

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 78 (2021)
Heft: 12

Rubrik: Konsum & Lebensstil

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: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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: drübergossen und Pflanzen herausziehen.

