

Verkannte Schätze der Natur

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1965)**

Heft 61

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651076>

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.



Verkannte Schätze der Natur

Eine gute Gesundheit gilt zu Recht als unser höchstes Gut, und wir werden uns dessen sehr rasch bewußt, wenn wir krank sind. Aber alles, was wir im Ueberfluß besitzen, wie gesunde Luft und klares Wasser, wird zur Selbstverständlichkeit —, bis es uns verloren geht. So auch die gute Gesundheit.

Es gehört zwar jetzt zum guten Ton, möglichst «gesund zu leben» und wir studieren eifrig alle Ratschläge, Rezepte und Bücher, bevorzugen aber trotzdem vor allem die Nahrungsmittel, die möglichst bequem und zeitsparend zuzubereiten sind.

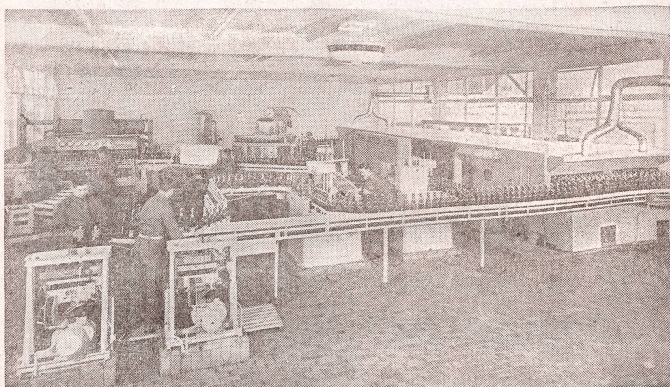
Eine unserer natürlichen Quellen zur Förderung unserer Gesundheit sind im Schweizer Land die Äpfel, ein Naturprodukt, das seit undenklichen Zeiten zu den Grundlagen der Ernährung unserer Vorfahren gehört haben muß. Es ist bezeichnend, daß schon in vorchristlicher, keltischer Zeit Ortsnamen entstanden sind aus bestehenden Obstgebieten. So ist der Name Affoltern entstanden aus dem keltischen «Afa» = Apfel, «Tra» = Baum, also Apfelbaum, und bereits im Jahre 896 erwähnt mit «Afalturn», womit der Uebergang zur heutigen Schreibweise bereits gegeben ist. Für unsere Vorfahren waren somit die Äpfel etwas so Selbstverständliches wie heute für uns. Und doch braucht es die Publikation eines ausländischen Arztes Dr. D. C. Jarvis, der in seinem Buch «5x20 Jahre Leben» die Erfahrungen der Bevölkerung von Neuengland im nördlichen USA mit dem Obst, vor allem dem reinen Apfelessig in einer Weise schildert, die uns ganz neue Erkenntnisse über die gesundheitlichen Werte dieser natürlichen Schätze vermittelt. Auf Grund dieses Buches ist in der Schweiz der Biona Apfelessig und der OVA Apfelessig zu einem ganz ungewohnten Ansehen gelangt und spielt als Nahrungsmittel eine ständig wichtigere Rolle. Gleichzeitig ist durch diese Publikation auch der Apfelsaft als alkoholfreies Produkt zu neuem Ansehen gelangt. Die Konsumenten erzählen sich gegenseitig von den guten Erfahrungen, die sie vor allem mit dem naturtrüben Apfelsaft machen, im Bemühen um die schlanke Linie und als natürlicher Ausgleich für die moderne Ernährungsweise.

Das ganze Jahr

Wenn im Frühling die blühenden Obstbäume das Versprechen geben auf den Obstsegen im Herbst, und die rotbackigen Äpfel knackig frisch geerntet werden, dann ist damit noch keine Gewähr gegeben, daß dieser Segen der Natur uns auch das ganze Jahr zur Verfügung stehen wird. Wie alle Früchte, so sind auch die Äpfel außerordentlich verderblich — und ebenso der Apfelsaft. Es braucht ganz besondere, moderne Anlagen, um aus den erntefrischen, sauber gewaschenen Äpfeln in hygienischer Weise den Saft zu pressen und diesen in blitzend sauberen Tankkellern unter Einwirkung der Kälte so zu lagern, daß Verderbnis und Gärung vermieden werden. Die erfahrenen Spezialisten der OVA Affoltern am Albis geben diesem «flüssigen Obst» die nötige Wartung und Pflege, damit daraus die verschiedenen Apfelsäfte auf den Markt gebracht werden können. Besonders, Ansehen genießt bei den Konsumenten der naturtrübe Apfelsaft «Urtrüeb», der klar gekelterte «Urhell» und in zunehmender Weise auch der verdünnte «Apfel-Quotsch», der im Sommer besonders geschätzt wird.

Hundertprozentig reiner Saft

Für die Fachleute wirkt es immer wieder bemügend, vernehmen zu müssen, daß das Schweizer Publikum sich gar nicht bewußt ist, was ihm mit unseren berühmten Schweizer Apfelsäften geboten wird. Die ausländischen Besucher und Touristen aus England, Holland und Deutschland haben es offensichtlich begriffen, daß dieser hundertprozentig reine, unvergorene Saft als flüssige Form des sonnereiften Apfels ein richtiger Segen für den Organismus und für den Gaumen ist. Es wirkt deshalb für die Hersteller enttäuschend, daß diese naturreinen Säfte bei vielen Konsumenten nicht höher eingeschätzt werden als irgendwelche Mischgetränke, die aus Frucht-sirup, Zucker und Kohlensäure «fabriziert» werden. Zum Glück haben die Publikationen in vielen schweizerischen Zeitschriften doch das Verständnis für diese Schätze der Natur im breiteren Publikum zu wecken vermocht. Die Auswirkung zeigt sich in einer stetigen Zunahme des Konsums an naturreinen Apfelsäften.



Abfüll- und Pasteurierungsanlage der Gesellschaft für OVA-Produkte, Affoltern am Albis

Expo Goldmedaille 1964
mit der höchstmöglichen
Punktzahl



Das Wort «ausgezeichnet» hat einen doppelten Sinn und beide sind beim Urtrüeb zutreffend. Urtrüeb ist ein ausgezeichnete «naturtrübe Apfelsaft wie frisch ab Presse», — und deshalb ist Urtrüeb an der HYSPA in Bern mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden. Aus dem gleichen Grund hat das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft Urtrüeb als Qualitäts-Auszeichnung das SHG Signet zuerkannt. Es ist somit nicht von ungefähr, dass Urtrüeb in der ganzen Schweiz einen ausgezeichneten Ruf genießt und zum Inbegriff für guten, naturtrüben Apfelsaft geworden ist. Um sicher zu sein, dass Sie wirklich den ausgezeichneten Urtrüeb erhalten, achten Sie beim Einkauf auf das OVA-Signet und auf die Apfelblüte in der grünen Etikette, — dann wird Ihnen Ihr Gaumen bestätigen, jawohl, das ist der ausgezeichnete Urtrüeb-Apfelsaft.



Urtrüeb

der bekömmliche

Es gibt nur einen Urtrüeb, achten Sie deshalb auf das OVA-Signet, den Namen Urtrüeb und die Apfelblüte in der Etikette.

Sie erhalten Urtrüeb in sämtlichen Filialen des Konsumvereins Zürich, in den SHG-Privatgeschäften, USEGO-Läden, Reformhäusern, in vielen Lebensmittelgeschäften, VZM sowie durch unsere Depositäre:

AG Ulmer & Knecht, Zürich	Telephon 24 17 77
Binder Karl, Zürich	Telephon 52 29 39
Brak W. H., Zürich	Telephon 33 22 55
Friwag Mineralwasser AG, Zürich	Telephon 45 80 93
Graf Hans, Zürich	Telephon 48 05 44
Käser Hans, Zürich	Telephon 26 58 58
Keller-Fischer Marie, Zürich	Telephon 52 07 70
Lanz Fritz, Zollikon ZH	Telephon 24 04 01
Minag Getränke AG, Zürich	Telephon 33 74 66
Mitra, Höhn & Liebi AG, Zürich	Telephon 46 23 88
Pfister Fritz, Zürich	Telephon 26 32 35
Plutschow Willi A., Zürich	Telephon 32 54 34
Rickli Ernst, Zürich	Telephon 33 40 48
Steiert P., Zürich	Telephon 27 83 23
Sturzenegger & Schieß AG, Zürich	Telephon 52 21 77
Wagner Max, Zürich	Telephon 28 02 48
Zuppinger & Co. AG, Zürich	Telephon 46 80 46

Gesellschaft für OVA-Produkte, Affoltern am Albis
Telephon (051) 99 55 33