

# Die Bedeutung der Fermente in den Strath-Präparaten

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **18 (1963)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-890458>

## **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.

Forschungen in unserer Zeit bestätigen auch die Ergebnisse der Arbeiten von Dr. Ragnar Berg über den Vitamin C-Gehalt oder Verlust der Kartoffeln.

Ja, *wissenschaftlich* wären also die Kartoffeln als *hochwertigste* Nahrung rehabilitiert. Wie lange wird es dauern, bis es *gescheite* Leute gibt und vielleicht auch mutig genug, die praktisch verwirklichen, wohin gute Wissenschaft leuchtet? Sie werden mit 70 Jahren voll Arbeitsfreude sein, auf 10 — 20 — 30 Jahre ohne Beschwerden und Arztrechnungen zurückblicken können und ihr Alter wird nicht von Finanzsorgen überschattet sein, denn «einfaches» und trotzdem gepflegtes Leben ist ihnen längst gute Gewohnheit geworden. Frau Dr. M. Müller

## Die Bedeutung der Fermente in den ———— **Strath-Präparaten** ————

Ohne Fermente — kein Leben! Diese Feststellung geht wie ein roter Faden durch die Berichte unzähliger Wissenschaftler, die sich mit der Erforschung des Lebens befassen.

Fermente werden auch Encyme genannt. Es sind kleinste Stoffe, sogenannte Katalisatoren, durch deren Anwesenheit allein alle Lebensaufbau- und Abbauvorgänge ermöglicht werden, ohne selbst daran teilzunehmen. Die kleinste Zelle enthält über 10 000 einzelner Encyme. Es gibt ungefähr 10 000 verschiedene Fermentenarten, wovon 650 die Lebensvorgänge im Körper steuern. Diese Stoffe können pro Minute 1 000—10 000 Reaktionen vollbringen (Prof. Aebi, Bern). Sie sind ebenso wichtig wie Vitamine, Hormone.

Es entspricht unseren heutigen Erkenntnissen, daß etwas enorm Kleines in unserem Leben eine so große Rolle spielt. (Atome!)

Folgende wichtige Punkte müssen wir uns merken:

*1. Fermente sind verantwortlich für die Verdauung der Nahrung*  
Bereits mit dem Kauen beginnen die fermentativen Vorgänge. Die natürliche Nahrung besitzt alle die zur Verdauung nötigen

Eigenfermente. Viele Fermente kommen überhaupt nur in den rohen, natürlich belassenen Nahrungsmitteln vor. Die gesamte Nahrung wäre völlig unverdaulich, wenn sie nicht vorher von Encymen bearbeitet worden wäre.

*2. Fermente sind hitzeempfindlich*

Bereits bei 45° C werden die ersten dieser wichtigen Stoffe zerstört (Zymasen). Dies geschieht jedoch nicht nur durch Erhitzen und Kochen (Konserven) sondern auch durch Beifügung anderer Stoffe wie Fluor, Insektizide, Hormone, Antibiotika, Konservierungsstoffe (Benzoessäure etc.), Bestrahlung oder Stoffe, die in Schlaf- und Beruhigungstabletten enthalten sind.

Nachdem jeder Lebensvorgang an die Anwesenheit der Encyme gebunden ist, kann man sich gut vorstellen, wie leicht bei der heutigen Lebensweise Krankheiten durch die vorgängige Vernichtung von Encymen ausgelöst werden.

*3. Jedes Encym hat bei der Steuerung der Stoffwechselfvorgänge (Verdauung, Entgiftung, Umwandlung) immer nur eine einzige, beschränkte Aufgabe*

Wenn diese Aufgabe erfüllt ist, wird es wieder zerstört. Deshalb muß der Organismus täglich mit Nachschub an frischen Encymen versorgt werden.

*4. Viele Fermente können nur in Zusammenarbeit mit Vitaminen funktionieren oder umgekehrt*

Es nützt nicht viel, die vom Körper täglich benötigte Vitaminmenge (oder Fermente) in Form von Pillen einzunehmen, wenn nicht die für deren Verwertung nötigen Co-Partner mitgegeben werden oder bereits vorhanden sind. Zum Beispiel kann das wichtigste Vitamin B<sub>1</sub> (welches übrigens vom weißen Zucker «geraubt» wird) nur richtig verwertet werden, wenn gleichzeitig das Co-Encym Cocarboxylase anwesend ist.

Daraus geht wieder einmal mehr hervor, was wir ja eigentlich alle schon wissen, daß es entscheidend ist, die Nahrung, wie sie die Natur uns bietet, möglichst unverändert zu uns zu nehmen.

\*

Es kann angenommen werden, daß so ziemlich *alle bekannten Encyme in der Hefezelle* vorkommen (Dr. Vogel, Paris). Der größte Teil des Hefe-Eiweißes besteht aus Encymen. Diese

können einzig und allein von der *lebenden Zelle* aufgebaut werden (Prof. Aebi, Bern).

Das Tonikum Bio-Strath Elixier, das bekanntlich aus Strath-Hefen und Heilpflanzen hergestellt ist, während seines Herstellungsvorganges *nicht über 30° C* erwärmt wird und dem *keine chemischen Konservierungsstoffe* beigefügt werden, wurde vom *Institut für Gärungsgewerbe, Berlin*, auf den Gehalt verschiedener Fermentgruppen und deren Gärkraft, Triebkraft und Haltbarkeit untersucht.

Der detaillierte Bericht schließt wie folgt:

«... zeigen die positiv verlaufenen Encym-Versuche, daß die Herstellung des Präparates *unter sehr schonenden Bedingungen* erfolgt sein muß, wodurch damit zu rechnen ist, daß empfindliche Wirkstoffe weitestgehend erhalten geblieben sind. Die Resultate der Encymteste können somit unbedingt als Stütze für die *biologische Hochwertigkeit des Präparates* angesehen werden. — Die Versuchsergebnisse zeigen, daß bei der Herstellung des Präparates Bio-Strath Elixier *wesentlich Fermentaktivitäten* der zugrunde liegenden Torula-Hefen *erhalten geblieben sind.*» Gez. Dr. Bruchmann.

Die Strath-Präparate leisten, als Nahrungsergänzung, somit auch dank ihres reichen Gehaltes an Fermenten einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Lebensfunktionen. P.

## Anima Strath

*die ersten  
von unseren Familien  
mit ihm  
gemachten Erfahrungen:*

Seit Anfang dieses Jahres verabreichen eine große Zahl unserer Freunde ihren Tieren dieses Aufbau- und Kräftigungsmittel. Es ist für uns ein dringendes Bedürfnis, die von ihnen dabei gemachten Erfahrungen kennen zu lernen, wohlwissend, daß es sich dabei nur um erste Ergebnisse handeln kann. Wir hoffen, aus ihnen wertvolle Hinweise ganz besonders auch auf seine beste Verwendungsart zu erhalten. Nach sehr umfangreichen Berichten über die Verwendung der Strath-Präparate bei den Men-