

Wichtige Informationen zur Verwendung von Weichwasser

Das Trinkwasser in diesem Gebäude wird vollautomatisch enthärtet.

Die Weichwasserhärte beträgt ca. 10 – 12 °fH.

Das Weichwasser bringt spürbaren Komfort.

- **Geschirrspülmaschinen:** Regeneriersalz für Geschirrspülmaschinen empfehlen wir weiter zu verwenden. Sie sollten das Gerät jedoch auf den Betrieb von Weichwasser umstellen, so wird sich der Verbrauch wesentlich senken.
- **Haushaltsgeräte:** Mischwasserhärte einstellen
- **Waschmittel:** Bitte beachten Sie **die neue Dosierung** bei Weichwasser für Waschmaschinen gem. Packungsbeilage. Zusätze wie Kalkschutzmittel werden nicht mehr, oder nur noch in sehr kleinen Mengen gemäss Packungsbeilage benötigt.
- **Shampoo, Seife und Reinigungsmittel:** Sie benötigen generell ca. 50 % weniger Seife und Reinigungsmittel um dieselbe Waschkraft zu erhalten.
- **Kaffeemaschinen:** Bei Kaffeeautomaten kann der Kaffee ev. etwas gröber gemahlen werden um den Durchfluss zu erhöhen.
- **Bügelapparate:** Bitte beachten Sie die Betriebsanleitungen der Gerätehersteller. Einige Bügeleisen sollten nicht mit enthärtetem Wasser betrieben werden. Entnehmen Sie Rohwasser ab dem Garten- oder Garagenhahn, oder verwenden Sie die speziellen Filterkartuschen der jeweiligen Gerätehersteller.

Wasser ist Leben, auch im enthärteten Wasser bleiben alle lebens-wichtigen Mineralien und Spurenelemente in ausreichender Menge enthalten.

Die Weichwasserhärte kann jederzeit über ein Messbesteck überprüft werden. Ihr Hauswart verfügt über die Betriebs-Unterlagen.

Ist enthärtetes Wasser noch gesund?

Kalzium

Kalk ist gut für unsere Gesundheit, zweifelsfrei. Der Kalziumbedarf des Menschen beträgt pro Tag 800 – 1000 mg. Die Kalkmengen in unserem Trinkwasser, auch in den sehr harten, ist im Vergleich mit anderen Lebensmitteln sehr gering und deshalb für unsere Gesundheit nicht von Bedeutung.

Der Anteil in einem Liter harten Trinkwasser beträgt ca. **148 mg / Ca.²⁺ (Kalzium), resp. 14,8 mg/dl.** (1 °fH (0,1mmol) = 10 mg CaCO₃ in 1 Liter Wasser, entsprechend ca. 4 mg Ca.²⁺)

Im Vergleich der Kalziumgehalt von anderen Lebensmittel in mg pro 100 gr:

Parmesan	1225	Sesam	783
Hartkäse	800	Karotten	255
Rohmilch	160	Mandeln	250
Joghurt	150	Haselnüsse	225
Eier	125	Vollkornbrot	95
Rahm	110	Broccoli	65
Trinkwasser 37°fH/dl	14,8	gutes Mineralwasser/dl	40-50

2 dl Vollmilch enthält etwa die gleiche Menge Kalzium wie 2 l hartes Trinkwasser oder 7 dl gutes Mineralwasser!
1 Scheibe Brot enthält ca. die gleiche Kalziummenge wie 3 dl Trinkwasser.

Natrium

Im Enthärter findet ein Ionenaustausch von Kalzium-Ionen gegen Natrium-Ionen statt. Dabei wird in 1 Liter Wasser mit 37 französischen Härtegraden folgende Menge Natrium frei:

Bei Enthärtung von 37 °fH auf 10 °fH sind das ca. 105 mg Na, resp. 9,75 mg/dl.
(1 °fH (0,1mmol) = 10 mg NaCl in 1 Liter Wasser, entsprechend ca. 3,9 mg Na)

Natriumbedarf des Menschen beträgt pro Tag 1000 – 2000 mg

Als Vergleich der Natriumgehalt in Lebensmittel in mg pro 100 g.:

Bündnerfleisch	4300	Wurstwaren	1200
Oliven mariniert	2400	Cornflakes	600
Schmelzkäse	1260	Brot	250
Büchsengemüse	600	Fleisch	80
Sauerkraut	650	Gemüse	60
Mineralwasser	0,5 - 7	Rohmilch	57
Trinkwasser, enthärtet von 37 ° auf 10 ° fH ca.			10,5

Fazit: Die Wasserenthärtung hat keinen negativen Einfluss auf unsere Ernährung: Die Gesamtmenge der Mineralien bleibt unverändert. Das durch uns enthärtete Trinkwasser entspricht bei regelmässiger Wartung stets den Anforderungen an die Eidg. Lebensmittelversorgung und hat keinen negativen Einfluss auf den Geschmack. Enthärtetes Wasser kann erfahrungsgemäss einen Positiven Effekt gegen Hautkrankheiten wie Dermatitis bewirken.