

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Band: 20 (1965)
Heft: 3

Artikel: Gift in der Nahrung
Autor: Scharpf, Hans Christoph
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-890384>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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

Kulturperiode wachsen (dreimal mähen), da es jedoch keinen anderen wirkungsvollen und dauerhaften Ausweg gibt, ist der Aufwand gerechtfertigt. Zur zweiten Qualität zählen der Alexandrinerklee, der nur 8—10 Wochen wächst, Wicken und Platterbse.

Zur dritten Qualität gehören im Gemüsebau vorab der Senf. Er liefert gute Triebkraft. Die Saat lohnt sich schon für eine Wachszeit von sechs Wochen. Er ist bis ca. Ende September zu säen möglich. Zur Zeit kommt ein Ölrettich zum Versuch, der noch rascher wächst und in seinen Eigenschaften dem Senf gleichzustellen ist.

Martin Scharpf

Gift in der Nahrung

In ebenso geschickter wie tapferer Art hat sich die vielgelesene westdeutsche Testzeitschrift **«DM»**

in ihrer Ausgabe vom 16. 6. 65 dieser Frage angenommen. Wir lassen einen kurzen zusammenfassenden Ausschnitt aus ihren Ausführungen folgen:

*«DM» weist nach: Gift in Möhren
Die italienischen sind die schlimmsten.*

Wir haben in der ganzen Bundesrepublik Möhren gekauft und auf Gift untersucht. Wir haben mit geringen Giftmengen gerechnet. Wir fanden viel Gift, das als ‚Pflanzenschutzmittel‘ auf die Rüben gesprüht worden war. Das meiste in italienischen Möhren. Wir fordern hier unsere Gesundheitsministerin, Frau Dr. Schwarzhaupt, nochmals auf, endlich dafür zu sorgen, daß das Gift aus unserem Gemüse verschwindet. Firmen, wie Alete und Hipp, haben das bereits geschafft. Ihre Karotten sind giftfrei. Es ist nicht einzusehen, warum wir auf Bundesebene nicht durchsetzen können, was einzelne Firmen zustande bringen. Wir warnen alle Mütter: kaufen Sie für Ihr Baby in keinem Fall italienische Möhren.

In ihrer Nummer 30 vom 27. 7. 65 wurde nun von einer mehr theoretisch als praktisch arbeitenden Wirtschaftsrichtung auf Grund ihrer Erfahrung in einer kleineren Zahl von Betrieben behauptet, biologisch gezogenes Gemüse wäre wohl giftfrei, aber wesentlich teurer als das ohne Gift erzeugte. Eine solche Darstellung der Dinge ist sicher ungewollt, für alle die geschrieben, die an einem möglichst großen Absatz von Kunstdünger und giftigen Spritzmitteln interessiert sind. Gestützt auf diese Feststellung werden sie mit einem Schein von Recht behaupten: «Seht, es geht eben doch nicht ohne Kunstdünger und giftige Spritzmittel.»

Für uns hat deshalb Hans Christoph Scharpf der «DM» geschrieben, was von unserer Erfahrung aus dazu zu sagen ist:

An den Chefredaktor
der Warentestzeitschrift «DM»
Herrn Joachim Ziem
7 Stuttgart
Schwabstr. 43 / Postfach 583

Sehr geehrter Herr Ziem!

Mit großem Interesse verfolgen wir Ihre intensive Behandlung des Themenbereichs «Gift in der Nahrung», besonders in Nr. 25 vom 16. 6.: «Gift in Möhren» und in Nr. 30 vom 22. 7.: «Gift gibt es billig, kein Gift kostet mehr.»

Wir möchten Ihnen zunächst unsere Hochachtung und Anerkennung aussprechen für den Mut und die Deutlichkeit, mit der Sie diesen so außerordentlich wichtigen und dringenden Problembereich anpacken.

In Heft 30 behandeln Sie nun die Erzeugung von Gemüsen und Früchten nach der biologisch-dynamischen Methode des Demeter-Bundes, der, wie Sie sagen, von einer «geisteswissenschaftlichen Naturerkenntnis» ausgeht als Ausweg aus dem Dilemma der offiziellen chemischen Landbaumethode. Sie sagen, dem Demeter-Bund gehörten nur wenige Mitglieder, einige Dutzend Bauern und Gärtner, an, und diese Produkte seien nicht überall erhältlich und seien bis zu 100% teurer.

Gerade weil wir es außerordentlich schätzen, daß Sie diese Fragen für Ihren großen Leserkreis in Angriff nehmen, möchten wir nicht, daß Sie nur einseitig orientiert werden. Erlauben Sie uns deshalb, daß wir zu einigen dieser Punkte aus nun jahrzehntelanger Erfahrung in Erzeugung und Absatz von großen Mengen garantiert giftfreier Gemüse und Früchte in der Schweiz Stellung nehmen.

I. Der Biologe Dr. Hans Müller hat in Zusammenarbeit mit anderen Wissenschaftlern, namentlich Dr. H. P. Rusch, auf *rein naturwissenschaftlicher Basis* eine praxisnahe, im Großen durchführbare Methode des organisch-biologischen Landbaus entwickelt. Diese Methode liefert heute ohne jede Verwendung von giftigen Spritzmitteln und chemischen Düngern Erträge, die mindestens mit dem Anbau der offiziellen Landbaumethode konkurrieren können, und zwar gerade auch in den Produktionskosten.

II. Dr. Müller ist Gründer und Leiter einer Erzeugungsgenossenschaft für organisch-biologische Gemüse und Früchte, der heute mehrere hundert Betriebe als Lieferanten und Mitglieder angehören. Diese Vorzugsprodukte, die aus einzelnen Anbaugruppen aus der ganzen Schweiz zentral erfaßt und verwertet werden, gelangen, in Zusammenarbeit mit einer der größten Verteilerorganisationen, in allen größeren Städten der Schweiz mit modernsten Methoden zum Verkauf. Bedeutende Mengen werden industriell zu Säften und Fertignahrung verarbeitet. Für Interessenten, die keinen Anschluß an die belieferten Städte und Filialen haben, besteht die Möglichkeit, mit der Post laufend frisches Gemüse aus organisch-biologischem Anbau zu erhalten.

III. Nicht nur in der Ertragshöhe, sondern auch im Preis stehen diese Produkte im großen und ganzen in der vollen Konkurrenz des Marktes. Es ist also nach diesen Erfahrungen nicht mehr richtig zu sagen: «Gift gibt es billig, kein Gift kostet mehr», und wir sind der Überzeugung, daß nur damit der Weg für die Großproduktion und weite Verbreitung giftfreier Nahrungsmittel frei wird.

Um Ihre Berichterstattung zu vervollständigen, dürfen wir Sie noch darauf hinweisen, daß die von Ihnen in Heft 30 zitierten Anbauer der Firma Hipp K. G. in Pfaffenhofen seit Jahren unter der wissenschaftlichen und fachlichen Leitung von Dr. Hans Müller stehen. Ebenso sind von Dr. Müller Anbauergruppen in Süddeutschland, Österreich und Luxemburg ins Leben gerufen worden, die z. T. ebenfalls über Postversand biologisches Gemüse verteilen.

Wir stellen uns vor, daß Ihnen diese Angaben wertvoll sind, weil wir wissen und sehen, wie Sie sich in die Fragen um hochwertige, giftfreie Nahrungsmittel hineinarbeiten. Wir freuen uns, daß Sie diesen Komplex aufgegriffen haben und genau so ernst beurteilen wie wir. Wir schätzen Ihre Aufklärungsarbeit von der Presse her sehr und möchten Ihnen für diesen Einsatz danken.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hans Christoph Scharpf

Erfahrungen mit _____ Strath-Präparaten

bei zurückgebliebenen
und
schwererziehbaren
Kindern

Vortrag von Dr. med. Karl Suter, Dussnang/TG, gehalten anlässlich der FOISTRA-Zusammenkunft am 29. Mai 1965 in Zürich

Als Arzt muß man neuen Medikamenten gegenüber einigermaßen kritisch sein, denn mit zunehmender Hochkonjunktur nimmt die Flut der auf dem Markte erscheinenden Mittel rapid zu. Um sich davon eine Vorstellung machen zu können, sei erwähnt, daß es ungefähr zweimal so viele Medikamente mit Namen gibt, wie unsere deutsche Sprache Worte hat.

So ist es auch verständlich, daß ich mit der entsprechenden Vorsicht begonnen habe, die STRATH-Präparate bei teils schwererziehbaren, teils auch geistesschwachen Kindern des Kinderheims Sankt Iddazell in Fischingen/TG anzuwenden.