

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 38 (1981)  
**Heft:** 5

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

---

# Vogel-Brot

A. Vogel's Vollwert-Spezialbrot wird mit Weizen- und Roggenkörnern aus kontrolliertem biologischem Anbau gebacken. Die Getreidekörner werden täglich auf einer Steinmühle frisch geschrotet, gequollen und zum Teig geknetet. Dank diesem Frischmahl- und Quellverfahren bleiben dem Vollwertbrot die wichtigen sauerstoffempfindlichen Vitalstoffe, wie auch die leicht flüchtigen Aromastoffe erhalten. Der Zusatz von biologischem Naturreismehl erhöht nicht nur den Vitamingehalt des Brotes, er wirkt auch regenerierend auf das arterielle System. Eine weitere Bereicherung an Vitaminen und hochwertigem Eiweiss erhält das Brot durch die zusätzliche Zugabe von Wei-

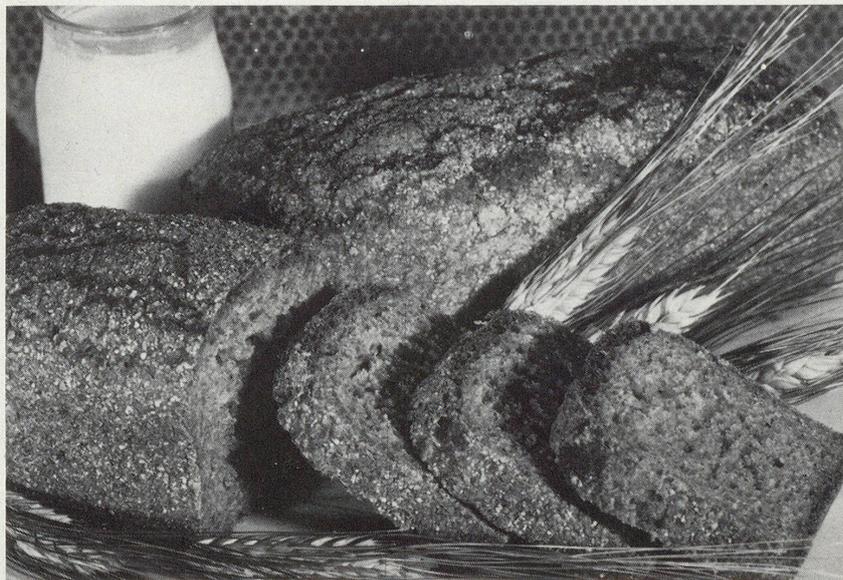
zenkeimen, dem ernährungsphysiologisch wertvollsten Teil des Weizenkornes. Kleine Zugaben von Bienenhonig und frischem Yoghurt verfeinern den Geschmack des Brotes und führen ihm Fruchtzucker und hochwertiges Milcheiweiss zu. Dieses Brot wird mit Zusatz von Meersalz, das wertvolle Spurenelemente enthält, gebacken. Es enthält keinerlei Konservierungsmittel.

450 g

Erhältlich in Reformhäusern.

ein **A. Vogel** Produkt

BIOFORCE AG  
9325 Roggwil



**NEU**  
für die moderne  
gesunde Ernährung



## A. Vogel's Soja-Mix Gerichte – fleischfrei und reich an hochwertigem Eiweiss

Eiweiss ist lebensnotwendig für den Aufbau und die Erneuerung der Zellen. Der Mensch braucht pro Tag 0,5 g hochwertiges Eiweiss pro Kilo Körpergewicht. Dieses Eiweiss beziehen wir hauptsächlich aus Fleisch, Fischen, Eiern, Milch, Milchprodukten und Käse. Die Behauptung, dass allein tierisches Eiweiss vollwertig sei, ist in



letzter Zeit widerlegt worden. Soja ist eine vorzügliche Eiweissquelle. A. Vogel's Soja-mix Gerichte sind fleischfrei und reich an hochwertigem, rein pflanzlichem Eiweiss aus der Sojabohne. Sie haben ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Kohlenhydraten, rein pflanzlichem Fett mit ungesättigten Fettsäuren sowie Eiweiss. Sie weisen dank des Vollkornmehles mehr Ballaststoffe und weniger Kalorien auf. Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt mit unseren Rezeptvorschlägen in Ihrem Reformhaus oder in Ihrer Drogerie.

ein **A. Vogel** Produkt

Bioforce AG, Roggwil TG

