

Biologischer Landbau

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **31 (1974)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-551564>

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.

Biologischer Landbau

Achtung, denn durch Antibiotika entstehen neue Schwierigkeiten in der Düngungsfrage. Dies bestätigte uns einer unserer Bekannten, der sich als Freund des biologischen Landbaues in Guatemala niedergelassen hat. Dort baut er tropische Pflanzen auf biologischer Grundlage an. Obwohl er zuvor im Anbau von Tomaten immer eine erfreuliche Ernte erzielen konnte, musste er dreimal nacheinander feststellen, dass seine Saatbeete von Tomaten abstarben. Wie mir der Bekannte schrieb, konnte er sich die Sache einfach nicht erklären, da sein früherer Erfolg in keinem Zusammenhang damit stand. Gewissenhaft durchforschte er daher nochmals die Kompostfibel von Prof. Alwin Seifert und kam dadurch dem Geheimnis des Misserfolges auf die Spur. Er hatte sich von einer grossen Hühnerfarm Hühnermist beschafft, und es liess sich nun ermitteln, dass man dort Antibiotika, vor allem Aureomycin, im Futter verwendete. Nun bleiben im Hühnermist noch soviel

Antibiotika zurück, dass dieser Rückstand die Bodenbakterien abzutöten vermochte. Auf diese Weise konnte sich der dreimalige Misserfolg einstellen. Der Berichterstatter dieser Erfahrung bat mich um deren Veröffentlichung in unserer Zeitschrift, da mancher Pflanzer um solchen Hinweis froh sein mag. Es heisst also auf der Hut sein vor fremdem Dünger, den man von Farmern bezieht, die dem Futter Antibiotika begeben. Eine solche Antibiotika- und Hormonverfütterung ist ohnedies eine Angelegenheit, die noch viel Unheil anrichten kann, wenn die Behörden nicht endlich dagegen einschreiten, indem sie solche Machenschaften verbieten. Es handelt sich bei solchem Vorgehen immer nur um selbstsüchtige Bestrebungen, die kurzsichtig bloss auf den eigenen Vorteil bedacht sind, ohne unerwünschte Folgen in Betracht zu ziehen. Daher wäre es angebracht, die strengen Richtlinien der Beurteilung auch auf diesem Gebiet gewissenhaft anzuwenden.

Notvorrat

Zwar scheint die heutige Krisenzeit nicht ganz so echt zu sein, sondern viel eher einer gewissen Mache und Profitgier zu unterliegen, aber dennoch mag eine gewisse Reserve an Nahrungsmitteln am Platz sein. Wenn man jedoch glaubt, sich dienlich zu sein durch das Aufstapeln von Weissmehl und weissen Teigwaren, dann irrt man sich gewaltig, denn so etwas kann man eher sinnlos als vernünftig nennen. Sollten wir wirklich einer Hungerperiode entgegengehen, dann können uns reine Weissmehlprodukte nicht viel nützen. Wohl füllen wir durch sie unseren Magen, aber den Hunger können wir damit nicht stillen, weil die erwähnten Nahrungsmittel ausser Stärke nicht viel anderes, wenn überhaupt etwas Nennenswertes besitzen. Wollen wir uns also mit Vorrat eindecken, dann sollte dies in vernünftiger Weise geschehen. Wir achten in erster Linie auf passende Lagerung und zwar von Waren,

die sich jahrelang gut halten, so dass diese in der Lage sind, uns in Hungerzeiten bei Kräften zu erhalten, selbst dann, wenn wir nur kleine Mengen gebrauchen dürfen.

Die richtige Auswahl

Zu solchen wertbeständigen Nahrungsmitteln gehören in erster Linie ganze Weizen und ganze Roggenkörner. Als günstiger Eiweisslieferant ziehen wir die Sojabohne in Betracht. Wir werden uns indes auch gewöhnliche Bohnen, getrocknete Erbsen nebst Linsen, Hirse und Buchweizen beschaffen. Die Indianer lebten Jahrtausende hindurch von Bohnen und Mais, da diese ihre Hauptnahrung bildeten. Wenn man dem Mais gerne zuspricht, ist es auch nicht verkehrt, ganzen Mais zu lagern, wenschon man vielleicht wegen des vermeintlichen Hühnerfutters ausgefoppt werden mag.