

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Band: 40 (1983)
Heft: 6

Artikel: Fluorierung des Trinkwassers in Basel bleibt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-970234>

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>

Fluorierung des Trinkwassers in Basel bleibt

Die Regierung in Basel hat verlautbaren lassen, dass eine Aufhebung der Trinkwasserfluorierung im Kanton Basel-Stadt verfrüht wäre, und die Fachleute sind zudem der Anschauung, dass eine Trinkwasserfluorierung günstiger sei als zum Beispiel die Kochsalzfluorierung, wie das der Öffentlichkeit erklärt wurde. Das Trinkwasser in Basel hat einen Fluorgehalt von 1 mg ($1/1000$ Gramm) pro Liter (= 1000 Gramm), das entspricht einer homöopathischen Potenz von D_6 . Es wirkt noch ziemlich stark, denn die Homöopathen, vor allem die Biochemiker, verabreichen Fluor calcium ab dieser Potenz (1:1 Million), gehen aber bis zu D_{12} (1:1 Billion), was dennoch eine gute Wirkung zeigt und normalerweise ausreicht, um vor allem bei den Kindern Zahnkaries zu beeinflussen; wir wollen nicht sagen «zu verhindern», denn wenn man Vollkornprodukte bevorzugen würde, vor allem viel Roggen, dann wäre es nicht nötig, so einen grossen Wirbel zu machen wegen des Fluorgehaltes. Aber immer ist man nur darauf bedacht, diese Mineralstoffe in irgendeiner, man möchte fast sagen, reinen Form zu geben, statt dass man sich darauf konzentriert, diese Mineralstoffe durch die natürliche Nahrung zu beschaffen.

Mineralien - Nutzen und Schaden

Fluor ist ein sehr wichtiger Stoff, man findet Fluor in allen tierischen Geweben, vor allem in den Knochen und Zähnen. Fluor ist auch in Fischen enthalten, denn das Meerwasser hat einen viel höheren Fluorgehalt als das Süsswasser, obschon man auch im Süsswasser, im Quellwasser, gewisse Mengen Fluor nachweisen kann, je nachdem das Wasser durch Minerallager fliesst. Fluor ist eben ein Mineralstoff, wie zum Beispiel das Jod, der unbedingt notwendig ist für den Körper, aber wenn man dem Körper zuviel davon zuführt, ist auch dies gefährlich. Prof. Dr. W. Häupke und Dr. G. Roscht schreiben in ihrem Buch «Was enthalten unsere Nahrungs-

mittel?», dass eine grössere Zufuhr von Fluormengen sehr riskant sei. Das gleiche kann auch von andern Mineralstoffen mit Recht behauptet werden, die in kleinen Mengen notwendig sind, in grösseren Mengen als Gifte bezeichnet werden müssen. Dazu gehören vor allem Aluminium, Bor, Arsen, Brom, Kobalt, Kupfer, ja sogar Quecksilber finden wir in unserem Körper und nicht zuletzt auch dieses sonst so gefährliche Strontium. All diese Spurenelemente sind in den Knochen, im Herzen, in der Niere, in der Leber, im Gehirn, in der Lunge, in den Muskeln, im Darm und im Blutplasma enthalten.

Genauere Kenntnis erforderlich

Es ist für den gut geschulten Wissenschaftler nicht leicht, ganz genau festzustellen, wieviel der Körper von diesen Spurenelementen benötigt, und was ein Zuviel oder Zuwenig davon für Nachteile hat. Wenn es schon für spezialisierte Wissenschaftler schwer ist, sich diesbezüglich genaue Erkenntnisse zu verschaffen, wieviel schwerer ist es dann für unsere Behörde, die von diesen Dingen in der Regel wie jeder gewöhnliche Bürger wenig oder fast gar nichts versteht.

Obligate Zusätze gefährlich

Gefährlich ist es auf alle Fälle, wenn man Mineralstoffe oder Spurenelemente, seien es nun Jod, Fluor, Kupfer oder sogar Zinn oder Zink dem Wasser, dem Salz oder irgendeinem Nahrungsmittel zugibt, weil man glaubt, in einer gewissen Gegend sei ein Mangel davon vorhanden. Dies ist ein sehr gefährliches Unternehmen. Dem einen könnte es eine Zeitlang guttun, der andere wird geschädigt, ja sogar vergiftet dabei. Wir finden zum Beispiel in der Leber ziemlich grosse Mengen von Zink, und deshalb wird das Gesundheitsamt es nicht erlauben, dass das Kochgeschirr einfach verzinkt wird. Man darf es verzinnen, aber nicht verzinken, weil sonst auch die Leber zu grosse Zinkmengen abbekommen würde.

Oxydationsprozesse beim Kochen

Wichtig ist natürlich auch bei metallischen Stoffen, inwiefern sie sich mit Sauerstoff verbinden, also oxydieren. Wir finden zum Beispiel Silber, auch Nickel im Gehirn und in der Leber. Und weil diese Metalle wenig von sich abgeben, nicht oxydieren, keine schnelle Verbindung mit Wasserstoff oder Sauerstoff eingehen, deshalb hat kein Gesundheitsamt etwas dagegen, wenn wir Silberbestecke haben oder vernickeltes Material. Auch Kupfer ist so ein eigenartiges Metall, katalisatorisch, das heisst, es kann durch sein Vorhandensein Vitamin C vernichten, weshalb die Kupferpfannen in Verruf gekommen sind diesbezüglich. Früher war jeder Hotelier stolz auf seine Kupferpfannen.

Persönliche Erfahrungen

Nun, was sollte man aus all diesen Feststellungen und Beobachtungen lernen und welche Schlüsse sollten wir ziehen in bezug auf unsere Ernährung, unsere Lebensweise und vor allem, was Metalle anbelangt, in bezug auf unser Kochgeschirr? Worin soll man kochen? Was tun wir mit unseren schönen Kupferpfannen aus Grossmutter's Zeiten? Bestimmt ist Kupfer ein wunderbarer Wärmeleiter, man kann ausgezeichnet kochen in Kupfergeschirr, aber man muss damit rechnen, dass, wenn man vitamin-C-haltige Nahrungsmittel darin kocht, diese eben ihren Vitamingehalt verlieren, zum Teil fast ganz einbüßen durch den Kontakt mit Kupfer, ohne dass das Kupfer dabei stofflich etwas abgibt. Man nennt das eine «katalisatorische» Wirkung.

Was machen wir mit unserem Aluminiumgeschirr, denn eine Zeitlang ist, besonders aus Amerika, die üble Kunde gekommen, dass Aluminium, wenn man Milch darin kocht und sie darin stehen lässt, oder wenn man Rhabarber darin kocht, dass sich da eine Aluminium-Wasserstoff-Sauerstoff-Verbindung, ein sogenanntes Aluminium-Hydroxyd bildet – und das sei gesundheitsschädigend, sei sogar cancerogen, das heisst krebserzeugend. Die amerikani-

schen Gesundheitsmagazine waren voll von diesen Mitteilungen. Man kann dies ohne weiteres nachvollziehen, dass Aluminium-Hydroxyd gesundheitsschädigend sein kann, in dem man Milch kocht. Ich habe das selbst ausprobiert und ebenso viele meiner Freunde. Man lässt die Milch stehen und trinkt sie am anderen Tag, da kann es einem übel werden, ja man wird sogar erbrechen müssen. Interessant sind auch die Versuche, die wir mit Hunden oder Katzen gemacht haben. Wenn wir die Milch im Tongeschirr kochten oder stehen liessen, wurde sie am anderen Tag sowohl von Hunden wie von Katzen getrunken, aber aus Aluminiumgeschirr haben sie sie verweigert. Wie dieses Oxyd oder Hydroxyd wieder entfernt werden kann, merkt man, sobald eine Säure zugefügt wird, wie zum Beispiel Rhabarber, dann werden die Aluminiumpfannen wieder schön und sauber.

Ich hatte einmal über dieses Thema geschrieben, und darauf kamen verschiedene Prominente der Aluminiumindustrie zu mir nach Teufen und haben protestiert. Sie sagten, sie hätten nun Legierungen, die besser seien als das anfängliche Metall, das man verwendet hätte, und diese schädlichen Verbindungen kämen nicht mehr so leicht vor.

Bewährtes altes Material

Später nahm man emailleartige Stoffe zur Beschichtung. Auf jeden Fall ist diesem Punkte von der Industrie Rechnung getragen worden. Später kam der Chromstahl auf, und verschiedene andere Legierungen sind entwickelt worden für die Herstellung von Kochgeschirr. Bestimmt ist das Geschirr heute vom gesundheitlichen Standpunkt viel einwandfreier als früher. Aber das beste, was es überhaupt gibt, ist und bleibt Ton. Das ist gebrannter Lehm, also eine Geschirrart, die unsere Vorfahren schon benutzt hatten und die man aus Grossmutter's Zeiten ebenfalls kennt, denn Tongeschirr ist am neutralsten.

Spurenelemente in der Vollwertkost

In bezug auf Spurenelemente ist eines

wichtig, was ich in den «Gesundheits-Nachrichten» und all meinen Schriften immer wieder betont habe: Je mehr wir natürliche Nahrungsmittel konsumieren, das heisst alles so nehmen, wie es wächst, desto besser sind wir mit all den Spurenelementen versehen, die wir unbedingt notwendig haben. Denn ausser denen, die wir genannt haben, gibt es bestimmt auch noch andere Arten von Spurenelementen, die wir noch gar nicht kennen, noch nicht erfasst haben. Denken wir nur an Germanium, das wir so notwendig gebrauchen, um die Zelle gesund und widerstandsfähig gegen Krebs zu halten. Dieses Element ist praktisch erst in jüngster Zeit entdeckt worden. Die Pflanzen nehmen nun alle diese Spurenelemente auf, und wenn wir uns deshalb von Vollwertkost ernähren, sei es nun Reis als Naturreis, die ganzen Getreidekörner, alles so, wie es gedeiht, dann haben wir unter normalen Voraussetzungen eine Gewähr, dass alle bekannten und unbekannt lebenswichtigen Stoffe und Spurenelemente darin enthalten sind, und zwar in der Proportion, wie wir sie nötig haben. Wir brauchen kein Fluor, wenn wir genügend Vollroggen einnehmen. Da ist genügend Fluor darin. Statt auf diese Dinge aufmerksam zu machen und sie der Öffentlichkeit zu empfehlen, vor allem die äusseren Schichten, wie die Kleie von den Getreidearten, mitzuverwenden, werden immer wieder Rat-

schläge veröffentlicht oder sogar Gesetze erlassen, die irgendwelche Mineralstoffe als Zusätze verordnen.

Der Wert der Meerespflanzen

Wer den Eindruck hat, bei unserer Ernährung sei irgendein Mangel von Spurenelementen vorhanden, der kann ruhig Meerespflanzen konsumieren, denn das Meer enthält alle Spurenelemente, die wir kennen, und die Meerespflanzen konzentrieren diese um ein Vielfaches und sind dabei sehr reich an Mineralien, vor allem an Jod und Fluor. Auch Kelp enthält alle Spurenelemente, und wer Kelpasan einnimmt, kann sicher sein, dass ihm keines davon abgeht. Allerdings enthält Kelp auch verhältnismässig viel Jod, und darum bekommen Leute, die eine Überfunktion der Schilddrüse haben, Herzklopfen durch den Jodgehalt von Kelp als Meerpflanze. Um so tragischer ist es, wenn man Jod einfach einem Salze oder Wasser beigibt, weil dann, wie ich es schon oft erwähnt habe, die mit einer Überfunktion der Schilddrüse behafteten Menschen, die eher ein Myxödemytyp sind, wie man so sagt, vom Jodgehalt profitieren, währenddem alle jene mit einer Überfunktion, die Basedowtypen, geschädigt werden, auf jeden Fall enormes Herzklopfen bekommen durch einen Jodgehalt, der dem normalen Menschen noch absolut zuträglich ist.

Tödlicher Narkoseunfall: Arzt auf der Anklagebank

Oft werden in der Tagespresse solche Mitteilungen veröffentlicht, ähnlich jener, die am Mittwoch, den 16. März 1983, auf Seite 48 der «Basler Zeitung» erschien.

Ein verhältnismässig junger Arzt, der erst 28jährig ist und sicherlich noch wenig Erfahrung hatte, stand unter der Anklage der fahrlässigen Tötung an einer 32jährigen Chilenin, bei der ein Kaiserschnitt notwendig war.

Es ist natürlich schon schlimm, wenn ein Assistenzarzt der Anästhesie einen taktischen Fehler begeht bei der Bedienung der Instrumente und der Zufuhr des Sauerstoffes, und auf diese Art und Weise eine junge, gesunde Frau und somit auch ihr Kind gefährdet wird, und sie ihr Leben lassen muss, wobei es sich nicht um eine Neben- oder Nachwirkung der Narkose handelte, sondern die Technik der Anwen-