

Recht bekommen?

Ob in Rechtsberatung, Verkauf, Verwaltung, Baumanagement oder Bewertung – wir entlasten Sie mit individuellen Immobilienlösungen.

Hauseigentümerverband
Zürich
Telefon 044 487 17 00
hev@hev-zuerich.ch
www.hev-zuerich.ch



DER EXPERTENRAT

ANDREAS LENHERR



Andreas Lenherr leitet die Berg-Apotheke und weiss, dass trockene Luft das Immunsystem schwächt.

Atemwege stets befeuchten

Vor allem überheizte Räume führen im Winter zu trockener Luft. Ausgetrocknete Lungen können als Folge Reizhusten auslösen, zudem trocknet die Nasenschleimhaut aus und ermöglicht Keimen, in den Körper zu gelangen. Nebst einem unangenehmen Gefühl schwächen diese Symptome das gesamte Immunsystem und bieten eine leichte Eintrittspforte für Bakterien und Viren. Sind die Stirnhöhlen bereits empfindlich oder leidet jemand an Stirnhöhlenkatarrh, braucht es demnach nicht viel, bis er verkältet ist. Auch Asthmatiker und Allergiker sind anfälliger.

Es ist deshalb besonders wichtig, die Atemwege mit dem Start der Heizperiode ausreichend zu befeuchten, da die Schleimhäute nur dann einen Sekretfilm bilden, der Schadstoffe und Krankheitserreger wirksam abwehrt. Für die direkte Anwendung in der Nase eignen sich Nasenduschen mit Meerwasser- oder Meersalzsprays.

Wer viel Zeit in geheizten Räumen verbringt, kann sich durch Befeuchtungssysteme für die Raumluft Erleichterung verschaffen. Von Wasserbehältern an Heizungen oder aufgestellten Wasserschüsseln ist jedoch dringend abzuraten. Die einen verbreiten zu viele Keime in der Raumluft, die anderen sind für eine quantitativ ausreichende Befeuchtung nicht effektiv genug. Im Handel ist eine Vielzahl elektrischer Luftbefeuchter in verschiedenen Systemen und Leistungsgrößen erhältlich. Zusätzlich ein paar Tropfen Eukalyptusöl sorgen nicht nur für einen wohligen Duft, sondern schaffen auch gereizten Atemwegen Abhilfe.

Vorsicht ist aber auch vor zu feuchter Luft geboten. Sie erkennt man, wenn die Fenster beschlagen. Ratsam ist deshalb, einen Hygrometer in der Wohnung aufzustellen, der Feuchtigkeitswerte anzeigt.

JF

Dem Himmel so nah

CONFISERIE Seit zwei Monaten erfüllt der Winterthurer Chocolatier und Confiseur Hansueli Vollenweider die süssen Träume der Zürcher.

VON ISABELLA SEEMANN

Claude Nicollier reiste nie ohne Vollenweider-Truffes ins Weltall. Das bezeugt ein Foto, auf dem zu sehen ist, wie die Schokokugeln des Winterthurer Confiseurs in der Raumfähre schweben, bevor sie im Mund des Astronauten landen.

Seit Ende Oktober sind die himmlischen Pralinés und andere Köstlichkeiten aus der Manufaktur von Hansueli und Marianne Vollenweider auch in Zürich erhältlich. Und flugs hat sich der Laden im historischen NZZ-Gebäude bei der Tramhaltestelle Opernhaus zur neuen Pilgerstätte entwickelt für all jene, die sich ein Leben ohne Schokolade schwer vorstellen können.

Die kleine Boutique aus dunklem Holz und schwarzem Marmor trägt die Handschrift des kürzlich verstorbenen Architekten und Designers Hannes Wettstein und bietet einen edlen Rahmen für die süssen Meisterwerke. Wie Juwelen werden sie in einer Vitrine präsentiert, bevor sie von den Kunden in kleinen

Schatullen vorsichtig nach Hause getragen werden.

Das Sortiment umfasst Macarons in allen Farben des Regenbogens, Variationen an Törtli und Torten sowie eine breite Auswahl an Pralinés – jedes Stück von Grund auf selbst gefertigt. «Ich versteh mich als Handwerker im wahrsten Sinn des Wortes», sagt Hansueli Vollenweider, der von industriell hergestellter Massenware nichts hält. Für seine glücklichen Kunden erdenkt, erforscht und erarbeitet er stets neue Leckerbissen. Darunter dunkelviolette Macarons aus Lakritze oder orangefarbene aus Mandarinen und rotem Pfeffer. Für die Weihnachtszeit hat der kreative Confiseur süsse Macarons aus ungestopfter Gänseleber mit Feigen entwickelt. Sorgfältig stimmt er die Zutaten, die Konsistenz und die Geschmacksnuancen aufeinander ab. Nichts überlässt er dem Zufall.

Auch die Nachbarschaft mit dem Opernhaus hat Hansueli Vollenweider zu originellen Kreationen inspiriert: 18 Pralinés sind nach Figuren aus der Opernwelt benannt, wie

Fidelio, Carmen oder Othello, ein Praliné aus dunkler Ganache und 65-prozentiger Schokolade. Connaisseurs wissen: Gemeint ist, dass die Schokolade 65 Prozent Kakao enthält.

«Die Nachfrage geht bereits seit einigen Jahren weg von den süssen Industrieprodukten, in denen der Zucker jeden Eigengeschmack überdeckt, hin zu edler Schokolade mit hohem Kakaoanteil», sagt der Fachmann. Ein Renner ist derzeit Cleopatra, ein Edelpraliné aus 72-prozentiger Schokolade, das mit Goldblättchen verziert ist. Wenn sich Hansueli Vollenweider besonders verwöhnen möchte, dann isst er ein Cosi fan tutte mit einer sehr kräftigen Ganache aus karamellisierten Piemonteser Haselnüssen: «Ein Praliné mit Power.»

Wer zu Weihnachten einen Schokoholic froh machen möchte, der findet bei Vollenweider auch prächtig verpackte Praliné-Schachteln. ■

@ vollenweiderchocolatier.ch



Für die Weihnachtszeit hat Hansueli Vollenweider Macarons aus ungestopfter Gänseleber mit Feigen entwickelt.

Bild: Nandor Nagy

Photo 08: Mit dem «Tagblatt» auf die exklusive Gästeliste

Am 27. Dezember öffnet in der Maag Event Hall in Zürich West die Photo 08 ihre Tore. Der Anlass ist die grösste Werkschau für Schweizer Fotografie. 113 Fotografen zeigen ihre Werke, darunter auch Shootingstars wie der Modelfotograf Philipp Jeker oder das Jungtalent

Claudia Leisinger. Für «Tagblatt»-Leser bieten die Organisatoren heuer ein ganz besonderes Angebot. Wir vergeben 15×2 Einträge in die exklusive Gästeliste für die Vernissage vom 26. Dezember um 18.30 Uhr. Interessierte melden sich unter: jan.strobel@tagblattzuerich.ch



Die Photo 08 in der Maag Event Hall. Bild: PD