

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 56 (1999)
Heft: 6: Fit fürs Leben : die besten Kräuter aus der Natur

Rubrik: Blick in die Welt

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: 24.01.2026

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

A.Vogel-Kur in Inzell

Mit einer A.Vogel-Kur stärken Sie Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit. Sie finden Entlastung, Entspannung und Harmonie, so dass Sie sich nach dieser Woche rundum wohlfühlen.

Grundlage der entschlackenden und die Darmflora aufbauenden «Diät» ist der sehr bekömmliche Naturreis, der mit Gemüse oder Früchten aus kontrolliert biologischem Anbau zubereitet wird. Ein weiterer wichtiger Baustein der Kur ist das Milchserumkonzentrat Molkosan, das täglich dreimal jeweils vor den Mahlzeiten getrunken wird. Biocarottin, Apiforce und verschiedene andere Naturheilmittel unterstützen den Kurerfolg, so dass Sie sich danach vital und schön fühlen. Tägliche Wanderungen, Gespräche und Entspannungsübungen machen diese Woche zu einem positiven Erlebnis.

Die familiäre Vollwert-Pension «Falter» in Inzell bietet zum wiederholten Male den richtigen Rahmen. Das ganze Haus wird ausschliesslich den maximal 14 Teilnehmern zur Verfügung stehen, denn die Erfahrung hat gezeigt, dass man sich in einer Gruppe von Gleichgesinnten am wohlsten fühlt.

Termin: 18. bis 25. September 1999
Preis: DM 990.– pro Person im Doppelzimmer, Zuschlag für Einzelzimmer DM 100.–. (Es stehen zwei Einzelzimmer ohne Balkon und Zuschlag zur Verfügung.)
Kurtaxe pro Tag DM 2,50

Leistungen: Zimmer mit Dusche/WC, A.Vogel-Kur mit Haupt- und Zwischenmahlzeiten, unterstützende Heilmittel nach Kurplan, vollwertige vegetarische Aufbaukost, Mineralwasser, Buch: Die A.Vogel-Kur, Rundum-Betreuung durch die Gesundheitsberaterin Maria Habich

Reise: Individuelle Anreise/Rückfahrt. Gute Zugverbindungen bis Traunstein, Weiterfahrt nach Inzell mit Bus oder Taxi.

Anmeldung: Maria Habich, Friedrich-Zoepfl-Str. 20, D 87719 Mindelheim, Telefon und Fax 08261/93 61 (aus CH: 0049/8261/93 61)

Gefährliches Sushi

Kleine Päckchen und Röllchen aus mit süßlichem Essig gewürztem Reis und rohem Fisch in zahllosen, appetitlich aussehenden Varianten: japanisches Sushi hat längst auch Europa erobert.

Jetzt warnt das BAG: (Bundesamt für Gesundheit): neben der mikrobiologischen Gefahr, die von unerhitzten Lebensmitteln immer ausgehen kann, ist bei rohem Fischfleisch das Risiko von Parasiten gross. Von den vielen Parasiten der Fische können gewisse Arten auch den Menschen befallen.

Um auszuschliessen, dass man mit dem Fisch auch lebende Larven und Würmer zu sich nimmt, sollte man nur in Restaurants oder «Sushi-Bars» essen, die spezialisierte Sushi-Köche beschäftigen.

In Japan müssen Sushi-Experten eine jahrelange strenge Ausbildung durchlaufen, auch die Fangmethoden und die Auswahl der Fischsorten sind speziell an diese Produkte angepasst. Sämtliche Süßwasserafische sowie Kabeljau, Seeteufel, Weisser Thunfisch, Hering und Makrele haben in den traditionellen Sushi-Gerichten nichts zu suchen.

Gewarnt wird insbesondere vor rohem Lachs, bei dem das Risiko von Parasitenlarven in der Muskulatur erhöht ist und der in der traditionellen Küche Japans roh gar nicht verwendet wird.

Die GN-Themen im Juli

Liebe, Lust und Lebensfreude –
Bunter Ratgeber für heisse Sommertage

Aphrodisiaka: Pflanzen der Liebe

Moor:
Faszination einer Landschaft

Kriegen Opa und Oma noch die Kurve?
Senioren und Führerschein

Serie: Hormone des Nebennierenmarks

Baumporträt: Die Linde

Gesunde Adressen in Österreich