Reichspost
21./I. 1916

Nahrungsmittelersatz.

Ein altes Arzneimittel, das Isländische Moos als menschliches Nahrungsmittel.— Renntierflechte als wertvolle Schweinemast. — Strohmehl für menschliche Nahrung.

„Wenn der Krieg noch lange dauert, so wird es bald kein Tier, keine Pflanze mehr geben, die nicht in Beziehung zu ihm gebracht werden können, die nicht irgend einen Ersatzstoff für irgend etwas nicht mehr Einführbares liefern." So paradox der Satz auch klingen mag, er besteht fast zu Recht, und die Ausführungen eines süddeutschen Botanikers, der uns in den Flechten, den mißachtetsten und am wenigsten bekannten Pflanzen, ein neues Nahrungsmittel für Menschen und Tiere empfiehlt, scheinen ihn besonders zu bekräftigen. Aber auch die Richtigkeit des berühmten Satzes „Alles ist schon dagewesen" wird durch die Angaben Professors Jacobjs aus Tübingen glänzend bestätigt. [1]) Für Arzeneizwecke dienen bei uns schon lange die Lager des Isländischen Mooses (Cetraria islandica), die unter dem Namen Kramperltee in weiten Kreisen trotz ihrer Bitterkeit ziemlich beliebt sind. Ebenso ist wenigstens aus der Schule bekannt, daß die Renntierflechte (Cladonia rangiferina), als wichtigstes Nahrungsmittel der Renntiere anzusehen ist. Für Nahrungszwecke muß das Isländische Moos entbittert werden, was nach Apothekerangaben in folgender Weise geschieht: Fünf Teile des getrockneten Mooses werden mit 30 Teilen einer einprozentigen lauwarmen Lösung von kohlensaurem Kali (also Pottasche) etwa durch drei Stunden stehen gelassen. Dadurch kommen die Bitterstoffe zur Lösung. Dann wird das Wasser abgegossen und man wäscht die Flechten so lange mit kaltem Wasser nach bis das Wasser jeden laugenhaften Geschmack verloren hat. Nach verschiedenen chemischen Analysen besteht der Flechtenkörper aus ungefähr 80 Prozent stärkeartigen Bestandteilen (für die Trockensubstanz), so daß wir gut begreifen, daß die entbitterte Flechte zu menschlicher Nahrung verwertet wird. Berzelius, der berühmte schwedische Chemiker, gibt an, daß man zwei Teile gepulverter Flechte einem Teil Weizenmehl gleichsetzen könne. Unser Wiener Forscher Poestion berichtet in seinem bekannten Islandwerk, daß es auf der Insel Zeiten gegeben hat, in denen viele Leute in Gegenden, wo die Flechte gut gedeiht, sich ausschließlich von ihr ernährten, wenn die Kornzufuhr ausblieb. War es damals Notbrot, so erlaubt das heutige Entbitterungsverfahren eine weitgehende Verwendung des aus dem Flechtenkörper hergestellten Mehles zu allerlei Speisen, wie denn auch ein norwegischer Pharmakologe den Zuckerkranken ein daraus hergestelltes Ersatzbrot besonders empfiehlt. Die von Jacobj angegebenen Rezepte, die für die aus der Flechte gewonnene Gallerte umfangreiche Verwendung angeben (für Mehlspeisen aller Art), scheinen uns der Beachtung wert. Wir begreifen daher den Vorschlag des genannten Professors ganz gut, daß er die zuständigen Behörden auffordert, es mögen die Gefangenen bei der Oedlandkultur das Isländische Moos sammeln und reinigen, damit es als Ersatznahrung verwendet werden könne. Er meint auch, daß es geradezu als Gefangenenkost dienen könne, würde doch mancher Sibirier dadurch an heimische Verhältnisse erinnert. Damit kommen wir zur Frage, wo sich die Flechte findet. Sie ist in den Gebirgen Mitteleuropas, in lichten Nadelwäldern, auch auf dem Heideboden des Tieflandes, überall gewöhnlich in sehr großen Mengen anzutreffen und daher auch leicht zu sammeln. Von einer Beschreibung dieser, wie auch der Renntierflechte wollen wir absehen, da jedes Botaniklehrbuch von beiden gute Abbildungen bringt, nach denen die Pflanzen leicht zu erkennen sind. Die Pflanze kann in allen schneefreien Jahreszeiten gesammelt werden, so daß auch die Schulkinder während der Ferien das ihre tun können.

Wenn sich das Isländische Moos so gut zu menschlicher Ernährung eignet, so natürlich um so mehr als Tierfutter. Schon aus dem Jahre 1790 wird aus Krain berichtet, daß man damit alle Haustiere füttere, ja daß man den Schweinen damit geradezu ein Mastfutter gebe. Dasselbe gilt von der Renntierflechte, die nicht einmal entbittert, sondern nur gekocht zu werden braucht, in erhöhtem Maße. Der bekannte Botaniker Leunis gibt an, daß etwa ein Zentner dieser Flechte drei Zentnern Kartoffel als Viehfutter gleichkomme. Es handelt sich hier also gewiß nicht um einen jener zahlreichen, gutgemeinten, aber problematischen Vorschläge, wie sie die Kriegslage hervorbrachte, sondern um praktisch bereits erprobte, durchaus ernst zu nehmende Empfehlungen. In manchen Gegenden könnte die Schweinemast trotz des Mangels an Körnerfutter gut durchgeführt werden. Unsere Voralpenbevölkerung wäre auch in die Friedenszeit hinein ein lohnender Verdienst mit dem Sammeln gegeben und das Halten eines oder mehrerer Schweine mit diesem Futtermittel beträchtlich erleichtert. Der Lehrerschaft erwächst also die dankbare Aufgabe, die beiden Flechten der allgemeinen Kenntnis zuzuführen!

Während hier Jacobj Alterprobtes wieder neu empfiehlt und hoffentlich Erfolg findet, hat ein anderer deutscher Forscher, Friedenthal, sich mit der Frage beschäftigt, ob nicht auch Stroh (Heu) unter bestimmten Voraussetzungen [2]) als menschliche Nahrung neben der tierischen dienen könnten. Seine ersten Aufsätze haben viel Lärm verursacht und ihm viel Spott eingetragen. Die gegnerischen Stimmen sind nun verstummt und der Forscher arbeitet an der Auswertung seines Vorschlages weiter, der sich auch auf feingemahlene Gemüse erstreckt. Die pflanzliche Nahrung ist für den Organismus um so wertvoller, je aufgeschlossener, d. h. je mehr in kleinste Teile, ja sogar Zellen zerlegt, sie ihm zugeführt wird. Von diesem Satze ausgehend hat Friedenthal getrachtet, Stroh und Heu, deren Nährwert für die Tiere ja feststeht, auch für den Menschen genießbar zu machen durch feinste Ausmahlung. Daß damit auch für das Tier ein erheblicher Vorteil vorliegt, ist ohneweiters klar. Er gibt eine Reihe von Rezepten an, deren Mehlbestand bis zu einem Drittel durch Strohmehl ersetzt werden kann. Der Erfolg soll nach allgemeinem Urteil ein sehr guter sein. Die Sorge, daß etwa unverdauliche Teile Anlaß zu Störungen geben, ist überflüssig, wie eine Reihe von Versuchen ergaben. Uebrigens braucht ja der Magen und der Darm zur Anregung auch gewisse unverdauliche Stoffe. Jedenfalls wäre es schon ein großer Gewinn, wenn auch nur für die Haustiere die neue Methode zu Bedeutung käme, da die Landwirtschaft viel weniger als bisher der Gefahr einer Futtermittelnot ausgesetzt wäre. Wir sehen also, wie unsere jetzige Abschließung nach allen Richtungen die Geister anregt und dort Hilfsmittel sucht und auch findet, wohin wir im Frieden nie gedacht hätten.

Dr. J. St.

[1]) „Die Flechten Deutschlands und Oesterreichs als Nähr- und Futtermittel" und „Die Lager von Renntierflechte und ihre Verwertung als Futter". Beide von Professor Dr. C. Jacobj. Tübingen, J. C. B. Mohr, 1915. Gr.-8°. Preis geh. je 45 Heller. Besorgung durch die Buchhandlung der „Reichspost".

[2]) „Die Nährwerterschließung in Heu und Stroh und Pflanzenteilen aller Art." Von Dr. H. Friedenthal. Leipzig, Reichenbach, 1915. 8°. 47 S. Preis 1 Mark.