Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 29 (1972)
Heft: 9

Artikel: Schimmelpilze als Heilmittel oder Gift
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-970729

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: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.