Blick in die Welt

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **52 (1995)**

Heft 4: **Chinesische Medizin um Aufwind**

PDF erstellt am: **27.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

USA: Ständig steigender Anteil von nachwachsenden Rohstoffen

Viele amerikanische Farmen sind keine Bauernhöfe mehr, sondern Außenstellen von Chemiefirmen. Die Zahl der Farmer, die keine Produzenten von Lebensmitteln mehr sind, sondern Zulieferer der pharmazeutischen und chemischen Industrie, ist stetig im Steigen begriffen.

Ein neuer Großversuch mit einer gentechnisch manipulierten Rapssorte wurde dieses Frühjahr im US-Bundesstaat Georgia gestartet. Der Raps aus dem Gen-Labor enthält annähernd 40 Prozent Laurinsäure, einen Stoff, der in dem gelben Kreuzblütler eigentlich gar nicht vorkommt. Laurinsäure ist eine kristallisierende Fettsäure, die als Basisstoff für die Herstellung von Reinigungsmitteln, Shampoos und Seifen gebraucht und zu Kunstharzen verarbeitet wird.

Über 350 Millionen Dollar gibt die amerikanische Chemieindustrie bisher für den Import von Laurinsäure aus verschiedenen tropischen Ländern aus. Der neue Gen-Raps wird diese Importe nicht auf einen Schlag überflüssig machen, auf Dauer aber mit Sicherheit die Menge reduzieren und vor allem den Preis drücken.

Ein goldgelbes Rapsfeld ist immer ein Naturerlebnis. Der Laie kann aber nicht mehr erkennen, was hier tatsächlich heranreift.

Andere Aktivitäten der Forscher richten sich auf die Erhöhung des Ölgehalts im Raps. Weltweit wird in den mit Gen-Biologie befaßten Firmen und Instituten geforscht und experimentiert. Mit geeigneten Sorten ließe sich der maximale Anteil von 80 Prozent Ölsäure in den Samen überschreiten. Und Ölsäure wird überall im «Non-Food»-Bereich gebraucht: bei der Produktion von Desinfektionsmitteln, Seifen, Salben, Gummi, Lacken, Schmieröl und zur Imprägnierung von Textilien.

Kaffeegenuß ohne Reue

Zugegeben, zu schmecken ist der Unterschied schon: Bambu, der köstliche Getreide- und Fruchtkaffee, schmeckt herzhafter, kräftiger als Bohnenkaffee. Er ist gesund, schont Herz und Nerven, hinterläßt keine «unangenehme Erinnerung» wie Sodbrennen in der Magengegend und verursacht auch keine schlaflosen Nächte.

Die Bambu-Mischung aus Zichorien, Feigen, Eicheln, gemälzter Gerste und Weizen wird immer noch nach der Originalrezeptur von Alfred Vogel hergestellt, die schon seit Jahrzehnten selbst hartnäckigen Kaffeeliebhabern den Umstieg auf den gesunden Ersatz erleichtert hat.

Neu am Bambu ist das schonendere Herstellungsverfahren, das seither im Zuge technischer Entwicklungen möglich wurde. Bambu ist daher noch leichter, körniger, löslicher und bekömmlicher geworden.

Bambu wird als gemahlener Kaffee für die Filterung und als sofortlöslicher Kaffee angeboten und ist somit je nach Geschmack und Bedarf mit heißer Milch oder heißem Wasser schnell zubereitet. Die Rohstoffe für A. Vogels Bambu stammen aus kontrolliert-biologischem Anbau (mit dem «Knospe»-Gütesiegel) und weisen daher manchmal geringe Geschmacksunterschiede auf.