Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 10

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Schweizer Dinkel

Schweizer
Dinkel ist UrVertrauen

Wollen Sie betreffend Reinheit und Herkunft Ihres Dinkels sicher sein, achten Sie auf eines der folgenden Labels, nur sie garantieren für alte, nicht mit Weizen gekreuzte Sorten aus angestammten Schweizer Anbaugebieten. Kontrolliert! (SCES 038)

IP-SUISSE

Echter Schweizer Dinkel · Epeautre pur Suisse · UrDinkel · Spelta originala Svizra · Spelta pura Svizera

Schweizer
Dinkel ist langer Brotgenuss

Neu gibt es ein lang haltbares Brot aus reinem Schweizer Bio-UrDinkel – in Scheiben vorgeschnitten. Dieses Spezialbrot erweitert demnächst das bestehende UrDinkelbrot-Sortiment der Migros.

Schweizer
Dinkel ist Schweizer Pasta pur

"Kernsationell" die neuen Urdinkelpasta der Traditionsfirma Pasta Röthlin AG aus Kerns. Die herrlichen UrDinkel Tagliatelle und UrDinkel Spiralen aus reinem UrDinkel, Bergquellwasser und Schweizer Eiern gibt's im Detail- und im Gastro-Grosshandel.
Infos: **www.kernser-pasta.ch**

Die innovativen, neuen Urdinkelteigwaren von Goldfarm – nature oder mit Bärlauch aus den Schweizer Alpen – gibt es bald **aus der Region für die Region der Migros Aare.**

Schweizer
Dinkel ist vielseitig

Backen mit Dinkel – Das Buch mit praktischen Tipps zum Backen, mit Grundrezepten, Brot & Brötchen, Kuchen, Torten & Kleingebäck ist im FONA Verlag Lenzburg erschienen.
(ISBN 3-03780-201-4).
Jetzt bestellen unter www.urdinkel.ch oder 034 409 37 38

Schweizer
Dinkel ist Ihr Geschenk

Schenken Sie dieses Jahr etwas besonderes: Das neue Guetzli-Rezeptbuch mit dem passenden UrDinkelmehl, ideal für das gemütliche Backen in der Vorweihnachtszeit.
Das Geschenkpaket können Sie jetzt vorbestellen (solange Vorrat) unter **www.urdinkel.ch oder 034 409 37 38**

Infos und Rezepte: www.urdinkel.ch ✆ 034 409 37 38

Fragen Sie nach Schweizer Dinkel

Warnung der Stadtpolizei Zürich:
Vorsicht Trickdiebe!

Seien Sie vorsichtig und misstrauisch, wenn:
- sich jemand, den Sie nicht kennen, als entfernter Verwandter ausgibt und Sie um finanzielle Unterstützung bittet,
- sich ein Unbekannter als guter Kollege Ihres nicht anwesenden oder verstorbenen Mannes beziehungsweise Ihrer nicht anwesenden oder verstorbenen Frau vorstellt,
- Sie eine unbekannte Frau um ein Glas Wasser oder Schreibzeug für eine Notiz an die abwesenden Nachbarn bittet,
- Ihnen an der Wohnungstüre günstige Teppiche oder Lederjacken zum Kauf angeboten werden.

Beachten Sie bitte folgende Ratschläge:
- Übergeben Sie fremden Personen niemals Geldbeträge.
- Lassen Sie keine fremden Personen in Ihre Wohnung oder in Ihr Haus.
- Vorsicht und eine gesunde Portion Misstrauen schützen Sie vor schmerzlichem Verlust von Geld und Schmuck.
- Lassen Sie sich vor Geldschaltern, Postschaltern oder an Bancomaten nicht von Unbekannten ansprechen oder ablenken.
- Gehen Sie nie auf besonders günstige Warenangebote ein.

Wenn immer Sie etwas Verdächtiges beobachten, melden Sie dies sofort der Polizei – lieber einmal zu früh als zu spät.

Telefon 117

Polizeiliche Beratungsstelle
Telefon 044 216 76 25/26

Stadtpolizei Zürich
Sicher für alle.

Heimvorteil dank der ZKB Starthypothek.

Profitieren Sie von reduzierten Zinssätzen und nutzen Sie die ideale Hypothek für Eigenheim-Ersterwerber. **Bis 31.12.05 zusätzlich 1/8% günstiger!**

Fragen Sie unsere EigenheimProfis. In jeder ZKB Filiale, über Telefon 0800 801 041 oder via www.zkb.ch/eigenheimprofis

www.zkb.ch

Die nahe Bank Zürcher Kantonalbank