

# Es geht um den Sauerstoff!

Autor(en): **M.S.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1975)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892783>

## **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.

## **Es geht um den Sauerstoff!**

Die Umweltfrage ist heute aktueller denn je. Sie schiebt sich mit der Frage nach dem Überleben immer mehr in den Vordergrund. Aus allen Lebensbereichen ertönt der Ruf nach mehr Sauerstoff. Vom Gewässerschutz bis in den Bereich des Wohnens.

Jedes atmende Lebewesen ist von einem ausstrahlenden Energiekörper umgeben, der aus Sauerstoff gebildet wird. Sauerstoff ist ein Gas, das bipolar ist. Jedesmal, wenn der Sauerstoff aus seiner Ordnung gebracht, wenn er verspannt wird, richtet er sich wieder nach den Polen aus. Was bedeutet diese Eigenschaft für die Praxis?

Alles, was den Sauerstoff aus seiner bipolaren Ordnung bringt, hemmt das Lebendige in seiner Leistungsfähigkeit. In der Landwirtschaft ist alles werdende Leben innig mit dem Sauerstoff verknüpft. Was in schlechter verbrauchter Luft aufwächst, kann keine Leistung erbringen. Beim Bauen muß immer die Devise gelten: Nur atmungsfähige Baumaterialien verwenden. Durch dichte, lebensfremde Baumaterialien wird der Sauerstoff verspannt. Die Tiere in solchen Ställen können nicht zu Höchstleistungen kommen, wenn ihnen während der langen Wintermonate nur schlechte Stallluft zur Verfügung steht. Auch wir Menschen atmen auf, wenn wir eine moderne Wohnung mit ihren vielen Kunststoffelementen verlassen. Alles Lebendige, das in der Natur gebaut wird, ist ebenfalls auf den Sauerstoff angewiesen. Der biologische Landbau achtet streng darauf, daß die Abbauprozesse so geführt werden, daß überall der Sauerstoff zur Umsetzung Zutritt hat. Wenn die Abbauphase vorüber ist, wenn sich im Boden die große Umwandlung vollzogen hat, ist es wieder der Sauerstoff, der entscheidend mithilft, neues Leben zu gestalten.

Gedankenvoll stehen wir heute im Lebensmittelgroßmarkt und sehen dort, wie den Produkten der Landwirtschaft durch monatelange Lagerung, riskante Konservierung und lebensfremde Verpackung ein Großteil des Wertes genommen wird. Die große Masse der Menschen, für die solche Nahrung «Lebensmittel» sein muß, kennt heute nichts anderes. Da darf sich der bäuerliche Mensch wohl glücklich schätzen, daß ihm Lebensmittel aus der eigenen Produktion zur Verfügung stehen, die einen hohen

biologischen Wert haben. Dem Bauern steht auch heute noch ein Lebensraum zur Verfügung, der seinen Beruf auf kurz oder lang begehrenswert machen wird. M. St.

## **VOLKSGESUNDHEIT**

### **Das neue Kaltsteril-Abfüllverfahren der Biotta AG, Tägerwilen**

Um dem modernen Menschen die wertvollen Stoffe des Bio-Gemüses in einer angenehmen Form und unbeeinträchtigt durch Kochen zu vermitteln, wurden die Biotta-Säfte geschaffen. Das große Problem dabei war die Haltbarkeit, da Gemüsesäfte im Gegensatz zu Fruchtsäften keine Fruchtsäure enthalten und deshalb nicht durch Pasteurisation allein haltbar gemacht werden können. Die Gemüsesäfte mußten wie Gemüse-Konserven wegen der sporenbildenden Bakterien auf 120° erhitzt, d. h. sterilisiert werden.

Die biologische Qualität des Gemüses kann nur durch einen biologischen Vorgang erhalten bleiben und dieser natürliche Vorgang ist die Milchsäuregärung – Laktofermentation –, die die Natur überall dort einleitet, wo sie etwas konservieren oder reinigen will; wie im menschlichen Darm, im Boden, in der Milch (Yoghurt) Sauerkraut usw. Durch die Milchsäure werden alle schädlichen Keime vernichtet, die Vitamine und Wirkstoffe der frischen Gemüse bleiben dabei nicht nur erhalten, sondern werden noch aufgewertet. Leider wird bei einer Milchsäuregärung im Saft dessen Geschmack immer etwas beeinträchtigt. Nach dem Grundsatz des bekannten Ernährungswissenschaftlers Professor Dr. med. W. Kollath: ‚Natürliches so natürlich wie möglich zu belassen‘ versuchten wir deshalb eine Lösung zu finden, die einerseits die konservierende Wirkung des milchsäuren Milieus und andererseits den unveränderten Geschmack der rohen Gemüsesäfte ergab. Dies ist uns dadurch gelungen, daß wir in einem Spezialverfahren die Milchsäuregärung außerhalb des Saftes in Molke – Milch ohne Fett und Eiweiß – durchführen und unsere Gemüsesäfte dann mit diesem Gärungs-