

Liebe Hausbewohnerin, lieber Hausbewohner,

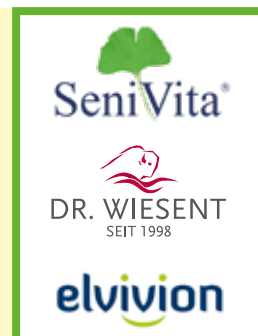
und es gibt sie immer noch: Die Flipperautomaten. Da kommt echte Freude auf, denn wenn die Kugel rollt, es blinkt und viele Punkte gesammelt werden, schlägt das Spielerherz des Nostalgikers höher. Unter der Rubrik „Weihnachtsessen weltweit“ ist heute Norwegen an der Reihe. Herzliche Grüße und viel Freude beim Lesen!



Flipperautomat



Seit langer Zeit zählen Flipperautomaten in verschiedenen Ausführungen zu den beliebtesten Geschicklichkeits-Spielautomaten. Was sie von anderen Spielautomaten unterscheidet, ist die Tatsache, dass keine Geldgewinnmöglichkeit besteht. Ziel des Flipperspiels ist es, mit einer Kugel auf einem abschüssigen Spielfeld möglichst viele Punkte zu erzielen, indem man sie durch Bedienung der Flipperhebel auf verschiedene Spielelemente schießt. Die Kugel geht jedoch verloren, wenn sie durch die Flipperhebel hindurchrollt oder die Auslaufkanäle neben den Flipperhebeln hinunterrollt. Die heute gängige Variante wurde nach dem Zweiten Weltkrieg mit der Erfindung der Flipperhebel etabliert. Ab 1958 gab es auch in Deutschland fabrikneue Flipperautomaten zu kaufen. Diese kosteten damals um die 4000 DM, was in etwa dem Neupreis eines Volkswagens entsprach. In den nächsten Jahrzehnten unterlag die Flipperindustrie immer wieder großen Absatzschwankungen,



was auch daran lag, dass immer unterschiedlichere Spielautomaten entwickelt wurden. Zwar gibt es heute nur noch wenige Hersteller solcher Automaten, jedoch erfreut sich das Spiel – auch aufgrund der zahlreichen kreativen Designs der Flipperautomaten – speziell bei Nostalgikern immer noch großer Beliebtheit.



Weihnachtsessen weltweit



Graved Lachs

Was bei uns die Weihnachtsgans, ist in Norwegen Graved Lachs, der gebeizte Lachs. Das Beizverfahren stammt noch aus der Zeit, als es keine Kühlschränke gab. Daher grub man den gebeizten Lachs in die Erde ein und beschwerte ihn mit einem Stein. Aber auch heute bereiten die Norweger Graved Lachs immer noch ziemlich traditionell zu. Der Fisch wird mit einer Beize aus Salz, Pfeffer, Zucker, Dill und etwas Aquavit bestrichen. Dann wird es allerdings moderner: Statt ihn in die Erde einzugraben, schlägt man ihn in Frischhaltefolie luftdicht ein, legt ihn in eine flache Auflaufform oder Schüssel und beschwert ihn, zum Beispiel mit einem Holzbrett. Nach ein bis drei Tagen ist der Lachs perfekt und kann zum Weihnachtsfest genossen werden.



Erst mal eine schöne Tasse Tee..

Wenn es draußen stürmt und schneit und so richtig ungemütlich nasskalt ist, dann haben Tees aller Geschmacksrichtungen wieder Hochsaison. Es gibt die Adventsteemischungen, die so schön nach Zimt und Lebkuchen duften, den klassischen Schwarztee, den coffeinfreien Rotbuschtee und noch viele mehr. Daneben gibt es natürlich auch noch eine ganze Reihe von Arzneitees, die bei den typischen Winterbeschwerden wie Erkältung, Husten oder auch Blasenentzündungen Linderung verschaffen.

Vor allem für Arzneitees gilt: „Tee ist nicht gleich Tee!“ Für die optimale Wirkung kommt es auf qualitativ hochwertige Ware und die richtige Zubereitung an.

Für Arzneitees werden getrocknete Pflanzenteile verwendet, die im Ganzen oder mehr oder weniger fein geschnitten zum Einsatz kommen. Das Europäische Arzneibuch schreibt dafür besondere Anforderungen an Reinheit, Gehalt und mikrobiologische Qualität vor. Darin unterscheiden sich Arzneitees von Tees aus dem Lebensmittelhandel.

Ein Arzneikamillentee, bei dem es auf die entzündungshemmende und krampflösende Wirkung ankommt, darf nach dem Arzneibuch nur die reinen Blüten beinhalten, während ein Kamillentee aus dem Lebensmittelgeschäft auch das Kraut enthalten darf. Dessen ätherisches Öl ist zwar weniger wirksam, dafür im Geschmack würzig und gleicht somit den leicht bitteren Geschmack der Blüten aus. Bei einem solchen Tee kommt es im Gegensatz zum Arzneitee mehr auf den guten Geschmack, als auf eine Wirkung an. Fencheltee aus der Apotheke beispielsweise enthält den sehr viel stärker gegen Blähungen wirksamen Bitteren Fenchel. Wer allerdings Fencheltee nur als Durstlöcher trinken will, der kann auf den aromatisch-süßen Fenchel aus dem Lebensmittelgeschäft zurückgreifen.

Bei Arzneitees unterscheidet man in Bezug auf die mikrobiologische Qualität zwei Grup-

pen: Tees, die mit siedendem Wasser zubereitet und solche, die kalt angesetzt werden. Daraus ergeben sich erlaubte Grenzwerte für Mikroorganismen, die im Arzneibuch aufgeführt sind.

Gerade wegen der Problematik der Vermehrung von Mikroorganismen, sollten Tees nach Möglichkeit immer frisch zubereitet werden. Kaltauszüge sollen nicht für Säuglinge oder Kleinkinder sowie schwer kranke Patienten verwendet werden. Bei einigen Kaltauszügen ist es jedoch möglich, sie vor Verwendung aufzukochen.

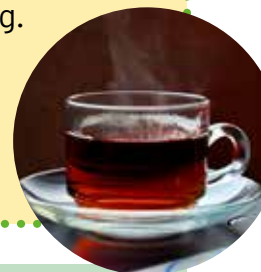
Deshalb lohnt es sich nach qualitativ hochwertigen Tees zu greifen. Bei Fragen rund um die richtige Zubereitung und die verschiedenen Produkte stehen wir, in der Apotheke, Ihnen gerne zur Verfügung.

Deshalb lohnt es sich nach qualitativ hochwertigen Tees zu greifen. Bei Fragen rund um die richtige Zubereitung und die verschiedenen Produkte stehen wir, in der Apotheke, Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Apotheker

Dr. Lutz Engelmann

Quelle: Hummelgau Apotheke



JAHRESRÜCKBLICK OKTOBER 2020

3. Oktober

30 Jahre Deutsche Einheit! Die Wiedervereinigung der BRD und der DDR jährt sich zum 30. Mal. Die zentralen Feierlichkeiten finden in Potsdam statt.

31. Oktober

Nach zahlreichen Verzögerungen, Skandalen und in die Höhe schießenden Baukosten öffnet der neue Hauptstadt-Flughafen Berlin-Brandenburg seine Pforten. Nach über 14 Jahren Bauzeit und siebenmaligem Verschieben der Eröffnung ersetzt er den am 8. November geschlossenen Flughafen Berlin-Tegel. Die Gesamtkapazität des neuen Flughafens beträgt bis zu 46 Millionen Passagiere pro Jahr. Insgesamt verschlang eines der größten Bauprojekte Deutschlands über sieben Milliarden Euro.

Impressum

Herausgeber: SeniVita Social Estate AG, Dr. Wiesent Sozial gGmbH, elvion viva gGmbH

Wahnfriedstraße 3 | 95444 Bayreuth **Redaktion:** Dr. Wiesent Sozial gGmbH, Fröhlich PR GmbH Bayreuth

Layout: SeniVita Social Estate AG **Fotos:** SeniVita, stock.adobe.com, Pexels, Pixabay

Druck: P&P Printmanagement, Bgm.-Kempff-Straße 2, 96170 Trabelsdorf **V.i.S.d.P.:** Dr. Dr. phil. Horst Wiesent

