Was heisst schon unbedenklich?

Autor(en): **Laternser, Peter**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **52 (1997)**

Heft 6

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-891853

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

bereitungstagen einzuleiten. Morgens nüchtern wird z.B. ein grosses Glas Gemüsesaft (z.B. Sauerkraut, Sellerie), Trinkmolke, verdünnte Frischpflanzensäfte oder Fruchtsaft zusammen mit 2 Esslöffeln Weizen- oder Haferkleie getrunken. Das schmeckt sehr würzig, pikant und leitet die notwendige Darmreinigung ein. Auch während der Kur ist es von Vorteil, täglich 2–3 Esslöffel Weizen- oder Haferkleie einzunehmen.

3. Ausser den angegebenen Mahlzeiten nichts anderes essen! Vor allem die vorgegebene Tagesmenge Getreide sollte nicht aufgestockt werden. Das vorgeschriebene Vollkorngetreide sorgt für ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl. Als Zwischenmahlzeit können noch zweimal täglich etwa 200 g frisches Obst oder Gemüse gegessen werden.

4. Wer die grosse Palette der im Handel angebotenen saisonalen Gemüse- und Obstsorten in die Gestaltung seines Speiseplans einbezieht, kann auf schmackhafte und vielseitige Weise abspecken. Insbesondere Gemüse lässt sich sehr schmackhaft in vielerlei Formen zubereiten.

5. Stichwort Öl: Zum Anrichten und Verfeinern ist wenig kaltgepresstes und naturbelassenes Pflanzenöl zu verwenden.

6. Alle Mahlzeiten sind fleischlos zu gestalten. Salz, Meersalz und stark natriumhaltige Würzmittel dürfen nicht verwendet werden, weil dann die entsprechende Wirkung aufgehoben wäre.
Zum Süssen bei Bedarf nur kleine Mengen natürlicher Süssungsmittel wie Honig, Birnendicksaft oder Ahornsirup sowie flüssigen Süssstoff verwenden.

7. Als eines der obersten Gebote der Kur sollten jeden Tag mindestens zwei Liter kalorienarme Flüssigkeit getrunken werden. Es darf auch mehr sein. Am besten eignen sich Mineralwasser, Kräuter- und Früchtetee und auch Getreidekaffee. Damit werden die Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit der Speisen erhöht und die Stoffwechselschlakken besser ausgeschwemmt. Das lässt zusätzlich auch kein Hungergefühl aufkommen. Zum Essen nicht trinken. Getränke gibt es hauptsächlich vor- oder nachher. Während der Kur keinen Alkohol trinken. Auf Kaffee und schwarzen Tee in grösseren Mengen und aufs Rauchen möglichst verzichten. Schokoladenartikel sollten selbstverständlich tabu sein.

8. Die Speisen sind gründlich zu kauen und einzuspeicheln. Das ist besonders wichtig für die Zähne und die gesamte Verdauungsleistung. Gleichzeitig wird damit auch der Vitamin- und Mineralstoffgehalt der Nahrung besser ausgenutzt.

9. Wer berufstätig ist, kann eine der kalten Mahlzeiten als Mittagsimbiss mitnehmen. Fertig zubereiteten Brei einfach in einen gut schliessenden Behälter füllen.

10. Neben einer bewussten Ernährung spielen während dieser Kur auch gezielte Bewegung an frischer Luft und genügend Entspannung eine wesentliche Rolle.

(Fortsetzung folgt)

Was heisst schon unbedenklich?

Wir haben es gehört, die Bestrahlung von Lebensmitteln ist unbedenklich. Eine EU-Kommission bestätigt uns dies nach Anhörung von anderen Kommissionen und vieler Spezialisten. Nachdem in der ehemaligen Sowjetunion Zwiebeln und andere Lagergemüse schon seit Jahrzehnten zur Haltbarkeitsverlängerung bestrahlt und auch Gewürze legal oder illegal durch Bestrahlung entkeimt wurden, hören wir es nun hochoffiziell: Bestrahlte Lebensmittel sind nicht gesundheitsschädlich. Die Russen sind ja auch nicht kränker als wir, oder? Worauf beruhen diese Aussagen: auf der Tatsache, dass jemand, der bestrahlte Zwiebeln isst, weder Durchfall noch Haarausfall noch andere akute Leiden erwarten muss oder darauf, dass Tests an Ratten ergeben haben, dass diese Zwiebeln weder kanzerogene noch mutagene oder keimschädigende Effekte zeigen?

Vielleicht fragen Sie sich auch: Was soll dieser Unsinn?

Ich gehe mit Ihnen eine Wette ein, dass in den nächsten Jahren bestrahlte Produkte auf den Markt kommen werden und dass wir uns kaum dagegen wehren können, weil die WTO solche Unqualität schützen wird. Dasselbe werden wir mit dem Hormonfleisch aus den USA erleben. Transgene Nährpflanzen sind ja bereits auf dem Markt.

Damit ist eine neue Stufe des Wirtschaftsimperialismus erreicht. Wir können nicht mehr auswählen, was wir essen wollen,

der grosse Bruder sagt uns, was für uns gesund ist.

Wenn wir dieser Situation ausweichen wollen, müssen wir Detektivarbeit leisten und unsere Lebensmittelpackungen auf Kleingedrucktes absuchen und unsere Lieferanten zu eidesstattlichen Erklärungen nötigen.

In den letzten Jahren erleben wir, dass unnötigerweise menschen- und naturverachtende Technologien eingeführt und legalisiert werden, weil überall Zauberlehrlinge rücksichtslos alles umsetzen, was möglich und lukrativ erscheint. Das Traurige an dieser Situation ist, dass keine der erwähnten Technologien nötig sind. Für alle gibt es Lösungen, welche dieselben Zielsetzungen erfüllen, aber unnötige Risiken ausschliessen und damit vernünftig sind.

Was wir heute benötigen, ist wissenschaftliches Denken, das sich nicht nur mit Technokratie und Forschungsfeldern beschäftigt, sondern auch in den Bahnen des gesunden Menschenverstandes denken lässt, das Aspekte von Marketing und Ethik einbezieht.

Andernfalls wird man das böse Wort von Lavoisier auf die Lebensmittelwissenschaft anwenden, der schon vor 200 Jahren gesagt hat, *wer nur von Chemie etwas versteht, versteht auch von Chemie nichts.*

Peter Laternser

PS: Peter Laternser ist Redaktor und Herausgeber der Zeitschrift ‚Lebensmittel Industrie'. Ich finde es beachtlich, dass er seinen Lesern eine so deutliche Sprache zumutet. (Red.)