

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 73 (2002)
Heft: 2

Rubrik: Firmennachrichten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das ganz spezielle Osterfest für alle Menschen:

«Deine Zuneigung tut so gut!»

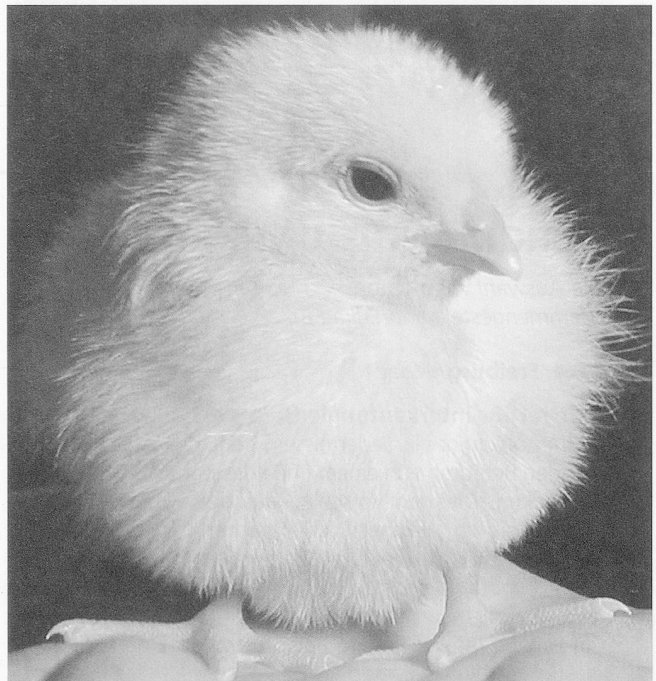
Dieses von Herzen kommende Kompliment gilt Fridolin. Und die lobenden Worte von Marie-Anna (80) gelten dem fröhlich piepsenden Bibeli, welches im warmen Nest sofort bemerkt, wenn die Dame ihren Liebling besucht.

Fridolin und seine drei Freunde in der absolut tierfreundlichen, mit allen notwendig technischen Einrichtungen ausgestatteten gläsernen *Bibeli-Pyramide* fühlen sich sichtlich wohl. Das ist auch kein Wunder: Ein Wärmestrahler, welcher für die richtige Temperatur sorgt (gesteuert durch ein Aggregat), die frische Streu im grosszügig bemessenen Nest (60 x 60 cm) und das mit 100% naturreinem Spezialfutter gefüllte Nöpfchen sowie ein mit frischem Wasser zweites Gefäss sorgen für viel Komfort und Wohlbefinden der lustigen Schar. Und die in der Plexiglas-Pyramide lebenden jungen Hühnchen brauchen keine spezielle Pflege, brauchen keine aufwändige Betreuung und verbreiten keinen unangenehmen Geruch. Nur eines lieben sie: Menschen, die mit ihnen plaudern. Und ein «Ausflug» in die warme Hand

einer Bezugsperson ist problemlos und wird von den lieblichen Wesen äusserst geschätzt.

Hühner sind so genannte «Nestflüchter». Der Tierforscher Professor Lorenz wies nach, dass Küken den ersten Kontakt zu einem Menschen sofort als Elternersatz anerkennen. Das «dumme Huhn» existiert nicht, im Gegenteil. Die flauschig gelben Winzlinge erkennen ihre «Betreuerinnen oder Betreuer» sofort und bleiben diesen auch treu. Und langweilig wird es niemanden. Die Kleinen sorgen mit ihrer Zuneigung für viel Aufmerksamkeit und das täglich mit Auge zu erkennende Wachsen ist wahrlich erstaunlich und interessant. Nach 10 bis 14 Tagen kehren denn die inzwischen grösser gewordenen Tiere wieder auf den Bauernhof zurück.

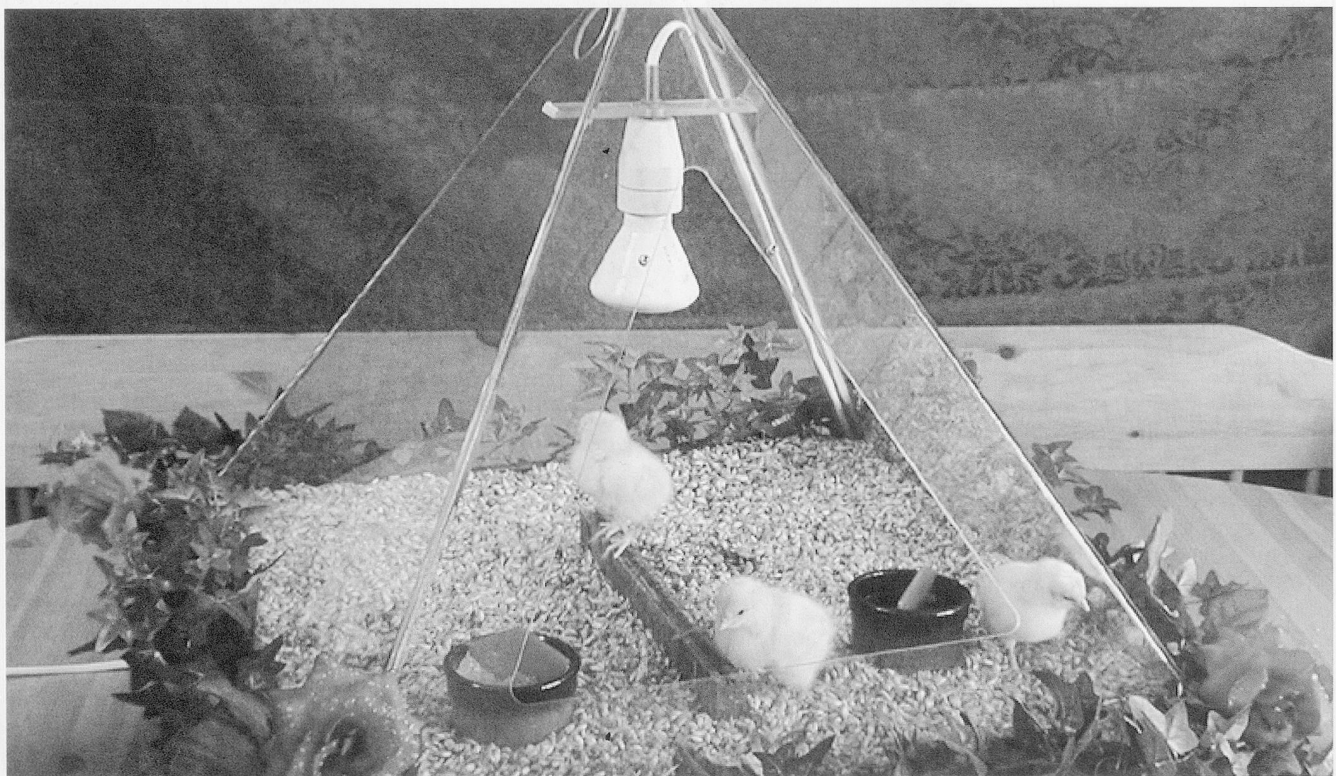
So hat wohl Marie-Anna recht, wenn sie freudig er-



zählt: «Schoggihasen, farbige Ostereier und herzige gelbe Bibeli sind die Symbole des fröhlichen Frühlingsfestes. Aber mit einem Fridolin freut's einem noch viel mehr.» Und schon denkt die Frau darüber nach, welchen Namen sie im nächsten Jahr

ihrem «Favoriten» geben will. Vielleicht ist es dann der liebenswerte Eugen ...

Natura-Farm Scherer
Trothenweg 2
5243 Mülligen AG
Tel. 056/210 14 88
www.dekorhit.ch



Tenovis im Aufwind

Tenovis ist mit MEDCOM® Medial Digital erster und einziger Lieferant eines digitalen und multimedialen Patiententerminals in Europa.

An der weltgrössten Medizinmesse MEDICA 2001 in Düsseldorf überzeugte die Tenovis mit Medcom® Medial Digital – dem ersten digitalen und multimedialen Patiententerminal in Europa. Keiner der Mitbewerber verfügt zurzeit über ein vergleichbares Angebot an Design und Funktionalität.

Das digitale ISDN-Patiententelefon MEDCOM Medial Digital eignet sich durch die mehrstufige Modularität für individuell konfigurierbare Kommunikationslösungen im Patientenzimmer. Das Basisgerät Telefon zeichnet sich durch ein ergonomisches, patientengerechtes Design aus.

Die Fernbedienung von TV und Radio kann ebenfalls über das Telefon erfolgen. Der Medial Server sorgt für

die patientengerechte Abrechnung der Gebühren und Leistungen. Über Schnittstellen können weitere Funktionen wie Schwesternruf, Birntaster, Deckenlicht und Leselicht angeschlossen werden.

Mittelfristig sind weitere Funktionen geplant. So will man das Internet einbinden, damit die Patienten sich über das Telefon und das Fernsehen in das Internet einloggen können. Über das interaktive Patienten-Informationssystem kann man sich über den Menüplan oder ändern Dienstleistungen des Spitals informieren.

Die weltgrösste Medizinmesse MEDICA 2001 ist nach vier Tagen am vorletzten Samstag (24.11.2001) in Düsseldorf mit einem Spitzenergebnis zu Ende gegangen:



127 500 Fachbesucher kamen an den Rhein.
www.medica.de

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Mélanie Wahlen, Marketing
Tenovis
Ifangstrasse 1
CH-8952 Schlieren
T +41 (0)1 738 7-354
Z +41 (0)1 738 7-272
F +41 (0)1 738 7-218
melanie.wahlen@tenovis.ch
www.tenovis.ch

Fritieren ohne Fett im Combi-Dämpfer

20 kg Pommes in 10 Minuten im KlimaPlus Combi® von RATIONAL

Jeder liebt sie, die knusprigen Pommes mit Ketchup, frittierte Hühnchenflügel, Kartoffel-Wedges, Tintenfischringe, Garnelen oder Fischnuggets. Ein toller Geschmack und in der Gastronomie garantiert ein Erfolg, denn nicht nur unsere Kinder lieben die krossen Conveniencespezialitäten.

In der Herstellung von Frittiertem gibt es allerdings einige Nachteile, so wird z.B. sehr viel Fett benötigt, was dann vom Produkt aufgenommen wird und man schmeckt den typischen Fettgeschmack, auch schadet das viele Fett der Gesundheit.

Die Kosten für Einkauf, Energie und Entsorgung sind ganz beträchtlich und last but not least besteht beim Arbeiten mit und Entsorgen von heissem Fett eine beträchtliche Gesundheitsgefährdung für die Mitarbeiter.

RATIONAL bietet hier mit seinen neuen, innovativen und patentierten Fritierkörben die Lösung und eine ideale Ergänzung zum KlimaPlus Combi®, dem neuen Weltstandard bei Combi-Dämpfern.

Mit den neuen Fritierkörben kann auf herkömmliche Friteusen vollständig verzichtet werden und gleichzeitig wird die geschmackliche Qualität deutlich verbessert.

Herstellung ohne Fett bedeutet auch, dass die Produkte deutlich gesünder und bekömmlicher sind und jeder kann sich selbst die enormen Einsparungen durch wegfallenden Wareneinkauf, Lagerung und Entsorgung ausrechnen.

Mit den RATIONAL-Fritierkörben kann die Schütthöhe im Vergleich zur Zubereitung auf normalen Blechen um das

3fache erhöht werden. So ist es ohne die Verwendung von Fett erstmalig möglich, in wenigen Minuten grosse Mengen von vorfrittierten Convenience- und Kartoffelprodukten im RATIONAL KlimaPlus Combi® zu garen.

Die aussergewöhnlich hohe Qualität der zubereiteten Waren sowie die enorme Kostenersparnis durch Verzicht auf Fett (Einkauf, Lagerung, Entsorgung) sind zukunftsweisende Problemlösungen für die Snack-, Restaurant- und Gemeinschaftsverpflegung.

Nutzen:

- Auf herkömmliche Friteusen kann vollständig verzichtet werden.
- Mit den patentierten RATIONAL-Fritierkörben können alle vorfrittierten Lebensmittel (siehe Herstellerangaben) zubereitet werden.
- Gesunde Zubereitung von «Fritierwaren».
- Enorme Kosteneinsparung, da auf Fett vollständig verzichtet werden kann (Kauf, Lagerung, Entsorgung).

- Durch die von RATIONAL patentierten Fritierkörbe kann die Schütthöhe im Vergleich zur Zubereitung auf Blechen bis auf das 3-fache erhöht werden.
- Im Vergleich zur Zubereitung auf Blechen wird eine gleichmässige Bräunung ohne dunkle Anbratstellen gewährleistet.

Die Fritierkörbe werden von RATIONAL aus Chrom-Nickel-Stahl in den Grössen 1/1 GN und 1/2 GN angeboten.

Je Fritierkorb 1/1 GN können 3,0–3,5 kg, beim 1/2 GN zwischen 1,5 und 1,75 kg Fritierware bei einer Garzeit von etwa 12 Minuten ausgebacken werden.

Für weitere Informationen:
RATIONAL Schweiz AG
Claus Hörn
Alpenblickweg 7
4665 Oftringen
Tel. 062-797 3444
Fax 062-797 3445
E-Mail: cpc@rationalag.ch