Schimmelpilze als Heilmittel oder Gift

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **29 (1972)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-970729

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Schimmelpilze als Heilmittel oder Gift

Unsere Ferienzeit war abgelaufen, und wir kehrten braungebrannt, gesund und erholt wieder in unser Arbeitsfeld zurück. Wie erstaunt war da die Mutter, im Brotbehälter völlig verschimmeltes Brot vorzufinden. Hatte sie denn vor der Abreise keine Zeit mehr gefunden, es mitzunehmen? Nun, so etwas kann in der Eile vorkommen. Was aber kann uns nun dieses veränderte Brot erzählen? Womöglich finden wir verschiedenfarbige Schimmelnester vor. Die einen sind gelb, die andern weiss und wieder andere schwarz. Sonderbar. – Es gibt demnach sehr verschiedene Schimmelpilze, die ihre Samen als sogenannte Sporen durch die Luft überall dahin senden, wo etwas Nahrhaftes für ihre Entfaltung zu Verfügung steht. Durch Zufall entdeckte einst Fleming, dass die Stoffwechselausscheidungen verschiedener Schimmelpilze antibiotisch wirkende Substanzen darstellen. Dies führte dann bekanntlich zur Entdeckung und Verwendung von Penizillin. Aber schon vor dieser Feststellung verwendeten Bauern bei schlecht heilenden Wunden mit gutem Erfolg schimmliges Getreide, das sie auflegten. Auf diese Weise wurde demnach die antibiotische Penizillinwirkung schon benützt, bevor sie der Wissenschaft bekannt war.

Es gibt noch viele Volksheilmittel, die sich nützlich erweisen, lediglich infolge Erfahrung und Beobachtung, bevor sich die Wissenschaft mit ihnen befasste, so dass es ihr noch bevorsteht, bei diesen die eigentlichen Wirkstoffe zu entdecken. Es scheint uns zwar etwas unglaubhaft, dass auch schon schwarzfaule Äpfel in ähnlichem Sinne wie schimmliges Getreide Verwendung fanden, und da eigenartigerweise auch in diesem Falle Erfolg zu verzeichnen war, wird wohl auch dabei ein noch unentdeckter Heilfaktor in Frage kommen, mag man sich darüber auch wundern. Es war in Reformkreisen auch einige Zeit hindurch üblich, Getreidekorn anzufeuchten und dieses erst zur Nahrung zu verwenden, wenn es schon Schimmel angesetzt hatte. Dies sollte den Darm reinigen und gegen Rheuma und andere Krankheiten wirksam sein.

Notwendige Vorsicht

Wie man jedoch bei solch aussergewöhnlichen, fast unverständlichen Hilfsmitteln erwarten kann, kam es durch sie doch zu einigen Misserfolgen, ja sogar schwere Vergiftungserscheinungen konnten festgestellt werden, weshalb sich Forscher veranlasst sahen, der Angelegenheit ihre Aufmerksamkeit zu schenken. Durch ihre Bemühungen fanden sie dann heraus, dass es auch Schimmelpilze gibt, die sehr giftige Stoffwechselprodukte ausscheiden. Aus diesem Grunde ist es bestimmt nicht ratsam, wahllos verschimmelte Nahrung einzunehmen. Eines dieser Gifte, das von Schimmelpilzen erzeugt wird, ist das Aflatoxin. Es kann sich auf Backwaren, Getreide, Hülsenfrüchten, Käse, Konfitüre und anderen geschimmelten Lebensmitteln entwickeln. Solcherlei Feststellungen lassen uns eher verstehen, warum wir oft so leicht Magenverstimmungen feststellen können, wenn wir Nahrungsmittel geniessen, die nicht mehr ganz frisch sind. Aflatoxin soll auch cancerogen, also krebserzeugend wirken. Erfahrungen solcher Art mahnen uns zur Vorsicht, denn sie sind nicht unbedingt harmlos, obwohl man dies einige Zeit glaubte und nach Schimmelpilzen in der Nahrung Ausschau hielt. Es ist daher weise und angebracht, sich jener Schimmelpilze zu bedienen, die erfahrene Wissenschaftler in Reinkulturen züchten. Dies kann uns besser zu verwendbaren Medikamenten verhelfen. Die Nahrung aber sollten wir so frisch als möglich geniessen, denn das bekommt uns am besten.