem Mehl zu erwarten wären. Das hängt von der Mühleinrichtung ab. Zu diesen vitaminreichsten Teilen gehört das kleine Schildchen,

das zwischen dem Keimling und dem Mehlkern liegt, dann der Keimling selbst und die inneren Schalenhüllen. Das Befügen des unbedarften Keimlings hat aber den Nachteil, daß er das Mehl weniger haltbar macht. Das in frischem Zustand sehr wertvolle Keimöl (es enthält gesundheitsfördernde Fettbestandteile und Vitamine) wird beim Lagern nach und nach ranzig und gibt dann einen bitteren Geschmack.

Man kann auch einen andern Weg gehen. Man kann mittels Spezialrichtungen den Keimling mit dem Schildchen sauber im Mahlprozeß herausgewinnen, ganz fein zermahlen und außerdem aus der Kleie die löslichen Vitamine und Mineralsalze herauslösen. Man hat damit den Vorteil, daß man die Bestandteile der Kleie, die dem Brot die dunkle Farbe geben, weglassen kann; denn diese dunklen Farbstoffe bleiben mit der unverdaulichen Rohfaser der Kleie zurück. Ein weiterer Bestandteil der Kleie, das Phytin, enthält Phosphate, die stark wirken, wenn der Körper sie erhält. Da aber das Phytin mit Kalk eine unlösliche Verbindung eingeht, ist es ein Kalkräuber, und man muß daher bei Verwendung von Vollmehl darauf achten, daß daneben mit Milch und Käse genügend Kalk genossen wird, um den Verlust durch das Phytin auszugleichen. Dieses Phytin kann aber durch Fermente, die sich natürlicherweise im Getreidekorn finden, gespalten werden, und dann fällt es keinen Kalk mehr. Dies geschieht auch im Biopanverfahren. Es geht bei diesem Verfahren auch eine Reihe von Substanzen mit, die zu den Geschmackstoffen des Brotes gehören.

Beim Biopanverfahren wird aber noch ein weiteres Postulat der Ernährungsforscher erfüllt. Sie haben schon lange bedauert, daß das sehr wertvolle Eiweiß der Milch, deren Kalk und Phosphorsäure nach der Buttergewinnung für den Menschen verlorengeht und nur noch als Schweinefutter verwendet wird. Während der Kriegszeit wurden alle Anstrengungen unternommen, um dieses wertvolle Nahrungsmittel dem Menschen zu erhalten. Wir waren ja froh um die daraus hergestellten Salatsaucen, Ice-creams, Glacés, Cremes, Puddings usw. Immer wieder wurde nämlich festgestellt, daß das Eiweiß des Getreides nicht vollwertig ist und ausgezeichnet ergänzt werden kann durch

das Milchweiß, wie es in der Magermilch enthalten ist. Nun ist Magermilch auch ein ausgezeichnetes Mittel, um die wertvollen Bestandteile von Schildchen, Keim und Kleie in sich aufzunehmen. Durch Trocknen dieses Milchsaugzuges entsteht ein haltbares Pulver, das dem Mehl zugefügt werden kann. Zur Brotherstellung gibt man so viel Biopan-Nährkonzentrat zu, daß zu einem Kilo Mehl neben wertvollen Kleiebestandteilen der Gehalt von Weizenkeimen von zwei Kilo Weizenkorn und von sieben Dezilitern Magermilch zugefügt wird.

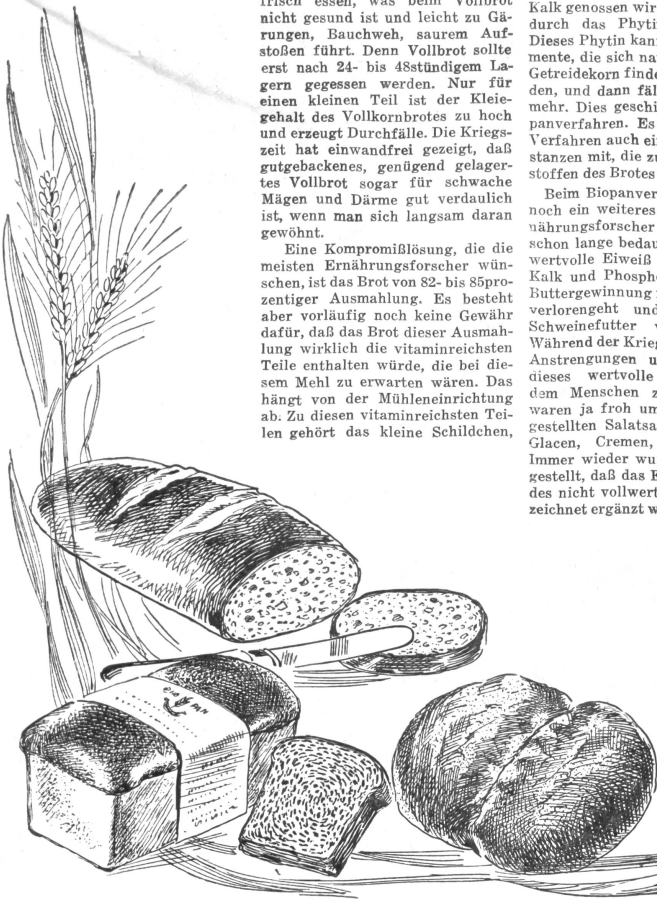
Auf diese Weise kann man Weißmehl oder Halbweißmehl so aufwerten, daß die lebensnotwendigen, wertvollen Bestandteile mitverwendet werden und man doch den Eindruck hat, man esse ein Weißbrot. Diese Aufwertung macht sich in der Analyse des fertigen Brotes deutlich bemerkbar. Der Eiweißgehalt steigt um fast 20 Prozent, und dabei ist es, wie gesagt, das sehr wertvolle Milchweiß. Der Kalkgehalt wird verdreifacht, das Magnesium verdoppelt, die Phosphorverbindungen um 50 Prozent erhöht. Dadurch wird auch das Mißverhältnis, das normalerweise im Brot besteht zwischen Kalk und Phosphor, verringert. Der Phosphorüberschuß ist nicht mehr schädlich. Immerhin ist zu sagen, daß der Kalkbedarf damit nicht allein gedeckt werden kann. Man muß ihn immer noch durch Milch oder Käse ergänzen.

Trotz allen diesen in die Augen springenden Vorteile war es doch angezeigt, zu prüfen, ob das Brot auch von empfindlichen Patienten gern genommen und gut ertragen wird. Wir haben es an 25 Kranke einer klinischen Station gegeben, auf der relativ viele Patienten besondere Diätikuren durchführen. Auch solche mit empfindlichem Magen nahmen das Brot gerne an Stelle der Weggli. Nur ein Patient, der keine Zähne hatte, zog die Weggli vor, da deren Krume noch weicher sei. Nach etwa 14 Tagen wünschten allerdings diejenigen, die dunkles Brot liebten, zur Abwechslung wieder solches und nahmen in den folgenden Tagen teils Biopanbrot, teils Vollbrot. Irgend etwas Nachteileiliges wurde nicht beobachtet. Wir haben erfahren, daß auch an Magen- und Leberkranke in anderen Abteilungen Biopanbrot an Stelle von Weggli gegeben wurde ohne irgend welche Nachteile. Es

zeigen diese Erfahrungen, daß Biopanbrot auch von empfindlichen Leuten gut ertragen wird. Gegenüber Weggli ist Biopanbrot nicht nur wertvoller durch seinen Gehalt an den Substanzen des Weizenkeimlings, der Magermilch und der Kleie, sondern es ist auch billiger.

Ueber den Geschmack läßt sich natürlich nicht streiten. Es wird immer Leute geben, die nur ein Vollkorn- oder dunkles Brot wollen, ja es nötig haben zu einer normalen Verdauung. Denn die Kleie ist nicht nur unerwünschter Ballast. Für viele Leute ist sie unentbehrlich zu einer genügenden Fortbewegung des Darminhaltes. Wieder andere lieben die Abwechslung. Bald nehmen sie dunkles Brot oder ein knusperiges Knäckebrötchen, bald zum Mittagessen Weißbrot, bald ein frisches Weggli. Wir wollen uns bewußt bleiben, daß niemals ein einziges Brottyp alle Leute befriedigen kann. Es spielen sehr viele Faktoren ineinander, und je nachdem, was jeweils wichtig erscheint, kann man zu ganz verschiedenen Beurteilungen kommen. Es scheint mir aber, daß durch das Biopan-Verfahren eine Möglichkeit geschaffen wurde, dem Weißbrot die Nachteile der Verarmung an den lebensnotwendigen, wichtigen Nährstoffen zu nehmen und es in geschmacklich, backtechnischer Beziehung aufzuwerten. Die stets gleichmäßig feinen Poren dieses Brotes bieten den Verdauungsfermenten eine große Oberfläche und begünstigen damit eine reibungslose Verdauung.

P.-D. Dr. med. A. Jung.



BIOPAN, das im Gutachten des bekannten Physiologen Dr. Jung als vortreffliches Gesundheitsbrot attestiert wird, wird in Zürich in der technisch und hygienisch tadellosen Bäckerei des LVZ hergestellt und in allen Lebensmittelvereins-Läden (LVZ) verkauft. Wer BIOPAN noch nicht kennt, soll's probieren, es ist d'a # «Brot des Lebens».