Schweizer Keramik in Zürich

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1965)**

Heft 61

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651192

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Schaupackungen

Vorteile und Nachteile der Kunststoffverpackung

Es ist in den letzten Jahren für jeden, nicht nur die Hausfrau, praktisch geworden, durch großzügig eingerichtete Selbstbedienungs-Lebensmittelgeschäfte zu wandern und sich mit wässrigem Munde die verlockend präsentierten Eßwaren zu betrachten. Man muß nicht mehr an langen Ladentischen anstehen und sich die Lebensmittel in grauem Karton oder braunem Packpapier eingewickelt geben lassen.

Wir gehen heute zweckmäßigen Gestellen entlang und wählen aus einem großen Angebot «attraktiv» verpackter Nahrungsmittel selber aus. Wenn es uns paßt, können wir eine verbeulte Büchse zurückstellen und ein geplatztes Zuckerpaket beiseite lassen. Sehr angenehm ist es, wenn durch die Verpackung der Inhalt sichtbar wird. In Kühltruhen liegen vor uns ausgebreitet vakuumverpackte Fleischwaren; wir können die Portionenpakete nach Belieben mustern und feststellen, ob das Beefsteak für unseren Geschmack feinfaserig genug und die Mortadellascheiben genügend große Speckaugen haben. Wir müssen uns nicht mehr so oft über unsere liebe Mitkäuferin ärgern, die rücksichtslos in den Kopfsalathaufen herumwühlt, sondern dürfen selbst die in dünne Plasticsäcke verpackten Häuptlein mit der Hand auf ihre Festigkeit hin prüfen. Auch mit den Flüssigkeiten in Flaschen und Bechern wird es uns immer praktischer gemacht. Glasflaschen und Blechbüchsen sind zwar noch lange nicht verschwunden, aber da man es der Hausfrau und dem Verkaufspersonal bequemer einrichten will, sucht man nach Verpackungsmethoden, die das umständliche Zurückbringen von Gläsern und die Depotauszahlung umgehen. Joghurt und Rahm erhält man deshalb fast überall nur noch in «Einwegbechern» aus dünnem Glas, Plastic oder beschichtetem Karton, auch gewisse Oelsorten finden wir in Plastic-Wegwerfflaschen vor.

Die Verpackung der Lebensmittel spielt heute eine weit größere Rolle als früher. Sie dient nicht nur einer viel intensiveren Werbung, sondern man erwartet auch von ihr, daß sie die Qualität des Inhalts möglichst lange erhalte und daß sie zudem, wann immer es angeht, dem Käufer den Inhalt sichtbar mache. Der Kunststoff erfüllt diese Forderungen weitgehend, und durch ihn wurde es eigentlich erst möglich, Nahrungsmittel schon verpackt auf den Markt zu bringen.

Wäre nun dieser so außerordentlich praktische und scheinbar so saubere Kunststoff wirklich vollkommen unproblematisch, dann hätte er bestimmt all die alten Verpackungsmaterialien wie Glas, Papier und Holz längst ganz und gar verdrängt. Die Kunststoffe sind nun aber bei normaler Temperatur meist hart und spröd und müssen — gerade zur Herstellung von Folien — erst biegsam, geschmeidig und dehnbar gemacht werden. Man versucht auch, ihnen eine möglichst lange Haltbarkeit zu verleihen. Man unterzieht sie mancherlei Prozessen, wodurch die Qualität eines an sich recht beständigen und hygienisch unbedenklichen Kunststoffs beeinträchtigt werden kann. So können z. B. Plasticverpackungen Stoffe ausschwitzen, die die Lebensmittel verunreinigen, oder aber der Inhalt — wie etwa Oele und Säuren — vermag die Verpackung anzugreifen und wird dadurch selbst wieder verschmutzt. Solche Ausscheidungen sind zwar oft ganz harmlos, sie können aber auch gesundheitsschädigende Wirkung haben.

Nach dem schweizerischen Gesetz

dürfen die Nahrungsmittel überhaupt keine Verunreinigungen aufweisen. Sie sollen geschmacklich und geruchlich und vor allem gesundheitlich einwandfrei sein. An unseren offiziellen Untersuchungsstellen werden die Kunststoffe eingehender Prüfungen unterzogen. Man läßt sich vom Hersteller des Kunststoffs und vom Verbraucher ständig über die neuesten Resultate orientieren. Für unsere Lebensmittelverpackungen kann nur das beste Kunststoffmaterial gut genug sein. Lebensmittelchemiker und -technologen, Pharmakologen und Toxikologen arbeiten mit den Sachverständigen der Kunststoffindustrie zusammen, um immer einwandfreieres Verpackungsmaterial für Nahrungsmittel zu entwickeln.

Der Stadtchemiker von Zürich, Dr. Forster,

macht nun in diesem Zusammenhang auf gewisse Punkte aufmerksam, welche die Hausfrau oft gar nicht genügend kennt. Für sie ist meistens «Plastic» ein äußerst sauberes, praktisches Material, das man unbedenklich verwenden und dem man alles Gute zutrauen kann. Sie soll sich aber folgendes merken: Plasticbehälter und Kunststoff-Folien, die ursprünglich zu anderen Zwecken bestimmt waren, eignen sich oft nicht zum Einwickeln und Aufbewahren von Lebensmitteln. Ein kleiner Putzkessel ist kein Milcheimer, und dünne Plastichäute, in welchen z. B. neue Hemden eingepackt waren, eignen sich nicht zum Aufbewahren von Käse oder Speck — aus den oben erwähnten Gründen, denn der Kunststoff könnte Stoffe ausscheiden, die die Nahrung verunreinigen und im schlimmsten Falle gesundheitsschädigend wirken.

Vakuumverpackte Lebensmittel sind *nicht haltbarer*, als offen gekaufte. Wurstwaren z. B. verderben auch in der festverschlossenen Folie so rasch wie sonst, denn es gibt Bakterien, die ohne Sauerstoff leben und wirken! Man sollte sich deshalb unbedingt an das aufgedruckte *Verbrauchsdatum* halten, denn Fleischvergiftungen sind bekanntlich nichts Angenehmes. Anderseits aber müssen leicht verschwitzte Schinkenscheiben, die eben aus der Folie kommen, keineswegs verdorben sein, wie oft angenommen wird. Das ist nämlich nicht auf die Verpackung zurückzuführen, die etwa schlechte Stoffe ausgeschieden haben könnte, sondern es handelt sich dabei lediglich um eine Schicht geschmolzenen Fettes vom Fleisch.

Kunststoffverpackungen sind heute unentbehrlich geworden, denn sie sind überall praktisch und sauber im Gebrauch. Einzig beim Aufbewahren unserer Eßwaren im Kühlschrank oder Speisekasten sollten wir darauf achten, daß wir nur Behälter und Folien verwenden, die wirklich dazu bestimmt sind, damit wir kein Risiko verunreinigter Nahrung eingehen. *E. Sch.*

Schweizer Keramik in Zürich

Im Zürcher *Helmhaus* findet zurzeit bis 10. Oktober eine umfassende Ausstellung *«Schweizer Keramik»* statt. Veranstalter ist die Arbeitsgemeinschaft schweizerischer Keramiker, die einen Großteil der *künstlerisch* tätigen Keramiker des Landes zusammenfaßt. Die Schau gibt in einer Uebersicht über das Schaffen von rund 50 Keramikern ein Bild des gegenwärtigen Standes der Töpferkunst in der Schweiz. Von der traditionellen, aus der Bauerntöpferei herausgewachsenen Gefäßkeramik bis zum Seriengeschirr, bei dem der Keramiker zum Entwerfer für die Industrie wird, von der modernen Form- und Glasurkeramik, deren Einzelstücke hohen künstlerischen Rang beanspruchen können, bis zur freien *Bau- und Wandkeramik*, zum *keramischen Relief* und zur *Töpferplastik* sind in der Ausstellung alle wesentlichen Möglichkeiten modernen keramischen Schaffens vertreten. Wenn in den letzten Jahren das keramische Schaffen vor allem der nordischen Länder auch bei uns hohe Anerkennung gefunden hat, so wird auch der kritische Besucher dieser Präsentation die Feststellung machen, daß die besten Vertreter unserer keramischen Kunst im Vergleich mit ihren ausländischen Kollegen ohne weiteres bestehen können.

LIENHARD SÖHNE AG
Innenausbau
Bauschreinerei
Möbelschreinerei
Harmonikatüren
Holzetuis

8038 Zürich, Albisstrasse 131, Tel. 051 / 45 12 90

Kurhaus Bad Passugg

Das Hotel-Kurhaus des Bades Passugg liegt sehr günstig: 840 m ü. M. Das Hotel ist modernisiert und neuzeitlich gestaltet.

Heilfaktoren: Trink- und Badekuren

Diät — unter Kontrolle einer **Diätassistentin** — für Magen-, Darm-, Nieren-, Leber-, Gallen-, Zucker- und Herzkranke sowie Fettsüchtige
Stahl- und Kohlensäurebäder, Fango, Inhalationen mit modernsten Apparaturen
Heilsame Wickel, Duschen, Unterwasser-Strahlmassagen im Hotel. **Kurarzt**

Großer Garten, gepflegte Spazierwege, Liegehalle
Orchester und Unterhaltung

Pensionspreis ab Fr. 20.—

Auskunft und Prospekte durch
M. M. Maurer, Dir., Telephon (081) 2 36 66

SADA
SPENGLER - SANITÄR - DACHDECKER
GENOSSENSCHAFT
Zeughausstraße 43 ZÜRICH Telephon 23 07 36
Gegründet 1907

Spenglerarbeiten / Sanitäre Anlagen / Dachdeckerarbeiten
Technisches Büro

Elektro Walser & Co. ZÜRICH
C. Walser AG, Zürich 1, Bahnhofquai 11 Telephon 25 78 18

Fachgeschäft für elektrische Installationen, Licht, Kraft, Telephon * Spezialabteilung für Radio, Television (Kauf, Miete, Abzahlung)