

Newsletter SHG Borreliose

NL03 - 7. April 2022

Liebe Newsletter-Abonent*innen

SHG Borreliose auf Facebook

Wie im vergangenen Newsletter angesprochen, haben wir für visuelle Gruppentreffen einen **Zoom-Account** eingerichtet. Sobald das erste Online-Treffen geplant ist, senden wir jenen, die sich durch ihre Mail-Rückmeldung dafür interessiert haben, den entsprechenden Zugangslink mit den Daten.

Weiters haben wir auf **Facebook** einen Account und die private Gruppe "**SHG Borreliose - intern**" erstellt - hier der [Direktlink](#). Wer Interesse hat und der Gruppe beitreten möchte, kann sich gerne über Facebook bzw. bei mir melden. Ich freue mich auf einen interessanten und regen Gedankenaustausch.

Frühlingsgefühle

Wer von uns freut sich nicht darüber, dass die Tage wieder wärmer und länger werden. Sie verleiten zum Wandern und Spaziergehen. Lassen wir uns diese Freude an der Natur nicht durch die Gefahr von Zeckenstichen trüben. Eines ist jedoch empfehlenswert: nach dem Ausflug seinen Körper nach diesen kleinen Biestern abzusuchen - auch die Kleidung.



"Die leise Vergiftung"

Die Lebensmittelindustrie schreckt vor nichts zurück, wenn es um Profite geht. Die Schlagzeilen häufen sich mit Skandalen: Arsen in Hühnern, Blei im Wein, giftige Chemikalien in Fast-Food und deren Verpackung, Aluminium in Backwaren etc. Wie in vielen Bereichen unserer Gesellschaft stellt sich vermehrt die Frage: Was sind die Bedürfnisse der Menschen und wie weit ist die Industrie davon abgewichen, sei es über Profite oder durch Unwissenheit.

Zusatzstoffe können die Beschaffenheit sowie Haltbarkeit und Sicherheit eines Lebensmittels verbessern. Aus diesem Grund war es schon immer im Interesse des Menschen, Lebensmittel zu konservieren. Am bekanntesten ist das Fermentieren, was eine der gesündesten Möglichkeiten der Konservierung

ist. Aufgrund des extrem gewachsenen Angebots von Fertiggerichten, veränderter Agrarlogistik und vielfältigen Angeboten ist der Bedarf und die Menge an Zusatzstoffen in den letzten 50 Jahren enorm gestiegen. Am bekanntesten sind Zusatzstoffe wie Glutamate oder Süßstoffe, die unser Essen geschmacklich "verbessern", aber keinesfalls gesünder machen.

Quelle: Paracelsus Clinic



Gesundes Essen

ist die Basis für einen gesunden Körper. Es lohnt sich, einmal nachzusehen, was in gekauften Lebensmitteln und Getränken alles enthalten ist. Denn Zecken lieben übersäuerte Organismen. Mehr dazu auf unserer [Homepage](#).

Für Fragen stehe ich gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen alles Gute und Gesundheit.

Herzliche Grüße,
Rudolf Buchinger
Leiter der SHG Borreliose Österreich

und das
Team der SHG Borreliose

SHG Borreliose
ZVR: 1175785048
Untere Ortsstraße 7
3142 Langmannersdorf
Österreich
+43 (0)676 878 31 117
info@shg-borreliose.at



Sollten Sie künftig keine Newsletter mehr von shg-borreliose.at bekommen wollen, können sie diese jederzeit [hier abbestellen](#).