

Was die Bauernfamilie von der neuzeitlichen Ernährung wissen müsste [Fortsetzung]

Autor(en): **Müller, M.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1957)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-890627>

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.

Was die Bauernfamilie von der

neuzeitlichen Ernährung

Frau Dr. M. Müller

wissen müßte.

In der dritten Fortsetzung unserer Besprechung der neuzeitlichen Ernährung für die Bauernfamilie kommen wir zum fünften Punkt unterschiedlicher Wertung, zu der Bedeutung von

5. Mineralstoffen-Vitaminen und anderen Wirkstoffen.

In der alten Kalorien- oder Wärmewertlehre erwähnt und weist man auf sie eigentlich nur der Vollständigkeit halber hin. Da sie sich aber nicht in Kalorien messen lassen, verlieren sie in einer Kalorienlehre automatisch an Gewicht. Sie sind gewissermaßen etwas wie Verunreinigungen der eigentlichen Hauptnährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, die diese teils herber schmecken lassen oder sogar weniger lagerungsfähig machen.

Diese Einstellung hat sich in der Praxis dahin ausgewirkt, daß man die Nahrungsmittel eben unbedenklich «verbessert», «feiner» macht. Deshalb wird drauflos getrennt, geschönt, raffiniert und poliert. Man ist mächtig stolz auf das verbesserte, «feinere» Produkt und hält eine solchermaßen arbeitende Nahrungsmittelindustrie als die tüchtigste und fortschrittlichste.

Wer fragt schon nach dem *Gehalt* des feinen Weißbrottes, der warmen «Weggli», der knusprigen «Gipfeli»? Wer nach dem klaren Süßmost oder Traubensaft und allem andern «feinen» Zeug?

Wer kümmert sich darum, was für Stoffe als «Abfälle» beseitigt werden? Welche Funktionen sie im Stoffwechselgetriebe unseres Körpers zu erfüllen gehabt hätten? Welche Folgen ihr Fehlen nach sich ziehen wird und muß?

Einer Lehre, die nur Eiweiß, Fett und Kohlehydrate als Kalorienlieferanten wertet, macht natürlich der Verlust von Mineralstoffen, Vitaminen und den andern Wirkstoffen keine Gewissensbisse.

Nun müssen wir aber wissen, daß kein *Aufbau* irgendwelcher Art, weder von Blut- noch Nerven- und Drüsenmaterial, weder von

Muskeln noch Knochen usw. vorsichgehen kann, ohne die Anwesenheit und Mithilfe eben gerade dieser Mineralstoffe, Vitamine und Wirkstoffe.

Wissen und uns einprägen müssen wir aber auch, daß zu jeglicher *Arbeit*, jeglicher *Tätigkeit*, jeglicher *Funktion* sowohl der innern Organe wie Herz, Lunge, Leber, Niere, allen Drüsen usw. diese Stoffgruppen nötig sind, ebensowenig wie sie entbehrlich sind für die Tätigkeit der äußern Organe, Hände, Füße und Muskeln.

Das ist aber noch nicht alles. Sollen unsere *Entschlackungsorgane*, Reinigungs- oder Regulationsorgane, die Lunge, die Haut, die Nieren, der Darm ihre volle Wirksamkeit entfalten können, sind sie auf die Hilfe dieser Nährstoffgruppen, ihre vielseitige und harmonische Anwesenheit, wie voller Lebendigkeit angewiesen.

Nun, in Anbetracht der vollständigen Unentbehrlichkeit zu jeglichem geordneten Ablauf irgend einer Funktion in unserem Körper, wertet die neuzeitliche Ernährungslehre gerade die Mineralstoffe, Vitamine und Wirkstoffe sehr hoch. Sie ist darauf bedacht, diese vielseitig und mannigfaltig zuzuführen und sie in ihrer vollen Wirkkraft zu erhalten, ja nicht durch Zubereitungsfehler herabzumindern, zu lähmen.

Diese Einsicht gebietet ihr daher, die Träger dieser Nährstoffgruppen, *Pflanzennahrung* also — Gemüse, Kartoffeln, Vollgetreide und Früchte als die Grundlage schlechthin sinnvoller Ernährung zu werten . . . nichts mehr von «Armeleute-Kost».

Selbst die sogenannten Hauptnährstoffe, Eiweiß, Fett und Kohlehydrate sind in ihrem Umsatze auf die Mineralstoffe und Vitamine angewiesen. Ihre Bedarfsmenge wird durch diese beträchtlich gesenkt, infolge viel ökonomischerer Verwertung. Auch sie selbst sind unter sich aufeinander angewiesen, Mineralstoffe auf Vitamine und umgekehrt.

Unversehens ist mit all diesen Erkenntnissen die alte Kalorienlehre nun von einer neuen, einer *Energielehre* abgelöst worden. Viel wichtiger ist dieser, welche Wirksamkeit, welche Kraft und Energie die Nährstoffe, die Nahrungsmittel zu entfalten vermögen, als welchen Wärmegrad zu erzeugen.

Da die Pflanzenwelt allein imstande ist, die ungezählten Mineralstoffe — bis heute 92 erforschte — aus dem Steinmaterial der Erde auszulösen, aufzunehmen und umzuwandeln in die unserem Körper gemäße Struktur, also ihre direkteste Quelle und Produktions-

stätte ist, außerdem die mannigfaltigsten Vitamine mit Hilfe des Sonnenlichtes, seiner Wärme und Energie selbst aufbaut, ist in einer neuzeitlichen Ernährungslehre als logische Folge keine Spur mehr von einer Minderwertung der Pflanzenkost.

Man ist gegenteils bestrebt, dieser direkten Quelle aller Energiekräfte ihren richtigen Platz einzuräumen und sich sorglich zu hüten, bei der Zubereitung ihre Kräfte zu senken. So will der Mahnruf der Ernährungsforscher, «Lasset das Natürliche so natürlich als möglich», verstanden sein.

Was folgt aus all dem für die alltägliche Verpflegung in der Bauernfamilie? Dürfen wir kein Fleisch, keine Eier, keinen Käse mehr essen? Sollten wir uns nur noch vegetarisch ernähren? Keine Spur von alledem, aber nicht, wie heute vielfach noch, die Pflanzennahrung geringe achten, als Füllmaterial oder als Verbilligungsmittel der «kräftigen Kost».

Brauchen wir unsern Verstand und überlegen einmal, aus was unsere Haustiere ihre mächtigen Körper aufbauen, ihre Körperkräfte entwickeln? Steht ihnen etwas von unserer «kräftigen» Kost zur Verfügung, Fleisch — Fett — Eier? Leben sie nicht alle von der Pflanzenwelt und können daraus das andere aufbauen?

Also muß diese Quelle keine schlechte und geringe sein, auch für uns selbst nicht. Sorgen wir nur, daß ihr ein gesunder Boden mit gesunden Bausteinen zur Verfügung steht.

Trotz diesem überragenden Wert gesunder Pflanzennahrung würde ich für die Bauernfamilie nicht eine rein vegetarische Kost befürworten.

Eine richtig gesteuerte pflanzliche Rohkost ist eine *Heilnahrung* und soll von Kranken sehr ernst und mit vollem Vertrauen rechtzeitig genossen werden. Gesunde dürfen sich eine gemischte Kost leisten, gemischt von roh und gekocht, von pflanzlicher und tierischer Herkunft, zumal sie Bewegung, das heißt, Arbeit genug haben und diese noch in frischer Luft, unter Sonneneinwirkung tun können. Reichliche Bewegung, frische Luft, Sonne und Wasser innen und außen angewendet, nehmen vielen Ernährungssünden das Schwergewicht. Immerhin, bedenkenlos drauflos «sündigen» ist nicht nur unklug, sondern auch unwirtschaftlich. Brauchen wir daher unsern Verstand und versuchen die neuen Erkenntnisse im täglichen Leben so unkompliziert, so praktisch wie möglich zu verwirklichen.

Ich schlage vor:

1. *wird für Vollkornbrot gesorgt.* Brot wird 4—5mal täglich genossen, darf daher keine entwertete Ware sein. Wem reines Vollkornbrot zu teuer zu stehen kommt, verwende wenigstens das verbilligte Schwarzmehl und dazu ein Drittel geschrotete Getreidekörner. Schrotten geht ganz gut auch mit einer Futtermühle.

2. *wird Bohnenkaffee ersetzt durch Malzkaffee.* Wird einem Päckli Malzkaffee ein Päckli «Aroma» — geröstetes Weizenprodukt —, und wer starken Kaffee wünscht, noch ein kleines Stiefeli Zuckeressenz beigemischt, spürt man kaum den Unterschied zum Bohnenkaffee, und hat sich nach einer Woche daran gewöhnt.

3. *wird das Schwarzteetrinken auf die Geburtstage beschränkt.* Es stehen uns so viele herrliche Teekräuter zur Verfügung: Pfeffer- und Krauseminze, Citronenmelisse und Lindenblüten, um nur die wichtigsten zu nennen. Selbstverständlich können auch Mischungen vorgenommen werden. In erster Linie muß mit der Vorstellung aufgeräumt werden, Tee trinke man nur in Krankheitsfällen und Kräutertee trinken sei unmännlich. Nichts Vernünftiges ist unmännlich.

4. *Kakao gehört wöchentlich nur einmal auf den Tisch und muß immer begleitet sein mit Früchteessen.*

5. *Fleischgerichte sollen immer begleitet sein von Kartoffelgerichten und Gemüse, besser noch von Salaten.* Salate und Kartoffeln gleichen den Säureüberschuß des Fleisches aus, wenn sie auch in der genossenen Menge überwiegen.

Teigwaren und Reis dagegen vermehren ihn, deshalb gestattet man sich höchstens an Festtagen eine Ausnahme.

6. *Teigwaren und sonstige Getreidegerichte begleitet man immer mit Salaten oder Früchten.*

7. *Käse- und Eierspeisen benötigen ebenfalls der Kompensierung durch Salate oder Früchte.*

8. *Der Zuckerkonsum wird möglichst eingeschränkt.* Dies ist lediglich eine Sache der Gewohnheit.

9. *Der Fettkonsum ist klug und sparsam abzuteilen.*

10. *Salatsauce.* In die Salatsauce gehört weder viel Salz noch Pfeffer, Oel und Essig. Soll der Salat die seinem Wert gebührende Vorzugsstellung auf unserem Tisch einnehmen, ein-, zweimal täglich, dann müssen wir auf die Saucenzubereitung achtgeben.

Probiert einmal die unsrige: Für sechs Personen verwenden wir: Salz 1—2 Messerspitzen, Cenovis einmal haselnußgroß, Senf zweimal haselnußgroß, Maggitropfen 10—15, Zwiebeln, Peterli, Schnittlauch gewiegt 1—2 Eßlöffel, Milch 1—3 Eßlöffel, Rahm 1 Eßlöffel und Oel 2 Eßlöffel.

Alles wird geschwungen, bis eine dickliche mayonnaiseähnliche Sauce entsteht, erst zuletzt zugefügt noch 2—3 Eßlöffel Essig. Milch und Rahm neutralisieren die Schäden von Salz und Essig weitgehend, ohne die Würzigkeit zu beeinträchtigen.

Natürlich kann die Kräuterbeigabe abwechslungsreicher gestaltet werden. Es stehen uns ja noch Basilikum, Majoran, Pfeffer- und Krauseminze, ebenso Zitronenmelisse zur Verfügung. Jedes kann nach seinem Geschmack kombinieren, aber nie fehlen Zwiebeln und Schnittlauch mit Peterli im Sommer dazu. Nicht allein Geschmacksgründe sollen uns dabei leiten, sondern das Wissen um einen überaus konzentrierten Mineralstoff- und Vitaminreichtum, wie Gehalt an wichtigen aetherischen Oelen.

Haben wir mit der Beachtung dieser 10 Punkte eine fehlerfreie neuzeitliche Ernährung?

Nein, das wollen wir offen auch gar nicht behaupten. Aber sie ist für die bäuerlichen Verhältnisse mit ihren vielen Fremdarbeitern gut durchführbar und soweit gesund, daß sie vielen Krankheiten, die heute auch die Bauernfamilien heimsuchen, gar keinen Boden mehr schafft.

Kreislaufschäden spielen keine große Rolle mehr, böse Beine entstehen nicht, vor Embolien und Trombosen braucht man sich nicht zu fürchten, ebensowenig wie vor Arterienverkalkung. Nieren und Galle haben keine Ursache mehr, entzündliche Steine zu bilden, die Leber arbeitet reibungslos, so daß man gar nicht inne wird, daß eine existiert. Zu Magengeschwüren oder gar Krebs ist kein Boden geschaffen. Kopfweh, Angina, Schnupfen oder Grippe kennt man seit Jahren nicht. Zahnarztrechnungen sind selten und klein.

Was will man eigentlich noch mehr? Man ist voll leistungsfähig weit über die 60 Jahre hinaus und fällt niemandem mit seinen ständigen «Bobos» zur Last. Da lohnt sich doch sicher, daß der Verstand die Ernährung ein bißchen dirigiert.

Fortsetzung folgt.