**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
**Herausgeber:** A. Vogel
**Band:** 17 (1960)
**Heft:** 1

**Artikel:** Meerpflanzen als Nahrungsmittel
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-969461

**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:** 11.07.2025

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

# Meerpflanzen als Nahrungsmittel

Was die Eiweißfrage anbetrifft, ist das Meer bekanntlich für uns eine große Nahrungsmittelquelle, denn es liefert Fische, Krebse, Austern und noch andere Meertiere. Dieser Reichtum ist von uns Menschen bis heute ausgiebig ausgewertet worden. Daß aber auch der Pflanzenreichtum der Meere ebenfalls als Nahrungsmittel dienen könnte, ist erst in jüngster Zeit durch verschiedene Forscher in Frage gezogen worden. Dies hat ein neues Interessegebiet eröffnet. Bereits sind in Amerika großangelegte Versuche durchgeführt worden, und die Erfolge waren derart befriedigend, daß man sich heute ernstlich mit der Frage befaßt, die Meerpflanzen als Nahrungsmittelquelle heranzuziehen.

**Der Mineralreichtum der Meere**

Jeder, der besonders schon in tropischen oder subtropischen Meeren unter Wasser geschwommen ist und sich dabei eines Schnorchels oder Tauchgerätes bediente, um durch das reiche Pflanzenwachstum unter Wasser hindurchzuschweben, der weiß, wie vielseitig und reichhaltig das Pflanzenleben im Meere ist. Erstaunlich sind auch die Formen und Farben, die dort beobachtet werden können. Da hat es feinfaserige Pflänzchen, die wie Glasperlenfiguren ausschauen, dann schillern uns wieder moosähnliche Pflanzen in grüner, brauner, roter, gelber oder violetter Farbe entgegen. Auch solche mit großen Blättern finden sich vor. Ja, es gibt sogar welche, die meterlang sind. Das bekannte Kelp kann nicht nur 4—6 Meter lang werden, sondern sogar eine Länge bis 700 Meter erreichen. Alle diese Pflanzen ziehen ihre Nahrung aus dem reichen Schatze des Meeres, das seinerseits durch die Lösung der Mineralschätze des Meeresbodens, wie auch durch die Flüße reichlich gespiesen wird. Bekanntlich bilden die Flüße eine stete Zufuhrquelle von Mineralstoffen, die sie vom Lande her beziehen und ins Meer tragen. Es ist uns allen bekannt, daß die Verdunstung jeglichen Wassers stets mineralstoffrei ist. Auf diese Weise behält das Meer Millionen Tonnen wichtiger Mineralien, die ihm das Flußwasser immer wieder gelöst zuführt, ohne je davon etwas wieder zurückzugeben. Kein Wunder, daß dadurch das Meer immer reicher an Mineralien wird, während das Land immer mehr verarmt. Wenn wir uns heute also mit dem Problem befassen, Meerpflanzen für die Nahrung herbeizuziehen, dann ist es nicht nur, um eine neue Nahrungsmittelquelle zu benützen, die andere Nahrungsmittel ersetzen soll, sondern dieses Vorgehen entspricht auch einer biologischen Notwendigkeit. Da die auf dem Lande gedeihenden Pflanzen nach und nach gewisser Mineralien und Spurenelemente ermangeln oder mindestens daran ärmer werden, ist es folgerichtig, sich der Meerpflanzen zu bedienen, die reichhaltiger sind und stets reicher werden, weil sie aus dem Vollen schöpfen können.

**Biologisch gebundene Werte**

Verschiedene Krankheiten, so Kropferkrankungen, Funktionsstörungen in den endokrinen Drüsen, Unter- und Ueberfunktion der Schilddrüse hängen mit einem Mineralstoffmangel zusammen, seien es nun die feinen, an Kali gebundenen Jodmengen, seien es auch andere Mineralbestandteile. Die Erfahrung hat gezeigt, daß die Einnahme von Meerpflanzen viele solcher Störungen zu beheben vermag. Es ist interessant, daß das Meer außer den allgemein bekannten Mineralstoffen auch Gold enthält. Wir wissen, daß Gold in homöopathischer Dosierung auf die Herzmuskulatur gut wirkt. Es ist ein Herzmittel. Demnach ist also Meerwasser, vom homöopathischen Standpunkte aus betrachtet, auch ein gewisses Herztonikum. Das Meer besitzt indes noch viele andere Mineralstoffe, die als Spurenelemente von ganz großer Bedeutung sind. Bestimmt sind darunter auch noch unbekannte Stoffe, die wir noch gar nicht erfaßt haben, denn kein Element, das uns bekannt ist, scheint im Meerwasser zu fehlen. Alles, was der Chemiker bis jetzt herausgefunden hat, trifft er in mehr oder weniger kleinen oder größeren Mengen im Meerwasser an. Demnach finden sich diese Spurenelemente auch in den Meerpflanzen vor und zwar in einer organisch, also vegetabilisch gebun-

denen Form, die noch viel wertvoller ist, als die rein gelöste. Somit ist nicht das Meerwasser oder das Meersalz das beste und endgültige Produkt des Meeres, um uns mit Spurenelementen wieder zu bereichern, sondern die Meerpflanze.

**Praktische Auswertungen**

Bereits sind in Amerika verschiedene Produkte in den Handel gekommen, die aus Meerpflanzen hergestellt werden. Die Erfolge, die man damit erzielte, sind außerordentlich befriedigend und gut. Aber auch in der Schweiz sind wir, obwohl wir ein Binnenstaat sind, dennoch auf diesem Gebiete nicht ganz zurückgeblieben. Bereits wird eine Pflanzenwürze in flüssiger Form hergestellt, die zum Teil aus Meerpflanzen bereitet ist. Kelpamare wird in Zukunft in jedem Reformhaus erhältlich sein. Es schmeckt mindestens so gut, wie jede andere Pflanzenwürze und kann für Suppen und Saucen, überhaupt für das Würzen von allen Gemüsespeisen glänzend verwendet werden. Es enthält, was eben wichtig ist, all die Spurenelemente der Meerpflanze. Herbaforce ist ein zweites Meerprodukt aus Meerpflanzen und biologisch gezogenen Landkräutern nebst Hefe. Es sind also drei Komponenten, die zur Schaffung dieses Produktes verwendet werden. Die spurenelementreichen Meerpflanzen, die Vitamin-Breiche Hefe und die vitalstoffreichen, biologisch gezogenen Gewürzkräuter. Herbaforce hat auch bereits in den Reformhäusern begeisterte Aufnahme gefunden. Es ist ein Brotaufstrich für belegte Brötchen. Im gegebenen Falle kann es auch zur schnellen Bereitung einer Salatsauce zugezogen werden oder zum Aufwürzen von Gemüsespeisen, ist also von vielseitiger, praktischer Verwendung. Vor allem als Tourenproviant ist Herbaforce auch dienlich und wird sich bestimmt bald bei den Touristen großer Beliebtheit erfreuen, denn ein Butterbrot mit etwas Herbaforce ist nicht nur sehr bekömmlich, sondern auch appetitanregend und geschmacklich ausgezeichnet. Auch die ganz neu geschaffenen Bioforce-Suppenextrakte enthalten Meerpflanzen. Da sich Kelp in Verbindung mit anderen Meerpflanzen nebst biologisch gezogenen Gemüse- und Gewürzpflanzen sehr gut bewährt hat, konnten durch diese Kombination nicht nur gehaltlich sondern auch geschmacklich ausgezeichnete Produkte geschaffen werden. Sicherlich mögen diese Neuerungen unseren Freunden, wie auch den neuzeitlich eingestellten Familien und Lesern der «Gesundheits-Nachrichten» in Zukunft sehr dienlich sein.

## FRAGEN UND ANTWORTEN

### Ein Ekzem heilt trotz hohem Alter

Im Laufe des letzten Sommers gelangte die Tochter einer 81jährigen Patientin mit folgendem Bericht an uns:

«Meine Mutter, die sich im 81. Altersjahr befindet, hat seit ungefähr 2 Monaten ein Ekzem an beiden Händen. Unser Arzt hat ihr schon verschiedene Salben verschrieben, die aber leider alle erfolglos waren. Das Ekzem ist trocken, ganz rot und beißt und brennt. Die Hände sind oft auch geschwollen. Hauptsächlich die Fläche unter dem Daumen ist sehr stark angegriffen. Wir vermuten, daß es von Waschmitteln herrührt. Mutter ist sonst körperlich gesund, aber in den Nerven sehr stark angegriffen, denn die Pflege meines Vaters, der sich im 92. Altersjahr befindet, ist sehr aufreibend. Gerne würde ich mit Mutter direkt zu Ihnen kommen, aber die Reise wäre für sie doch etwas zu beschwerlich. Ich frage Sie deshalb an, ob es Ihnen auf diesem Wege möglich wäre, Mutter mit geeigneten Mitteln zu behandeln? Ich lege Ihnen noch das heutige Morgenwasser von ihr bei. Wir wären Ihnen außerordentlich dankbar, wenn Sie Mutter von dieser schweren Plage befreien könnten.»

Die Urinanalyse zeigte, daß die Nieren, die Leber und auch die Nerven unterstützt werden mußten. Zur direkten Beeinflußung des Ekzems erhielt die Patientin Molkosan zum Betupfen, ebenso Johannisöl und Urticalcin-Pulver. Für die Leber mußte Chelicynara eingesetzt werden und zur Stärkung der Nerven