

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 39 (1982)
Heft: 1

Artikel: Die Rolle der Kohlenhydrate bei Krebs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-969929>

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>

Die Rolle der Kohlenhydrate bei Krebs

Welche Bedeutung fällt den Kohlenhydraten in Krebsfragen zu? Da immer noch viele glauben mögen, dass die Ernährung bei der Erkrankung des Körpers keine besondere Rolle spiele, ist es doppelt notwendig, auf die vielen vorkommenden Fehler hinzuweisen. Wenn diese umgangen werden können, ist im Gesundheitlichen viel gewonnen.

Die unentbehrlichen Vitalstoffe

Gerade bei einer solch schwerwiegenden Erkrankung wie Krebs, sollte der Körper über viel Vitalstoffe verfügen können, weil er diese zur Regeneration unbedingt benötigt. Aus diesem Grunde wäre es völlig unverantwortlich für den Kranken, wenn er sich mit vitalstoffarmer Nahrung abfinden würde, was durch Nahrungsmittel, die durch Entwertung ihrer Vitalstoffe beraubt sind, geschieht. Es heisst in dem Falle also kein Weissmehl und keinen weissen Zucker zu verwenden, aber auch gleichzeitig keine Erzeugnisse, die aus diesen bereitet wurden. Einen kranken Organismus darf man nicht mit wertlosem Ballast füllen. Sollen sich die kranken Zellen wieder erholen können, dann benötigen sie dazu Mineralstoffe und Vitamine. Nur in ihrer Ganzheit enthalten unsere Getreidearten sowie der Reis alle jene Stoffe, die zur Wiederherstellung des biologischen Gleichgewichtes dem körperlichen Zellstaat dienlich sind, also nicht fehlen dürfen, um gesund bleiben oder werden zu können. Wenn wir die Einnahme der Kohlenhydrate mengenmässig möglichst niedrig halten möchten, dann kommen für uns und vor allem für den Kranken nur Vollkornprodukte in Frage. Bekanntlich verhält es sich nämlich so, dass gerade in den äusseren Schichten der Getreide, also in der Kleie und im Keimling, die heilenden Stoffe für die meisten Zivilisationskrankheiten liegen, was besonders bei Krebs sehr wichtig ist.

Natürlicher Fruchtzucker

Bei Krebserkrankung hat sich der Traubenzucker als das beste Kohlenhydrat er-

wiesen. Das gilt natürlich nicht für jenen künstlichen Traubenzucker, der nur die chemische Formel aufweist, sondern betrifft lediglich die Vorzüglichkeiten natürlich gezogener Früchte des Weinstockes. Mit den Kuren solcher Trauben sind schon viele Krebsheilungen zustande gekommen. Wie bereits angetönt, darf man jedoch eine solche Wirkung nicht jenem weissen Zucker, den man aus Stärke gewonnen hat, zuschreiben, auch wenn man ihn irrtümlicherweise als Traubenzucker bezeichnen mag, weil er sich durch seine chemische Struktur unberechtigterweise diese Kennzeichnung aneignen konnte. Eine solche Verwechslung muss man also unbedingt ablehnen.

Anders verhält es sich allerdings mit dem Palmzucker sowie mit dem Ahornzucker, die beide eine ähnliche Wirkung aufweisen wie der natürliche Traubenzucker. Während man alle künstlichen Süsstoffe unbedingt meiden sollte, ist der Fruchtzucker aus vollreifen, biologisch gezogenen Früchten stets empfehlenswert, insofern nicht frühere Lebererkrankungen vorliegen, wie infektiöse Gelbsucht, von der man sich nicht völlig erholen konnte. In solchem Falle mögen vollreife, frisch vom Baum gepflückte Früchte noch am ehesten erträglich sein. Leider zieht es jedoch heute die Geschäftswelt aus berechnenden Gründen meist vor, die Früchte noch unreif zu ernten, was sich gesundheitlich sehr nachteilig auswirken kann, besonders, wenn es sich um Obstsorten handelt, die, zu früh geerntet, überhaupt nicht nachreifen werden, weil sie dies nicht können. Auf diese Weise wird man des heilsamen Fruchtzuckers beraubt, was man in früheren Zeiten wohlweislich vermied. Sogar behördlicherseits wurde damals streng darauf geachtet, dass unreifes Obst nicht zum Verkaufe gelangen konnte, aber eben, die Zeiten änderten sich. Zum Glück gibt es noch vollreif geerntete und unbehandelte Südf Früchte, wie Datteln, Feigen, Kaktusfeigen, Papayafrüchte und anderweitige Erzeugnisse aus den Tropen. Aber leider be-

steht gerade auch bei diesen die Gefahr zu früher Ernte und nachträglich ungünstiger Behandlungsweise. Gleichwohl gibt es auch natürlich gewonnene Trockenfrüchte, und auf diese sollte man es beim Einkauf absehen. Ein günstiger Ausweg bilden noch die biologisch gezogenen Beeren des eigenen Gartens, die man jederzeit in vollreifem Zustand pflücken kann. Sie enthalten äusserst wertvollen Fruchtzucker, der oft mit erheblichen Mengen von Vitamin C verbunden ist.

Zusätzliche Kohlenhydrate

Als stärkehaltige Kohlenhydrate haben wir bereits auf das Getreide hingewiesen und dabei die Notwendigkeit betont, dass seine Werte nur den Vollkornprodukten zu eigen sind. Zusätzlich ist nun noch auf andere, stärkehaltige Naturerzeugnisse hinzuweisen, und zwar in erster Linie auf die Kartoffeln, die uns ja auch in Europa leicht zugänglich sind. Wiederholen möchten wir allerdings den Hinweis aus der Abhandlung von Fetten und Ölen, weil die Zubereitungsart der Kartoffeln eine wesentliche

Rolle spielt, wenn ihre Werte zur Geltung kommen sollen. Im Fett gebackene Kartoffeln, vormerklich die Pommes frites, sollten daher nicht in Frage kommen, denn als Heilnahrung scheiden sie völlig aus. Bei richtiger Zubereitung leisten uns die Kartoffeln jedoch gute Dienste. Empfehlenswerte, stärkehaltige Kohlenhydrate finden wir auch zusätzlich noch im Maniok und den Yamswurzeln sowie in den teils auch bei uns bekannten Süsskartoffeln.

Gesamthaft besteht sicher eine genügende Auswahl wertvoller Kohlenhydrate, insofern wir auf deren unverdorbenen Natürlichkeit den vollen Wert legen. Das ist nötig, damit wir uns aus eigener Überzeugung von ungünstigen Gewohnheiten entscheiden zu trennen vermögen. Weissbrot und sonstiges Weissmehlgebäck gehört nicht zur Vollwertnahrung, ebensowenig wie der Weisszucker und dessen Erzeugnisse, die Weisszuckerwaren aus den Konditoreien oder vielfach auch aus der eigenen Küche. Es heisst also, in der Hinsicht wohlweislich verzichten zu lernen, wenn man seine Gesundheit erhalten oder sie zurückgewinnen möchte.

Neuzeitliche Schwierigkeiten mit Heilmitteln

Als die Chemie dem Heilverfahren noch nicht wie heute zur Verfügung stand, war die Ärzte- und Apothekerschaft vormerklich auf die Naturmittel der Pflanzenwelt angewiesen. Homöopathie und Biochemie spielten bei allfälligen Giftstoffen im Pflanzenreich eine ausgleichende Rolle, standen sie doch für die Naturgesetzlichkeit ihres schadlosen Verdünnungsprinzips ein, während die Vertreter der Allopathie schon damals wie heute nicht beabsichtigten, ein verbindliches Verständnis dafür aufzubringen. Ärzte, wie Dr. Samuel Pfeifer, beanstanden heute vor allem, dass der Gründer der Homöopathie mystische Merkmale in die Art seines Potenzierens miteinflocht, während aus den Reihen homöopathischer Anhänger leider auch Fanatiker hervorgehen, die erzürnen, wenn man auf dem Boden naturgemässer

Wirklichkeit davon Abstand nimmt. Obwohl ein Naturgesetz ohne jeglichen Zauber zur Geltung kommt, behaupten sie, dass die beabsichtigte Wirksamkeit nur durch diesen erlangt werden könne. So müssen sich gute Lösungen immer wieder durch Kampf durchzusetzen suchen.

Erschwerte Lage

Immerhin war es vor dem Auftreten der Chemie noch einfacher und daher leichter, auftretenden Schwierigkeiten zu begegnen, hatte man es damals doch noch nicht mit den unbekanntenen Grössen der Chemotherapie aufzunehmen. Wie einfach beschaffte man sich seine gesunden Vitamine aus den noch unverdorbenen Erzeugnissen der Natur. Reichliche Frucht- und Gemüsearten standen zum Rohgenuss zur Verfügung. Man konnte nach Herzenslust essen,