

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur**

Band (Jahr): **61 (1981)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

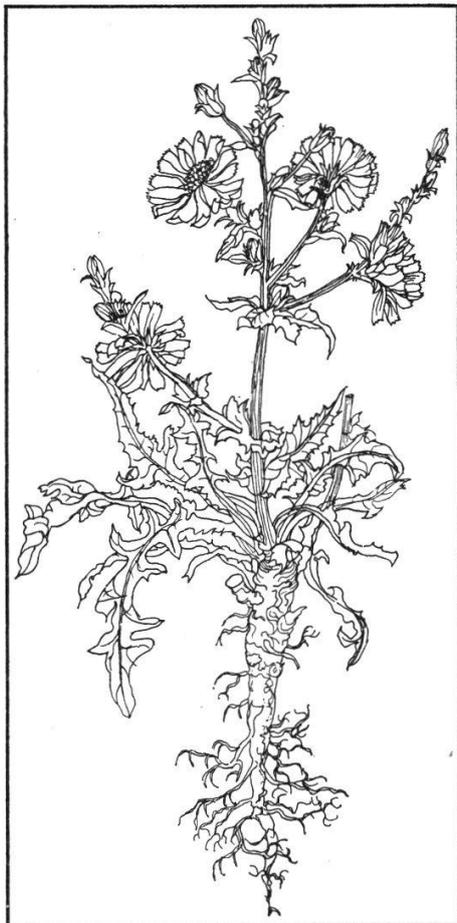
THOMY

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 der Kaffee rar wird.

Da erinnert man sich auf einmal an Kindeszeiten und greift wieder zur gerösteten Cichorie – gemahlen natürlich – im vertrauten blau-weiss gestreiften FRANCK-AROMA-Päckli. Denn FRANCK AROMA hat bestimmte aromatisierende und färbende Eigenschaften, die den Kaffee kräftiger in Geschmack und Farbe machen. Deshalb ist FRANCK AROMA der natürliche und 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. Eines jedoch haben diese Produkte gemeinsam: Es sind alle reine Naturprodukte.