

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 7 (1952)
Heft: 2

Artikel: Qualitätsfragen
Autor: Ernst, Edmund
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-890512>

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: 14.03.2025

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

Hälfte aller qualitativ zweifelhaften Silagen sind zu naß. Zu großer Wassergehalt bedingt unerwünschte Nebengärungen, die einen spezifisch unangenehmen Silogeruch erzeugen. In unseren Beispielen haben wir naß und trocken einsiliert, ohne daß ein Unterschied in der Qualität der Konserve aufgetreten ist. Die biologische Futterkonservierung scheint in dieser Beziehung weniger empfindlich zu sein. Wir fürchteten, daß eine Beimischung des Kochsalzzusatzes unangenehme Folgen nach sich ziehen könnte. Diese traten nun glücklicherweise nicht ein. Da es sich in unserem Falle um reinen Pflanzensaft handelt, kann der Sickersaft ja gut verfüttert werden. Man kann ohne weiteres ein bis zwei Liter Saft je Tier und Tag der Tränke zufügen und hat so die besten Bestandteile der Silage verwertet. Immerhin verlangt dies Mehrarbeit, und es ist deshalb zu empfehlen, trocken einzusilieren.

QUALITÄTS FRAGEN

EDMUND ERNST

Die Vorstellungen über die Qualität bäuerlicher Produkte sind heutzutage sehr unterschiedlich.

Es sind vielleicht etwa zwanzig Jahre her; da wurde eine große Reklame gemacht für die gute Qualität der kalifornischen Aepfel. Es wurde proklamiert, daß die kalifornischen Aepfel dreimal mit Arsen behandelt werden, bevor sie zum Verkauf gelangen: Das erstemal beim Spritzen der Bäume, das zweitemal beim Pflücken und das drittemal vor dem Versand, indem bei den zwei letzteren Fällen die Aepfel in ein «Arsenbad» gelegt werden. Infolgedessen — so proklamierte die damalige Reklame für die besonders gute Qualität der kalifornischen Aepfel — sind diese Früchte «absolut bakterienfrei». Daß Arsen ein gefährliches Gift ist, fiel dabei nicht ins Gewicht. Wenn die Anwendung von Arsen beim Pferdehandel zu

den verbotenen «Roßtäuscherkniffen» gehört, so vergaß man, daß Arsenverwendung im Obsthandel ebenso anrühlig ist, wie beim Pferdehandel.

Bei der Beizung der Getreidesaat verwendet man Quecksilberpräparate. Nun ist in genauen laboratoriumsmäßigen Versuchen nachgewiesen worden, daß Quecksilber — auch bei Anwendung in allergeringsten Dosen — die Fortpflanzungskraft bei Tieren und Menschen beeinträchtigt. Die Anwendung von Quecksilber hat Impotenz im Gefolge. Es ist daher zu fragen: Welches Getreide ist qualitativ besser, dasjenige, dessen Saat mit Quecksilberpräparaten gebeizt wurde oder das, bei dem diese Beizung unterlassen wurde? — Bei der biologisch-organischen Behandlung kann man die Getreidesaat mit dem Bodenspritzmittel beizen. — Getreide, das infolge Beizung der Saat die Fortpflanzungskraft beeinträchtigt, kann man doch wohl nicht mehr als einwandfrei «nahrhaft» bezeichnen.

Der materialistische Qualitätsbegriff legt Wert auf die Größe der Produkte. Nun steht aber fest, daß Früchte, die in erster Linie auf materielle Größe hin gezüchtet werden, an Qualität einbüßen. Das eindrucklichste Beispiel liefert die Erdbeere: Die kleine Walderdbeere verglichen mit der groß gezüchteten Gartenerdbeere zeigt, daß die letztere nicht nur an Aroma einbüßt, sondern auch im Magen kältet. Damit soll nicht gesagt sein, daß man keine groß gezüchteten Gartenerdbeeren züchten oder verwenden soll. Es soll nur das Bewußtsein für die Qualität der Früchte klargestellt werden. Bei den Erdbeeren weiß man allgemein, daß die Walderdbeere qualitätsmäßig der großen Gartenerdbeere überlegen ist. Das ist aber nicht nur bei der Erdbeere so. Das ist der Fall bei allen andern Acker- und Feldfrüchten. Nehmen wir das Getreide als Beispiel: Will man wachstumskräftiges, keimtüchtiges und fortpflanzungsfähiges Saatgetreide züchten, so weiß man, daß große Körner weniger tauglich sind als kleine. Der Saatzüchter wird daher im Herbst seine Saat später vornehmen als der Getreidepflanzer, der für die Ernährung Getreide pflanzt und im Frühling wird der Saatzüchter seine Saat früher vornehmen als der Getreidepflanzer, der für die Ernährung tätig ist. Denn je mehr die Getreidesaat im Winter liegt, desto stärker ist seine Fortpflanzungskraft. Je mehr sie aber den Sommerkräften ausgesetzt wird, desto größer wird die Nährkraft des Getreidekornes.

Die Größe des Produktes ist daher kein ausschlaggebendes Anzeichen für ihre Qualität. Mit der zunehmenden Größe einer Feldfrucht kann gerade ihre Qualität, ihre Lebendigkeit, ihr Aroma, ihre Zuträglichkeit und Bekömmlichkeit abnehmen.

Bei der Milch wird in erster Linie die Qualität nach dem Fettgehalt und selbstverständlich nach der Sauberkeit beurteilt. Natürlich sind dies auch Qualitätsmerkmale. Aber es sind nicht die Einzigen. Wenn die Milch bei der kleinsten Sommerschwüle, die ein Gewitter ankündigt, ohne es vielleicht zum Ausbruch kommen zu lassen, gerinnt und sauer wird, so ist deren Haltbarkeit beeinträchtigt. Eine innere Kraft, die nicht materiell gemessen werden kann, fehlt dieser Milch. Es ist diese innere Kraft, auf welche der Basler Forscher Bunge stieß, als er seinen berühmten Mäuseversuch mit der Milch machte und damit die sog. «Vitaminforschung» begründete. Er ernährte eine Anzahl von Mäusen mit natürlicher Milch und andere mit den chemischen Stoffen, aus denen die Milch zusammengesetzt ist. Dabei ergab es sich, daß die mit natürlicher Milch ernährten Mäuse prächtig gediehen, während die mit den chemischen Stoffen ernährten alle nach kurzer Zeit zugrunde gingen. Den chemischen Stoffen fehlte das Leben, das in der Naturmilch enthalten ist.

Die moderne naturwissenschaftliche Forschungsweise vergißt etwas, das in den alten religiösen Lebenserkenntnissen als selbstverständliche Tatsache bekannt war: daß es nicht nur die toten Stoffe sind, von denen wir leben, sondern daß es ganz besonders die in der Natur wirksamen Lebenskräfte sind, die unser menschliches Leben aufbauen und erhalten. Am schönsten vielleicht, auf alle Fälle am Klarsten, Kürzesten und Bündigsten hat Angelus Silesius den tiefsten Sinn dieser religiösen Erkenntnisse über die Qualität der Nahrungsmittel bezeichnet, die aus einer Zeit stammen, in welcher man noch vor und nach Tisch dem göttlichen Schöpfer für ihre Darreichung dankte durch ein Tischgebet:

«Das Brot ernährt uns nicht.
Was uns im Brote speist
Ist Leben und ist Licht,
Ist Gottes heiliger Geist.»

Man darf über der Analyse nach der stofflichen Zusammensetzung der landwirtschaftlichen Produkte die inneren Qualitäten nicht vergessen: «das Leben und das Licht». Sie sind ebenso wichtig wie die äußeren Stoffe. Und diese inneren Qualitäten machen sich im Äußeren durchaus bemerkbar: im Aroma, in der Haltbarkeit, in der Nahrhaftigkeit, in der Keimkraft, in der Bekömmlichkeit, in der Widerstandsfähigkeit gegenüber Kälte, Wärme und gegenüber Schädlingen. Diese inneren Qualitäten zeigen sich äußerlich in der Konsistenz des Pflanzenblattes, am Glanz oder der Mattigkeit des Grüns, an der Aderung, an der klar ausgebildeten Form oder an der Verschrumpfung, am Flaum, der über das Blatt ausgebreitet ist. Sie machen sich bemerkbar am Geruch der Blüte, an deren Leuchtkraft, an deren Haltbarkeit, wenn sie abgeschnitten und ins Wasser gestellt wird. Sie machen sich bemerkbar an der Frucht, an deren Haltbarkeit, an deren Verdaulichkeit, Nährkraft und Fortpflanzungskraft.

Man kann heute auch schon im Laboratorium diese inneren Qualitäten vor Augen führen: durch das Kristallisationsverfahren, das zuerst Prof. Dr. Brandenberger in Zürich und später Ehrenfried Pfeiffer dargestellt hat.

Diese inneren Qualitäten sind nun die ausgesprochen biologischen Qualitäten, deren Vernachlässigung dazu führte, daß die Böden müde und die Kulturen krankheitsanfällig wurden.

Für die Kenntnis der Qualität ist nicht nur eine neue Qualitätsproduktion vonnöten, sondern auch eine neue Qualitätsbeurteilung: ein neues Bewußtsein von dem, was wirkliche gute Qualität ist. Es ist ein Unfug, daß giftgespritzte Früchte höher bewertet und besser bezahlt werden als solche, die ohne Gift behandelt werden und den gift-gespritzten oder gebeizten Produkten gegenüber minderbewertet werden. Es ist ein Unfug, der aus Unwissenheit kommt: aus einer Unwissenheit, in welche der Mensch durch den Materialismus verfällt, in die er gerät, wenn er den naturgemäßen Sinn verliert, den er in früheren Zeiten aus seinem religiösen Gefühl als einen selbstverständlichen Sinn für gute Qualität noch hatte. Heute ist dieser Sinn vielfach verloren gegangen. Man muß ihn wieder neu erwecken.

Der biologische Landbau wird daher dem Menschen nicht nur eine neue Freude bringen über das Ergebnis seiner Arbeit *und*

*Ich wachse langsam, meine Zeit
Ist eine lange Geduldigkeit.*

*An jedem wachs' ich, was mir ward,
Kein Reif zu jäh, kein Frost zu hart.*

*Ich wachs' am Dunkel, daraus ich stieg.
Ich wachs' am Licht, darin ich mich wieg'.*

*Ich wachs' am Wurm, der an mir nagt,
Ich wachs' am Sturm, der durch mich jagt.*

*Verwandelnd zwing' ich jede Kraft,
Hinaufzudehnen meinen Schaft.*

*Ich dulde Blitz und Glut und Guß, —
Ich weiß nur, daß ich wachsen muß.*

L. v. Winterfeld-Platen.

eine neue Liebe zu dieser Arbeit, sondern er wird ihm auch in neuer Weise die Augen öffnen für das, was wirklich gute Qualität in den bäuerlichen Produkten ist. Er wird ihm eine neue Beobachtungsfähigkeit eröffnen, sodaß er zu einer neuen Qualitätsbeurteilung fortschreitet.

Und diese neue Qualitätsbeurteilung und Qualitätserkenntnis ist eine Sache, die naturgemäß nicht nur für den Produzenten, sondern auch für den Konsumenten wichtig ist.

Heute schon sind wir so weit, daß auf den Märkten die biologische Qualität bevorzugt wird. Solange aber der Konsument nicht

fähig ist, selbst die biologische Qualität zu beurteilen, die biologische Qualität an den Produkten selbst zu beobachten und wahrzunehmen, solange kann jeder Schwindler auf dem Markt seine giftgespritzten und mit künstlichen Düngern behandelten und gezogenen Produkte als solche von biologischer Qualität ausgeben.

Das Erlernen einer sicheren neuen Qualitätsbeurteilung und Qualitätsbeobachtung kann den Schwindel überwinden, der als Uebergangerscheinung auf den Märkten auftritt.

Daher ist notwendig, daß zur Qualitätsproduktion auch die klare Qualitätsbeurteilung hinzutritt: zuerst beim Produzenten. Dieser vermag alsdann den Konsumenten aufzuklären, wenn er selbst einmal diesen Blick für die gute Qualität, den Sinn und die Wahrnehmungsfähigkeit für diese erworben hat.

WASSER

HEILMITTEL UND HEILKRAFT

Motto: *So schön und einfach ist mein Leben
Geben, immer nur geben.*

(Brunnenspruch aus Bad Boll)

Passen diese schlichten Worte nicht wunderbar zu unsern plätschernden Brunnen bei den Bauernhöfen und in den Dörfern, aber auch oben in den Bergen auf den Weiden und bei den Sennhütten? Und haben sie nicht einen doppelten Sinn? Haben sie dir und mir nicht auch etwas zu sagen?

Tag und Nacht, Jahr um Jahr fließt das Wasser kristallklar aus der Röhre in den Brunnentrog und erquickt Mensch und Vieh. «Geben, immer nur geben» singt es leise dazu. Für alle ist es da, für Arme und Reiche, Gesunde und Kranke. Was hat es uns denn zu geben?