

Et cetera

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **91 (2013)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Die Lakto-App ist da



Milchzucker-Unverträglichkeit (Laktose-Intoleranz) ist weit verbreitet. Blähungen, Bauchschmerzen und Durchfall sind die Symptome.

Betroffene beschäftigen sich darum stets mit der Frage nach dem Gehalt von Laktose in Lebensmitteln. Eine neu entwickelte Lakto-App fungiert nun als Rechner und gibt nach Eingabe der Anzahl Gramme den Laktosegehalt der ausgewählten Produkte bekannt und addiert ihn. Die App(likation) gibt es kostenlos für Smartphones und Tablet Computer mit iOS- und Android-Betriebssystemen. Sie liefert auch Informationen über Ursache, Diagnose und Behandlung der Intoleranz. Zudem schlägt sie Milchersatzprodukte vor und gibt Ernährungstipps. www.lakto-app.ch oder www.laktose-intoleranz.ch

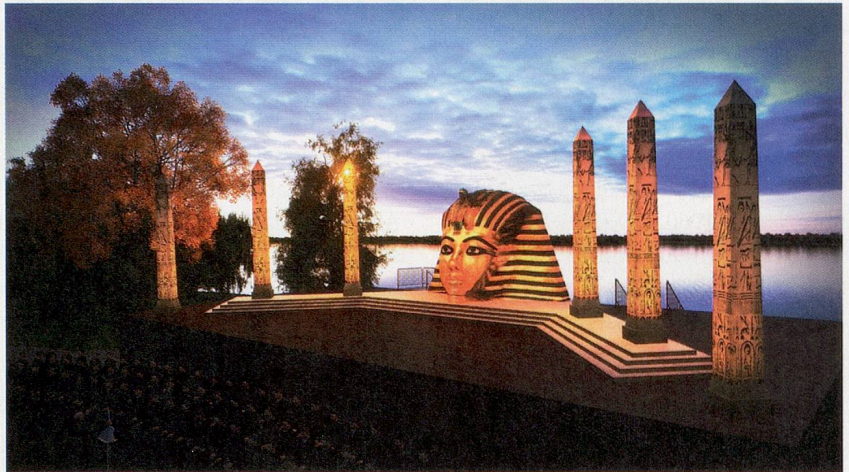
Bild: baab.ch



Tradition ganz bunt

Wenn das Auge mitisst, dann kocht es bestimmt auch mit. Farbenfrohe Helfer steigern die Lust bei der Küchenarbeit. Die neuen Pfannen Colori Cucina Ceramic Induction von Kuhn Rikon bringen jedenfalls Abwechslung auf den Herd. Nicht nur die fröhlichen Aussen- und Grifffarben der Pfannen ziehen die Blicke auf sich, auch die helle Innenbeschichtung aus PTFE- und PFOA-freier Keramik fällt auf. Diese ist hoch erhitzbar (bis 450°C) und überträgt die Wärme besonders effizient. Dank guter Antihalt-Eigenschaften brennt auch mit wenig Fett nichts an – und zwar auf allen Herdarten.

Die Pfannen Colori Cucina Ceramic Induction gibt es in fünf Farben und mit 24 bzw. 28 cm Durchmesser für CHF 49.– bzw. 59.–. Bei Manor, Globus, Coop City und im qualifizierten Fachhandel. Weitere Infos über das ganze Sortiment unter: www.kuhnriikon.ch



«Aida» auf dem Pfäffikersee



Über 200 Mitwirkende verwandeln den Seequai von Pfäffikon ZH im August in eine grossartige Opernbühne. «Aida» wird aufgeführt, siebenmal – Anlass ist der 200. Geburtstag von Giuseppe Verdi (1813–1901). Namhafte Künstlerinnen und Künstler sind dabei – nicht zuletzt die Schweizerinnen Noëmi Nadelmann (Bild) und Barbara La Faro, die die Titelpartie singen werden. Abgesehen von Avenches hatten Freiluft-Opern in der Schweiz bisher kaum eine Bedeutung – das ändert sich nun mit Pfäffikon. Wer sich diese Operaufführung gönnt, schenkt sich ein ungewöhnliches Sommererlebnis. Weitere Informationen unter www.festival-la-perla.ch (mit Video-Simulation des Festival-Geländes!).

Tickets gewinnen!

9. – 18. August, Seebühne Pfäffikon, Freitag bis Sonntag, jeweils 20.15 Uhr

Ticketpreise: zwischen CHF 89.– und CHF 249.–, Vorverkauf CH: Ticketcorner 0900 800 800 (CHF 1.19/Min., Festnetztarif) sowie übliche Vorverkaufsstellen und www.ticketcorner.ch

Festival La Perla – «Aida»

Die Zeitlupe verlost 2x2 Tickets der Kategorie A im Gesamtwert von CHF 636.– für die Generalprobe am Mittwoch, 7. August 2013, um 20.15 Uhr auf der Seebühne Pfäffikersee!

→ **Wettbewerbsfrage:** Wie viele Tickets werden verlost?

Und so nehmen Sie an der Verlosung teil: Senden Sie eine Postkarte mit Ihrer Lösung, Ihrem Namen und Ihrer Adresse an: Zeitlupe, «Aida», Postfach, 8074 Zürich. Telefon: Wählen Sie 0901 909 937 (90 Rp./Anruf vom Festnetz). Sprechen Sie Ihre Lösung, Ihren Namen und Ihre Adresse auf das Band.

SMS: Senden Sie das Keyword AIDA, Ihre Lösung, Ihren Namen und Ihre Adresse an die Kurznummer: 970 (90 Rp./SMS).

Teilnahmeschluss ist der 12. Juli 2013. Viel Glück!

Elmex jubiliert

Im Kampf gegen die Volkskrankheit Karies haben Forscher der Universität Zürich und die Firma Gaba vor 50 Jahren eines der wirkungsvollsten Mittel entwickelt: das organische Aminfluorid Olaflur. Daraus entstand 1963 die erste Aminfluorid-Zahnpasta der Welt: Elmex. Die rotorange-weiße Tube gehört zu unseren Jugenderinnerungen und steht auch heute noch in unseren Badezimmer.



Zum Jubelanlass wird Elmex dieses Jahr zeitweise in einer Goldversion angeboten. Die Zähne vergolden kann man sich damit nicht, der Inhalt ist der altbewährte weisse. Mehr über die Geschichte von Elmex und die Tour de Suisse des Info-Buses findet man unter: www.gaba.ch Übrigens: Karies als Volkskrankheit ist zwar stark zurückgegangen – aber noch längst nicht besiegt.

Duft und Pflege

Ein Duftwasser mit pflegender Wirkung, gibt es das? Das neue «Eau des Bienfaits» von Roger & Gallet verspricht sowohl ein Dufterlebnis für den Körper als auch eine hydratisierende – sprich: befeuchtende – und tonisierende Wirkung. Der Parfümspray im leuchtend orangen Flacon erfrischt und belebt die Sinne dank ätherischen Ölen aus Blutorange, Mandarine, Bergamotte und Zitrone, für den Feuchtigkeitskick sorgt Aloe Vera, die Zitrussäuren sollen glätten, und Ginseng wirkt tonisierend und stimulierend. «Eau des Bienfaits» wird grosszügig von Kopf bis Fuss aufgesprüht und eventuell verrieben oder zwischendurch als belebender Spritzer angewandt. Das

Frischegefühl sollte acht Stunden lang anhalten – sogar bei Sommerhitze. Für ca. CHF 48.– (100 ml) in Apotheken erhältlich. www.roger-gallet.de



Bewährt und geschützt – schon seit 550 Jahren



Reiben Sie auch einmal Schabziger statt Parmesan über Ihr Pasta-Menü. Bald werden Sie Ziger auch anders einsetzen und stets ein Zigerstöggl zu Hause haben. Was es so lange schon gibt, muss einfach gut sein. 1463, an der Glarner Landsgemeinde, wurde die Herstellung von Schabziger gesetzlich definiert. Wer «andere unrächte Krütter» als den Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*) verwendete, wurde für solchen «Trug» fortan mit mehreren «Pfund Busse» belegt. Damit wurde Schabziger der erste gesetzlich geschützte Markenartikel der Schweiz und darf heute sein 550-jähriges Bestehen feiern. Rezepte mit Schabziger, Zigerbutter (Lussalbi) und neu auch mit «Glarner Grüessli» gibt es zuhauf. Sie können sie gratis herunterladen von der Website der Geska, dem einzigen Zigerproduzenten. Das Buch «550 Jahre Schabziger – Geschichte und Rezepte» ist für CHF 20.– (inkl. Versand) zu bestellen bei: Geska AG, Ygrubenstrasse 14, 8750 Glarus, Telefon 055 645 21 20.

Die freie Natur ist eine Essbar

Der Urmensch ging mit erfahrenen Augen über die Auen und durch die Wälder und fand da und dort etwas Essbares. Von Pilzen abgesehen, wird die Natur heute nur noch selten nach Essbarem «abgegrast». Eigentlich schade. Beste Lebensmittel zum Nullpreis sind hier zu finden. Sauerampfer-Suppe, Malven-Chips, frische Morcheln oder Vogelbeer-Gelee – für solche und andere Schlemmereien findet man die Zutaten gratis in Wäldern, Sümpfen, auf Wiesen und an Klippen. Richard Mabey hat in seinem Buch «essbar. Wildpflanzen, Pilze, Muscheln für die Naturküche» rund 230 wild wachsende Lebensmittel zusammengetragen und erklärt ihre Zubereitung. 464 Seiten, 350 Farbfotos, 250 Farbzeichnungen, gebunden, Haupt-Verlag Bern, Richtpreis CHF 49.90 (zum Beispiel Ex Libris online: CHF 39.90, Versand inbegriffen).

