

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **73 (2016)**

Heft 3: **Medikamente und Essen: was verträgt sich womit?**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

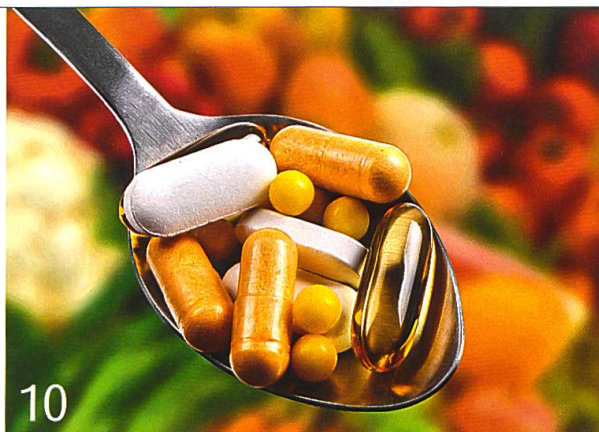
Haftungsausschluss

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.

NATURHEILKUNDE & MEDIZIN

Essen und Medikamente

Ein Schluck Saft, ein Löffel Joghurt, damit die Tabletten besser rutschen? Nicht immer empfehlenswert! Informieren Sie sich, ob Ihre Arzneien Wechselwirkungen mit Lebensmitteln und Getränken haben.



10

KÖRPER & SEELE

Krebs: Neue Wege der Betreuung

In der Krebsmedizin wird immer deutlicher, wie wichtig eine seelische Unterstützung und Begleitung der Patienten ist. Ein Team des Universitäts-hospitals Basel bietet Hilfe über das Internet an.

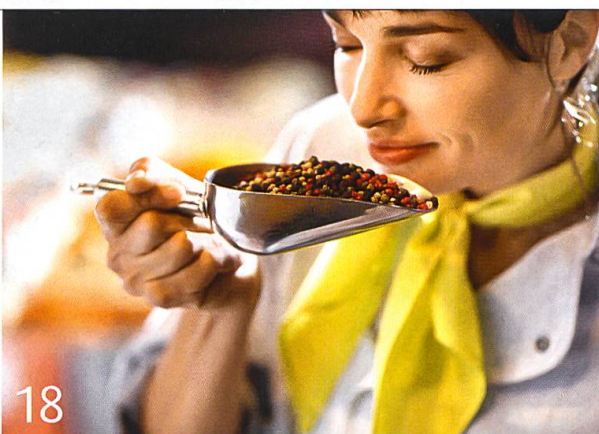


15

ERNÄHRUNG & GENUSS

Die Welt der Gewürze

Wohlbefinden in winzigen Dosen: Kräuter und Gewürze geben nicht nur Speisen den letzten Pfiff, sie haben oft ungeahntes gesundheitliches Potenzial. Unsere Hitliste für Sie.



18

NATUR & UMWELT

Reichtum der Natur 22

Biologische Vielfalt ist unverzichtbar. Wie viel Mensch verträgt die Natur auf Dauer?

ERNÄHRUNG & GENUSS

Scharfe Schötchen 26

Chilis bieten mehr als Schärfe: erstaunliche Geschmacksvielfalt und Erfreuliches für die Gesundheit.

RUBRIKEN

Fakten & Tipps	6
Buchtipps	6
Leserforum	31
Vorschau/Impressum	37
Anzeigen & Adressen	39



Die Welt der Kräuter und Gewürze: Im März ist frischer Bärlauch (*Allium ursinum*) eines der ersten Gewürze, das die Natur uns schenkt. Auch die Knospen und Blüten sind essbar, allerdings ist das Kraut vor der Blüte am aromatischsten.