

Unsere schmackhaften Erdbeeren

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **37 (1980)**

Heft 3

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-551817>

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.

Unsere schmackhaften Erdbeeren

In der Schule lernten wir einst, dass die bevorzugten Erdbeeren eigentlich Scheinfrüchte seien, aber im Alltag kümmern wir uns wenig um diese botanische Eigenart, wenn wir diese Beeren nur in genügender Menge geniessen können. Ein alemannisches Gedicht erklärt zwar einmal: «Iss Hampfle voll so viel de witt, sie stillen aim der Hunger nit!» Das galt allerdings für die Walderdbeeren zur Zeit, da die Gartenerdbeere noch nicht allgemein erhältlich war. Ja, was kümmert uns, wenn es sich bei dieser Beere nur um eine Scheinfrucht handelt, wichtig ist für uns, dass sie, wenn sie völlig ausgereift ist, wunderbar schmeckt. Neuerdings kommen zwar Erdbeeren in den Handel, die ihre übliche Schmackhaftigkeit zwar auf Kosten grösserer Haltbarkeit eingebüsst zu haben scheinen. Sie munden nicht jedem, denn sie sind hart, fast zäh, weil sie auf diese Weise für den Handel vermutlich länger haltbar sind. Darum begrüsst man es doppelt, wenn man sich im eigenen Garten noch die ursprünglichen Sorten ziehen kann. Sie sind wirklich ein Geschenk des Schöpfers, denn sie enthalten neben vielen wichtigen Mineralien, die sich auch in anderen Beeren vorfinden, vor allem einen leicht assimilierbaren Kalk. Ein gesunkener Kalkspiegel kann daher durch regelmässigen Erdbeergenuss wesentlich gehoben werden. Vorteilhaft ist es, dass wir heute über die verschiedensten Erdbeerarten verfügen, wodurch wir den Sommer hindurch bis in den Herbst hinein in der Regel reiche Ernte einheimen können. Wer in Berggegenden Erdbeerpflanzungen vornehmen kann, die unter der Höhensonne herrlich gedeihen, besitzt den Vorzug, während eines milden Herbstes bis in den November hinein frische Erdbeeren ernten zu können. Solange der Schnee verzieht, können die Erdbeeren in der warmen Höhensonne noch immer reifen.

Vor- und Nachteile

Lymphatische Kinder, besonders, wenn sie

mit geschwollenen Drüsen behaftet sind, sollten viel Erdbeeren geniessen. Menschen, die zu Tuberkulose neigen, ziehen aus regelmässigem Genuss von Erdbeeren ebenfalls besten Nutzen. Aber auch jene unter uns, die viel unter Spasmen und allerlei Verkrampfungen leiden, sollten sich merken, dass durch das Heben des Kalkspiegels diese unangenehmen Nachteile gebessert werden könnten. – Leider gibt es aber auch viele Menschen, die durch den Genuss von Erdbeeren mit einem Hautausschlag, bekannt als Urticaria, behaftet werden. Die Schuld an diesem Nachteil tragen die Beeren nicht immer selbst, denn auch die Art, wie sie gezogen und gedüngt werden, kann dabei eine Rolle spielen.

Neuzeitliche Gepflogenheiten

In gewissen Gegenden besteht heute die Möglichkeit für den Käufer von Erdbeeren, diese auf dem Felde selbst abzuernsten. Es gibt Inhaber von Grosskulturen, die als Züchter grosse Erdbeerbefelder anlegen. Um sich die Auslagen für Angestellte zu ersparen, lassen sie die Leute die Beeren selbst pflücken, die sie einkaufen möchten, und zwar zu einem bestimmten, festgelegten Preis. Auf diese Weise kommt ihm die ganze Angelegenheit billiger zu stehen, als wenn man Stundenlöhne auszuzahlen hätte. Für unsere Zeit ist das an sich eine gute Lösung. Kürzlich erfuhr ich aber durch einen Landwirt, der im Baselland in der Nähe einer solchen Erdbeerkultur selbst Land besitzt, er habe beobachten können, dass die Inhaber solcher Kulturen in jenen Zeiten, da niemand zum Pflücken gegenwärtig ist, auf die Felder kommen, um die Beeren zu spritzen. Er befragte dann die Angestellten, wie es sich mit diesem Spritzen verhalte, und so erfuhr er, dass das Spritzmittel ein chemisches Präparat sei, das sich gut bewährt habe, um die Fäulnis der Beeren zu verhindern. Von dem haben jedoch die begeisterten Erdbeerfreunde,

die tagsüber zum Pflücken der Beeren erscheinen, natürlich keine Ahnung. Sie glauben sicher, einwandfreie Früchte einheimen zu können, durch das Spritzen während der Erntezeit kann jedoch an jeder Beere ein chemischer Stoff haften bleiben, der, wie alle chemischen Spritzmittel, seine Nachteile aufweisen kann. Vielleicht mag sich dadurch sogar eine cancerogene Wirkung geltend machen, was sich demnach krebserregend äussern würde. Mag sein, dass die Produzenten dieser Spritzmittel dies selbst nicht wissen. Gleichwohl werden sehr wahrscheinlich jene, die das Spritzen vornahmen und jene, die das Präparat herstellten, selbst keine dieser Beeren auf dem eigenen Tisch erscheinen lassen. Da das Spritzen während der Ernte, nicht etwa vor dem Fruchtansatz geschieht, sondern zur Pflückzeit reifer Früchte, ist, solches Vorgehen tatsächlich für jenen unbegreiflich, der die Folgen solcher Unverantwortlichkeit kennt. Überlegt man sich die Gewissenlosigkeit gegenüber dem vertrauensvollen Käufer näher, dann kann man wirklich nicht begreifen, dass solche Fahrlässigkeit um des eigenen Gewinnes willen nicht geahndet und gesetzlich verboten wird.

Es erinnert mich dies an ein schon oftmals bekanntgegebenes Erlebnis zur Pflückzeit der Kirschenernte. Da ich damals in der Nähe eines bekannten Töchterinstitutes wohnte, liess mich die Direktorsfrau zur Prüfung eines allgemeinen Brechdurchfalles unter der gesamten Mädchenschar holen. Ich konnte feststellen, dass nur ein einziges von ihnen, das bei einem Kirschenschmaus nicht mitbeteiligt gewesen war, unter keinerlei Störung litt. Es

war für mich daher offensichtlich, dass die Erkrankung mit den genossenen Kirschen zusammenhängen musste. Man wies mir dann die restlichen Kirschen vor, und diese wiesen durchgehend weisse Flecken auf, die von einem Spritzmittel herrührten. Es handelte sich demnach um eine offensichtliche Vergiftung aufgrund von Spritzmitteln, die noch kurz vor dem Pflücken angewendet worden waren. Solche Begebenheiten sind leider keine Seltenheit. Man hört da und dort immer wieder von solcherlei Schädigungen. Es scheint, dass sich die Betroffenen solcher Lebensmittelvergiftungen kaum bewusst sind, wie es sich um die Tragweite solcher Geschehnisse verhält, ja, dass sogar nicht einmal die Aerzte darüber den notwendigen Bescheid wissen. Man kann heute wirklich nicht vorsichtig genug sein, um solchen Gefahren entgehen zu können.

Auch das Düngen spielt bei dieser Vorsichtsnahme eine Rolle, denn auch der chemische Dünger kann uns unliebsame Ueberraschungen verschaffen. Düngen wir jedoch statt dessen mit gutem Kompost und Algenkalk, dann gewinnen in unserem Falle die Erdbeeren dadurch wesentlich. Je nach der Bodenbeschaffenheit kann auch noch ein Zusatz von Steinmehl günstig sein. Die Früchte werden durch solches Düngen bedeutend süsser und halten besser, so dass sich ein Spritzen gegen Fäulnis ohnedies erübrigt. Zudem besteht durch das erwähnte Düngen mit gutem Kompost und Algenkalk noch der Vorteil, dass die Bodenbakterien dadurch angeregt werden, was ebenfalls noch die Voraussetzung für schmackhaftere und gesündere Früchte gewährleistet.

Das Geheimnis des «Schwarzen Adlers»

Es war kein wirklicher Adler, den man so benannt hatte, sondern ein alter, indianischer Häuptling. In englischer Sprache hiess er demnach «Black Eagle». Einst war er ein strammer Führer seiner Sioux-Indianer. Als ich ihn jedoch vor 30 Jahren in Süd-Dakota besuchte, war er be-

reits über 80 Jahre alt, von den Seinen als Häuptling aber noch immer geschätzt. Vieles wusste er von der bewegten Vergangenheit seines Stammes zu erzählen. Für mich aber waren seine Kenntnisse und Erfahrungen mit Heilpflanzen von wesentlichem Interesse. Während die meisten