

„Unterwertiges Dasein durch Halbwertkost“

Die wissenschaftlichen Theorien der Reformkost-Anhänger

Körnerfrüchte“ jeder Art, lehrt Dr. med. Udo Renzenbrink, „stärken die Sinnestätigkeit und bilden die Grundlage für Konzentrationsfähigkeit und freie Entfaltung des Bewußtseins“; „das Eiweiß des Getreides“, so der Mediziner, wirke „aktivierend auf den menschlichen Stoffwechsel“ und spende volle Kraft für Herz und Hirn, Blutgefäße und Potenz.

Fast alle Zivilisationsleiden, von der Nervosität bis zum Herzinfarkt, beruhen laut Renzenbrink auf „Störungen im menschlichen Kieselorganismus“. Die üblen Folgen davon können nur durch „Übergang zur Getreide-Ernährung“ beseitigt werden. „Fleisch vom Schlachtier“ hingegen schade, denn „die toxische Wirkung unverdauter Eiweißreste führt zur Sklerose“.

Das alles und noch viel mehr erfährt, wer sich in Unterlengenhardt bei Bad Liebenzell von Doktor Renzenbrink theoretisch und praktisch in Lebensmittelkunde unterweisen läßt. Zum Schulungspreis von 270 Mark bietet der Arzt in seinem „Haus für Ernährung“ nicht nur „diätetische Beratungen“ an, sondern auch Wochenkurse zur „Einführung in die Getreide-Küche“ – „Schürze, Kopftuch beziehungsweise Mütze und bequeme Schuhe nicht vergessen“.

Was in Renzenbrinks Küchenkursen an Zutaten verbacken und verbraten wird, ist in jenen knapp 1700 westdeutschen Reformhäusern erhältlich, die sich als „Fachgeschäfte für die Gesundheit“ empfehlen; unter dem eingetragenen Warenzeichen „neufom“ vertreiben sie, neben allerlei Arzneien und Kosmetika, vor allem „Vollwert-Lebensmittel“.

Ideelle Grundlage des „Vollwert“-Geschäfts ist die – wie die Neuformer behaupten – wissenschaftlich gesicherte Lehre von der „Mesotrophie“. Ihr zufolge führt die übliche „denaturierte Zivilisationskost“ wegen ihres Mangels an sogenannten Auxonen („Zellvermehrungsstoffen“) zu gesundheitlichem Verfall mit allen Merkmalen chronischer Altersleiden.

Dagegen ist gefeit, wer sich statt „teilwertig“ rundum „vollwertig“ ernährt, also nur Lebensmittel verzehrt, die „so natürlich wie möglich“ sind; denn nur „naturwerte“ Nahrungsmittel, wie etwa Brote oder Brei aus frisch geschrotetem Vollkorn, sind reich an Auxonen, nicht jedoch Baguettes oder bleiche Brötchen aus enteimtem Mehl.

Erfunden hat die Mesotrophie-Lehre Ende der dreißiger Jahre ein Bakteriologe namens Werner Kollath, der jahrelang Versuchsratten nur mit künstlichem Kasein (Milcheiweiß) und winzigen Vit-

amingaben gefüttert hatte. Als die Rager schließlich starben, wiesen sie laut Kollath alle „heutigen Zivilisationskrankheiten“ auf. Bekamen sie dagegen außer Kasein auch noch frische Getreidekörner zu fressen, so lebten sie zwar nicht länger, schieden aber in einem weniger maroden Zustand dahin.

Mit Hilfe altsprachlicher Kenntnisse brachte Kollath seine Forschungsergebnisse auf den Begriff: Aus altgriechisch „meso“ (halb) und „trophein“ (ernähren) formte er den Terminus „Mesotrophie“ und kam zu dem Schluß, daß die „Halb- oder Teilwerternährung“ zu ei-



Reformkost-Vorkämpfer Kollath
Potenz durch Getreide-Eiweiß

nem „reduzierten, unterwertigen Dasein“ führe.

Im frischen Korn sah der Ernährungsforscher „Zellvermehrungsstoffe“ wirken, die angeblich für den „ständigen Ersatz verbrauchter und alternder Zellen“ sorgten. Kollath nannte sie Auxone, in Analogie zu den Auxinen, die als Wachstumsstoffe in den Pflanzenstengeln die Wachstumsprozesse regeln.

Noch immer hat niemand die ominösen, durch einfachen Vokalaustausch entstandenen Auxone nachweisen können, was allerdings dem Erfolg der Kollath-Theorie kaum Abbruch tat. Auf Vortragsreisen im Dienst der Reformhaus-Branche sorgte Kollath dafür, daß sich der Glaube an die geheimnisvollen „Vital- und Aufbaustoffe“ weit verbreitete und zur Basis für blühende Geschäfte werden konnte.

Zur Heilkost gebündelt, kamen die Vitalstoffe etwa in einem Spezialsorti-

ment der Achimer Simonsbrot-Fabrik Fritz Lieken GmbH auf den Markt – als „Kollath-Frühstück“, „Kollath-Müsli“, „Kollath-Hirseflockli“ und „Kollath-Flocken“. Vor allem die getrockneten Weizenflocken, Hauptbestandteil des „Kollath-Frühstücks“, wurden zum Verkaufsschlager.

Schon so ein Frühstück wirkt, „bei regelmäßigem Genuß“, wahre Wunder: „Anregung des gesamten Stoffwechsels und der Gewebsregeneration, Steigerung der geistigen und körperlichen Frische, Behebung von Darmträgheit, Verschönerung der Haut durch erhöhte Blutbildung und Gesunderhaltung der Zähne“.

Die Mesotrophie-These untermauerte nicht nur das Gesundheitsimage der Reformhauskost; sie brachte auch Wohlstand für Kollath und seine Jünger – wie etwa den Zahnarzt Johann Georg Schnitzer aus St. Georgen im Schwarzwald, der seit vielen Jahren erfolgreich die Körnerkundschaft beliefert: mit „Schnitzer-Vollgetreide“, „Schnitzer-Getreidemehlen“, Schrifttum aus dem eigenen Verlag und einschlägigen Kursangeboten.

Auch der Internist Max-Otto Bruker lebt nicht schlecht von der Körner-Kultur. Sein Rezept: „Halten Sie Ihren Verdauungstrakt gesund durch vitalstoffreiche Vollwertkost.“ Seit fünf Jahren betreibt Bruker („Stuhlregelung ist der Anfang neuer Lebensordnung“) mit seinen beiden Söhnen die private Kurklinik „Lahnhöhe“ bei Koblenz. „Ganzheitsmediziner“ Bruker praktiziert dort „ursächliche Heilbehandlung“ durch „biologische Vollwert-Ernährung“ und kann seine Leistungen sogar über die gesetzlichen Krankenkassen abrechnen.

Daß eine Arztpraxis mit heilkundlicher Ernährungsberatung auch allein mit Privatpatienten zu füllen ist, beweist Professor Herbert Warning: In der Eisenbahnstraße zu Saarbrücken kämpft er seit langem im Sinne von „Kollaths epochalem und umstürzendem Experimentalkwerk“ gegen die „latente mesotrophieähnliche Ernährungslage der zivilisierten Menschheit“.

Warning, dessen Professorentitel ein Geschenk der Universidad Francisco Marroquin von Guatemala City ist, dient nebenbei in Wort und Schrift der Reformhaus-Branche als „ärztlich-wissenschaftlicher Moderator“, was sich doppelt auszahlt, weil die Ehefrau gleich neben der Praxis des Professors ein Reformhaus führt.

Wie Warning verhilft auch Dr. med. Helmut Anemüller der Reformhaus-Werbung gern zum scheinwissenschaftli-

chen Tiefgang. Anemueller, Leiter des von ihm selbst angelegten „Wissenschaftlichen Archivs für Ernährung und Diätetik“, hat es auf die „gezielte Beeinflussung des biochemischen Körperbetriebes“ abgesehen; dazu empfiehlt er bevorzugt die Erzeugnisse der „neufarm“-Lebensmittelhersteller, denen er verbunden ist.

Manchmal ersinnt er auch selber neue „neufarm“-Produkte. So entdeckte er beim Studium medizinhistorischer Folianten, daß im Altertum Ärzte verstopften Patienten wäßrige Molke zu trinken gaben – ein Abfallprodukt bei der Käseherstellung, das heute meist als Viehfutter verwendet wird.

Anemueller folgte aus der Lektüre, Molke sei geeignet, „das Grundgewebe zu reinigen“; für den „neufarm“-Käseproduzenten Horst Heirler konzipierte er die „Klassische Molken-Trinkkur nach Dr. Anemueller“. Wer danach kuren will, muß die im Reformhaus angebotene „Heirler-Diät-Kurmolke“ für 3,20 Mark je Flasche erstehen. Die versprochene „therapeutische Wirkung vor allem auf das Darmmilieu“ wird auch Heirlers 22 000 Legehennen zuteil, die sich ebenfalls an Molke laben, um möglichst täglich ein „Bio-Agrar-Frisch-Ei“ auszustoßen.

Ein bißchen Angstmacherei belebt mitunter das Geschäft der Reformhaus-Lieferanten. „Immer mehr Menschen essen sich buchstäblich krank“, warnt die Pharma-Firma Stroschein, die „Yomogi-Kapseln“ zur „Belebung der Darmflora“ anbietet. Unter dem Motto „Hautschäden und Allergien nehmen zu“ werden körperfreundliche Produkte wie „Bio-Spül“, „Bio-Rein“ oder „Bio-Weich“ angepriesen, auch „Bio-Dung“ im handlichen Pfundpaket für die chemiefreie Küchenkräuterzucht auf der Fensterbank.

Wie rentabel das Bio-Geschäft inzwischen sein kann, geht aus einer Annonce hervor, die in der anthroposophischen „Zeitschrift mit dem Mut zu neuen Gedanken“ – Titel: „Die Kommenden“ – kürzlich erschienen ist. Darin wurde für insgesamt eine Million Mark Kapitalbeteiligung an einem „auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellten 280 Hektar großen Hof“ offeriert.

In ihrer Anzeige gaben die Kapital-sammler an, der Bio-Betrieb stelle nicht nur eine „Garantieverzinsung von 10 bis 12,5 Prozent“ in Aussicht, sondern obendrein eine „Gewinnbeteiligung bis fünf Prozent“. Wer je „Demeter“-Produkte gekauft hat, glaubt es auf Anhieb.

Hellhörig allerdings wurde die zuständige Staatsanwaltschaft Bad Kreuznach. Ihr war aufgefallen, daß die inserierende „Gutsverwaltung St. Julian“ eine Telefonnummer angab, die im Fernsprechbuch auf eine Baustoffgroßhandlung eingetragen war.



Chemische Untersuchung von Nahrungsmitteln: Pingelig geprüft, wenig gefunden

provinzen, ihre Scholle biologisch-dynamisch – mit beträchtlichem Erfolg: Ihre Ernteerträge waren reichlich, und schon damals fanden sich genügend Kunden, die für die Bio-Ware gern etwas mehr zahlten.

Erfolgreiche Versuche, chemiefrei anzubauen, gab es zu dieser Zeit auch anderswo in Europa, so etwa in der Schweiz, wo der Politiker Hans Müller gemeinsam mit dem deutschen Mikrobiologen Hans Peter Rusch den „organisch-biologischen Landbau“ entwickelt hatte; Müller gründete auch eine Öko-Bauernschule und schuf eine weitverzweigte Vertriebsorganisation für die Bio-Produkte.

Bei ihren Standesgenossen galten die Chemie-Feinde jahrzehntelang als altmodische Eigenbrötler, als eine rückschrittliche Minderheit ohne Zukunft: Nur etwa 700 Öko-Höfe, dazu rund 7000 Biogärtnereien gibt es derzeit in der Bundesrepublik; die Alternativen bestellen, zusammengenommen, nicht einmal 20 000 Hektar Land – weniger als 0,2 Prozent der westdeutschen Agrarnutzfläche.

Doch die Zeit ist vorbei, da die Bio-Landwirte als verschrobene Sektierer belächelt wurden. Neuerdings steigen jährlich etwa 70 Bauern auf die chemiefreie Wirtschaftsweise um – allerdings aus gänzlich anderen Gründen als einst Rudolf Steiners anthroposophische Landjunker.

Auch ohne kosmischen Durchblick nämlich ist inzwischen für jedermann erkennbar, daß die konventionelle Landwirtschaft tief in einer Sackgasse steckt. Seit 1950 hat sich der Kunstdünger-Verbrauch in der Bundesrepublik nahezu verdreifacht; mehr als vier Millionen Tonnen Stickstoff, Phosphat, Kali und Kalk laden die Bauern jährlich auf ihren Äckern ab, pro Hektar an die 330 Kilogramm.

Dazu kommen derzeit jährlich 55 000 Tonnen Pestizide – Insekten- und Unkrautvertilgungsmittel oder wuchshemmende Substanzen. Für die Giftstoffe, insgesamt mehr als 1000 verschiedene Präparate, geben die Landwirte im Jahr weit mehr als eine Milliarde Mark aus.

Mit so viel Chemie erwirtschaften sie mittlerweile enorme Überschüsse, die auf Kosten der Steuerzahler beseitigt werden. Allein die „Räumungskosten“ der EG für zuviel erzeugte Milch betrugen 1981 nahezu zwölf Milliarden Mark.

Finanziert wird damit eine zwar höchst produktive, doch zunehmend unrentablere Branche, der Kritiker vorwerfen, daß sie sinnlos hohe Ernteerträge mit schweren Umweltschäden erkaufe. Während der Trend zu hochgradig spezialisierten und mechanisierten bäuerlichen Großbetrieben immer stärker wird, beschleunigt der Giftkrieg gegen Schädlinge den Artenschwund, führen Flurbereinigungen zur Bodenerosion und zum Abbau von Feuchtgebieten, gerät durch Überdüngen Nitrat ins Grundwasser, wird durch Monokulturen die Ackerkrume ausgepowert – ein Panorama, das durch abstoßende Bilder von der Massentierhaltung noch düsterer wird.

Gemessen am widersinnigen Zustand der konventionellen Agrarwirtschaft, wirkt, kein Zweifel, das Treiben der Bio-Bauern auf zeitgemäße Weise sympathisch und vernünftig. Auch wenn ihr Versuch, auf die weit mühsamere, weil knochenbrecherische Art der Vorväter zu ackern, keine realistische Alternative darstellt, ein Schritt in die falsche Richtung ist er wohl kaum.

Nur: Das beantwortet noch keineswegs die Frage, ob die Reform-Landwirte auf ihren Bauernhöfen tatsächlich gesündere Produkte heranzüchten – was die Landwirte der bio-dynamischen Steiner-Schule unermüdlich behaupten. Sie