

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 58 (1987)
Heft: 11

Rubrik: IGEHO 87 und 2. Salon culinaire mondial : Kochtechnologie und Kochkunst

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.03.2025

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

Waadt

Lausanne. Die Stiftung «Mont-Calme» – ein Lausanner Krankenhaus («EMS, établissement médico social») mit 140 Betten – befasst sich mit betagten Chronischkranken. Um die Infrastruktur zu verbessern, wurde nun ein Häuserkomplex gemietet, wo ausser Wohnungen 30 Geschäfte und Betriebe, inkl. «tea-room» auch zur Benützung durch die Pensionäre zur Verfügung stehen. («Aines CH – Lausanne»).

Wallis

Bitsch (Brig). Im kürzlich offiziell eingeweihten Atelier – einer Geschützten Werkstatt auf einem Terrain von rund 4000 m² – sind bereits 65 geistigbehinderte junge Leute an ihren Arbeitsplätzen tätig. Die Werkstatt ist durch die «Association haut-valaisanne en faveur des handicapés» errichtet worden («Nouveliste et feuille d'avis du Valais»).

Zürich

An einem Treffen des Zürcher Spitalpersonals und des Heimpersonals beschlossen die rund 150 Anwesenden folgende Forderungen in Form einer Petition zu erheben: Erleichterung der Arbeitszeit, Anpassung der Löhne, Erhöhung der Stellenpläne, Abbau der Hierarchie, Einführung der fünften Ferienwoche für Schüler («Tages-Anzeiger», Zürich).

Hombrechtikon. Der Gemeindeversammlung von Hombrechtikon lag am 30. Oktober 1987 ein Antrag vor, einen Kredit von 190 000 Franken zur Projektierung eines Umbaus des Alterswohnheims «Breitlen» in ein Alters- und Pflegeheim zu bewilligen. Als mutmassliche Baukosten werden 3,3 Mio. Franken errechnet («Zürichsee-Zeitung», Stäfa).

Tann-Dürnten. Das neue Alters- und Pflegeheim «Nauengut» in Tann-Dürnten ist Ende August eingeweiht worden. Das Heim steht im Brennpunkt der drei Dörfer Dürnten, Oberdürnten und Tann und ist fächerartig in drei Elemente gegliedert. Die Zimmer können frei möbliert werden. Die Heimordnung ist modern und liberal. 30 Pensionär- und 15 Pflegezimmer stehen bereit, und der Einzug hat bereits begonnen. Es handelt sich, wie sich die Festredner an der Einweihung ausdrückten, um ein gelungenes Werk mit schönen und grossen Zimmern, und neben der praktischen Infrastruktur dient eine Cafeteria der Begegnung der Heimpensionäre mit der Bevölkerung («Der Zürcher Oberländer», Hinwil).

Wetzwil (ob Herrliberg). Aus Anlass seines 25-Jahr-Jubiläums hat der Kantonalverband Zürcherischer Malermeister das «Bentzelheim» – ein Kinder- und Waisenhaus in Wetzwil – mit rund 40 Lehrtochtern und Lehrlingen kostenlos renoviert. Das über hundert Jahre alte «Bentzelheim» wird als Grossfamilie mit einem angegliederten Gutsbetrieb geführt. Hier finden Waisen und Kinder aus zerrütteten Familienverhältnissen vorübergehend ein neues Zuhause («Der Landbote», Winterthur).



**IGEHO 87
BASEL
19.-25.11.87
2. SALON
CULINAIRE
MONDIAL
★★★★★**

IGEHO 87 und 2. SALON CULINAIRE MONDIAL: Kochtechnologie und Kochkunst

Am 19. November 1987 öffnet in der Schweizer Mustermesse, Basel, die IGEHO 87, weltweit anerkannte Gastronomie-Fachmesse, ihre Tore. Rund 750 Aussteller auf 33 200 m² Nettostandfläche sind an ihr zugegen. Nach 1977 zum zweitenmal findet mit der IGEHO der SALON CULINAIRE MONDIAL statt, Weltkochschau mit Kochkunstwettbewerb, an der sich über 1000 Köche aus aller Welt beteiligen.

Das SALON CULINAIRE MONDIAL- Programm

An jedem Tag der IGEHO stehen vier Nationalmannschaften im Einsatz, von denen sich zwei in der Ausstellung präsentieren, währenddessen die beiden anderen im «Restaurant des Nations» die Besucher der IGEHO verwöhnen. Den Auftakt am Donnerstag, 19. November, machen in der Kochkunstschau Kanada und Österreich, im Restaurant sind es Italien und Dänemark. Die bundesdeutsche und die Schweizer Delegation sind am Freitag, 20. November, im Restaurant an der Arbeit, während ihre malaysischen und jugoslawischen Kollegen sich der Jury an der Ausstellung stellen. Italienische und dänische Speisen stehen am Samstag, 21. November, zur Schau, am selben Tag sind es Leckereien aus den USA und Singapur, die hungrige Besucher locken. Grundsätzlich ist es übrigens zu empfehlen, einen Tisch im «Restaurant des Nations» zu reservieren – erfahrungsgemäss ist der Andrang an allen Tagen riesig.

Sicher auch auf grosses Interesse stossen die Platten der Mannschaften aus der BRD und der Schweiz, die am Sonntag, 22. November, zu bewundern sind. Köche aus eher nordischen Gefilden – England und Dänemark – sind es derweil, die kunstvolle Kompositionen im Restaurant anbieten. Am vorletzten Messetag, Montag, 23. November, kommt östlicher Touch in den Grossen Festsaal der Schweizer Mustermesse, in dem die «Nationenbeiz» untergebracht ist: Jugoslawien und – noch etwas weiter von Basel entfernt – Malaysia. Den letzten Tag bestreiten in der Ausstellung England und Holland; im Restaurant gibt es luxemburgische und ungarische Spezialitäten zu geniessen.

Die Regionalmannschaften am SALON CULINAIRE

Sind die Nationalmannschaften das Herz des SALON CULINAIRE, so sind die 1000 Einzelköche aus der ganzen Welt und die knapp 100 Regionalmannschaften aus 12 Ländern das Rückgrat der Ausstellung. Ob aus Kuala Lumpur oder Singapur, Istanbul oder Tel Aviv, die Mannschaften, die am SALON zugegen sind, kommen von überall her, um sich hier der Jury zu stellen, Diplome oder gar Medaillen nach Hause zu tragen.

Unter den Teams finden sich prominente Namen wie «The Dorchester, London», mit seiner königlichen Küche, die Köche des Hotels Alkhozama aus Riyadh, Saudi Arabien – oder die «Gilde etablierter Köche». Die Hotelkette Hilton International ist gleich mit Teams aus 10 Städten und 6 Ländern dabei. Etwas ausgefallen

mag die Beteiligung des Walt Disney World Culinary Olympic Team aus Florida/USA erscheinen – doch wer je einmal Disneyworld besichtigt hat, weiss, was da alles zubereitet werden muss – im Disneystil selbstredend. Nennen könnte man noch viele – doch gesehen und damit erlebt werden können sie nur am SALON CULINAIRE MONDIAL.

Sonderschauen und Begleitveranstaltungen

Verschiedene Verbände, Organisationen und Betriebe haben den SALON CULINAIRE als ihre Präsentationsplattform ausgewählt; eine Vielzahl von informativen Sonderschauen ergänzt demnach den 2. SALON CULINAIRE MONDIAL. Erwähnt sei hier nur die Präsentation eines bekannten Schweizer Möbelhauses, die unter dem Titel «Tafelfreuden – Tafelkultur» einen historischen Rückblick, aber auch Ausblick auf die Tafelgedeckkultur gibt. Innerhalb des SALON gibt es übrigens einen speziellen Wettbewerb «Tavolarama» für den Tafelservice.

Wetrok – der bessere Weg zur Sauberkeit

Unter diesem Motto stellt die Wetrok-Organisation (ein Geschäftsbereich der DIETHELM & CO. AG in Zürich) ihr Programm und ihre Neuheiten auf dem Gebiet der rationalen Gebäudereinigung an der diesjährigen IGEHO vor.

In eigener Entwicklung, Konstruktion und Fabrikation entstehen praxisgerechte Reinigungsmaschinen und -geräte sowie Reinigungs- und Pflegemittel für den weltweiten Absatz.

Im Dialog mit Praktikern aus Objekten aller Art wachsen die Ideen, die zur permanenten Erneuerung der Methoden, Produkte und Dienstleistungen führen – mit dem Ziel, Hygiene und Sauberkeit auf rationellstem Weg zu erreichen.

Tochtergesellschaften in Deutschland und Frankreich sowie leistungsfähige Generalvertretungen in vielen europäischen und überseeischen Ländern helfen mit, die Wetrok-Position weltweit weiter auszubauen.

Die Wetrok-Organisation freut sich darauf, Sie am Stand Nr. 375 in der Halle Nr. 321 (Telefon 061 26 14 76) begrüßen zu dürfen, um Ihnen die zahlreichen Neuentwicklungen vorzustellen und einen Ausschnitt aus dem breiten Sortiment zu zeigen.

DIETHELM & CO. AG, Wetrok-Organisation, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Telefon 01 301 30 30, Telex 823 440.

Therma Grossküchen mit vielen Neuheiten an der IGEHO 87, Halle 301, Stand 531

Unter dem Motto «Thermarama» zeigt Therma Grossküchen auf 320 m² Standfläche einen Überblick über das reichhaltige Fabrikationsprogramm mit einigen bemerkenswerten Neuheiten und Weiterentwicklungen, die an der IGEHO 87 in Basel der Kundschaft als Premiere vorgestellt werden.



Zwei interessante Neuheiten werden im umfangreichen Herdprogramm präsentiert:

- **Elektro-Grossküchenherd** mit der neuen energiesparenden **Grossfeldkochplatte «Eco-therm»**, die dank Spezialbeschichtung geringere Wärmeverluste aufweist.
- **Gas-Glühplattenherd**, dessen fugenlose Grossfeldkochplatte eine **beliebige, präzise einstellbare Temperaturwahl** erlaubt.

Auch bei den Kippbratpfannen sind interessante Neuheiten zu beachten:

- **Brattiegel** mit **zwei** voneinander unabhängig elektronisch regelbaren **Heizzonen!** Damit können bei nicht voll ausgelasteter Bratpfanne die Energiekosten bedeutend reduziert werden. Aber auch Braten mit unterschiedlichen Temperaturen in der gleichen Pfanne ist möglich.
- **Nur 90 mm tiefer Brattiegel**, der die Arbeit bequemer macht (Bild 3).
- **Kompakter Brat- und Kochapparat mit Gasheizung.** Die elektronische Steuerung ermöglicht eine genaue und rasch reagierende Führung der Temperatur.

Gespannt ist man auf den **«Combimatic»**, eine Neukonstruktion in der Reihe der Combidämpfer. Der «Combimatic» weist folgende Gar-Funktionen auf, die wahlweise eingestellt werden können: Heissluft-Garen, Drucklos-Dämpfen mit Dampf, 100 °C oder Niedrig-Temperaturdampf, Combi-Dampf/Heissluft und Sous-vide-Garen. Die einzelnen Funktionen können miteinander kombiniert werden.

Einen besonderen Akzent des «Thermarama» bilden die **Küchensysteme**. An mehreren Beispielen werden die Vorzüge gezeigt, wie z.B. Rationalisierung der Küchenarbeit, Verbesserung der Hygiene, günstige Investitionskosten (Bild 5). Die Grossküchenfachleute schätzen vor allem die Möglichkeiten, welche die übereinstimmenden Abmessungen der Bauelemente bieten.

Am grosszügig konzipierten Therma-Stand werden dem Besucher ausserdem ein Überblick über die Früchte der regen Entwicklungstätigkeit der letzten Jahre geboten, mit Beispielen folgender Produktgruppen:

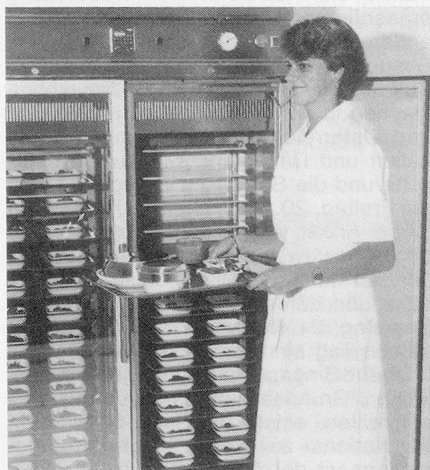
- Kippkessel mit kochtechnisch besten Kesselproportionen
- Standkessel mit Druck und drucklos
- Variosteamer, wahlweise mit 2 Druckstufen sowie Garen ohne Druck

- Umluftöfen, Backöfen und Salamander
- Kühl- und Tiefkühlapparate
- Geschirrspüler
- Anlagenteile aus rostfreiem Stahl

Auf dem gleichen Stand sind Beispiele von Gastronorm-Kühl- und Tiefkühlschränke und -Unterbauten aus dem Unternehmensbereich Therma Kälte und Klima ausgestellt.

Berndorf Luzern AG IGEHO Halle 301, Stand 341

«Heisses aus dem Kühlschrank»



Recaldomet, die wohl heisseste Erfindung. In Spitälern, Heimen, Personalrestaurants usw. wird in Zukunft heisses Essen aus dem Kühlschrank serviert.

Weltweit werden täglich über eine Million Mahlzeiten mit dem Caldomat-Speiseverteil-System in Spitälern, Kliniken und Altersheimen serviert.

Dem Gehalt der Nahrung, vor allem für den Kranken und Genesenden, wird mit Recht immer mehr Bedeutung beigemessen.

Die hygienischen und qualitativen Anforderungen an die Speiseverteilung wachsen kontinuierlich. So wurden in Frankreich und Österreich bereits Gesetze erlassen, welche verlangen, dass vorgekochte Speisen bei Temperaturen unter 3 °C gelagert werden und vor dem Essen in weniger als einer Stunde auf Temperaturen von 75 °C im Kern der Speisen erhitzt werden. Kalte Desserts, Salate usw. dürfen nicht mehr als 14 °C warm serviert werden.

Um all diesen Ansprüchen nachzukommen, braucht es Techniken und Produkte wie das Re-Caldomat, wo das Essen «heiss aus dem Kühlschrank» kommt.

Die Speiseverteilung wird immer komplexer und anspruchsvoller. Eines der vier Systeme von «Berndorf-Systeme» erfüllt bestimmt die individuellen Wünsche.

CALDOMET: Das einzigartige Warmhalte-Set aus unverwüstlichem Chromnickelstahl mit 100 000fach bestätigter längster Warmhaltung im neuen Styling.

CALDOSET: Das Isolier-Set aus hochwertigem Kunststoff mit der Super-Wärme-Isolierung. Die Alternative zum Caldomet-Metall-Set in neuem Styling.

CALDO-TRAY: Das Euronorm-Isolier-tablett. Menukomponenten in formschönem, zweckmässigem Porzellan serviert, erhält Heisses heiss und Kaltes kalt.

RE-CALDOMET: Die Revolution in der Speiseverteilung, zeit- und küchenunabhängig. Heisse Speisen, frische Salate und Desserts aus dem Kühlschrank. Den neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und Hygiene-Gesetzen bereits entsprechend.

Weitere Auskünfte erteilt:
Dir. Hermann Meier, Berndorf Luzern AG,
6014 Littau, Telefon 041 57 35 35

Cleis AG, Wäschereimaschinen, 4410 Liestal

Tel. 061 94 38 38
Halle Nr. 301, Stand Nr. 241

«Unsere Philosophie heisst Ökonomie»

Unter diesem Leitsatz bestreitet die Firma Cleis AG die diesjährige IGEHO. Und dies mit gutem Grund: Cleis-Ökomaten – Waschautomaten und Trockner – zeichnen sich aus durch ihre ökonomische Bauweise.

Das Programm der Waschextraktoren umfasst sechs verschiedene Typen für 6 bis 80 Kilo Trockenwäsche. Ihr Hauptmerkmal ist der minimale Wasser-, Waschmittel- und Energieverbrauch. Das **Preis-Leistungsverhältnis** ist durchwegs optimal. Sechs verschiedene Trockner in den Leistungsgrössen 7 bis 40 Kilo verfügen über eingebaute Lüfttrückführungen, welche verantwortlich sind für Energieeinsparungen von zirka 20 Prozent. Beim Typ TT 210 WP bewirkt eine angebaute Wärmepumpe Energieeinsparungen von mindestens 40 Prozent. Es handelt sich dabei durchwegs um konkurrenzlose Produkte. Innovationen, wie zuschaltbare Reversierung oder automatische Abschaltung, sind zum Teil gleich mit eingebaut.

Den Cleis-Mangen eilt ihr guter Ruf weit voraus! Die lange Lebensdauer und der kaum erreichte Wäsche finish prägen die Cleis-Bügelmaschinen, welche ebenfalls in sechs Leistungsgrössen zur Verfügung stehen.

Das Öko-Team von Cleis erwartet seine Besucher voller Freude und ist stolz, drei absolute **Novitäten** demonstrieren zu können.

CLEIS AG, H. Probst, Verkaufsleitung

HUPFER-Regale AG, 8049 Zürich, Halle 321, Stand 451

Rationalisierung auf allen Ebenen in der Lagerhaltung, besonders für die Gastronomie. Nach diesem Motto präsentiert die Firma HUPFER-Regale AG an der IGEHO ihre vielfältigen und abgerundeten Programme. Kühlraum-Regale im Baukastensystem, aus Aluminium oder Chromnickelstahl. Diese Regale haben sich seit bald 20 Jahren bestens bewährt. Neu dazugekommen für Kühl- und Tiefkühlräume sind fahrbare Kompakt-Rollregalanlagen. Lagerraumgewinn 80 bis 90 Prozent. Unterbauten aus Chromnickelstahl 18/10. Aufbauten Aluminium oder CNS-Regale. Economat-Regale aus Stahl, einbrennlackiert grau. Dank der verschiedenen Längen, Tiefen und Höhen können auch verwinkelte Räume damit ausgestattet werden. Tragkraft pro Tablar bis zu 200 Kilo. Auch diese Regale sind als Kompakt-Rollregalanlagen lieferbar. Moderne Lagerregale zu vernünftigen Preisen. Neu konzipiert wurden auch die HUPFER-Flaschen-Regale. Lieferantengerechte Einlagerung, pro Auflage 10 oder 12 Flaschen. Alle Flaschenformen können problemlos stock- und rollsicher im Verbund übereinander gelegt werden. Pro Fach bis zu 100 Flaschen. Erstmals werden die Flaschenregale an der IGEHO als Rollregale präsentiert. Ein neuer Zweig von HUPFER sind Stapelgeräte in vielen Ausführungen, beheizt und unbeheizt. Mobile Stapelgeräte, wie Korb-, Tablett- und Geschirrspender, rationalisieren die Arbeitsabläufe in der Grossküche, in Kantinen, Mensen, Hotels, Restaurants usw. Das Design, das technische Konzept, die robuste Konstruktion, komplett aus Chromnickelstahl 18/10, sind ein Garant für eine lange Lebensdauer. Speisenausgabewagen «Bain Marie», in verschiedenen Ausführungen als Bausteine für die Speisenverteilung, runden dieses Programm ab. Die einzelnen Becken sind getrennt thermostatisch regelbar sowie trocken und nass beheizbar. Die Beheizungstemperatur ist zwischen 30 bis 90 Grad stufenlos vorwählbar. Transportgeräte für den innerbetrieblichen Transport, zum Beispiel Servicewagen, Gastronomwagen, schwere Transportwagen usw., alles stabile Konstruktionen aus Chromnickelstahl in verschiedenen Ausführungen sowie das nötige Zubehör können ebenfalls auf unserem Stand begutachtet werden.

Integriert auf unserem Stand ist die Firma KARDEX AG. Zusammen stellen wir Ihnen Lagerautomaten nach dem Paternoster-Prinzip vor. Der Lagerautomat bringt

schwere Lasten, wie Flaschen, Harasse, Wäsche usw., per Knopfdruck auf Handhöhe. Durch das Ausnützen der gesamten



Raumhöhe wird kostbarer Raum gespart, das heisst, der Lagerautomat, gebaut auf minimaler Grundfläche, bringt Platzerparnis bis zu 50 Prozent. Überzeugen Sie sich von unseren Produkten an der IGEHO in Basel, Halle 321, Stand 451. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und den Kontakt mit Ihnen.

HGZ Maschinenbau AG, 8108 Dällikon-Zürich, Halle 300, Stand 531

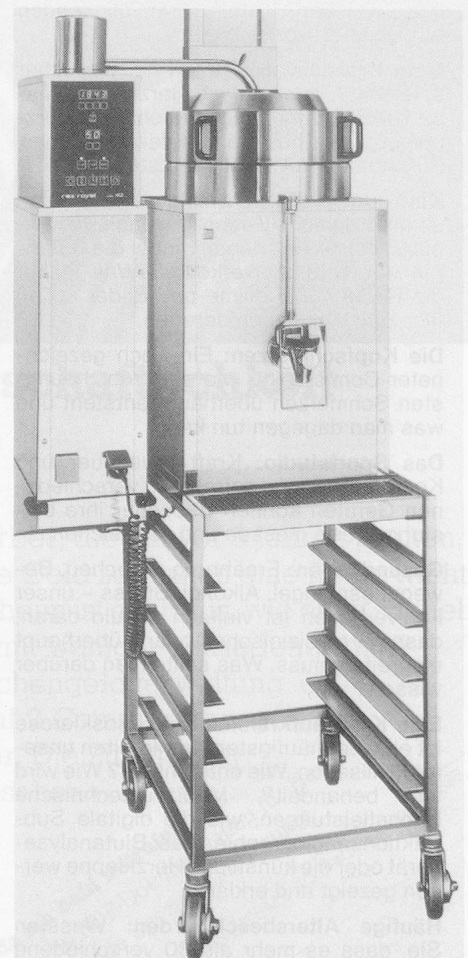
Das 50-Jahr-Jubiläum dieses Schweizer Fabrikationsunternehmens sowie der Bezug des neuen Fabrikations- und Verwaltungs-Gebäudes sind 1987 die prägenden Ereignisse.

Das Resultat der langjährigen Erfahrung sind die an der IGEHO 87 präsentierten Produkte: eine Vielfalt an Kaffeeauschank-Lösungen für alle Bereiche der Gastbetriebe- und Grossküchen-Branche.

Der Unternehmens-Leitsatz «Moderne Technik vernünftig realisiert» ist bei den Rex-Royal-Produkten augenscheinlich. Auf drei Produkte sei speziell hingewiesen:

- Rex-Royal Supermondo 2, der Express-Vollautomat mit der individuellen Kaffeeprogrammierung.
- Royal Carafomat, der Welt erster Karaffen-Filterkaffee-Vollautomat mit einer Produktionsspitze von zirka 64 Litern Kaffee pro Stunde.
- Rex-Royal System HGZ, die Grossanlage für Spitäler und Heime, auch als mobile Station erhältlich für Speisenverteilungssysteme.

Ein Besuch des Rex-Royal-Standes bringt Ihnen weitere Beispiele von Kaffeemaschinen in Spitzentechnik näher, Systeme, die den heutigen Marktanforderungen entsprechen.



Mobile Grossanlage



Sonderausstellung «Leben mit Medizin und Technik»

23. September 1987 bis 24. Januar 1988

Im Technorama ist modernste Medizinal-Technologie hautnah zu erleben

Von der Geburt bis ins hohe Alter, von der Routine-Untersuchung mit Ultraschall-Geräten beim Ungeborenen bis zur hochkomplexen Hüftgelenk-Prothese beim Rheumakranken – Technik leistet für unsere Gesundheit zweifellos Erstaunliches, Revolutionäres, Lebensrettendes. Oder des Guten zuviel? Ersetzt die beruhigende Gewissheit hochmodernster medizinischer Betreuung die Sorgfaltspflicht dem eigenen Körper gegenüber?

Auf diese Fragen soll die Sonderausstellung im Technorama nicht eine allgemeingültige Antwort geben. Sie zeigt vielmehr auf spannende und hautnahe Art, wie sensibel unser Körper als hochkomplexes System reagiert und wie andererseits technische Höchstleistungen zum Einsatz gelangen, wenn es um Prophylaxe, Diagnose, Heilung und Rehabilitierung geht.

Ein trockenes Thema? Im Gegenteil! Der Technorama-Besucher soll nicht eine Fülle unverdaulicher Informationen schlucken müssen, sondern aktiv erleben, staunen, prüfen und begreifen, was zwischen ihm, weissen Kitteln und blinkenden Apparaturen vor sich geht.

Mein Kreislauf: Hier kann der Besucher spielerisch erleben, wie Herz, Blutgefässe, Kreislauf und Blut funktionieren. Herzpumpe, Stethoskop, Biofeedbackspiel, Pulsomat und Attraktionen stehen bereit.

Kind und Unfall: Nicht mehr wegzudenken ist medizinische Technik, wenn's um Minuten geht. Wie erleben Kinder die Gefahren des Strassenverkehrs? Was leistet die REGA? Videofilme und Bilder sollen hier zum Umdenken anregen.

Die Kopfschmerzen: Ein frech gezeichneter Comic zeigt, wie einer der häufigsten Schmerzen überhaupt entsteht und was man dagegen tun kann.

Das Sportstudio: Kraft, Ausdauer und Koordination sind gefragt. An verschiedenen Geräten können Besucher ihre Leistungswerte messen und vergleichen.

Gesund leben: Ernährung, Rauchen, Bewegungsmangel, Alkohol, Stress – unser Fehlverhalten ist vielfach schuld daran, dass der medizinische Apparat überhaupt eingreifen muss. Was sollte man darüber wissen?

Eine Kreislaufkrankheit: Arteriosklerose ist eine der häufigsten Krankheiten unserer Zivilisation. Wie entsteht sie? Wie wird sie behandelt? Medizinaltechnische Höchstleistungen, wie die digitale Subtraktionsangiographie, das Blutanalysegerät oder die künstliche Herzklappe werden gezeigt und erklärt.

Häufige Altersbeschwerden: Wussten Sie, dass es mehr als 80 verschiedene Rheuma-Arten gibt? Was leistet die äl-

ste, was kann die modernste Hüftgelenk-Prothese? Wie funktioniert ein Herzschrittmacher? Was hören Schwerhörige? Mit Demo-Hörband und Hörtest erhält der Besucher eine eindruckliche Antwort auf diese Fragen.

Hilfsmittel für Behinderte: Hightechnologie kann für Behinderte die Brücke zum

Alltagsleben bedeuten. Anhand einer Kücheneinrichtung mit modernster Behinderten-Ausrüstung wird das besonders deutlich. Aber auch das Lese-Übersetzungsgerät für Blindenschrift wird manchen Besucher zum Staunen bringen.

Die Sonderausstellung spricht Kinder, Schüler, Erwachsene, Sportler, Gesunde, Kranke, jüngere und ältere Menschen auf ungewöhnliche Art an. Parallel zur Ausstellung finden in einem Forum für Fachleute und ein interessiertes Laienpublikum Veranstaltungen zu medizinischen Spezialthemen statt.

Firmen-Nachrichten

Moderne, gesunde Ernährung am «Heb Dir soorg»-Fäscht in Zürich.

Wir essen zuviel, zu fett, zu salzig und zu süss! Das hat auch der zweite Schweizer Ernährungsbericht ergeben. Doch gerade diese Fehlernährung ist der Hauptgrund für die meisten Herz- und Kreislauf-Erkrankungen. Dagegen kann man etwas tun!

Am «Heb Dir soorg»-Fäscht, das unter dem Patronat des Stadtärztlichen Dienstes am Samstag, dem 15. August 1987, am Zürcher Uto-Quai über die Bühne ging, und an dem sich viele Firmen und Geschäfte beteiligten, bewies auch die Thurgauer Teigwarenfabrik Robert Ernst AG, dass ihr die Gesundheit der Mitmenschen am Herzen liegt: Mit 5-Körner-Spaghetti-Gerichten nämlich, die den bekannten Zürcher «Commercio»-Köchen am schwer umkämpften Degustations-Stand förmlich aus den Händen gerissen wurden.

Der Trend nach besseren und gesünderen Essgewohnheiten war unübersehbar. Und Köche wie auch Festbesucher waren sich

einig: Die Ernst-5-Körner-Spaghetti sind aromatisch, gesund und schmecken einfach fantastisch!



Vreni und Oskar Ullmann aus Bülach:

Wir achten auf gesundes, natürliches Essen. Deshalb haben wir schon seit längerer Zeit Vollkorn Teigwaren auf unseren Speisezetteln gesetzt. Die Ernst-5-Körner-Spaghetti schmecken uns ausgezeichnet!

Insertionsschluss für Geschäftsinsertate am 25. des Vormonats