

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 30 (1973)
Heft: 6

Artikel: Gift in der Nahrung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-554703>

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: 15.03.2025

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

wir zum Neutralisieren der Fruchtsäure auch noch entsprechende Stärkenahrung benötigen. Bei den Beduinen herrscht die Gewohnheit, den Durst mit heissen Getränken zu stillen. Man kann durch genügend saftige Fruchtnahrung erfahrungsgemäss auch den Durst in normalem Rah-

men halten, während ihn Eiswassergetränke sehr steigern. All dies sind Beweise dafür, dass in gewissen klimatischen Verhältnissen wieder andere Normen gelten, wenn es auch entsprechende Grundregeln geben mag, die uns immer und überall zugute kommen können.

Gift in der Nahrung

Schon mehr als 50 Jahre sind verstrichen, seit der amerikanische Lebensmittelchemiker Mc. Cann ein aufsehenerregendes Buch mit dem Titel «Gift in der Nahrung» veröffentlichte. Dessen Inhalt erregte damals das Gemüt aller ehrlich denkenden Menschen. Schon zu jener Zeit hatte es die amerikanische Lebensmittelindustrie los, allerlei Gifte zu verwenden, um den Nahrungsmitteln, vor allem den Konserven, eine lange Haltbarkeit verschaffen zu können. Gleichzeitig suchte man ihnen durch entsprechende Beimischung ein ansehnliches Aussehen zu verleihen, da dieses durch den Einkochprozess ohnedies Einbusse erleidet. So galt es denn mit Hilfe von Giften, diesem Nachteil abzuhelpfen, mochte durch die Täuschung auch den vertrauensvollen Käufern ungebührlicher Schaden erwachsen. Dies alles geschah demnach aus völlig gewissenloser Berechnung infolge einer unverantwortlicher Profitgier. Als Mc. Cann besorgt um das Wohl seiner Mitmenschen, einen Grossfabrikanten auf die gesundheitlichen Gefahren solcher Taktik aufmerksam gemacht hatte, antwortete dieser dem Sinne nach leichtthin: «Warum frisst das Volk den Dreck?»

Eine solche Einstellung und Gesinnung ist nicht nur schlimm, sondern bereits verbrecherisch, denn wie kann man sich auf Kosten des Wohlergehens anderer bereichern wollen? – Das alles liess damals tiefblicken, und man sorgt sich unwillkürlich bei der Überlegung, was wohl die Zukunft in der Hinsicht auch für unseren europäischen Kontinent noch bringen mochte. Jeder von uns benötigt einen Pass, um die Grenze überschreiten zu können, nur schlimme Einflüsse und verwerf-

liches Gedankengut erlauben sich, ohne Bewilligung überall einzudringen. In San Franzisko hatte ich einmal eine Unterredung mit Prof. Meyer, dem bekannten Bakteriologen, der besonders in der Konservenindustrie Grosses geleistet hatte. Er erzählte mir von kritischen Fällen, die durch seine Bemühungen offenbar wurden, wodurch er nachweisen konnte, dass diese Tausenden von Menschen Gesundheit und Leben gekostet hatten. Schon zu jener Zeit konnte man reichliche Vergiftungen durch Gemüse-, Frucht- und Fleischkonserven feststellen. Oft gingen Konservierungsmittel mit den Fruchtsäuren und dem Metall der Büchsen Verbindungen ein, die sich als gefährliche Gifte auswirkten. Auch Bakteriengifte konnten sich entwickeln, wenn das Klima und die Lagerbedingungen ungünstig waren. Dies erforderte natürlich ebenfalls viele Opfer. Da man glaubte, in heissen Ländern besonders auf Konserven angewiesen zu sein, erwies sich diese Ernährungsweise dort als grössere Gefahr als anderswo.

Vermehrte Gefahren

Man hatte nun allerdings inzwischen Gelegenheit, manche Erfahrungen zu sammeln und viel zu lernen. Viele Zusätze, die sich als gesundheitsschädigend erwiesen, kamen durch Anordnung der Gesundheitsbehörden auf die schwarze Liste. So ist es heute verboten, die Erbsen und Bohnen mit Kupfer zu behandeln, um sie dadurch zu färben. Auch andere Gifte erkannte man und verbot sie. Leider traten aber im Laufe der Zeit neue Gifte, die auf schlaue Weise getarnt werden konnten, auf. Bedenken wir nur, welch grosses Problem heute die Rückstände der Spritzmittel ge-

worden ist! Eigentlich sind sie schwerwiegender als die Konservierungsmittel. In einer schweizerischen Konservenfabrik, in der ich die Verarbeitung der Gemüse eingehend verfolgen konnte, beobachtete ich das Anhaften grüner Flecken von Kupfervitriol. Doch beim Fabrikationschef erweckte diese Feststellung keine Bedenken, war er doch der blossen Meinung, diese Stoffe hülften mit beim Konservieren.

Inzwischen haben sich die Gefahren vermehrt, sind es heute doch nicht nur Konserven, durch die man sich vergiften kann, denn die Gefahr besteht leider schon bei der frischen Ware. Welch einen Aufruhr verursachten doch jene vergifteten Salate, die unsere Schweizer Firma Coop an die italienischen Pflanzler und Exporteure waggonweise zurückzuweisen genötigt war. Interessant sind oft die Beobachtungen der Ärzte als Folge vergifteter Nahrungsmittel. Erst kürzlich unterhielt ich mich mit einem bekannten Hamburger Arzt, der mir über eine allgemeine Vergiftungserscheinung bei seinen Patienten Aufschluss gab. Es handelte sich dabei um ein fast unerträgliches Beissen der Haut, das sich teilweise wie Nesselfieber, bekannt als Urticaria, äusserte. Das Auftreten der Störung war so auffällig, dass der Arzt nach einer allfälligen Ursache suchte, und da er dabei die Zitrusfrüchte verdächtigte, verbot er jenen Patienten, die unter solchem Beissen zu leiden hatten, grundsätzlich den Genuss dieser Früchte. Durch diese Massnahme verschwanden dann die lästigen Erscheinungen wieder. Das war Bestätigung genug für ihn, richtig geurteilt zu haben.

Aber es ist für Arzt und Chemiker nicht immer leicht, die Ursachen von Vergiftungen herauszufinden. In allen Nahrungsmittelkategorien können wir heute gefährliche Gifte vorfinden, so im Gemüse, in den Früchten, in der Milch, im Käse wie auch im Fleisch. In der Regel ist dieser Umstand der Giftspritze zuzuschreiben. Welch ein Skandal war es seinerzeit für uns doch, als Amerika unseren Schweizer Käse wegen gesundheitsschädlich hohen Gehalts an DDT wieder an uns zu-

rückgehen liess. Obwohl sich viele Schweizer fragten, was wohl mit den vielen zurückgesandten Wagenladungen von Käse geschehen sei, blieb doch die Presse hierüber stumm. So ist man auf blosser Vermutungen angewiesen, denn sehr wahrscheinlich haben wir Schweizer diesen berüchtigten Käse als Aktionskäse selbst verpeist.

Nicht nur DDT, auch PCB

In der Zeitschrift «Kosmos» vom Februar 1972 berichtete Dr. Otto Klee über eine Chlorkohlenwasserstoff-Verbindung, die viele Ähnlichkeiten mit DDT aufweist. Es handelt sich dabei um ein polychloriertes Biphenol mit der Bezeichnung PCB. Mehrere Chemiegrosskonzerne stellen jährlich über 10 000 Tonnen dieses gefährlichen Giftes synthetisch her. Es findet in der Farben- wie auch in der Kunststoffindustrie Verwendung. Als Weichmacher verschafft es nämlich den Kunststoffen die gewünschte Elastizität. Die amerikanische Lebensmittelüberwachungsbehörde, bekannt unter der Bezeichnung Food- & Drug-Administration, stellte fest, dass Käse, Backwaren sowie viele andere Lebensmittel, die man in solch berüchtigte Folien eingepackt hatte, dadurch das gefährliche Gift PCB aufwiesen. 1000 Japaner erkrankten an einer schweren Hautentzündung, bekannt als Chlorakne, welcher Umstand ebenfalls auf PCB-Vergiftung zurückzuführen war. Auch kochten Japaner Reis in Öl, das durch PBC verunreinigt worden war, was einige Todesfälle zur Folge hatte. Begreiflicherweise schädigt dieses starke Gift auch die Leber, was zu vermehrter Entstehung von Krebs beitragen kann. Es führt auch zur Senkung des Kalkspiegels bei Mensch und Tier. Diesem Umstand ist es zuzuschreiben, dass sich auch bei Seeadlern, Kormoranen und anderen Grossvögeln ein bedenklicher Kalkmangel bemerkbar machte, so dass die Eier nur noch dünne Schalen aufzuweisen begannen. Das war insofern schlimm, weil das Muttertier die Eier nicht mehr ausbrüten konnte, ohne sie zu zerdrücken. Überlegt man sich diese Tatsache näher, dann

gelangt man zur Schlussfolgerung, dass diese Grossvogelarten dadurch eigentlich der Gefahr des Aussterbens ausgeliefert sind. Solcherlei heimtückische Angriffe auf die Natur haben demnach ihre tragischen Folgen zu verzeichnen.

Gefährlichkeit der Kunststoffe

Verbrennt man nun Kunststoffe, die PCB enthalten, dann entweicht deren Gift in Gasform in die Luft, und wir müssen dieses trotz seiner Gefährlichkeit unter Umständen einatmen, können wir doch die Luft nicht beeinflussen, sondern müssen sie nehmen, wie sie ist. Wir sollten uns also nicht täuschen lassen, denn mit dem Verbrennen der Kunststoffe in den Müllvernichtungsanlagen entledigen wir uns nicht auch gleichzeitig des schädigenden Giftes.

Wir mögen nun Früchte, in Kunststofffolien eingepackt, im Tiefkühler aufbewahren. Bei deren Verwendung merken wir an dem Geruch, dass sich viel von dem sogenannten Weichmacher gelöst haben muss. Auch das empfehlenswerte Reformsauerkraut erleidet eine entsprechende Einbusse, wenn es in Kunststoffbeuteln aufbewahrt und verkauft wird. Es ist bekannt, dass die Milchsäure eine der stärksten Säuren ist, um Weichmacher und andere chemische Verbindungen zu lösen. Selbst nur kleine, ja sogar nur homöopathische Mengen solch gelöster Chemikalien erweisen sich als Zellgifte, die im Körper auf lange Sicht grossen Schaden anrichten können. – Mit Misstrauen und Vorbehal-

ten muss man auch Plastikflaschen begegnen, selbst wenn sie uns von den Fabrikanten als säure- und alkalifast empfohlen werden. Verwendet man diese Flaschen zum Versand von Medikamenten und flüssiger Nahrung nach Übersee, um Bruchgefahr verhindern zu können, dann ist es dringlich nötig, nach Erhalt der Sendung den Inhalt in Glasflaschen umzufüllen.

Immer bedenklicher sieht es mit all diesen Vergiftungsmöglichkeiten heute aus. Viel zu wenig achtet man auf entsprechende Veröffentlichungen. Auch die Behörden mögen den zunehmenden Schädigungen durch Gifte in der Nahrung noch nicht in genügendem Masse entgentreten. Nach all den Bekanntmachungen ist es bestimmt naheliegend, dass Kunststoffe nicht direkt mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen sollten, vor allem nicht jene, die feucht sind. Mag eine solche Verpackung auch praktisch sein, müssen wir sie wegen der schädigenden Folgen doch ablehnen. Es wäre auch bestimmt notwendig, darauf zu achten, dass man mehr biologisch gezogene Nahrung erzeugt. Wer daher in der Lage ist, Gemüse und Früchte im eigenen Garten auf biologische Weise anzubauen, sollte die Mühe nicht scheuen, dient dies doch bestimmt zum Nutzen der eigenen Familie. Auch Freunden mag ein Überschuss davon dienlich sein. Es ist dies alles zwar nur eine kleine Hilfeleistung, aber immerhin doch eine Möglichkeit, durch die Nahrung weniger Gifte einnehmen zu müssen.

Durch Arsen vergiftete Nahrung

Laut einem Bericht der «Basler Nachrichten» vom 17. März 1973 sahen sich die Untersuchungsämter der Bundesrepublik gezwungen, Salatsendungen aus Frankreich wegen zu hohen Arsenikgehalts zurückzuweisen und ihre französischen Kollegen zu bitten, dafür zu sorgen, dass dies in Zukunft geändert werde. Was soll mit unserer Gesundheit geschehen, wenn sich Arsenik am Salat vorfindet, Arsenik, an den Früchten, Arsenik im Fischfleisch,

Arsenik im Getreide? Man bedenke, dass die vorgefundenen Mengen ungefähr 100- bis 1000mal stärker waren als jene von Ärzten, die homöopathisch Arsenik als Medikament verordnen.

Bekanntlich besitzt Arsenik die Eigenart, sich in den Knochen und vor allem im Rückenmark abzulagern. Wenn auch im Augenblick keine akuten Vergiftungserscheinungen auftreten mögen, ist die