

Harrys Story

Autor(en): **Leusveld, H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **58 (2001)**

Heft 4: **Kuren mit Moor und vielem mehr**

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-557604>

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.



Harry Leusveld, gebürtiger Holländer und seit gut 30 Jahren in der Schweiz zuhause, begegnete als junger Mann dem bekannten Naturarzt und Kräuterexperten Alfred Vogel, und die beiden waren viele Jahre zusammen unterwegs, um Pflanzen zu sammeln. Heute gehört Leusveld zu den wenigen professionellen Kräutersammlern, die es noch gibt. Er hat die Geschichte der Molke aufgeschrieben, so wie sie sich ihm überliefert hat:

Harrys Story

Aus der Käseproduktion der Appenzeller Bauern fiel das sogenannte Milchwasser an. Wofür sollte man es verwenden? Man gab es einfach den Schweinen ins Futter – und siehe da, die Tiere bekamen ein rosiges und gesundes Aussehen. Einer der Bauern war überzeugt, dass das Milchwasser etwas Besonderes sein müsse. Einzelne Familien begannen daraufhin, dieses selber zu trinken. Vorerst diente es nur als Durstlöscher. Man stellte jedoch ziemlich bald fest, dass es sehr bekömmlich war und einige Gebrechen und Hautprobleme zum Verschwinden brachte. Man begann, damit auch Bäder zu machen. Ein Bauer, der Fusspilz hatte, leerte die Molke einfach in die Stiefel oder tränkte die Socken damit. In dem kleinen Dorf Gais im Appenzell bemerkten kluge Gasthofbesitzer wie gut die Schotte den Bauern tat, und stellten einige Badewannen auf: sie boten Molkenbäder an. Zudem hatten sie schon damals aus Italien gehört, dass reiche Leute der Schönheit wegen in Eselsmilch badeten, und dachten: was der Eselsmilch billig, ist der Kuhmolke recht.

Viele Leute kamen nach Gais und zeigten grosses Interesse an diesen Milchserumkuren. Von 1780/90 an galt Gais als «fashionabler» Kurort und nahm nicht nur in der Schweiz, sondern ganz Europa eine dominierende Stellung ein. Unter anderem kamen Verwandte des holländischen Königshauses mit der ganzen Familie. Die Chronik zeigt, dass sie fünf Wochen blieben und mit bestem Resultat und dem Vorsatz wiederzukommen, nach Hause zurückkehrten. Damit jeder Kurgast wusste, wann der nächste Molke-Trunk fällig war, errichtete man auf den Hotels jeweils kleine Türme mit Glocken, deren spezi-



Molken-Kurort Gais um 1800

fisches Geläut die Gäste pünktlich herbeirief. Als der bekannte Schweizer Naturarzt Alfred Vogel ins Appenzellerland zog, beschäftigten ihn natürlich auch die Heilkräfte der Molke. Er erstellte Inhaltsanalysen und erkannte, welch reicher Schatz in dem Milchwasser vorhanden war. Er verwies auch auf den Unterschied zwischen dem Futter der Kühe im Unterland und dem wunderbaren Kräutersalat der Kühe in den Bergregionen. Eine gute Bergwiese kann bis zu 35 verschiedene Pflanzen aufweisen, während in den tiefer gelegenen Regionen nur etwa 12 Pflanzen vorkommen. Weil man dort auch schon mit dem Spritzen der Obstbäume mittels verdünntem Arsen begann, entschied Alfred Vogel, sein Rohprodukt von Kühen auf Bergweiden zu beziehen. Zusammen mit einem Engländer experimentierte er in seinem Wohnort Teufen Tag und Nacht. Sein Ziel war, die Molke haltbar zu machen und dazu musste er das Eiweiss auslösen, damit es nicht flockte. Das Ergebnis seiner unermüdlichen Versuche war ein sauberes Molkenkonzentrat, frei von Eiweiss und Fett.

Gais ist kein internationaler Molken-Kurort mehr. Doch A. Vogels Molkenkonzentrat – oder Milchserumkonzentrat, wie man heute öfter sagt – machte seinen Weg vom Appenzellerland hinaus in die Welt. • H. Leusveld