Konsum & Lebensstil

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **78 (2021)**

Heft 12

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Schon gewusst?

Bewusst durch den Alltag: Clever haushalten, Ressourcen sparen, Umwelt schonen und die Natur bewahren.

Nase putzen: Bitte Plastik sparen!

Papiertücher sind zwar praktisch und in Erkältungs- und Grippezeiten (anstelle von Stofftaschentüchern) empfohlen – doch ihre Verpackungsbilanz ist unerfreulich. Meist sind sie gleich zweifach umhüllt: jede Packung einzeln und dann noch die gesamte Umverpackung. Die Einzelverpackung besteht oft aus Polyethylen (PE), die Umverpackung aus Polypropylen (PP).

Was tun? Zu recycelbaren Boxen aus Pappe greifen, in denen die Tücher lose stecken. Um unterwegs mit Nasputztüchern versorgt zu sein, nimmt man vorausschauend eine Menge heraus und steckt diese in ein stabiles Stoffsäckchen, das sich gut in Hand- oder Jackentasche verstauen lässt.

Zwiebeln: Keimend giftig?

Huch, die Zwiebeln im Vorratsschrank haben grüne Triebe! Kann man die nun noch verzehren? Ja: Zwiebeln sind auch dann noch essbar, wenn sie Triebe ausgebildet haben. Es ist jedoch wahrscheinlich, dass sie weniger Nährstoffe enthalten. Ältere Zwiebeln können zudem muffig riechen und Gerichten einen unangenehmen Beigeschmack geben.

Essig: Nicht im Garten verwenden

Essig, besonders Apfelessig ist beliebt, da vielfältig einsetzbar. Für die Natur ist er allerdings keine gute Lösung. Das Hausmittel macht zwar dem Beikraut im Garten oder Hof den Garaus – doch es stört massiv das empfindliche Gleichgewicht im Boden, schädigt Bodenlebewesen und Insekten. «Unkraut» in den Fugen oder im Rasen rückt man ausser mit Jäten deshalb besser mit heissem Wasser zuleibe: drübergiessen und Pflanzen herausziehen.