

# Wissenschaftlicher Kampfzug gegen Gelée Royale

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **14 (1957)**

Heft 12

PDF erstellt am: **19.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-553546>

## **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.



bromat bei, ein Mittel, das eigentlich als starkes Heilmittel bezeichnet werden kann, weshalb es in der Naturheilmethode höchstens homöopathisch verabreicht wird. Davon werden auf 100 kg Mehl 5 g beigegeben. Die gesamte erwähnte Zusammensetzung gibt dem Brot das duftige, luftige, schaumgummiartige Gepräge. Man hat da wirklich ein Brot geschaffen, das man nicht zu kauen braucht, denn es rutscht von selbst den Hals hinunter und entspricht tatsächlich den Naturanforderungen des Körpers in keiner Weise. Obwohl in diesem Lande reine, gute Naturprodukte wie der Kansasweizen gut gedeihen, verwendet man sie nicht als Vollkornprodukte, denn man geht nicht vom Grundsatz der Ganzheit aus, sondern man entzieht dem Natürlichem die wertvollen Stoffe, gibt sie für Viehfutter frei und ersetzt sie wieder mit chemischem Material. Es handelt sich hierbei also ganz offensichtlich um ein Geschäft.

Wieviel besser ergeht es uns da in Europa, vor allem auch in der Schweiz mit den vielen guten Vollkornprodukten. Selbst das gewöhnliche Brot, das wir während des Krieges hatten, ist in gewissem Sinne immer noch natürlich hergestellt worden. Wenn es auch nicht das ist, was es sein sollte, weil es nicht jeder Bäcker gleich gut herstellen kann, so ist dabei doch immerhin noch eine natürliche Voraussetzung vorhanden.

Da wir bei der Zubereitung unsrer Vollkornbrote vom Grundsatz der Ganzheit ausgehen und somit das ganze Getreide verwenden, stellen diese Brote, die immer besser entwickelt werden und immer natürlicher herauskommen, tatsächlich einen vollen Wert für unsere Volksgesundheit dar. Wir finden bei unsern Vollkornbroten auch reichlich Abwechslung, aber wie verschieden auch die Brottypen sein mögen, immer ist der Grundsatz des ganzen Kornes bei der Herstellung gewahrt, denn nur im Ganzen liegt der große Nähr- und Heilwert, den wir von einem Getreide unbedingt erwarten müssen und dürfen. Versuchen wir es einmal mit dem Waerlandbrot, dann haben wir ein Brot, das ganz robust hergestellt ist, weshalb man es noch besser kauen muß als mein Flockenbrot, das ich nach der Richtlinie natürlich lebender Völker zusammengestellt habe. Wir können uns aber auch ein feineres Brot aus ganz fein gemahlenem Vollgetreide wählen, immer werden wir den Nutzen der Ganzheit genießen können. Weil sich nur das Vollkornbrot nach dem Grundsatz der Ganzheit richtet, kann auch nur dieses unsern Zähnen, unserm Knochensystem und unserm gesamten Gesundheitszustand im vollen Sinne des Wortes die Werte darreichen, die zur Gesunderhaltung notwendig sind.

Da, wo aber die natürlichen Stoffe durch chemische Zusätze ersetzt werden müssen, fällt auch die Möglichkeit gesundheitlicher Förderung dahin, denn die chemischen Zusätze helfen mit, das biologische Gleichgewicht in unserm Körper zu stören und schaffen somit der Krankheit einen guten Nährboden. Wir brauchen uns nicht zu wundern, wenn in Amerika jeder vierte Mensch an Krebs stirbt. Es ist ja schon tragisch genug, daß in der Schweiz jeder fünfte Mensch diesem Lose anheimfällt. Auch bei uns wäre es daher angebracht in der Nahrungsmittelfrage eine gründliche Prüfung vorzunehmen, um zur einfachen Naturkost zurückzukehren, wie sie einst unsere Vorfahren gekannt haben. Dabei ist stets zu beachten, daß die Grundlage einer gesunden Ernährung immer noch das Brot ist und es auch bleibt.

### Wissenschaftlicher Kampfzug gegen Gelée Royale

Wer im Rampenlicht steht, muß gewärtigen, daß er besonders von Seiten der Gegner einer scharfen Kritik anheimfällt. Auch Gelée royale ist infolge seiner ausgezeichneten Wirkung ins Rampenlicht der allgemeinen Aufmerksamkeit gerückt worden und hat somit als Naturmittel auch die Gegenpartei herausgefordert, es einer streng wissenschaftlichen Beurteilung zu unterziehen.

Dr. Hans Walter Schmidt veröffentlichte allerdings in einer Bienenzeitung einen eingehenden, gut begründeten und wertvollen Artikel über Gelée royale, den Königinnenmutteraft, als Heilmittel. Er gibt darin an, daß man 97% der Wirkstoffe kennt und analytisch festgestellt hat. Dabei erwähnt er interessante Vitalstoffe, wie wir sie auch in anderen Heilmitteln finden, wenn vielleicht auch nicht in dieser interessanten Kombination wie sie im Gelée royale vorkommt. Die 3%, die man nicht gefunden hat, mögen in irgendwelchen Fermenten oder Enzymen liegen, mögen vielleicht auch Biokatalisatoren sein, die die Assimilation der übrigen Wirkstoffe irgendwie fördern oder die im gesamten einen Komplex darstellen, der nun in seiner komplexen Wirkung die wunderbaren, regenerierenden und verjüngenden Eigenschaften von Gelée royale aufweist. Die Wirksamkeit eines Stoffes oder Produktes kann nicht immer rein wissenschaftlich nachgewiesen werden, auch wenn man in der Praxis rein empirisch beobachten konnte, daß die Wirkung vorhanden ist. Für den Patienten ist die Wirksamkeit eines Stoffes oder Produktes auf seinen Gesundheitszustand ausschlaggebend, während das Urteil der Wissenschaft weniger maßgebend für ihn ist. Wenn Beschwerden verschwinden und eine kräftigende Wirkung das Leben angenehmer und leichter gestalten, dann ist dies für den Patienten von Bedeutung, auch wenn die in Erscheinung tretenden Heilfaktoren mit ihren Wirkungseffekten nicht wissenschaftlich begründet und erklärt werden können. Für Forscher ist es wohl richtig, einer Sache auf den Grund zu gehen, während sich der Patient um diese Sorge nicht bekümmert, wenn er nur eine erfreuliche Wirkung zum Guten feststellen kann.

Diese Kümernisse eines Forschers kommen nun aber in der «Deutschen Bienenwirtschaft» Nr. 6, Jahrgang 57 durch einen Artikel von Professor Neumann kraß zum Ausdruck. Wiewohl der kurze Artikel keinerlei stichhaltige Begründung erbringen kann, beharrt er auf dem pessimistischen Standpunkte eines Forschers, der vor einem unlösbaren Phänomen steht. Rein wissenschaftlich kann er sich nämlich den eigenartig geheimnisvollen Wirkungseffekt dieses Naturkomplexes im Bienenköniginnennährsaft, dem sogenannten Weißelaft nicht erklären. Er wird wohl solange der ungläubige Thomas bleiben, bis er durch Laboratoriumsweisenheiten das logische Verständnis erlangt, um dieses so interessante, von der Natur gegebene Heilmittel behagen zu können.

Wenn sich Stimmen gegen ein Naturmittel erheben, die ohne experimentelle Gegenbeweise einfach nachteilige Behauptungen aufstellen, dann kann mit Recht vermutet werden, daß diese Aussagen irgendwie im Dienste der chemischen Industrie stehen, denn von ihrem Gesichtspunkte aus ist es begreiflich, daß sie es nicht gerne sieht, wenn neue Heilmittel auftauchen, die Erfolg haben, ohne daß dadurch ihre Dividenden berührt werden. Was aber nützt es dem Gegner, wenn Tausende von Zeugnissen über Gelée royale beweisen, daß die Natur recht behält?

### Rohrzucker

Kürzlich erschien in einer Zeitung ein Artikel: «Rohrzucker nicht gesünder als reiner Zucker». Der Artikelschreiber vertritt den Standpunkt, daß der Rohrzucker keine Vitamine enthalte, weshalb ihm also der Kampf angesagt werden darf. Bestimmt aber behauptet kein neuzeitlich eingestellter Mensch, also auch wir nicht, daß im Rohrzucker Vitamine sein sollen. Ebenso wenig ist im Weißzucker Vitamine, denn Zucker ist bekanntlich ja kein Vitaminträger, sondern beim Zucker spielen vor allem die Mineralstoffe, die sogenannten Nährstoffe, eine wesentliche Rolle.

Der weiße Zucker, sowie auch Weißmehl u. alle raffinierten Produkte ermangeln nun aber gerade dieser Mineralstoffe, weshalb es durch diese entwerteten Nahrungsmittel leicht eine Gleichgewichtsstörung im Mineralhaushalt gibt. Vor allem sinkt dadurch auch der Kalkspiegel.