Vogel-Brote

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **25 (1968)**

Heft 1

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-551550

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

uns Aufschluss über einige Folgen, die sie zu verursachen imstande sind, denn sie können sich in Form von Blut- und Knochenmarkskrankheiten, als Affektionen der Leber, Niere und Schilddrüse oder als chronische Gehirnkrankheiten äussern. Dies wird nicht nur beim Tier so sein, auch beim Menschen können solch schleichende Vergiftungen zu ähnlichen Symptomen führen, was uns der gleiche Forscher bestätigt. Wir können uns von den Schädigungen solcher Gifte nur schützen, wenn Beimengungen oder Verunreinigungen der Nahrung mit chemischen Giftstoffen konsequent vermieden werden, und zwar sowohl bei der Nahrung für den Menschen, wie auch für das Tier. Um dies zu erreichen, ist allerdings eine grosse Umstellung nötig, denn das bedenkenlose Verwenden chemischer Gifte sollte unbedingt zum Abschluss gelangen. Dazu muss jeder einzelne, müssen Organisationen und auch der Staat zielbewusst mithelfen, denn nur dadurch wird die Menschheit gesundheitlich vor noch grösseren Schwierigkeiten und Schädigungen bewahrt werden können.

Vogel-Brote

Ein gutes Vollkornbrot ist deshalb ein so wichtiges Nahrungsmittel, weil es verschiedene notwendige Mineralbestandteile enthält. Zähne und Knochen brauchen bekanntlich Kalk und Fluor, und diesen Gehalt besitzt ein gutes Vollkornbrot, besonders wenn es genügend Roggen enthält. Auch Vitamin aus der B-Gruppe sollte als äusserst wichtiger Faktor im Vollkornbrot nicht fehlen. Um all diesen Forderungen entsprechen zu können, ging ich vor ungefähr 12 Jahren mit einem Bäckereifachmann daran, Versuche zur Herstellung gehaltvoller und gut mundender Vollkornbrote durchzuführen. In der Vitalbrot AG in Bern wurden die Vogel-Brote viele Jahre lang gebacken und versandt. Sie erfreuten sich immer grösserer Beliebtheit.

Der 10jährige Mietvertrag der Firma in Bern ging jedoch zur Neige, und da mir die personellen Probleme bei der Führung eines solchen Betriebes viel Sorgen bereiteten, empfahl ich der Verwaltung, eine andere Lösung zu suchen. Aus diesem Grunde wurde das Unternehmen nach Lenzburg übergeführt, wo es in einem ebenfalls modernen, sauberen und gut geführten Betrieb untergebracht wurde. Leider wollten keine der früheren, erfahrenen Bäcker, die in der besonderen Herstellungsmethode der Vogel-Brote gut bewandert waren, von Bern nach Lenzburg umziehen. Das führte zu einer nicht geringen Schwierigkeit, denn obwohl die gleichen Rezepte Verwendung fanden, gelang es nicht ohne weiteres schon von Anfang an, die Vogel-Brote auf der gleichen Höhe zu halten. Viele Verbraucher bedauerten dies sehr. Selbst für gute Bäckerfachleute ist es gar nicht so leicht und einfach, bei einem Vollkornbrot die besondere, gute Geschmacksrichtung herauszubekommen. Durch wiederholte Bemühungen haben wir nun allerdings viel aufgeholt. Vor allem steht das Sesambrot wieder in seiner ursprünglichen, schmackhaften Form zur Verfügung. Wir werden auch zusätzlich einen neuen Brottyp herausbringen, der ausser Vollroggen und Vollweizen noch Soya enthält. Es wird besonders Liebhaber eines sehr währschaften Brotes erfreuen.

Damit überall prompt und womöglich durch Camionnage in die Geschäfte geliefert werden kann, versenden wir die Vogel-Brote in Zukunft für die deutsche Schweiz von Lenzburg und für die französische Schweiz von Crissier bei Lausanne aus. Wir hoffen, dass unsere Verbraucher für das erwähnte, vorübergehende Missgeschick Verständnis haben. Die Qualität wird nun wieder so werden, dass die Vogel-Brote auch den anspruchsvollen Kenner dieser Brote befriedigen können. Sobald die Fabrikation in der französischen Schweiz für regelmässige Lieferungen bereit ist, werden wir dies in den «Gesundheits-Nachrichten» bekanntgeben.