

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 26 (1969)
Heft: 9

Titelseiten

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

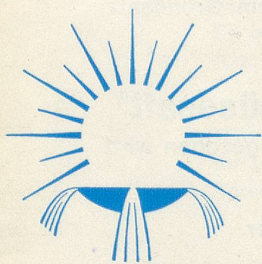
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 23.05.2025

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

A. VOGEL'S

Gesundheits- NACHRICHTEN



JAHRGANG 26
9
SEPTEMBER 1969

MONATSSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE
ERNÄHRUNG · KÖRPERPFLEGE · ERZIEHUNG

Preis 60 Rp.

Wie können wir uns vor vergifteter Nahrung schützen?

Eine zunehmende Anzahl wesentlicher Nahrungsmittel wie Brot, Milch, Fleisch, Obst und Gemüse sind durch ungeeignete Behandlung entwertet oder durch chemische Einwirkung geschädigt. Vielfach sind sie auch mit giftigen Substanzen durchsetzt, deren bedenkliche Auswirkungen uns täglich neu vor Augen geführt werden und die wir vermutlich erst in Jahrzehnten in ihrer vollen Tragweite beurteilen können.

Dass heute noch unzählige Bauern ihre Milch in die Jauchegrube schütten müssen, weil sie ungeniessbar und mit Insektiziden vergiftet ist, sollte deutlich genug zeigen, wie weit wir gekommen sind. In Bülach (so berichtet der «Tag-Anzeiger») muss ein Bauer jeden Abend den ganzen Milchertrag von täglich rund 120 Litern unter Aufsicht der Gesundheitskommission ins Gülleloch schütten. Das «Emmentaler Blatt» schreibt: «Uns scheint es, dass die Milchvernichtungsaktion noch lange nicht beendet ist: denn die verzweifelten Landwirte, die täglich ihre Milch in die Gülle werfen müssen, wissen nicht, wann diese Radikalkur beendet sein wird.»

Ob diese «Radikalkur» wirklich hilft, ist eine andere Frage, gelangen die konzentrierten Gifte doch auf diese

Weise wieder auf die Wiesen, ins Gras, in die Kühe und in die Milch.

Gemäss dem Jahresbericht 1968 des Chemischen Laboratoriums der Stadt Zürich lassen sich bei Früchten, Beeren, Gemüsen, Kartoffeln, Molkereiprodukten, Eiern, Getreide, Fertigenüssen, Teigwaren, Suppen, ja sogar im Vogelfutter und in Waschpulvern gefährliche Pestizidrückstände feststellen (DDT und DDE, Lindan, Deldrin, BHC).

Erfreulich ist die Tatsache, dass in keiner der untersuchten Proben von Bio-Gemüse Spuren von Pestizidrückständen gefunden werden konnten.

Heute versucht man, dem schwierigen Problem mit der Festsetzung sogenannt ungefährlicher Toleranzen beizukommen. Diese Methode bietet jedoch keinen ausreichenden Schutz, weil ja immer nur eine einzige Giftkonzentration erfasst werden kann, nicht aber die sich aus mehreren vergifteten Lebensmitteln ergebende Kumulation (Anhäufung) verschiedener Giftstoffe, die sich bekanntlich im Fettgewebe von Mensch und Tier speichern und vermehren. So schreibt Prof. Dr. T. Rautavaara, Helsinki, in «Vitalstoffe»: «Viele synthetische Biozide sind

nicht nur persistent, d. h. die Natur findet keinen Weg, sich selbst zu reinigen, sondern sie kumulieren auch, d. h. die Gifte werden in der Nahrungskette ständig im Lebendigen aufgenommen und in jeder Stufe angereichert.» («Das eben ist der Fluch der bösen Tat, dass sie, forzeugend, immer Böses muss gebären». Octavio in Schillers «Piccolomini».) Einen vernünftigen Ausweg aus der sich bereits überdeutlich ankündigenden Katastrophe bietet nur eine intensive Förderung des giftfreien biologischen Landbaus und die Erzeugung von pflanzlichen und tierischen Produkten, die frei sind von Pestiziden, Antibiotika, Hormonen und anderen Stoffen, welche die Funktionen der Organe nachweisbar in schwerster Weise schädigen können.

Bevor aber die Gesetzgebung der Entwicklung gerecht wird, kann der einzelne nichts anderes tun, als sich und seiner Familie täglich einen möglichst hohen Anteil an naturnaher, lebendiger und giffreier Nahrung zu verschaffen, vor allem aber wirklich von Grund auf biologisch gezogene Früchte und Gemüse und deren Säfte. Wer seiner Gesundheit einen echten Dienst erweisen will, handelt darum nach dem Grundsatz:

Jede moderne Mahlzeit beginnt mit einem Biotta-Gemüsesaft*

* Nur Biotta-Gemüsesäfte sind aus echtem Bio-Gemüse, das ohne giftige Spritzmittel gezogen wird.

Es wünscht Ihnen gute Gesundheit

Biotta AG, 8274 Tägerwilten, Telefon 072 9 67 11 . Dr. H. Brandenberger

NEU: Biotta Gemüsesaft-Cocktail

Eine schmackhafte, ausgewogene Mischung aus Biotta-Rüebli- und Biotta-Tomatensaft, Biotta-Randensaft und Biotta-Selleriesaft. Nahrhaft, aber kalorienarm. Macht nicht dick. Der gesunde Apéritif aktiver Menschen und fahrsicherer Autofahrer. Aus echtem Bio-Gemüse.

