

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Band:** 31 (1974)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Gespritztes Obst  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-551400>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.10.2024

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

## Biologischer Landbau

Immer wieder kann uns die Kompostbereitung vor Fragen stellen, die beachtenswert sind. Es mag uns vorkommen, dass durch die grosse Hitze, die im Komposthaufen entsteht, wertvolle Stoffe verloren gehen könnten. Andererseits vermöchten dadurch vielleicht auch die Unkrautsamen zugrunde gehen. Nun, es ist gut, wenn man sich alles weislich überlegt. So werden wir veranlasst, darüber nachzudenken, um dann zu einem vernünftigen Schluss zu gelangen.

Es ist nun so, dass die Hitze im arbeitenden Komposthaufen dadurch entsteht, weil jene Bakterien, die an der Gärung und dem Abbau beteiligt sind, rege Arbeit leisten. Die Hitze zerstört keine wertvollen Stoffe, sondern das Gegenteil ist der Fall, denn es werden dadurch für das Pflanzenwachstum eine Menge wertvoller Stoffe, vor allem solche, die leicht aufnahmefähig sind, geschaffen und freigesetzt. Es wäre allerdings ein Vorteil, wenn die Unkrautsamen durch diese Hitze zerstört werden könnten, aber leider trifft dies nicht zu, weshalb es uns zur Regel werden muss, nie Unkraut mit reifendem Samen auf den Kompost zu werfen. Will man völlig sterilen Kompost erlangen, muss man ihn in einem besonderen Ofen noch höher erhitzen, was oft in Topfgärtnereien geschieht. Durch ein solches Vorgehen vernichtet man aber nicht nur den Unkrautsamen, sondern gleichzeitig auch viele wertvolle Bakterien.

### Beachtenswerte Ratschläge

Will man die Kompostierung rascher fördern, um sogenannten Schnellkompost zu erhalten, dann darf man dies nur durch die Beigabe von sehr aktiven Bakterien, nicht aber durch die Anwendung abbauender Chemikalien zu erreichen suchen. Ein Kompost, der im halbreifen Zustand nicht eine Menge Regenwürmer enthält, ist nicht in Ordnung. Man beachte daher stets die gegebenen Ratschläge, versäume also nie, den Komposthaufen immer feucht zu halten und ihn vor der direkten Sonnenbestrahlung zu schützen. Dies geschieht vorteilhaft, indem man ihn mit Gras, Stroh oder Gestäude abdeckt. Oft schon wunderten sich Bekannte, warum ich die abgeschnittenen Stauden von Himbeer- und Johannisbeersträuchern wie auch die Wasserschosse der Obstbäume auf den Komposthaufen werfe, da solche ja in einem Jahr nicht verfaulen können. Das hat auch gar nichts zu sagen, da dies wegen der Durchlüftung des Kompostes geschieht, denn die Bakterien brauchen Sauerstoff, damit sie arbeiten können. In einer käsi-gen, kompakten Masse gehen sie zugrunde. Der Gebrauch von Stauden aller Art ermöglicht die notwendige Durchlüftung des Kompostes. Was im ersten Jahr nicht verfault, kann man beim Durchgattern des Kompostes im zweiten Jahr erneut als Durchlüftungsmaterial verwerten. Es sind jeweils kleine Dinge, die zum Erfolg führen, und man sollte sie daher gut beachten.

### Gespritztes Obst

Früher hatte man keine Sorgen wegen gespritzten Obstes, weil noch keine chemischen Spritzmittel zur Verfügung standen. Heute schält man das Obst allgemein, da man die Giftwirkung der verschiedenen Spritzmittel, die sich inzwischen eingebürgert haben, befürchtet. Man kann sich jedoch auch fragen, ob das Schälen wirklich genüge, um vor schädigenden Einflüssen

bewahrt zu bleiben, oder ob Gifte nicht auch durch die Haut in das Fruchtfleisch zu dringen vermöchten? Es gibt allerdings Bauern, die diese Bedenken nicht teilen, da sie der Meinung sind, dass sich mit dem Lagern des Obstes bis zu dessen Genussreife das Gift langsam herausarbeiten, also verlieren werde. Aber diese Ansicht ist nicht stichhaltig, denn wenn ein Gift wirk-

lich durch die Obstschale dringen konnte, dann wird es auch durch die Lagerung nicht verschwinden. Wir konnten dies auch bei den Kartoffeln, die gegen den Kartoffelkäfer und andere Insekten mit Chemikalien gespritzt worden sind, beobachten. Man mag sie noch so gründlich waschen und schälen, der durchdringende Geschmack, der von dem Gift herrührt, bleibt dennoch bestehen, so dass man sie zum Essen nicht mehr verwenden kann.

### **Warum verschlimmbessern?**

Es ist nun allerdings sehr vorteilhaft, dass sowohl Aepfel-, als auch Birnenschalen aussen eine sehr undurchlässige Zellulose-schicht aufweisen. Zwar ist es kaum glaubhaft, dass heute noch Spritzmittel verwendet werden, die diese widerstandsfähige Zellulose durchdringen könnten. Wenn dies allerdings der Fall wäre, stünde es tragisch um unser Obst und dessen wertvollen Genuss. So wohlweislich ist für gesunde Nahrung gesorgt, aber der Mensch verdirbt sie durch seine Torheit. – Ich selbst schäle jeden Apfel, der nicht aus meinen eigenen biologischen Kulturen stammt, denn ich habe mir in Amerika einmal durch gespritzte Aepfel eine empfindliche Vergiftung zugezogen, was ich nie mehr vergessen werde. Wenn ich daher jemanden so unbekümmert in einen ungeschälten Apfel oder eine Birne hineinbeissen sehe, dann bin ich darüber stets erstaunt. Wohl erinnert mich dies noch an die Zeit, da dies bedenkenlos so gehandhabt werden konnte, denn es war dies ein doppelter Genuss, ja, es war damals sogar sehr verpönt, Früchte zu schälen, weil man die Meinung vertrat, dass direkt unter der Schale die besten Stoffe gelagert

seien. Leider haben sich aber inzwischen die Zeiten geändert, und ich wundere mich über jene, die dies nicht vorsichtshalber beachten. Auf meinen Kulturen spritze ich nicht, aber trotzdem ernte ich verhältnismässig schönes, gesundes und vor allem gut aromatisches Obst. Wenn anfällige Sorten etwas Schorf aufweisen, dann esse ich sie eben mit diesem Schorf, ist dieser doch keineswegs giftig. Von Jugend an bin ich mir dies gewohnt. Sollte mich der Schorf aber stören, dann schäle ich die entsprechende Frucht eben ganz einfach. Auf alle Fälle muss ich keine Bedenken haben, sie sei in irgendeiner Form vergiftet und könne mir dabei schaden. Sollte aber eine Frucht ausnahmsweise einmal einen Wurm beherbergen, dann schneide ich eben alles, was mich an ihn erinnern könnte, heraus und esse, was noch übrigbleibt. Noch heute gilt das Sprichwort, dass es nicht die schlechtesten Früchte seien, woran die Wespen nagen, und bekanntlich suchen sich auch die Würmer gute Nahrungsmittel aus, denn die entwerteten sind ihnen zu wenig gehaltvoll, was man besonders beim Getreide beobachten kann, da sich kein Wurm in das allerweisseste, völlig entwertete Amerikamehl verirrt. Wenn von 100 Aepfeln einmal einer wurmstichig ist, dann lohnt sich bestimmt das gesundheits-schädigende Spritzen nicht. Zudem fordert das viele Spritzen entsprechenden Zeitaufwand, kostet viel Mühe und ist keineswegs billig. Die Singvögel sind uns dankbar, wenn wir in unserem Garten und den Obstbaumkulturen nicht spritzen. Sie stellen sich dann gerne bei uns ein und helfen uns wacker, mit den Insekten fertig zu werden, denn ihnen sind sie ein Leckerbissen und uns werden sie nicht mehr schaden können.

### **Kaffee soll pures Gift sein**

So äusserte sich ein englischer Arzt einer Patientin gegenüber. Durch ihre Freundin ersucht sie uns nun um unsere Stellungnahme in dieser Angelegenheit. Früher

war auch ich ein radikaler Gegner des Kaffeetrinkens, doch die Kaffeepflanzungen in Zentral- und Südamerika hatten mich umgestimmt. Besonders in den Ber-