

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 39 (1982)
Heft: 8

Artikel: Die Unbeständigkeit der Wirkstoffe
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-969994>

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: 17.05.2025

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

das schon zu bedeuten, wenn man bedenkt, dass dadurch das Risiko ausfällt, das in Betracht gezogen werden muss, wenn man sich an die Giftwirkung von Digitalis gewöhnt und deshalb davon abhängig wird.

Ein neuer Ausweg

Eine weitere Hilfsquelle bei Herzmuskelschwäche ist neuerdings auch die Anwendung der Akupunktur, da das Herz dadurch ausgezeichnet beeinflusst, gestärkt und angeregt werden kann.

Die Unbeständigkeit der Wirkstoffe

Bekanntlich enthalten unsere Nahrungsmittel Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate als die weniger empfindlichen Nährstoffe. Jene aber, die sich als empfindlicher erweisen sind Vitamine, Enzyme, Geruchs- und Geschmackstoffe. Gesamthaft bezeichnet man diese als Vitalstoffe. Sie sind gewissermassen die Wirkstoffe oder Bausteine des Lebens, und es ist als nachteilig zu bewerten, dass sie eigentlich alle sehr unbeständig sind. Je feiner wir sie darstellen, um so mehr sind sie dem Zerfall preisgegeben.

Nachteil der Lagerung

Das kommt hauptsächlich beim Lagern zur Geltung, sind diese Vitalstoffe dadurch doch dem Abbau und Verderben ausgesetzt. Aus diesem Grunde ist es keineswegs leicht und einfach, irgendwelche Konzentrate von Vitalstoffen herzustellen, ohne dass sie von Tag zu Tag an Wert verlieren, wenn man sie lagern muss. Das heisst also, dass wir uns auf den bleibenden Wert dieser Wirkstoffe nicht verlassen können. Basische, also alkalische Stoffe, gehen sehr gerne und leicht mit einer Säure, besonders mit Sauerstoff eine Verbindung ein. Sie sind demnach jenen heiratsfähigen Menschen zu vergleichen, die keine Ruhe haben, bis sie sich mit einem geeigneten Partner fürs Leben verbinden konnten. Vitalstoffe, die mit ihren Begleit- oder Ballaststoffen verbunden sein können, werden dadurch viel beständiger und in der Wirksamkeit intensiver. Man kann sie nun aber aus dieser Verbindung herausreissen, und zwar durch die sogenannte Reindarstellung, was zu einem sehr nachteiligen und grossen Problem führt, weil es dadurch schwierig wird, ihre Haltbarkeit zu erlangen. Schon vor Jahren besprach ich diese Schwierig-

keit mit Prof. Abderhalden von der Zürcher Universität, wobei wir Versuche durchführten, um dem Vitamin C im Hagebuttenmark grössere und längere Haltbarkeit beschaffen zu können. Nicht nur in Konzentraten und Extrakten, sondern auch in der natürlichen Verbindung mit allen Begleit- und Ballaststoffen können sich die Vitalstoffe täglich vermindern. Es ist daher nicht erstaunlich, dass sogar Gemüse und Früchte durch die übliche Lagerung stets an Vitalstoffen abnehmen. Das kommt im Winter noch mehr und im Frühjahr am meisten zur Geltung, weil dieser Umstand es erschwert, den Bedarf an Vitalstoffen zu decken, was mit der lästigen Frühlingsmüdigkeit zusammenhängen mag. Es bietet deshalb einen gewissen Vorteil, dass man infolge raschen Flugverkehrs jeweils aus südlichen Ländern frische Früchte und Gemüse erhalten kann, trägt dies doch dazu bei, auch in ungünstiger Jahreszeit den Vitalstoffbedarf eher decken zu helfen. Kühl gelagerte Früchte und Gemüse, wie auch tiefgefrorene Früchte, sind wertvoller und auch vitalstoffreicher als zusammengeschrumpftes Lagergut aus Kellerräumen, die ohnedies durch die Zentralheizung benachteiligt werden.

Die ausschlaggebende Qualität

Ausser den Tinkturen gibt es sogar gewisse Heilmittel, die durch die Lagerung an Wirkstoffen verlieren können. Das führt dann bei der Kontrolle durch die Vitamininstitute zu Beanstandungen. Müdigkeitsercheinungen und ein Nachlassen geistiger und körperlicher Leistungsfähigkeit ist oft einem Mangel an Vitalstoffen zuzuschreiben. Besonders jene, die sich an raffinierte

Nahrung gewöhnt haben, sollten sich darüber nicht wundern, dass entwertete Nahrungsmittel wie Weissmehl- und Weisszuckerprodukte sie nicht vollwertig ernähren können, weil sie allzu arm an Vitalstoffen sind, weshalb sie uns die notwendige Spannkraft nicht beschaffen, auch wenn wir noch soviel davon essen mögen! Die aktiven Lebensvorgänge sind nicht vom Nahrungsquantum, sondern von der Qualität der Nahrungsmittel abhängig, vor allem von deren Gehalt an Vitalstoffen.

Schädigende Lichteinflüsse

Auch Lichteinflüsse können Wirk- und Vitalstoffe schädigen und zerstören. Aus diesem Grunde wählt man für verschiedene Präparate und besonders für gewisse Medikamente zur Verpackung braunes Glas. Auch steht auf den Etiketten oft der

Vermerk: «Vor Licht zu schützen, kühl und trocken aufbewahren». Es ist bemerkenswert, dass das gleiche Licht, das Wirk- und Vitalstoffe aufbaut, diese auch wieder abbauen kann, sobald dem aktiven Lebenskreis etwas Wichtiges entnommen wird. Eine Pflanze, die durch Photosynthese und andere biologische Vorgänge Wirk- und Vitalstoffe aufbaut, muss vor Licht geschützt werden, sobald sie geerntet ist, dieweil dadurch der aktive Strom des Lebens unterbrochen wird. Darum müssen Heilpflanzen auch sofort nach dem Ernten und bevor sie welken können, verarbeitet werden. Grüne Kräuter trocknet man stets im Schatten, nicht an der Sonne. Wenn man die biologischen Gesetze und Vorgänge stets aufmerksam beobachtet und kennenlernt, kann man sie auch zu unserem Nutzen und Wohl voll auswerten.

Natürliche oder künstliche Vitamine?

Immer wieder taucht im Alltag die Frage auf, ob die künstlichen Vitamine den natürlichen ebenbürtig seien. Ich werde wenigstens oft danach gefragt und muss diese schwerwiegende Frage, statt sie bejahen zu können, wahrheitsgetreu verneinen, auch wenn sich die Chemiker darüber ärgern mögen. Die einfachste Art, diese Behauptung zu beweisen, liegt erstmals darin, dass man von künstlichen, demnach synthetischen Vitaminen viel grössere Mengen benötigt, um den täglichen Bedarf decken zu können, als dies bei den natürlichen der Fall ist, und zweitens kann man mit synthetischen Vitaminen überdosieren. Dies beruht auf schwerwiegender Tatsache, denn dies kann bis zur Toxizität geschehen, was einer vergiftenden Wirkung gleichkommt, und diese Möglichkeit besteht bei Einnahme natürlicher Vitamine nie, mag man noch so viel davon geniessen.

Die Vitamin-C-Menge von ungefähr 40 Zitronen entspricht etwa 1 g Ascorbinsäure.

Will man seinen Vitamin-C-Bedarf aus natürlichen Quellen schöpfen, aus der Zitrone, dem Sanddorn oder der Hagebutte, dann braucht man 5–8mal weniger von diesen natürlichen Stoffen einzunehmen, als wenn man sich synthetischer Vitamine, also reiner Ascorbinsäure zu bedienen hat. Ähnlich ist das Verhältnis zwischen natürlichen und synthetischen Vitaminen auch bei anderen Naturerzeugnissen im Vergleich zu jenen, die man synthetisch gewonnen hat. Das ist ein stichhaltiger Beweis dafür, dass man die Natur zwar nachäffen kann, aber niemals gelingt es auf künstliche Art, ohne jegliches Risiko eingehen zu müssen, gleiche Werte zu schaffen, wie sie der Naturgesetzlichkeit spielend gelingt. Wem werden wir also in Zukunft unser Vertrauen entgegenbringen, und zwar mit bestem Gewissen unserem gesundheitlichen Verständnis gegenüber? Verdienen menschliche Versuche den Vorrang oder die schöpferische Weisheit?

Erfolgreiche Diät

Wie oft schon haben wir darauf hingewiesen, dass uns eine eiweissarme, wenn nicht gar eine eiweissfreie Diät erfolgreiche Hilfe

verschaffen kann. Es ist dies eine sehr einfache Angelegenheit, die nur auf Entschlossenheit und gutem Willen beruht.