Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 72 (2001)
Heft: 12

Rubrik: Bouquet garni : Hauswirtschaft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

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

Weihnächtliche Duftorgien

GOLD, WEIHRAUCH UND MYRRHE

Von Simone Gruber

Der Geruch nach Tannenzweigen und Bienenwachskerzen, nach Zimt, Weihrauch und Mandarinen ist ein wahrer Weihnachtsstimulator. Düfte und Gerüche schmeicheln der Psyche und ihre ätherischen Öle haben heilende Wirkung.

Weihrauch ist das Gold der Düfte. Steigt uns sein balsamischer Duft in die Nase, erwärmt sich das Herz. Der Duft verzaubert die kalten Winternächte und umschmeichelt die Seele mit festlicher Stimmung. Die Weisen aus dem Morgenland hatten allen Grund, dieses edle Räucherwerk neben Gold und Myrrhe in den Stall von Bethlehem zu bringen.

Weihrauch schafft eine stimmungsvolle Atmosphäre. In der religiösen Praxis der Juden, Buddhisten, Hindus oder Christen ist das Verbrennen von Weihrauch nicht mehr wegzudenken. Wohlgeruch war zu allen Zeiten ein Zeichen für die Anwesenheit der Götter; unangenehme Düfte assoziierte man mit der Anwesenheit übelwollender Wesen. Man hatte beobachtet, dass sich bei einer Krankheit der menschliche Körper veränderte und meist unangenehme Gerüche ausströmte. Daher war Krankheit das Zeichen für eine abgebrochene Verbindung zum Göttlichen. Götter schienen Wohlgerüche zu lieben. Im Gilgameschepos, dem ältesten Werk der Weltliteratur, wird erzählt, dass Noah als Dank für seine Rettung vor der Sintflut Zedernholz und Myrrhe für Gott verbrannte.

Beim Verbrennen werden Duftstoffe frei, die über den Geruchsinn das vegetative Nervensystem harmonisierend beeinflussen. Dabei können sogar seelische Verspannungen gelöst werden. Wenige Körner werden über glühende Kohle verstreut und schon wird man mit einem beruhigenden Rauch umschmeichelt. Man kann aber auch ein dafür speziell gefertigtes «Weihrauchfass» benützen. Denn vor der Erfindung der Destillation, die uns die reinen Essenzen schenkte, behalfen sich unsere Vorfahren mit der Räucherung. Das Wort Parfum leitet sich demnach auch vom lateinischen per fumam = durch Rauch ab. Die Menschen schickten damals mit dem aufsteigenden Rauch Opferungen, Gebete und Wünsche gegen den Himmel.

Weihrauch und die meisten zum Räuchern verwendeten Substanzen wirken stark desinfizierend. Gerade in Tempeln, Kirchen und religiösen Versammlungsstätten, wo viele Menschen zusammenkommen, besteht hohe Ansteckungsgefahr. So verwendete man das Räucherwerk als angenehm duftende Desinfektion. Besonders in Tempeln und Kirchen hinterlassen die Menschen ihre Sorgen. Deshalb gebrauchte man die Räucherungen auch zur «atmosphärischen Reinigung». Zu allen Zeiten wurden die aufbauenden Worte der Priesterinnen und Priester von Düften unterstützt und begleitet. Heute weiss man, dass Düfte beleben, aufrichten, ja trösten können.

Ursprünglich stammen Weihrauch und Myrrhe aus dem südlichen Teil der Arabischen Halbinsel. Dort findet der unscheinbare und bizarr geformte 3 bis 6 Meter hohe Strauch namens Boswelliabaum, der den Balsamgewächsen angehört, auf steinigen Berghängen und Wüstenregionen ideale Wachstumsbedingungen. Wenn man die braunen Zweige anritzt, tröpfelt ein Harz heraus, das an der Luft getrocknet als kleine Kügelchen eingesammelt werden kann. Diese Harztropfen werden vom Drogisten als Olibanum (Weihrauch) oder Gummi olibanum bezeichnet. Myrrhe wird ähnlich vom Cammiphorastrauch

SVG-Tagung: Umgang mit sehbehinderten Gästen 2002

«Blindekuh» – oder eine «Nice to have»-Tagung

In enger Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Zentralverein für das Blindenwesen SZB in St. Gallen veranstaltet der SVG in Wiederholung von 2001 eine Fachtagung zum «Umgang mit Sehbehinderten Gästen im Gastgewerbe». Sehbehinderte und blinde Gäste gehören nicht zu den Tagesthemen der Gemeinschaftsgastronomie, dabei sind es die treuesten Gäste, wenn man sich einmal die Mühe nimmt, auf ihre speziellen Bedürfnisse einzugehen. Das im Programm integrierte Mittagessen im Restaurant «Blindekuh» – Kultur im Dunkeln – ist eine Eigenerfahrung der ganz besonderen Art.

Ein Thema nicht nur für Blindenheime

Das Personal in Blindenheimen ist mit dem Thema vertraut. Aber in Heimen und Spitälern, vor allem dort wo ältere Menschen leben, ist Sehbehinderung sicher ein Thema, das nicht primär im Zentrum der Ausbildung im Gastronomischen Bereich steht. Der SZB gibt im Rahmen dieser Fachtagung wertvolle Erfahrungen, praktische Tipps und Informationen über die bestehenden Hilfsmittel.
Die im letzten Kurs geäusserten Wünsche und Anregungen wurden aufgenommen und ins neue Programm integriert.

Datum:	Donnerstag, 17. Januar 2002
Zeit:	9.00 bis etwa 17.00 Uhr
Ort:	Kirchgemeindehaus Seefeld, Zürich und Restaurant «Blindekuh»
Kosten:	Fr. 160.– Mitglieder SVG, VCI, Heimverband Fr. 190.– Nichtmitglieder Inkl. 2x Kaffeepause, Mittagessen und Dokumentationsmappe
Anmeldung/ Infos	SVG-Geschäftsstelle, Postfach 411, 4800 Zofingen Tel. 062/751 85 65, Fax 062/751 30 02 E-Mail: s.p.stich@bluewin.ch

gewonnen und bildet ebenfalls bräunliche Harzkörner. Diese Harze waren von jeher ein königliches Geschenk, welches Ehrerbietung und Hochachtung versinnbildlichte. Der Export dieser Weihrauch- und Myrrhekügelchen machten Arabien schon 2000 v. Chr. zu einem der reichsten Länder der Welt, dessen begehrte Ware über die so genannte «Weihrauchstrasse» befördert wurde.

Nicht nur als Räucherware, sondern auch als Arzneimittel besitzt Weihrauch Tradition. In der Ayurveda-Medizin Indiens war er bereits 300 Jahre v.Chr. zur Linderung von rheumatischen Beschwerden bekannt. Auch die antiken Gelehrten Hippokrates und Galenus waren mit dem Gebrauch des Harzes vertraut. Einen festen Platz erhielt das duftende Harz in der Klostermedizin des Mittelalters, um Muskel- und Rheumaschmerzen zu lindern.

Neuzeitliche Forschungen belegen die Wirksamkeit von Weihrauch bei Erkrankungen wie Colitis ulcerosa, Morbus, Crohn, Asthma, Psoriasis, Muskel- und Gelenkrheuma, Ischias und Hexenschuss. Aber auch bei krampfartigen Menstruationsbeschwerden und Verdauungsstörungen sind positive Resultate zu erzielen. Die Chemiker haben auch herausgefunden, dass Weihrauch auch eine berauschende Wirkung hat, ähnlich derjenigen von Cannabis. Als ätherisches Öl präsentiert er sich als wohlig, harmonisch, etwas honigartig, weich und umhüllend, süss-holzig, balsamisch-würzig und leicht an Zitrone erinnernd. Die Ölgewinnung geschieht durch Extraktion des Harzes und anschliessender Wasserdampfdestillation. Als Öl wird es durch Inhalationen zur Behandlung von Bronchitis, Schnupfen und Stirnhöhlenkatarrh verwendet. Als kosmetisches Öl wirkt es zusammenziehend, tonisierend, entzündungshemmend und Falten glättend. ■

Eidgenössische Berufsprüfung HBL FA

Berufsprüfung für Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter 2002 zur Erlangung des Eidgenössischen Fachausweises

Die Trägerverbände schreiben die Berufsprüfung zur Erlangung des eidgenössischen Fachausweises 2002 in deutscher und französischer Sprache aus.

Prüfungsdaten
Schriftliche Prüfungen: **04. und 05. Juni 2002** in Münsingen
Mündliche und praktische Prüfungen: **11. bis 20. Juni 2002** in Münsingen

Dauer der Prüfung etwa 14 Stunden, verteilt auf 3–4 Tage pro Kandidatin

Anmeldeschluss 30. November 2001

Prüfungsgebühr Fr. 1800.–
zuzüglich Fr. 70.– Fachausweis und Registereintrag,

Unterlagen und Anmeldung Anmeldungen sind mit dem offiziellen Anmeldeformular und den vollständigen Unterlagen per Einschreiben einzureichen bei:

Prüfungssekretariat Eidg. Berufsprüfung für Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter
Tribschenstrasse 7, Postfach 3045
6002 Luzern, Tel. 041 368 58 20, Fax 041 368 58 59

Anmeldeformulare erhalten Sie bei der obgenannten Adresse.

IGEHO

«Von Diktatoren, Gladiatoren und Kommunikatoren.» Leadership heute und morgen

Neue Geschäftsfelder und Märkte verändern den Karriereweg des klassischen Hotelmanagers. Das European Hospitality Forum anlässlich der IGEHO thematisierte zeitgemässe Führungsqualitäten im Hospitality Business. Namhafte Persönlichkeiten wie Frau Prof. Dr. Gertrud Höhler, Beraterin von Wirtschaft und Politik, Berlin, Kurt Ritter, Präsident und CEO Radisson SAS Hotels & Resorts, Brüssel, oder Dr. Björn Johansson, Unternehmens- und Wirtschaftsberater, Zürich, sprachen gegenüber nationalen und internationalen Spitzenmanagern über aktuelle Entwicklungen und die Trends von morgen.

Im Rahmen der Igeho 01, fand erstmals in Basel das European Hospitality Forum statt. Für dessen Gestaltung und Durchführung hatten sich die Igeho, der Schweizer Hotelier-Verein, das Gottlieb Duttweiler Institut GDI in Rüschlikon, die Food and Beverage Management Association FMBA, Zürich und die Hotelfachschule EHL, Lausanne, zusammengeschlossen.

Der international ausgerichtete Anlass, zu welchem rund 300 Spitzenmanager aus der nationalen und internationalen Hotellerie teilnahmen, thematisierte aktuelle und künftige Fragestellungen zur Leadership im Hospitality Business. Dabei wurden auch Einschätzungen zu wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Trends aufgegriffen:

- Wie werden Branchen durch neue Entwicklungen verändert?
- Welche Auswirkungen haben diese Entwicklungen auf konventionelle Karrierewege?
- Wie werden Hospitality CEOs zu Spitzenmanagen in anderen Branchen?
- Einschätzungen des Human Hospitality Capital der Schweiz im internationalen Vergleich.

Im Rahmen eines Round Tables wurden anschliessend unter der Leitung des 10vor10-Moderators Stephan Klapproth die generellen Anforderungen an die Hospitality CEOs von heute diskutiert:

- Die allgemeine Entwicklung innerhalb der Branche.
- Nach welchen Kriterien werden Spitzenmanager ausgewählt?
- Quallfikationserfordernisse: Was macht einen guten Hospitality CEO aus?
- Sind die Ausbildungsmöglichkeiten in der Schweiz noch zeitgemäss?

Die rund 40-minütige Diskussion fand zwischen Persönlichkeiten aus dem nationalen und internationalen Branchen-Umfeld statt.