Zeitschrift: Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur
Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Monatshefte
Band: 60 (1980)
Heft: 4

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: 26.04.2025

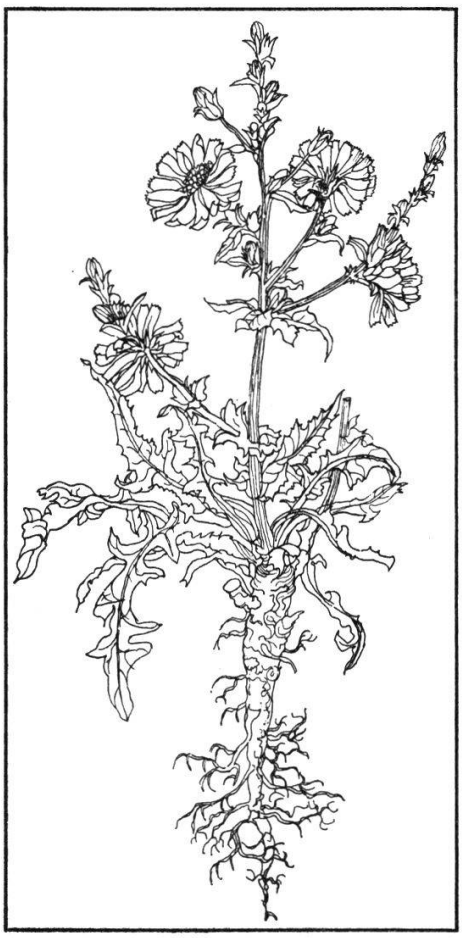
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

THOMY

INFORMATION

Die Kaffeefamilie wird grösser

Die Verwendung von Kaffee-Zusätzen hängt im allgemeinen vom persönlichen Geschmack oder von den Kaffeegewohnheiten einer Gegend ab. Dazu kommt, dass die Bohnenkaffeepreise ansteigen, sobald Kaffee rar wird. So war es während der beiden Weltkriege, und ist es auch gegenwärtig, nach mehreren missglückten Kaffee-Ernten.



Da erinnert man sich auf einmal an Kinders Zeiten und greift wieder zur gerösteten Cichorienwurzel – gemahlen natürlich – im vertrauten blau-weiss gestreiften Franck-Aroma-Päckli. Denn Franck Aroma hat bestimmte aromatisierende und färbende Eigenschaften, die jeden Kaffee kräftiger in Geschmack und Aussehen machen und ist, gerade deshalb, der unentbehrliche Partner eines schönen Milchkaffees.

Aber Cichorie ist nicht der einzige Zusatz, der den Kaffee so wohl abzurunden vermag. Wir haben noch einige andere Alternativen, Virgo zum Beispiel, der nach einem echten Rezept von Pfarrer Künzle aus Bohnenkaffee, Getreiden und Tropenfrüchten hergestellt wird.

Einem anderen Pfarrer, dem Vorkämpfer natürlicher Lebensweise, verdanken wir den Kneipp-Malzkaffee. Malz ist übrigens nichts anderes als Gerstenstärke, die sich durch mehrere Verarbeitungsprozesse in Malzzucker verwandelt und zuletzt noch geröstet wird. Aber eines haben diese Zusätze gemeinsam: Es sind alle reine Naturprodukte.