

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 41 (1965-1966)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Wenig Zeit für viele Gäste  
**Autor:** Roos-Glauser, Heidi  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1079409>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

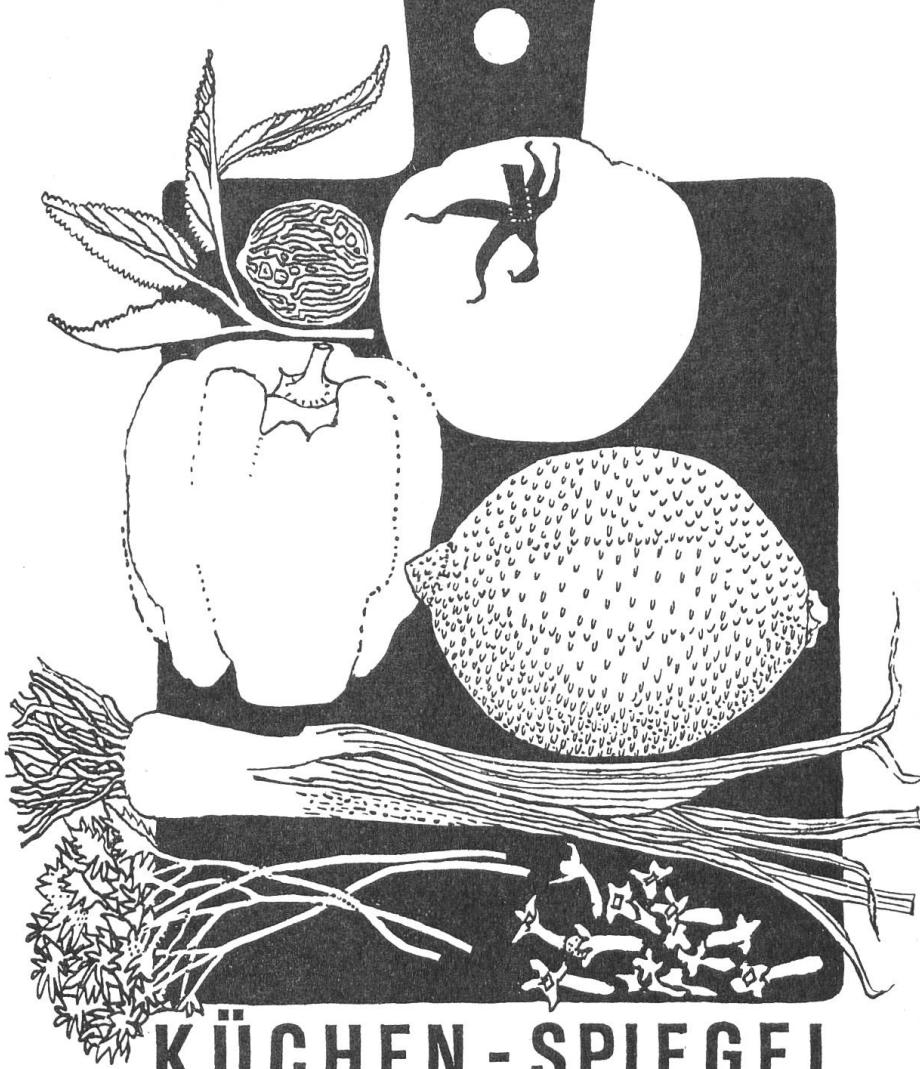
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

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

WENIG  
ZEIT  
FÜR VIELE  
GÄSTE

Von Heidi Roos-Glauser



## KÜCHEN-SPIEGEL

«Wenn sie nur noch lange nicht kommen!» Wie oft habe ich meine Gäste ein, zwei Stunden vor ihrer vermutlichen Ankunft in ein meinethalben paradiesisches, aber weit entferntes Pfefferland gewünscht. In einem Kleinkinderhaushalt pflegt sich die Gastfreundschaft nicht immer leicht. Hatte ich als frischgebackene Ehefrau vor Einladungen in stundenlangen Vorbereitungen geschwiegelt, mit Spritzsack und Miniaturausstechern hantiert und rezeptgetreu während vierzig Minuten den Rührbesen geschwungen, um am Abend die Geladenen mit hausgemachtem Gesulzenem und Gebratenem, Gesottenem und Gedämpftem, Gebackenem und Gefrorenem richtiggehend zu überschütten, so fehlen mir hiezu jetzt Zeit und Muße. Vor allem aber, ich mag noch so sehr vorausplanen und organisieren, die letzten Vorbereitungen zum Gastmahl fallen immer mit der Essens- und Bettzeit der Kleinen zusammen.

Gerade dann, wenn auf allen Herdplatten die Gemüsegarnituren leise vorköcheln, braucht das Kleinste dringend seinen Brei. Natürlich weigert es sich ausgerechnet an diesem Abend beharrlich, ihn zu essen (kann man es ihm verargen, angesichts der

dunkelfleischigen Bündnerplatte, die bereits auf dem Küchentisch steht?), und statt daß die Köchin ihre Salatsaucen anröhrt und das Fleisch anbrät, plagt sie sich mit dem zappelnden und schreienden Kind herum, bis ihr die Geduld ausgeht und sie die zornige junge Dame kurzerhand ohne Nachtessen ins Bett steckt.

Treffen dann die Gäste ein, so steckt die Hausfrau just in dem Gesturm, das sie auf alle Fälle vermeiden wollte: der Braten ist noch lange nicht gar, dafür sind die Pommes frites weich geworden, auf dem gedeckten Tisch fehlen die Servietten und Vorlegebestecke, im Kinderzimmer brüllt lauthals der hungrige Liebling, während im Badzimmer die Dreijährige, die der Gwunder auf die Ankömmlinge sticht, in allen Tonlagen gurgelt; bedrohlich aber klimmt es vom Buffet her, fahndet doch dort der Hausherr verzweifelt nach Salzmandeln, um wenigstens dem Aperitiv den Anschein eines wohlvorbereiteten Empfangs zu geben.

Natürlich sind solche Situationen nicht von tief schürfender Tragik, und sie lösen sich immer irgendwie auf, meistens merken die Gäste gar nicht einmal

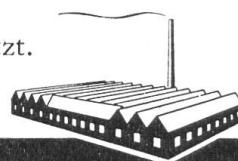
viel davon; aber sie zehren doch unnötigerweise an den Nerven. Um ihnen abzuhelfen, gab es zwei Möglichkeiten: Gästezahl reduzieren oder auf üppige Gala-Diners verzichten. Das erste kam nicht in Frage; gerade mit kleinen Kindern ist man vermehrt ans Haus gebunden und bedarf der Abwechslung und Bereicherung, welche Gäste in den Alltag tragen, dringend.

Also begann ich, die Menus zu vereinfachen, allerdings nur so weit, daß sie noch ein wenig Festlichkeit behielten. Einen Gast mit «Gschwellten» oder einem Birchermus abzuspeisen, brachte ich nicht fertig, denn von zu Hause hatte ich etwas von jener alten Berner Tradition mitbekommen, die dem Gast aus Küche und Keller auftischt, daß sich unter den unzähligen Schüsseln und Platten fast das Tischbrett biegt. Zudem – ich lasse mich als Gast auch ganz gern ein bißchen verwöhnen!

Aus vielen unserer Bekannten wurden freilich mit der Zeit von selbst «Familiengäste», sie kommen häufig, oft auch unangemeldet, und erhalten ganz alltägliche «Familienkost» vorgesetzt. Die Kinder dürfen, wenn zu vernünftiger Zeit gegessen wird und



Ihre Brautaussteuer, ein Leinengeschenk und Haushaltwäsche beziehen Sie am besten direkt bei uns; denn die hohe Qualität, die Schönheit und Dauerhaftigkeit unserer Erzeugnisse aus Leinen, Halbleinen und erstklassiger Baumwolle stehen in einem günstigen Verhältnis zum Preis und werden deshalb seit Generationen geschätzt.



*Leinenweberei*  
**Langenthal AG**

Langenthal  
Basel, Gerbergasse 26  
Bern, Marktgasse 6  
Zürich, Strehlgasse 29  
Lausanne, Rue de Bourg 8  
Genf, Confédération 24

Tel. (063) 22681  
Tel. (061) 230900  
Tel. (031) 227070  
Tel. (051) 257104  
Tel. (021) 234402  
Tel. (022) 254970

sie bereits fähig sind, den Löffel eigenhändig zu führen, mit am Tisch sein. Für die Einladungen mit etwas offiziellerem Charakter aber stelle ich das Menu so zusammen, daß mir die Hetze zwischen sechs und acht Uhr abends erspart bleibt.

Natürlich ist Fondue eine ideale Lösung – schon deshalb, weil seine Zubereitung in den Kompetenzbereich des Hausherrn gehört (wenigstens bei uns!), aber auf die Länge macht mir abwechslungsreicheres Kochen mehr Spaß. So bin ich dauernd auf der Suche nach Rezepten, die entweder überhaupt nicht viel zu tun geben oder sich dann schon Stunden vorher bereitstellen und vorkochen lassen, so daß ich unmittelbar vor dem Essen fast nur noch anzurichten brauche. Fleischgerichte, die eine auf die Minute genaue Kochzeit erfordern, Geflügel und Bratenstücke, die dauernd begossen sein wollen, Hors d'oeuvres mit Salätschen, die sofort anlaufen, das fällt alles von vornherein weg.

Ein unkompliziertes und rasch zubereitetes, trotzdem festliches Menu ist das folgende:

*Consommé Royal*

\*

*Schinken nach Hausherrenart*

*trockener Reis*

*Kopfsalat*

\*

*Fruchtsalat*

Den Eierstich für die Bouillon lasse ich schon am Morgen im Wasserbad ziehen: zwei Eier, ein Deziliter Milch und eine Prise Salz werden gut zusammen verklopft und in ein bebuttertes tiefes Schüsselchen oder Förmchen gegossen. Dann stelle ich das Förmchen solange auf kleinem Feuer ins heiße Wasserbad, bis beim Einstechen nichts mehr an der Nadel hängen bleibt (ungefähr 40 Minuten). Das Wasser



**GÜBELIN**

Dreidimensional versetzte Stäbchen und Plättchen aus  
verschieden gearbeitetem Gold. Zwanzig glitzernde Brillanten –  
ein typischer Gübelin-Klip.

Luzern/Zürich/Genève/St. Moritz/Paris/New York

Ref. 43 C - 6187-26

*Diorling*  
le parfum "nouveau"  
de  
Christian Dior

**Parfumerie Schindler**  
Zürich, Paradeplatz, Telefon 051/25 19 55

eines der besten  
Mittel

**MALEX**

gegen  
Kopfweh, Schmerzen

Für eine gute  
**NERVENKUR**  
empfehlen wir  
Ihnen den  
Spezial-Nerventee

**VALVISKA**

## Herrlich schlafen Sie



### auf Superba-Matratzen

Verlangen Sie im guten  
Möbel- oder Bettwarengeschäft  
Superba-Matratzen



**SUPERBA**  
Superba SA Büron LU

darf aber ja nicht sieden, sonst wird die Masse käsig! Nachher stelle ich das Förmchen ins kalte Wasser, bis der Eierstich gut abgekühlt ist; ich stürze ihn so sorgfältig wie einen Pudding und schneide ihn in kleine Würfelchen. Am Abend brauche ich nur noch die heiße Bouillon darüberzugießen.

Auch den Fruchtsalat fülle ich bereits am Vormittag in die Coupe-Gläser ab. Er setzt sich je nach Saison und gerade vorhandenem Vorrat immer wieder anders zusammen; im Winter gibt ihm ein kleines Büchslein Kompottkirschen ein bißchen Farbe. Wichtig ist, daß die Früchte mit Saft (zirka drei Deziliter Weißwein, 100 Gramm Zucker, etwas Maraschino) gut zugedeckt sind, dann werden auch die Bananenscheibchen nicht braun bis am Abend.

Zutaten für den Schinken nach Hausherrenart: 400 bis 500 Gramm Schinken, nicht zu dünn geschnitten (je nach Größe der Tranchen rechne ich zwei bis vier pro Person), drei Deziliter Rahm, ein großes Büchslein Tomatenpurée (150 Gramm), drei Eßlöffel Rum und etwas Streuwürze.

Die Schinkentranchen rolle ich alle einzeln auf und setze sie nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Platte. Alle übrigen Zutaten mische ich zu einer Sauce, die sich bis vor dem Essen gut im Kühlschrank aufbewahren läßt. Der Rahm darf aber nicht etwa geschlagen werden! Vor Gebrauch rühre ich die Sauce nochmals kurz um, gieße sie über den Schinken und schiebe die Platte in den Ofen, wo ich das Gericht ungefähr zwanzig bis dreißig Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lasse, gerade so lange, als es braucht, bis der Reis richtig körnig gekocht und fertig angerichtet ist.

Die pikante Sauce, zusammen mit dem angebräunten Schinken, findet auch bei verwöhnten Gourmets großen Anklang. Von der Größe der Platte hängt es ab, für wieviele Personen man das Gericht zubereiten kann; es gibt auch für sechs bis zehn Personen nicht sehr viel mehr zu tun.

Ich habe unter den jungen Müttern meines Bekanntenkreises herumgefragt, was sie ihren Gästen zu kochen pflegen. Hier der Vorschlag einer Mutter mit zwei kleinen Töchtern, die überborden vor Helferwillen und nicht begreifen können, daß das Mami nicht in lobende Bewunderung ausbricht, wenn es die zum Erkalten weggestellte Torte mit einem von kleinen Fingerchen gebohrten Löchlimuster vorfindet:

*Kleine Bündnerplatte*

\*

*Huhn in Mandelsauce*

*feine Nudeln*

*Salat*

\*

*Obst und Käse*

Auch dieses Menu gibt weniger Arbeit, als man meint. Die Bündnerplatte lässt sich freilich erst vor dem Auftragen richten, statt sie aber lange zu garnieren, serviert meine Bekannte ein Schüsselchen winzige Cornichons und eines voller Artischockenböden (in Büchsen erhältlich) dazu.

Zutaten für das Huhn: ein Poulet, in Stücke geschnitten (wo man es nicht schon vorgeschnitten kaufen kann, nimmt einem der Metzger sicher gern das Tranchieren ab), etwas Salz und Pfeffer, 100 Gramm Speckwürfel, eine gehackte Zwiebel und eine gehackte Knoblauchzehe, zwei Deziliter Hühnerbouillon, ein Deziliter Sherry, das Abgeriebene einer halben Orangenschale und zwei Eßlöffel Orangensaft, 100 Gramm geschälte, geriebene Mandeln (heute in den meisten Delikatessengeschäften so erhältlich).

In einer eisernen Kasserolle werden die Speckwürfel erhitzt und im auslaufenden Fett die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Pouletstücke rundherum angebraten. Dann fügt man Zwiebel und Knoblauch bei, dünstet sie gelb, löscht mit Hühnerbouillon und Sherry ab, gibt das Abgeriebene der Orangenschale dazu und überlässt das Gericht sich selbst, das heißt man lässt es zugedeckt etwa eine Stunde auf schwachem Feuer schmoren. Bevor sich die Gäste an den Tisch setzen, gibt man rasch die Mandeln in die Sauce und in allerletzter Minute vor dem Anrichten noch den Orangensaft.

Die drei kleinen Kinder meiner Freundin in Zürich brauchen abends jedes sein separates Breilein oder Schöpplein. Darum kocht sie fast das ganze Festmahl für ihre Gäste schon während der mittäglichen Schlafenszeit der Kleinen. Sie serviert:

*Tomatensaft*

\*

*Kalbsplätzchen-Gratin*

*Knöpfli*

*Endiviensalat*

\*

*Orangensalat*



**Gartenfreunde!**

Anfangs Oktober bis Mitte Dezember ist die beste Pflanzzeit für Rosen, Obst und Beeren, Zier- und Laubgehölze, sowie für Nadelbäume und Blütenstauden.

Verlangen Sie unsern neuen Hauptkatalog zu Fr. 3.80 gegen Nachnahme. Er ist Ihnen ein wertvoller Ratgeber für die Auswahl der Pflanzen und die Pflege Ihres Gartens.

**Hauenstein**  
**Rafz**

**Alle Pflanzen für  
Ihren Garten!**

Hauenstein AG, Baumschulen — Gärtnerei, 8197 Rafz  
Telephon 051/96 33 44

D-1-64

## **Vorsicht bei Kopfweh...**

**... es könnte Symptom für  
Ernsthaftes sein. Darum bei  
chronischem Kopfschmerz  
den Arzt konsultieren!**

Tritt Kopfweh jedoch nur gelegentlich auf; gilt es, Föhndruck, Migräne, Zahnweh, Neuralgie, Rheuma- oder Monatsschmerzen und Erkältungen zu lindern, dann helfen rasch und zuverlässig

**Zellers**

**Schmerztabletten**  
**DOLO STOP**

10 Stück Fr. 1.25  
in Apotheken und Drogerien



ein  
edler  
Tropfen  
ohne  
Alkohol

**Merlino**  
Traubensaft

Ein **OVA** -Produkt

**Konstruvit**  
trocknet in der Tube nicht aus

**Neu**  
mit dem praktischen Verschluss

**Konstruvit Geistlich**

**Klebstoff für jedermann**

kann als Spachtel und zum Aufhängen der Tube verwendet werden

Tuben zu Fr. 1.25 und 2.25, überall erhältlich

Die Kalbsplätzchen belasten zwar das Portemonnaie stark, aber dafür sind die übrigen Gerichte billig und machen es wieder wett. Die Knöpfli kocht meine Freundin mittags fixfertig, sie braucht sie dann vor dem Auftragen nur rasch in heißer Butter zu überbraten. Ebenso bereitet sie den Gratin soweit vor, dass sie ihn gleich in den Ofen schieben kann, wenn die Gäste klingeln.

Zutaten zum Gratin: 500 Gramm Kalbsfiletplätzchen, geschnitten wie für Piccata, etwas Salz und ein Eßlöffel Mehl, eine mittelgroße Büchse Champignons, ein Würfel Klare Sauce, zwei bis drei Eßlöffel Weißwein, zwei Deziliter Rahm.

Die Plätzchen werden leicht gesalzen oder gewürzt, mit Mehl bestäubt, in der Bratpfanne beidseitig angebraten und in eine feuerfeste Platte geschichtet. Im Fond der Bratpfanne wendet man die feingeschnittenen Champignons, fügt Champignonaft, Weißwein, Rahm und den Saucenwürfel bei, kocht kurz auf und gießt das Ganze über die Plätzchen, die vollständig bedeckt sein sollten. Abends braucht der Gratin nur noch während 45 bis 60 Minuten mittlere Ofenhitze – die Köchin darf derweil ruhig bei ihren Gästen sitzen. – Auch dieses Gericht eignet sich gut für eine größere Tafelrunde.

Ganz ähnlich lässt sich auch beim folgenden Menu der Großteil der Arbeit schon am Morgen oder frühen Nachmittag erledigen:

*Juliennesuppe*  
\*

*Rindsplätzchen im Bier*  
*Kartoffelstock*  
*Halbäpfel mit Preiselbeeren*  
\*

*Schokoladencrème*

Für die Suppe dünstet man die in zündholzfeine Stäbchen und Streifchen geschnittenen Gemüse (zwei bis drei Rübchen, ein kleiner Sellerie, ein bis zwei Stengel Lauch und eventuell ein Kohlblatt) rasch in Butter an, löscht mit heißem Wasser ab, bis die Gemüse damit zugedeckt sind und lässt sie weichkochen; dann wird das vorige Wasser abgeschüttet, und abends richtet man die Bouillon über die bereitstehenden Gemüsestreifchen an.

Die Schokoladencrème kocht man ja ohnehin

immer im voraus, damit sie richtig kalt wird. Aber auch der Kartoffelstock lässt sich am Morgen fertig machen. Man richtet ihn schön auf eine bebutterte Gratinplatte an und gibt ihn dann vor dem Auftragen, mit reichlich Butterflöckchen bestreut, so lange in den nicht allzu heißen Ofen, bis er oben leicht angebräunt ist. Die Halbäpfel dämpft man gleichfalls vor – nicht zu weich allerdings – sie bleiben in der Pfanne und werden vor dem Anrichten nochmals gut erhitzt. Im Notfall darf man sie aber überhaupt weglassen!

Zutaten zu Rindsplätzchen: 500 Gramm Rindsplätzchen (zirka ein Zentimeter dick), etwas Öl, frische Butter, eine große gehackte Zwiebel, wenig Mehl, ein Teelöffel Tomatenpurée, ungefähr zwei Deziliter dunkles Bier, je eine Prise Salz, Pfeffer, Basilikum, Liebstöckel und Majoran (eventuell die getrockneten ganzen Blättchen).

Am Morgen werden die Plätzchen gesalzen und im Öl beidseitig rasch angebraten, dann in einer engen hohen Pfanne übereinander geschichtet. Zwischen die Plätzchen kommt je ein gutes Stück Butter und ein wenig feingehackte Zwiebel. Im Bratenfond röstet man Mehl und Tomatenpurée etwas an, löscht mit dem Bier ab und fügt das Salz und die Gewürze bei. Die Sauce gießt man über den Plätzchenturm, der bis etwa zur halben Höhe drin stehen sollte. Abends lässt man ihn dann gut zugedeckt während mindestens einer Stunde schmoren. Dickt die Sauce zu stark ein, gießt man noch etwas Bier nach.

Manchmal aber, vor allem, wenn die Gästezahl über zehn steigt, halte ich mich an ein altes Berner Weihnachtsrezept, an die «Chrügelipastete». Die Füllung gibt zwar einiges zu tun, da man ihr aber nachredet, sie schmecke aufgewärmt noch viel besser, darf man sie ebenfalls schon am Vormittag fertig kochen. Ich habe das Rezept zudem noch ein wenig abgeändert und vereinfacht. Vorspeise ist keine nötig, oder dann höchstens eine ganz leichte:

eine Tasse Bouillon  
\*

Vol-au-vents nach Bernerart  
feine Erbschen  
\*

Himbeeren aus dem Einmachglas (oder tiefgefrorene)

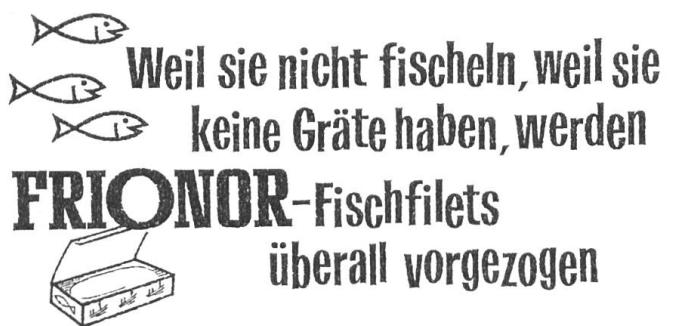


Cenovis

Cenovis WÜRZE

Wer mit Liebe kocht,  
würzt seine Suppe mit Cenovis

Jetzt reich an Vitamin B



Weil sie nicht fischeln, weil sie  
keine Gräte haben, werden  
überall vorgezogen

FRIONOR-Fischfilets



Ein lang ersehnter Wunsch der Hausfrau ist Wirklichkeit geworden. Haare und Kleider ohne Küchenduft, das ist ideal! Gelöst wird das Problem durch die neue GAGGENAU Dunstabzugshaube. Dieses Gerät reinigt die Küchenluft sicher von allen Fett- und Aromastoffen. Alles, was aus dem Kochtopf steigt, wird von großen Spezialfiltern aufgenommen und niemand riecht mehr was Sie kochen. Sinnvoll ist die gesamte Konstruktion, die Sicht auf den Herd wird nicht beeinträchtigt, ein Flutlicht bestrahlt hell und angenehm die Kochfläche. Die Anbringung der Haube ist leicht selbst zu machen. GAGGENAU Abzugshauben werden mit und ohne Anschluß für einen Abzugskamin geliefert. Mehr über GAGGENAU Abzugshauben erfahren Sie durch uns.

Bitte teilen Sie mir nähere Informationen mit über:

- die neue Gaggenau Dunstabzugshaube
- moderne Gaggenau Kücheneinbaugeräte

Bitte auf Postkarte aufkleben und einsenden an:

Gaggenau Apparate AG  
Althardstr. 158, 8105 Regensdorf-ZH, Tel. 051/946651

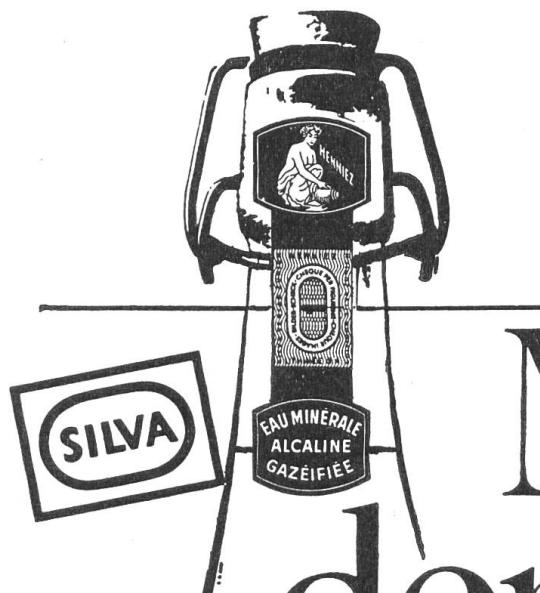
Da der Konditor an meinem Wohnort den dazugehörigen großen Pastetenhafen nicht herstellt, bestelle ich pro Person zwei bis drei kleine Vol-au-vents, die ich kurz vor dem Servieren im heißen Ofen erhitze.

Zutaten zur Füllung (reicht für vier bis sechs Personen): 250 Gramm Milken, vier rohe Kalbsbratwürste, eine Büchse Champignons, ein Päcklein gedörnte Steinpilze, eine kleine Büchse Crevetten, etwas Fett, drei bis vier Eßlöffel Mehl, Bouillonextrakt.

Die Steinpilze weiche ich schon am Vorabend in genügend Wasser ein. Am Morgen wasche, siede und schäle ich die Milken, bevor ich sie in Butter überbrate. Im gleichen Sud lasse ich die zu kleinen Kugeln ausgedrückten Bratwürste ziehen, bis sie gar sind. Dann stelle ich aus Fett und Mehl eine gedünstete Sauce her. Zum Ablöschen verwende ich den Saft der Champignons, das Einweichwasser der Steinpilze und soviel vom Sud als noch an Flüssigkeit erforderlich ist. Gewürzt wird nach Belieben mit Bouillonextrakt. Die Sauce soll mindestens eine halbe, lieber eine ganze Stunde auf kleinem Feuer köcheln, dann gebe ich Pilze, Milken, «Chrügeli» und die gewaschenen Crevetten drein und stelle die Pfanne beiseite bis am Abend. Vor dem Anrichten bringe ich die Füllung nochmals zum Kochen. Ich bringe sie in einer separaten tiefen Schüssel auf den Tisch, sie darf auf dem Rechaud ruhig weiterköcheln, damit jedes Pastetchen frisch mit wirklich heißer Füllung serviert werden kann. Und es soll überlaufen – so verlangt's die Tradition!

Bei all den aufgeführten Menuvorschlägen – meine Suche nach ähnlichen Rezepten ist natürlich noch lange nicht abgeschlossen – sollte es der Hausfrau möglich sein, mit der zusätzlichen Arbeit fertig zu werden, ohne daß sie in ein Hasten und Hetzen gerät. Denn das Wichtigste bleibt immer ihre gute Laune: das delikateste Festessen schmeckt dem Gast nicht recht, wenn die Gastgeberin sichtbar erschöpft am Tisch sitzt!

# GAGGENAU



---

# Mehr denn je: Henniez

---



Henniez-Lithinée S.A. sources minérales naturelles



Die neue  
Vacuum-Packung  
garantiert:  
röstfrisch bis  
18.4.66

Denn der Usego-Kaffee V\* (oder Sera V\*) wird gleich nach dem Rösten und dem Mahlen abgepackt. Aber frisch verpackt ist nur halb gewonnen. Ganz bleibt das duftende Kaffee-Aroma erst dann erhalten, wenn der Packung die Luft entzogen wird.

Genau das wird beim vacuumverpackten Usego-Kaffee gemacht. Deshalb bleibt er röstfrisch. Und Sie wissen wie lange. Denn es steht auf jeder Packung. Das Datum ist Ihre Garantie.

\*V für Vacuum

Usego-Kaffee V und Sera V (koffeinfrei), gemahlen, vacuumverpackt,

**250 g Fr. 2.90** mit Rabatt.

---

**In jedem Usego-Geschäft**

---