

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 41 (1984)
Heft: 12

Artikel: Ist biologischer Landbau Unsinn?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-553391>

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>

Ist biologischer Landbau Unsinn?

In einer Zeit, in der die Furcht vor unheilbaren Erkrankungen gross ist, vergeht kein Tag ohne sensationelle Entdeckungen über die Schädlichkeit dieses oder jenes Nahrungsmittels. Am Ende weiss der Verbraucher nicht mehr, was er essen darf, denn überall lauert tückisch das Krebsgespenst. Im Hintergrund dieser Behauptungen diskutiert man die Frage, ob ein biologischer Landanbau überhaupt noch einen Sinn habe, denn biologisch gezogene Früchte enthielten nicht weniger Gifte und Schadstoffe wie das mit chemischen Düngern und Spritzmitteln behandelte Obst und Gemüse. Das alles wäre nur eine unnütze Verschwendung und Energievergeudung, denn eine intensive Agrarwirtschaft mit massivem Einsatz fortschrittlicher Technik und Chemie sei viel rationeller und bringe auch grössere Erträge, so behaupten jedenfalls die Gegner des biologischen Anbaus.

Meine weltweiten Erfahrungen

Auf meinen vielen Reisen rund um die Welt konnte ich die Anbaumethoden in verschiedenen Erdteilen studieren und biologisch bewirtschaftete Betriebe besuchen, auch Grossfarmen, denn man darf nicht denken, dass der biologische Landbau sich nur auf kleinere, von alternativen Gruppen bewirtschaftete Flächen bezieht.

In Australien, in der Nähe von Perth, besuchte ich einen solchen Grossbetrieb, der überaus schmackhafte und aromatische Citrusfrüchte anbaute; Orangen, Mandarinen, Zitronen und Grapefruits. Nirgends habe ich sonst so ausgezeichnete Früchte gesehen und gegessen, nicht einmal in Kalifornien.

In Südafrika, in der Kapkolonie, habe ich Grossbetriebe kennengelernt, die gerade als ich dort war, sogar an Schweizer Grossverbraucher ihres schönen, grossen Tomaten und Zucchetti, zum Versand in Cellophan und Kartons verpackten.

Ich habe bei den Zulus, einem Eingeborenenstamm, kleine und mittlere Betriebe gesehen, die sie rein biologisch bewirt-

schafteten. Die Resultate dieser Anbaumethoden übertrafen geschmacklich und in der Haltbarkeit bei weitem die auf übliche Weise gewonnenen Produkte.

Die chinesischen Kleinbauern, die keine chemischen Stoffe und Hilfsmittel zur Verfügung haben, bebauen ihre Felder mit gutem Erfolg. Es wäre nur zu wünschen, wenn China diese jahrtausendealten Erfahrungen auch beim Anbau im grossen Stil anwenden würde.

Schliesslich haben auch die Nachkommen der Inkas in der Nähe des Titicacasees und Buno hervorragende Pflanzungen auf ihren Terrassen angelegt. Seit Jahrtausenden wird der Boden nach denselben biologischen Methoden bebaut. Auf dieser Hochebene ist die Kartoffel zuhause und vor allem die zuckerhaltigen, süssen Karotten. Diese Bodenbebauer wissen nichts von Massivdüngern und Spritzmitteln zur Bekämpfung von Insekten. Sie verlassen sich auf das natürliche Gleichgewicht in der Natur, das nur selten einen Krankheitsbefall der Früchte zulässt. Durch die Kompostbereitung werden dem Boden natürliche Nährstoffe zugeführt, und auf diese Weise entsteht ein Humus, der jedes Jahr reiche Ernte hervorbringt.

Profitgieriger Raubbau

Das Gegenteil erlebte ich in Kalifornien. Der Grundsatz der Bewirtschaftung richtete sich nach der Rentabilität. Ohne Rücksicht auf die Gesundheit des Bodens mit seinen Mikroorganismen war man nur darauf bedacht, Erträge zu erzielen. Mit massiven chemischen Düngern laugte man den Boden aus. Um dies auszugleichen, wurden Pflüge konstruiert, die bis zu einem Meter tief die Erde umwarfen. Die verdorbene, vergiftete und bakterienarme Erde kam so nach unten, und die halbwegs brauchbare Schicht wendete man nach oben. Solche rücksichtslose, ja brutale Methode muss letzten Endes zu einem Zusammenbruch führen, zunächst aber zu einer minderen Qualität der Produkte.

Qualität der Produkte

«Was der Mensch sät, das wird er ernten», das war auch in Kalifornien buchstäblich der Fall. Äpfel, die äusserlich schön anzusehen waren, enthielten fast keine Vitamine und nur wenig Vitalstoffe, sie hatten keinen Geschmack.

Sie können sich selbst über die Qualität von Gemüse überzeugen. Wenn Sie Kohlrabi dünsten, dann werden Sie direkt aus dem Kochtopf die «Chemie» riechen, falls der Anbau mit chemischen Mitteln vorangetrieben wurde. Oder vergleichen Sie biologisch gezogene und in der Sonne gereifte Tomaten mit solchen, die aus dem Gewächshaus kommen; sie sind blass, wässrig und schmecken im Grunde nach gar nichts. Mit solchen Produkten werden Sie Ihren Vitaminbedarf bestimmt nicht decken können.

Schon in den dreissiger Jahren hat mir Dr. Ragnar Berg in seinem Laboratorium in Dresden den Nachweis erbracht, dass bei biologisch gezogenem Gemüse der Gehalt an basischen Mineralstoffen viel höher lag als bei Gemüse, das mit Massivdüngern bearbeitet war. In einigen Fällen ist sogar da, wo ein Gemüse einen Basenüberschuss hatte, ein Säureüberschuss durch die chemische Düngung festgestellt worden. Dies ist doch ein deutlicher Beweis, dass biologisch gezogenes Gemüse der chemisch gedüngten Ware vorzuziehen ist.

Verunsicherung des Bürgers

Immer wieder wird der Durchschnittsverbraucher durch Berichte aufgeschreckt, dass ganz harmlose Pflanzen Giftstoffe enthalten, die die Gesundheit untergraben. Der Fehler liegt darin, dass man gewisse Stoffe, vor allem Nitrate, die für die Krebsentstehung verantwortlich gemacht werden, isoliert und falsch interpretiert. Der Verbraucher wird derart kopfscheu, dass er nicht mehr weiss, was er eigentlich essen soll.

In den Karotten will man ein Toxin entdeckt haben, das Halluzinationen hervorrufen soll. Im Sellerie und Meerrettich will man einen Krebserreger festgestellt haben,

in den Zwiebeln einen Stoff, der die Kropfbildung fördert und in den Radieschen wieder einen Giftstoff, der Schilddrüsenveränderungen hervorrufen kann. Man vergisst dabei, dass die Gifte in den Pflanzen organisch gebunden und nur in einer geringen Menge vorhanden sind. In dieser Basis sind sie eben keine Gifte, sondern nur in konzentrierter Form wären sie gefährlich. Blausäure findet man zum Beispiel in den Zwetschgen oder Bittermandeln, aber niemandem würde es einfallen, so viele Bittermandeln zu essen, dass sie giftig wirken. Bevor es zu einer Vergiftung käme, würde sich der Körper durch Übelkeit und Erbrechen zur Wehr setzen. Ausserdem sind die organisch gebundenen Stoffe nicht zu vergleichen mit chemischen Substanzen, die einen ganz anderen Wirkungseffekt zeigen. Das Solanin zum Beispiel, das in der Kartoffel vorkommt, besitzt eine ausgezeichnete Wirkung gegen Rheuma und Gicht. Nur muss man es in dieser organischen Verbindung belassen, denn in einer konzentrierten Dosis würde es als Gift wirken. Auf einem ähnlichen Prinzip beruht die Homöopathie: in feinstofflicher Verteilung kann das stärkste Gift als Heilmittel dienen.

Anregung zum biologischen Landbau

Durch die Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten bemüht man sich, den biologischen Anbau zu fördern. Wir haben es Dr. Müller zu verdanken, dass wir nun eine Verwertungsgenossenschaft haben, die in der Schweiz biologische Gemüse produziert und anbietet. Es gibt einige ausgezeichnete Bücher, die uns belehren, wie man Kompost bereitet und biologisch wirtschaftet. All das wertvolle Erfahrungsgut, das uns heute zur Verfügung steht, kann dem Einzelnen, dem Kleingärtner wie auch dem Landwirt, praktische Hinweise und Richtlinien geben.

Auch das hervorragende Buch von Marie-Luise Kreuter: «Der Biogarten, Gemüse, Obst und Blumen naturgemäss angebaut», ist eine grossartige Hilfe und eine gründliche Instruktion, wie man sogar aus einem wenig fruchtbaren Boden ein kleines Para-

dies machen kann. Das erwähnte Buch ist bei der BLV-Verlagsgesellschaft in München erschienen. In der Schweiz ist es erhältlich durch den Buchklub Ex Libris oder die NSB, beide in Zürich. Wer sich die Zeit nimmt, dieses Buch zu lesen, und die darin gegebenen Ratschläge in seinem eigenen Garten anwendet, der wird durch die praktischen Ergebnisse bald davon überzeugt sein, dass dem biologischen Landbau, wie er heute betrieben werden kann, jahrhundertalte Erfahrungen zu Grunde liegen. Gerade jetzt, wo die Umweltverschmutzung uns soviel Unerwünschtes bringt, ist der

biologische Landbau doppelt wichtig, um die unabwendbaren Schädigungen, die man heute leider in Kauf nehmen muss wenigstens zu mindern.

Ich danke Frau Marie-Luise Kreuter, und allen, die auf diesem Gebiet ihre Kraft und Zeit einsetzen, um ihre Erfahrungen jedem zugänglich zu machen. Sie alle haben viel dazu beigetragen, unser Leben gesünder und erträglicher zu gestalten, indem sie uns die Möglichkeit zeigen, gesunde Früchte und gesundes Gemüse, soweit es unter den heutigen Verhältnissen noch möglich ist, zu beschaffen.

Im Dschungel der Mikroorganismen

Wenn wir mit einem Neuling eine Exkursion in den Urwald machen, vielleicht sogar in Begleitung eines barfüssigen, einheimischen Naturmenschen, dann wird dieser noch unerfahrene Naturfreund so viele Schönheiten sehen, dass er nicht weiss, worauf er sich zuerst konzentrieren soll. Es gibt da zum Beispiel den grossen, schönen, blauschillernden Schmetterling, wunderbare Orchideen hängen an halbverfaulten Baumstrünken, armdicke Lianen reichen hoch an die Urwaldriesen hinauf, bunte Vögel fliegen von Ast zu Ast und Affen führen ihre gymnastischen Künste vor. Während er seinen Blick nach oben richtet bemerkt er nicht, dass er auf eine Schlange oder einen Skorpion, einen Tausendfüssler oder sonst ein mehr oder weniger gefährliches Kleintier tritt. Darum ist es gut, wenn er hohe Stiefel trägt, sonst könnte ihn diese Unvorsichtigkeit das Leben kosten. Der Indianer jedoch, der die Schönheiten bestimmt auch sieht, schaut immer auf den Boden. Er vergewissert sich, wo er hintritt. Der Eingeborene weiss um die Notwendigkeit, sich in jeder Hinsicht abzusichern, denn er kennt die Gefahren des Urwaldes. Während der Neuling nur die leicht feststellbaren neuen Dinge sieht, kann er die Tragweite einer Expedition in unbekannte Regionen nicht abschätzen.

Bakterien und Viren

Genauso unsicher bewegen wir uns - und damit meine ich auch alle, die glauben, über ein grosses Wissen zu verfügen - im Reiche des Dschungels der Mikroorganismen. Wir wissen etwas über Bakterien. Wir haben festgestellt, dass es einzellige Lebewesen sind, die ihre Nahrung, genau wie eine Pflanze, aus den Mineralbestandteilen des Bodens beziehen und auf diese Weise wachsen, gedeihen und sich vermehren. Wir haben Viren kennengelernt, die viel, viel kleiner sind als Bakterien und die eigentlich nicht als selbständige Lebewesen angesehen werden. Man könnte sie mit Schmarotzerpflanzen vergleichen, die sich nicht aus den Mineralien der Erde ihre Kraft holen, sondern die einen Wirt benötigen, wie zum Beispiel eine Mistelpflanze, die an der Eiche oder einem Apfelbaum gedeiht, und sich dort ihre Nährstoffe, über den Säftekreislauf des Wirtes, beschafft. Da die Viren also viel kleiner sind als Bakterien, können sie sich genau wie die Mistel am Apfelbaum, auf den Bakterien, entwickeln. Das kann so weit gehen, dass sie die Bakterien zum Absterben bringen. Viren können sich also lebensfeindlich für Bakterien auswirken. Sowohl Viren als auch Bakterien sind nicht immer harmlos; sie können Krankheiten auslösen.