

Tragödie auf einem Bahnsteig in Salzburg

Sog erfasst Kinderwagen Baby (1) starb im Spital

Ein wahrer Albtraum: Eine 24-Jährige wartete am Bahnsteig auf den Zug Richtung Salzburg. An der Hand ihr Sohn, im Kinderwagen die Tochter (1) – als ein Güterzug durch donnerte, wurde der Kinderwagen vom Sog erfasst und durch die Luft geschleudert. Das Baby starb.

Todesdrama am Mittwoch in Puch/Salzburg: „Während die Frau gewartet

hat, ist ein Güterzug durch den Bahnhof gefahren. Durch den Zug ist ein Sog entstanden, der das frei nebenbeistehende Kinderwagel erfasst und durch die Luft geschleudert hat“, sagte der Salzburger Polizeisprecher Hans Wolfgruber. Das Baby schlug auf dem Bahnsteig auf, wurde schwerst verletzt ins LKH Salzburg eingeliefert. Dort verloren die Ärzte den Kampf um das junge Leben. Im April 2015 geschah Ähnliches: Eine Mutter löste in Linz-Ebelsberg eine Karte, als der Zug vorbeifuhr. Das Wagerl blieb an einem Haken hängen, das Baby stürzte heraus und starb.

Dreistes Duo stahl Whisky

Auf frischer Wiederholungs-Tat wurde Montagvormittag ein dreistes Duo aus Rumänien erappt, das in einem Judenburger Kaufhaus insgesamt elf Flaschen Whisky gestohlen hatte. Die Frau (42) und ihr Komplize (32) gestanden und wurden angezeigt.



Foto: Christian Jauschowitz

Kochen in der Familie

Schönes Projekt von Kinderbüro, Gesundheitsfonds Steiermark und SPAR: Im Rahmen der Aktion „Wir kochen“ soll das gemeinsame Kochen in der Familie mit ansprechend gestalteten Rezeptkarten gefördert werden. Dabei stehen gesunde Rezepte mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln im Mittelpunkt. „Ausgewogenes Essen und Trinken ist für Kinder von Anfang an besonders wichtig!“, betonen Landesrat Christopher Drexler und SPAR-Geschäftsführer Christoph Holzer.

Die Vegetationsperiode neigt sich schön langsam dem Ende zu. Mit Recht lassen nun Bäume und Sträucher nach und nach die Blätter fallen, haben sie sich doch einigen Herausforderungen, wie etwa langen Hitzeperioden, stellen müssen. So soll noch einmal ein Blick auf manches Wertvolle geworfen werden, das einander sogar sehr ähneln kann, wie wir es von der Familie der Doldblütler her kennen.

Relativ einfach ist jedoch zum Beispiel der Unterschied zwischen Dillkraut und Fenchel zu finden. Obwohl beide ganz feingliedrige Blätter besitzen, erreicht der Fenchel eine viel stattlichere



Hing'schaut und g'sund g'lebt



KRÄUTERPFARRER BENEDIKT

facebook.com/kraeuterpfarrer kraeuterpfarrer.at

Kräuterpfarrer-Zentrum, 3822 Karlstein/Thaya, Tel. 02844/7070-11

Den Hals besänftigen

Mit Dillsamen helfen

Wuchshöhe als der bescheidenere Dill (*Anethum graveolens*). Das Gurkenkraut, wie der Dill auch gerne genannt wird, stammt ursprünglich aus Vorderasien.

Schon die alten Ägypter verwendeten das beliebte Würzmittel, das auch bei den Griechen und im Römischen Reich eine hohe Beliebtheit hatte. Beim

Dill lässt sich nicht nur das grüne Kraut zum Einlegen und Anreichern verwenden. Es ist der Samen, auf den ebenso unser naturheilkundliches Interesse abzielen darf. Die Wirkung dieser Pflanzendroge ist vor allem im Vor-

handensein von ätherischen Ölen begründet. Ferner finden sich auch Gerbstoffe, Harz, Schleim und Mineralstoffe in den Körnern vor. Selbst Vitamin C lässt sich im Dillsamen nachweisen. Mit dem angebrochenen Herbst kann es wiederum leicht passieren, dass sich durch eine Erkältung der Hals entzündet und wir uns mit den allseits bekannten Folgen dieser Infektion herumschlagen müssen. Ganz leicht wird dabei ebenfalls die Stimme in Mitleidenschaft gezogen. Beim Dill finden wir gleichsam eine gute Adresse, wenn es gilt, dem Hals samt der Stimme eine Unterstützung zukommen zu lassen.

Dillsamen-Aufguss zum Gurgeln
Falls der Hals kratzt oder schmerzt und der Kehlkopf entzündet ist, kann man zu einem bewährten Hausmittel greifen. Dazu nimmt man 2 Teelöffel Dillsamen und gießt diesen mit

¼ Liter kochendem Wasser auf. 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen und hernach abseihen. Erreicht dieser Aufguss eine annehmbare Temperatur, dann verwendet man denselben zum Gurgeln untertags.