

Mikro : eine Modewelle hat sich etabliert

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **70 (1995)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-106218>

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.

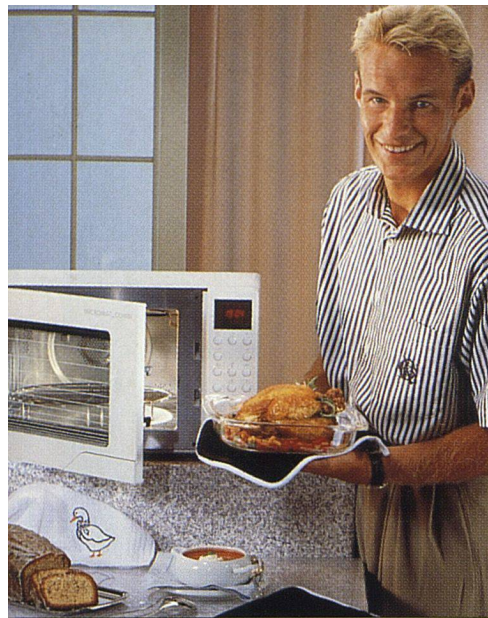


FOTO: AEG

MIKRO – EINE MODEWELLE HAT SICH ETABLIERT



FOTO: MIELE

Die Werbung beweist es: Mikrowellengeräte sind kinderleicht und narrensicher zu bedienen.

Quelle: Sonderausgabe «prüf mit»: Mehr wissen über Mikrowellengeräte; Presstexte von AEG, Miele. Sonderausgabe «prüf mit» zu bestellen für 10 Franken beim Konsumentinnenforum der deutschen Schweiz, Postfach, 8024 Zürich.

Das Mikrowellengerät existiert seit fast dreissig Jahren und hat sich in vielen Schweizer Küchen seinen Platz erobert. Zwar kann es den konventionellen Kochherd mit Backofen nicht ersetzen, aber speziell für Kleinhaushalte entpuppte es sich als ideale Ergänzung. Haushaltungen sind heute kleiner als früher. Gemeinsame Mahlzeiten sind keine Selbstverständlichkeit mehr; alle Familienmitglieder haben ihren eigenen Zeitplan. Stundenlanges Rüsten, Kochen und Anrichten ist für berufstätige Leute oft nicht machbar. In diesen Situationen bietet das Mikrowellengerät, kurz MWG, neue Möglichkeiten.

WAS SIND MIKROWELLEN? Ein Magnetron sendet elektromagnetische Wellen von rund 2,45 Milliarden Schwingungen pro Sekunde aus. Diese sogenannten Mikrowellen durchdringen z.B. Glas und setzen die Wassermoleküle der Speisen im Garraum des Gerätes in Bewegung – sie reiben sich aneinander und erzeugen auf diese Weise Wärme. In der Regel übersteigt diese Reibungswärme 100 Grad nicht und bleibt in den Lebensmitteln. Die Mikrowellen sind selber nicht warm.

SICHERHEIT Die Sonne sendet nebst ultravioletten Wellen Licht-, Infrarot- und Mikrowellen aus. Die weltweite Strahlung der Sonne liefert eine Dichtigkeit, welche im Sommer 100 mW/m² erreichen kann. In der Medizin werden Mikrowellen mit einer Dichtigkeit von bis zu 1000 mW/cm² gegen Tumore eingesetzt – sie bewirken eine Zerstörung des Gewebes oder des Tumors. Für MWG besteht eine Begrenzung von 5 mW/cm². Dieser Wert liegt zehnmal unter dem Grenzwert, bei dem die ersten mikroskopisch feststellbaren Veränderungen vorkommen können. In der Praxis sind die Messungen 50- bis 100mal niedriger als die Norm. Die künstliche Strahlung eines MWG verringert sich sehr schnell mit zunehmendem Abstand vom Gerät: bei 5 cm Abstand beträgt sie 5 mW/cm², bei 50 cm Entfernung nur noch 0,05 mW/cm².

Hierzulande erhältliche MWG sind mit dem Schweizerischen Sicherheitszeichen ausgestattet und sicher, wenn sie vorschriftsgemäss gehandhabt und unterhalten werden.

MWG sind so konstruiert, dass die Zufuhr von Mikrowellen sofort gestoppt wird, sobald sich die Türe öffnet.

WAS KANN EIN MWG? Erhitzen: Abgekühlte Speisen können in Sekundenschnelle im Serviergeschirr auf Esstemperatur erhitzt werden. Auftauen: Das MWG ermöglicht ein rasches Auftauen sämtlicher Tiefkühlprodukte. Ein 900 Gramm schweres Poulet taut innert 15 bis 20 Minuten soweit auf, dass es gewürzt und zubereitet werden kann. Garen, Dämpfen, Dünsten, Schmoren: Speziell gut geeignet sind MWG für die Diätküche, weil ohne Fett, Flüssigkeit und Salz gekocht werden kann. Weil die Kochzeit kürzer und die Flüssigkeitszugabe kleiner ist als bei der herkömmlichen Kochmethode, können in einigen Fällen die Verluste an Vitaminen und Mineralsalzen geringer sein.

WOZU IST EIN MWG UNGEEIGNET? Braten, Backen und Gratiniere ist im Solo-MWG nicht möglich, in den teureren kombinierten Geräten kann aber sowohl angebraten wie gebacken werden. Die Markenpalette ist breit: Alle bedeutenden Küchenapparate-Hersteller bieten Solo- oder Kombigeräte – die Preise bewegen sich von 250 Franken für das günstigste Sologerät bis zu 5000 Franken für die teuerste Kombination von Einbauherd/Backofen mit Mikrowelle.

ZEIT- UND ENERGIEVERBRAUCH MWG sind nicht generell Energiesparer, wie dies die Werbung oftmals vermuten lässt. Energie wird tatsächlich gespart beim Garen von kleinen Portionen, weil ein Aufheizen von Kochplatte und Kochgeschirr entfällt und das Abwaschen von Pfannen überflüssig wird. Aber das Zubereiten einer doppelten Menge Nahrungsmittel benötigt fast die doppelte Energiemenge. Ausserdem wird keine Energie gespart, wenn nur tiefgekühlte Fertiggerichte aufgetaut und erwärmt werden. Denn Garzeiten über zehn Minuten sind selten energiesparend. Gerichte mit hohem Flüssigkeitsgehalt (Eintöpfe, Reis, Teigwaren) bringen weder Zeit- noch Energievorteile. Weiter verbraucht das programmierbare MWG auch in Ruhelage Energie.

Fortsetzung auf Seite 16

Fortsetzung von Seite 15

GERÜCHTEKÜCHE?

- Einerseits, und dies vorab: Die Schweizerische Krebsliga und das Bundesamt für Umweltwesen bestätigen: Im MWG zubereitete Nahrungsmittel sind nicht krebserregend.
- Andererseits: Am 25. März 1993 stand in der «Weltwoche» Nr. 12 folgendes zu lesen: «Während zweier Wochen verabreichte Hans U. Hertel (Dr. sc. techn. und Dipl. ing. agr., Forscher aus dem Simmental, Anm. der Red.) acht Vegetariern um acht Uhr morgens auf nüchternen Magen jeweils eine der folgenden Mahlzeiten: Rohmilch eines Bauern aus dem Gürbetal (Nr. 1), die gleiche Milch konventionell aufgekocht (Nr. 2), pasteurisierte Milch der Intermilch Bern (Nr. 3), die Rohmilch im MWG aufgekocht (Nr. 4); Rohgemüse aus biologischem Anbau (Nr. 5), das gleiche Gemüse im Dampfkochtopf gar gekocht (Nr. 6), das gleiche Gemüse tiefgefroren und im MWG aufgetaut (Nr. 7), das gleiche Gemüse im MWG gar gekocht (Nr. 8). Unmittelbar vor und in Abständen nach

der Nahrungsmittelaufnahme wurde den acht Versuchspersonen Blut entnommen. Resultat: Die im MWG erhitzte, aufgetaute oder gekochte Nahrung, ob Milch oder Gemüse, verursachte im Blut signifikante Veränderungen, «die auf den Beginn eines pathogenen Prozesses hinweisen, und wie sie auch bei der Auslösung eines Krebsgeschehens vorliegen». ... Mikrowellen dringen von aussen in die Nahrungsmittel ein und versetzen deren Moleküle in Schwingungen. Dadurch entsteht Wärme. Hans U. Hertel sieht das andersrum: Wechselstrom erzeugt Stress und Chaos. Pro Sekunde jagt ein Mikrowellenstrahl 2,5 Milliarden Mal von einem Pol zum anderen. Wird nun aber eine derart widernatürliche Technik auf die Natur losgelassen, gibt das widernatürliche Resultate. Das erübrigt sogenannte «wissenschaftliche» Belege.»

Wohlüberlegter Kauf: Wer den Kauf eines Mikrowellengerätes in Betracht zieht, sollte seine Koch- und Essgewohnheiten zuerst kritisch überprüfen und sich fragen, ob die Anschaffung die erwartete Zeit- und Energieersparnis bringen kann und welches der vielen Geräte im Angebot für die persönlichen Bedürfnisse in Frage kommt. Ausserdem verlangt das MWG eine neue Art zu kochen, an die man sich erst gewöhnen muss.

KB

(ARTIKEL VON MARKUS SCHNEIDER: DER MIKROWELLENHERD ALS KREBSERREGER ODER WIE HANS U. HERTEL ENDLICH ZU SEINEM GROSSEN AUFTRITT KAM – «SIE STEHEN HIER VOR EINEM WELTLICHEN GERICHT».)

Ein Beitrag zur Luftreinhaltung: Kompaktwärmezentrale Blue Fan Unit.



Spitzentechnologie im Dienst der Umwelt: Die Kompaktwärmezentrale Blue Fan Unit unterbietet alle bekannten staatlichen Richtwerte deutlich.

- Schadstoffarme und hocheffiziente Ausnutzung des Brennstoffs.
- Lange Lebensdauer.
- Komplett, kompakt und zukunftsweisend.

Informieren Sie uns über den Blue Fan Unit.

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

TOBLER Gebrüder Tobler AG
Steinackerstrasse 10
8902 Urdorf
Tel. 01 734 34 22

W3