

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 65 (2008)
Heft: 11: Die sanfte Wirkung des Weihrauchs

Artikel: Feinschmecker-Quiz
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-554701>

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>



Feinschmecker-Quiz

Jetzt das neue Kochbuch bestellen und gewinnen!
Wer «A. Vogel für Geniesser» schon kennt, hat in diesem Quiz einen kleinen Vorsprung.

1. Was ist Tapenade?

- A ein spanisches Apérohäppchen
- I eine vitaminreiche Kürbis-Marmelade
- O eine französische Olivenpaste

2. Was unterscheidet A.Vogel Naturreis von weissem Reis?

- R Er liefert doppelt so viel Eiweiss wie weisser Reis
- L Er enthält achtmal so viel Vitamin B1 wie weisser Reis
- N Er enthält wesentlich mehr ungesättigte Fettsäuren

3. Was kann man aus pürierten Hülsenfrüchten herstellen?

- G bekömmliche Babynahrung
- I schmackhafte Saucen und Dips
- O einen besonders feinen Kuchenteig

4. Was versteht man unter Verjus oder Agraz?

- V einen aus unreifen Weintrauben gepressten Saft zum Aromatisieren und Würzen
- M ein österreichisches Spezialgewürz
- W eine Nussart, die grün geerntet werden muss

5. Was ist Kelp?

- A ein australischer Hirtenhund
- U eine Stadt in Indien
- E ein essbarer, jodhaltiger Seetang

6. Warum werden Raps- und Olivenöl gern in der gesunden Küche benutzt?

- N wegen der wertvollen ungesättigten Fettsäuren
- T weil sie weniger Kalorien haben als Butter
- L wegen des neutralen Geschmacks

7. Wofür eignet sich A.Vogel Molkosan® in der Küche besonders?

- O für bekömmliche Salatsaucen
- R für köstliche Gemüsebouillon
- H als Süssungsmittel

8. Wie schmecken Oliven am besten?

- U frisch vom Baum
- E gewässert und eingelegt
- A wenn ihr Stein schwarz geworden ist

9. Welche Gemüsesäfte waren Alfred Vogels Favoriten?

- F Kartoffel, Sellerie
- L Rote Beete, Karotte, Sauerkraut
- D Tomate, Fenchel



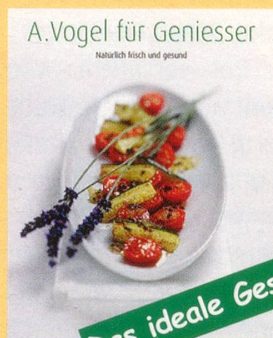


So gewinnen Sie

Die Buchstaben vor den richtigen Antworten ergeben die Lösung. Schicken Sie uns das Lösungswort entweder mit der Bestellkarte am Heftende oder per E-Mail an: info@verlag-avogel.ch

Tipp: Die ersten 100 Einsendungen per Mail erhalten als Geschenk ein Briefchen mit Echinacea-Samen.

Einsendeschluss ist der 15. Dezember 2008.



Alle Antworten und über 80 tolle und gesunde Rezepte finden Sie im Kochbuch «A.Vogel für Geniesser»!

179 S., 70 ganzseitige Farbfotos
ISBN: 978-906404-21-9
CHF 38.00/ Euro 22.50

Das können Sie gewinnen

Sich auf das Wesentliche besinnen, sich erholen und gesund werden im Vital-Zentrum Felbermayer!



Vital-Zentrum Felbermayer
Markus Felbermayer
AT-6793 Gaschurn im Alpenpark Montafon
Tel. +43 5558 86 17
Internet:
www.vital-zentrum.at

Sie gewinnen zwei Übernachtungen für zwei Personen im gemütlichen Doppelzimmer inklusive Halbpension (morgens Frühstücksbuffet, abends Wahlmenü mit vegetarischer Vollwertküche, Naturküche oder Österreichischer Küche) sowie freier Benützung von Hallenbad, Fitness-Raum und Vital-Oase mit Finnischer Sauna, Biosauna, Kräutersauna, Dampfbad und Tepidarium (Wert Euro 400.-/Gutschein gültig bis Herbst 2009).

Ayurveda im Seehotel Bären Brienz

Sich wohl fühlen, verwöhnt werden, die Seele baumeln lassen!



Seehotel Bären
Monique Werro
CH-3855 Brienz BE
Tel. +41 33 951 24 12
Fax +41 33 951 40 22
E-Mail:
info@seehotel-baerenbrienz.ch
Internet:
www.seehotel-baerenbrienz.ch

Sie gewinnen ein Arrangement für zwei Personen mit einer Übernachtung im Doppelzimmer (Dusche/Toilette) mit wunderbarer Seesicht; Apéritif, ayurvedisches Vier-Gang-Abendessen und Frühstücksbüfett; je eine Bestimmung des Doshas und je eine klassische Massage (Wert CHF 626.-/Gutschein gültig bis Herbst 2009; im Winter ist das Seehotel Bären geschlossen).