

# Die ernährungsphysiologische Bedeutung der milchsauren Molke in Biotta-Säften

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **28 (1973)**

Heft 4

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892829>

## **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.

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 Fäulnisregnern 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-, Rinden- 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, medizinische 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.