

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 51 (1994)  
**Heft:** 6: Der Hopfen und das liebe Bier

**Artikel:** Hafer bringt auf Trab  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-557915>

### **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:** 27.01.2025

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

## Hafer bringt auf Trab

Der Hafer zählt zum europäischen Urgetreide und war bis zum 18. Jahrhundert eine höchst wertvolle Grundnahrung gewesen, bevor er von der Kartoffel abgelöst wurde. Als Proviant für die Menschen und Kraftfutter für die Pferde war der energiereiche Hafer bei unseren Vorfahren sehr beliebt – und sollte es auch heute sein!

Der Hafer bevorzugt das nordische Klima und gedeiht heute vor allem in den nördlichen Gebieten Europas, der USA und Kanadas.

Heute verwenden wir den unbespelzten Spriesskorn- oder Nackthafer. Ganze Generationen wuchsen mit den «Haferflocken» auf und gediehen prächtig. Dies verdanken wir besonders dem hohen Eiweissgehalt mit 14% und dem Fettgehalt mit 7,5%. Der Hafer ist eine kräftespendende und für Ausdauer sorgende Getreideart, ideal als gesundes «Doping» für Sportler und Schulkinder. Er fördert die körperliche Leistungsfähigkeit, schafft besseres Durchhaltevermögen bei Belastungen und unterstützt die Widerstandsfähigkeit gegenüber Infektionen. Seine Schleimstoffe haben ihn zu einem natürlichen Heilmittel für Magen- und Darmkranke gemacht.

Die hochwertige Haferkleie mit Keim hat in den letzten Jahren die Herzen aller von zu hohem Blutcholesterin Geplagten höher schlagen lassen, denn sie ist wegen des hohen Ballaststoffgehalts cholesterinsenkend.

Viele gute Gründe also, den Hafer vermehrt auf unseren Speiseplan zu setzen! Für den Zappelphilipp ist er wegen seiner Antriebskraft schlecht geeignet. Hier empfiehlt sich Dinkel als ausgleichende Getreideart.

Die Inhaltsstoffe des Hafers: 14% Eiweiss, 7,5% Fett, 61% verwertbare Kohlenhydrate, 6,7% unverwendbare Kohlenhydrate (Ballaststoffe), Mineralstoffe: Kalium, Calcium, Phosphor, Magnesium und Eisen, Vitamine: B-Gruppe und E.



## Haferbratlinge

Zutaten für 4 Personen:

200 ml Milch  
200 g Haferflocken od. grobes -vollkornschrot  
1 mittlere Zwiebel  
200 g kleingeschnittenes Gemüse (z.B. Lauch)  
etwas kaltgepresstes Olivenöl  
2 Eier  
50 g trockener Quark  
Herbamare und Majoran

**So wird's gemacht:**

Die Milch erwärmen, das Haferschrot einstreuen, vom Herd nehmen und ausquellen lassen. Die Zwiebel kleinhacken und mit dem feingeschnittenen Gemüse in Öl andünsten und zur Hafermasse geben. Die Eier mit dem Quark dazugeben und mit Herbamare und Majoran pikant abschmecken. Die Bratlinge in Öl oder ungehärtetem Kokosfett goldgelb braten. Mit einem knackigen Salat ist das ein herrliches Gericht zum Fit- und Munterwerden.

## Schnelle Hafersuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 Liter Gemüsebrühe (Plantaforce)  
50 g feingeschroteter Hafer  
1 Eigelb  
2 EL Sahne  
20 g Butter  
Herbamare und Muskat  
frische Petersilie

**So wird's gemacht:**

Gemüsebrühe zusetzen, den Hafer mit dem Schneebesen einrühren und 1 Minute kochen lassen. Topf vom Feuer nehmen und noch etwas nachquellen lassen. Eigelb mit der Sahne verrühren und mit der Butter dazugeben. Mit Meersalz und Muskat abschmecken. Mit der Petersilie bestreuen.