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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 28 (1973)

Heft: 4

Artikel: Die ernährungsphysiologische Bedeutung der milchsauren Molke in Biotta-Säften

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-892829

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Als eine Krebsursache erster Ordnung muß auch das von uns konsumierte *Fett* angesehen werden, sowohl der Art als auch der Menge nach. Was der Industriebürger heute als Fett verwendet,ist fast nur totes, abgesättigtes Fett, das zu keiner biochemischen Reaktion mehr fähig ist und daher die Lebensprozesse sehr belastet. Außerdem sind sie Cholesterinträger. Von diesen Fetten nehmen wir viel zu viel zu uns. Wir überschwemmen unseren Körper geradezu mit ihnen. Auch überhitztes Fett ist eine schwere Belastung für den Organismus.

Die ernährungsphysiologische Bedeutung der milchsauren Molke in Biotta-Säften

Bekanntlich werden die Biotta-Säfte mit Hilfe von laktofermentierter Molke milchsauer gemacht und aufgewertet. Das Eidgenössische Gesundheitsamt hat deshalb auch die Anpreisung: «mit Laktofermentat (laktofermentiertes Molkenkonzentrat) aufgewertet» auf den Etiketten bewilligt. Daß es sich dabei wirklich um eine Aufwertung handelt, geht aus folgenden Arbeiten hervor:

Der bekannte Diätarzt *Dr. med. H. Anemueller* schreibt in der Broschüre «Molke und Molkendiät im Licht der modernen Ernährungswissenschaft», erschienen im Yuma-Verlag, Rebstein über Molke:

«Ernährungswissenschaftlich charakterisiert ist Molke kalorienarm, praktisch fettfrei, mit wenig, aber hochwertigem Eiweiß versehen und vor allem reich an Milchzucker, Vitaminen der B-Gruppe und Mineralstoffen. Nach K. Lang enthält sie eine Reihe bedeutsamer Substanzen, von denen Milchzucker, B-Vitamine,Orotsäure und basenbildende Mineralstoffe hervorzuheben sind. Die Orot- oder Molkensäure fördert die Proteinsynthese der Leber, verstärkt die Aktivität verschiedener Leberenzyme, womit die Anwendung der Molke als Lebertherapeutikum verständlich wird. Milchzucker ist ein optimales Futter für die Milchsäurebakterien im Darm, wo er in Milchsäure umgewandelt wird. Eine noch spärlich vorhandene Flora wird in

der Entwicklung angeregt, andererseits das Wachstum von Fäulniserregern und Gasbildnern gebremst. Hervorzuheben ist der Kaliumreichtum von Molke, der eine Ausleitung von Natrium und sauren Stoffwechselprodukten bewirkt. Es ist sinnvoll, eine Molkendiät durch Heilkräutersäfte zu ergänzen . . ., auch Tomaten-, Randen- oder Kartoffelsäfte sind geeignet, denn sie lassen sich gut mit Molke geschmacklich zusammenfügen. Aus der Sicht der modernen Ernährungswissenschaft betrachtet, ist man durchaus berechtigt, bei sachgemäßer Anwendung und genauer Indikationsstellung die Tradition der Molkentherapie, die bis auf die hippokratische, medizine Schule zurückzuführen ist, fortzusetzen. Wir könnten die Molkendiät nützlich anwenden und sollten es tun!»

Der Faktor Zeit

In unserer Wohlstandsgesellschaft ist die Zeit zu einer besonderen Rarität geworden. Jeder hat den Eindruck, daß sich das Rad der Zeit immer rasender dreht und jeder von uns immer noch weniger Zeit hat.
Im Ueberfluß unserer Tage ist Zeit echte Mangelware. Je wichtiger die Funktion des Einzelnen, umso mehr ringt er mit der Diktatur der Uhr. Bis er ihr schließlich unterliegt. Wer heute noch Zeit hat, wirkt gänzlich unmodern. Auch der Bauer wird heute ein Opfer der Zeit. Die Industriegesellschaft möchte alle naturgesetzlichen Wachstumszeiten bei Pflanze und Tier am liebsten verkürzen. Sie hat nicht Zeit, die Reifevorgänge abzuwarten. Auch der Bauer ringt heute mit der Zeit. Was könnte nicht alles am Hof geschehen, was könnte Geld und Material erspart werden, wenn die nötige Zeit dafür vorhanden wäre. Eine ganze Generation wächst auf, für die ihre Eltern weder die nötige Zeit noch Liebe findet.
Landwirtschaftliche Produktion bei sehr gedrängter Zeit bedeutet immer extensiv wirtschaften. Wenn sich diese Wirtschaftsform über längere Zeitabläufe erstreckt, ergeben sich immer hohe Substanzverluste.