

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 1

Artikel: Die patriotische Käseplatte
Autor: Lisbeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079151>

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: 13.01.2026

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

Die patriotische Käseplatte

Von Lisbeth

Mein Mann bringt häufig ausländische Geschäftsfreunde zum Nachtessen mit nach Hause. Ich freue mich darüber, denn ich genieße es, fremde Menschen kennenzulernen und an Gesprächen teilzuhaben, die über meine vier Wände hinausreichen. Schwierigkeiten aber machte mir lange Zeit mein kulinarischer Beitrag zum Gelingen des Abends. Ich wollte den Gästen doch eine gute schweizerische Spezialität vorsetzen – aber wie stellt man es an, eine Rösti und Geschnetzelts mit der nötigen Liebe zu betreuen, wenn man gleichzeitig drei kleine Kinder zu Bett bringen und die Wohnstube von ihren Spuren befreien muß? Und dann möchte man erst noch als heiter souveräne Gastgeberin und nicht als abgehetztes Küchenwesen unter die Haustüre treten können!

Die Lösung meines Problems verdanke ich einem amerikanischen Gast, der erzählte, er freue sich immer darauf, in einem Schweizer Speisewagen zu essen – wegen der Käseplatte, die jeweilen zum Schluß der Mahlzeit gereicht werde. Es gäbe da keineswegs nur, was man bei ihm zu Hause unter «Swiss cheese» verstehe, den mit den großen Löchern, sondern noch eine Anzahl anderer vorzüglicher Sorten. Da beschloß ich, meinem nächsten ausländischen Gast eine Käseplatte vorzusetzen, eine rein schweizerische natürlich.

Daß ich gar nicht wußte, was alles dazu gehört, merkte ich erst, als ich dann im Milchladen stand. Emmentaler und Greyerzer waren mir wohl ein Begriff, auch noch Appenzeller und Tilsiter. Weichkäse aber kannte ich zu meiner Schande eigentlich nur französische. Zum Glück machte sich der Milchhändler ein Vergnügen daraus, mich zu bilden, und seither habe ich so oft eine «patriotische» Käseplatte aufgestellt, daß ich mir fast als Spezialistin auf diesem Gebiet vorkomme.

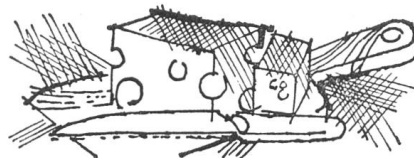
Da man natürlich mit Tischgenossen rechnen muß, die keinen Käse mögen, habe ich immer auch etwas Bündnerfleisch und Schinken und eine

Salami im Vorrat. Bis jetzt hat aber noch kein Gast meine Käseplatte verschmäht!

Wenn ich einkaufe, achte ich darauf, daß jede Käsegruppe mindestens mit einer Sorte vertreten ist:

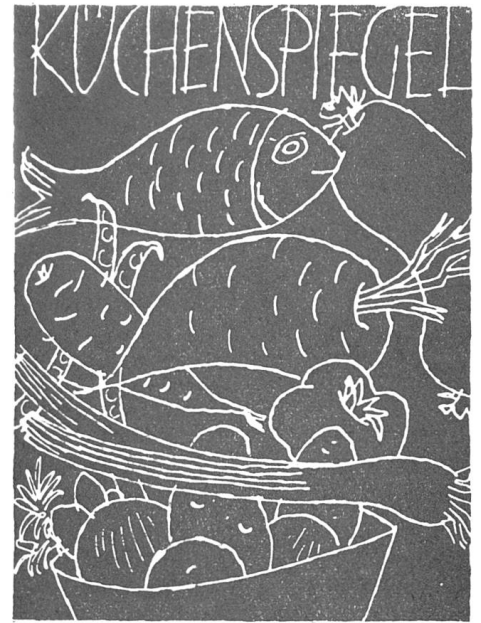
Bei den *Hartkäsen* gehört unser berühmtester Käse, der Emmentaler, unbedingt dazu. Ich geselle ihm ein Stück Greyerzer bei, oder, was ich noch besser und origineller finde, einen gut gelagerten Innerschweizer Sbrinz, von dem sich jeder bei Tisch mit dem Kartoffelschäler dünne Späne abschneidet. (Reifen Sbrinz kann man auch brechen. Man sticht dazu das Messer ein Stück weit schräg hinein und dreht es dann kräftig ab, wie einen Meißel. An der Bruchstelle sieht der Sbrinz besonders gluschtig aus.) Manchmal finde ich auch echten Saanen Hobelkäse und habe damit bereits ein Glanzstück für meine Käseplatte.

Als *halbharten Käse* kaufe ich ein Stück Appenzeller oder Tilsiter oder einen würzig fetten Bergkäse, etwa einen Walliser vom Val de Bagnes oder aus dem Goms oder ein Briener Mutschli. Der aparteste Halbhartkäse ist wohl der Tête de Moine (auch Bellelay-Käse genannt) aus dem Berner Jura, der einem fast im Mund zergeht. Ich lasse mir ein zylindrisches Stück quer zur Schnittfläche abschneiden, denn dieser Käse wird am Tisch nicht geschnitten, sondern mit dem Messer von der Schnittfläche abgeschabt. Tête de Moine gibt es leider meist nur zwischen September und März. Eine andere exquisite Winter-



Vignette Jürg Mauerhofer

spezialität ist der Freiburger Vacherin, weichschmelzend mit kräftigem, leicht säuerlichem Aroma. Auch ein Glarner Schabzigerstöckli findet seine Liebhaber, besonders, wenn es feingerieben und mit Butter zu einer «Lus-salbi» vermischt wird.



Von den *Weiß-Schimmelkäsen* ist eigentlich nur der Tomme Vaudois eine echte Schweizer Spezialität; er bleibt auch in reifem, fließendem Zustand ziemlich mild. Daneben werden nach französischem Muster auch in der Schweiz sehr gute Bries und Camemberts hergestellt.

Rotschmierkäse sind richtige Männerkäse, denn sie werden mit der Reife sehr intensiv in Geruch und Aroma. Ein Stücklein rezenter Reblochon oder Limburger, Romadour oder Münster gehört auf jede vollständige Käseplatte. Seit ich gemerkt habe, daß es Marken gibt, die aus pasteurisierter Milch hergestellt werden, was den Geruch wesentlich dämpft, habe ich mich auch damit anfreunden können. Während man Weiß-Schimmelkäse natürlich mit der Rinde ißt, werden Rotschmierkäse vor dem Servieren säuberlich mit dem Messer abgeschabt. Eine Ausnahme bildet der Vacherin Mont d'Or, eine Winterspezialität aus dem Jura, der in Spanschachteln auf den Markt kommt. Er ist rahmig mild und wird erst auf dem Teller von der Rinde befreit; ein wenig Kümmel gehört dazu.

Jetzt fehlt auf meiner Käseplatte nur noch ein *Frischkäse*, ein feuchter, säuerlicher Petit Suisse oder ein Carré frais. Noch lieber ist mir eine Portion Quark, schaumig geschlagen und mit viel gehackten Kräutern vermischt.

Was sonst noch dazu gehört? Ein Mödéli Butter natürlich, weißes und dunkles Brot (zum Beispiel eine Pariser Stange und ein Roggenbrot), das ich im Backofen kurz aufbacke, damit es schön knusprig wird, manchmal auch eine Schüssel Gschwellti und ein gemischter Salat.

Die patriotische Käseplatte

Wir trinken am liebsten Wein zum Käse und die Kinder Apfelsaft – mit dem ich bei vielen ausländischen Gästen fast noch mehr Erfolg habe als mit einem guten Tropfen!

Beim Einkaufen von Käse ist es wichtig, auf die Reife zu achten. Weichkäse werden bei uns meist jung verkauft und müssen ein paar Tage bei Zimmertemperatur zu Hause ausreifen, damit sie ihr volles Aroma entfalten. Harte und halbharte Käse brauchen Monate, der Sbrinz sogar Jahre, bis sie reif sind. Da man sie nicht in angeschnittenem Zustand nachreifen lassen kann, muß man sie im gewünschten Stadium einkaufen: Jung und mild oder älter und recenter.

Ich kombiniere auf meiner Käseplatte gerne Käse in verschiedenen Reifestadien, also etwa einen sanften jungen Tilsiter mit einem chüstigen

reifen Greyerzer und einen weichfließenden pikanten Brie mit einem noch diskret herben Romadour.

Man kann übrigens eine Käseplatte gut im voraus zubereiten, wenn man sie nachher mit einem feuchten Küchentuch zudeckt und darauf achtet, daß dieses Tuch auf der Rindenseite und nicht auf dem Käseteig aufliegt. So zugedeckt läuft der Käse auch außerhalb des Kühlschranks während Stunden nicht an.

Was nicht alle Leute wissen: Käse sollte man nie direkt aus dem Kühlschrank servieren, sondern wie einen guten Wein chambrieren, indem man ihn etwa eine halbe Stunde vor dem Essen eingepackt auf den Küchentisch legt.

Ich rechne pro Person mit etwa 150 Gramm Käse, kaufe aber immer großzügig ein, denn es braucht wahr-

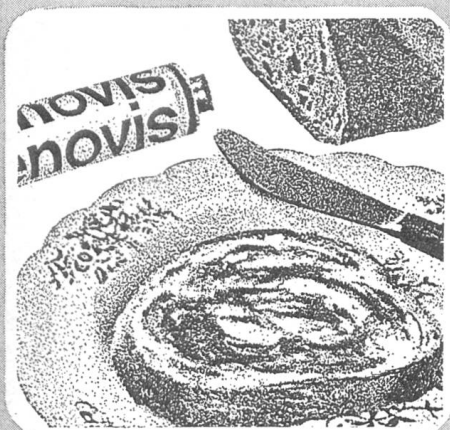
schaftige Stücke, wenn eine Käseplatte nicht mickrig aussehen soll. Es darf ruhig etwas davon übrigbleiben: Einerseits läßt sich Käse eine bis zwei Wochen lang aufbewahren, wenn man ihn einzeln in Folie wickelt und die Päcklein in einer Plasticschachtel im Kühlschrank versorgt. Andererseits gibt es so viele gute Käsegerichte, daß sich auch der letzte unansehnliche Rest noch verwenden läßt.

Viele Rezepte in meinem Repertoire stammen aus den sechs Broschüren, welche die Schweizerische Käseunion in Bern herausgegeben hat und die man beim Milchhändler oder direkt bei der Käseunion für je achtzig Rappen beziehen kann.

Bunte Käsesalate

Da meine Familie ein Gericht mindestens so sehr mit den Augen beurteilt wie mit dem Gaumen, sind Kä-

cenovis als Brot- aufstrich



Ein herrlich-pikanter Brotaufstrich. Cenovis direkt aus der Tube hauchdünn auf Butterbrotscheiben streichen. So einfach... und fein



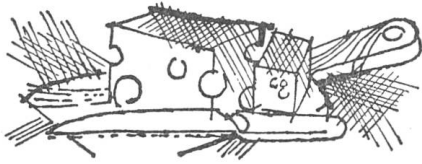
Ein Tip: Versuchen Sie auch Cenovis Streuwürze. Sie ist bekömmlicher, denn sie enthält weniger Salz als gewöhnliche Streuwürze.

cenovis zum Würzen



Fügen Sie z.B. Ihrer Salatsauce etwas Cenovis aus der Tube oder ein Spritzer Cenovis flüssig bei. Sie werden staunen, wie viel besser der Salat schmeckt.

Getreideflocken AG, Lenzburg



sesalate in farbenfrohen Kombinationen bei uns sehr beliebt – sofern ich mich nicht an allzu exotische Zusammenstellungen wage.

Ich rühre dazu eine rassige Salatsauce aus viel Meerrettichsenf und Tubenmayonnaise, etwas Maggiwürze oder Aromat, weißen Weinessig und gehackten Zwiebeln, Peterli und Schnittlauch, manchmal auch Kapern oder Cornichons. Darin lasse ich den Käsesalat eine Stunde lang ziehen und richte ihn an auf Salatblättern, die ich unmittelbar vor dem Servieren separat mit ein wenig Salatsauce beträufelt habe.

Herzhafte Kombinationen:

Dicke kurze Stengelchen von Greyerzer, Fleischkäse und Kartoffeln, gekochte grüne Bohnen, garniert mit Tomatenschnitzen und Scheiben von harten Eiern.

Gescheibelter Appenzeller, dünne Rädchen von Cervelats, Kartoffeln, Radiesli und Essiggurken.

Feingehobelter Kabis vermischt mit an der Röstiraffel gehobeltem Emmentaler. Mindestens zwei Stunden lang marinieren in einer Sauce ohne Zwiebeln und Kräutern, dafür mit einem Eßlöffel abgebrühtem Kümmel. Kurz vor dem Servieren mit knusprig gebratenen Speckmöckli überhäufen.

Raffinierte Kombinationen:

Sbrinz, Tomaten und Peperoni in ganz kleine Würfelchen schneiden, vermischen mit Silberzwiebelchen und Eierschwämmen aus dem Essig.

Tilsiter und Schinken klein würfeln, mischen mit einer Dose Maiskörnern und ein paar Oliven.

Sbrinz, Sellerie und Äpfel in eine pikante Yoghurtsauce raffeln, mit grobgehackten Nüssen bestreuen.

Fast ebenso unerschöpflich sind die

Variationen über Käseschnitten

Neuenburger Käseschnitten: Vier bis fünf Modelbrotschnitten mit Weißwein

beträufeln, in eine flache Gratinform legen und dick bestreichen mit einer Masse aus 150 Gramm geriebenem Greyerzer, einem Ei und einem Gläschen Weißwein. Mit Paprika bestäuben, im sehr heißen Ofen schnell goldbraun backen und sofort servieren – so wird das Brot knusprig und der Käse zart.

Alle Käseschnitten gewinnen übrigens, wenn man das Brot vorher mit Weißwein, Kirsch oder Milch beträufelt; man darf es dabei nur nicht zu feucht werden lassen.

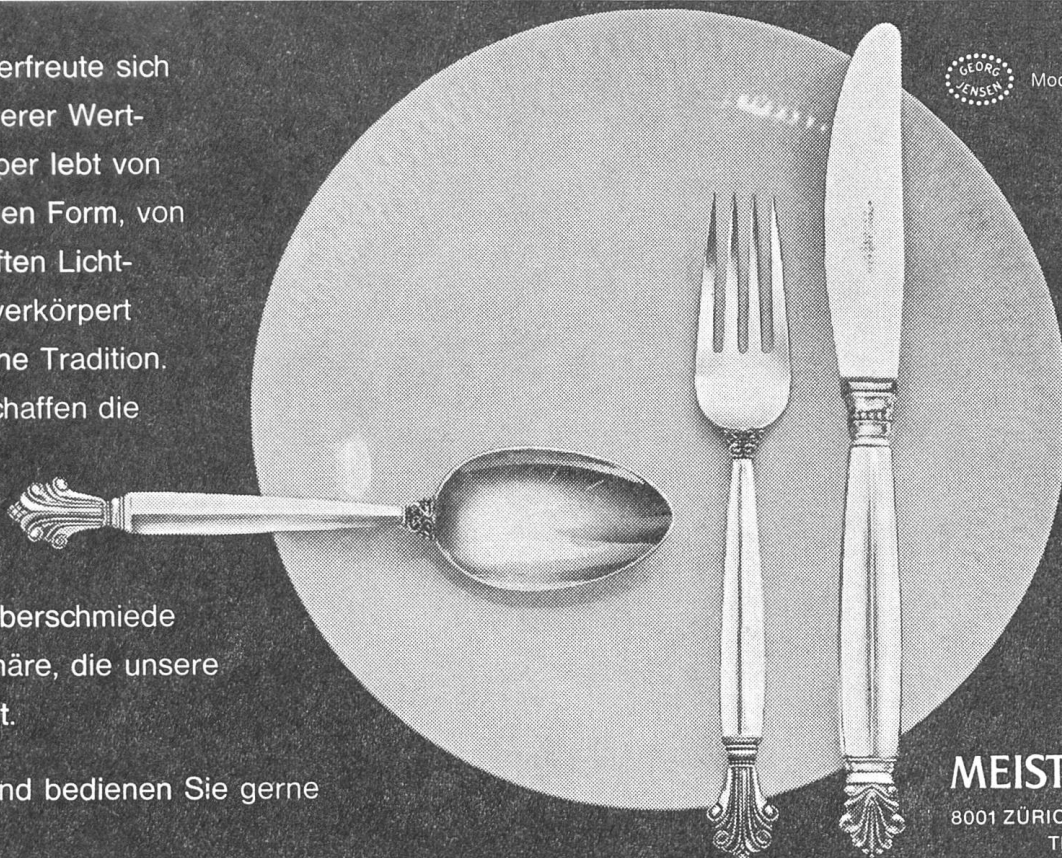
Basler Käseschnitten: Speckwürfelchen und feingescheibelte Zwiebeln zusammen hellgolden dämpfen, etwas Mehl darüberstreuen und mit einem Löffel Rahm zu einer sämigen Masse binden. Modelbrotscheiben damit dick bestreichen, mit einer Scheibe Tilsiter belegen und im sehr heißen Ofen über-schmelzen lassen.

Berner Käsekissen: 150 Gramm gerie-

Echtes Silber erfreute sich seit je besonderer Wertschätzung. Silber lebt von der wohltuenden Form, von den zauberhaften Lichteffekten und verkörpert gesellschaftliche Tradition. Auch heute schaffen die

Werke der Silberschmiede die intime Sphäre, die unsere Herzen erfreut.

Wir beraten und bedienen Sie gerne

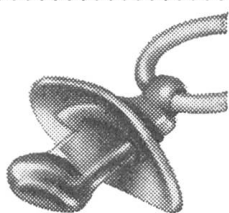


Modell "Acanthus"

MEISTER SILBER

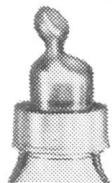
8001 ZÜRICH, BAHNHOFSTR. 33
TEL. 252729





BiBiNuk
DENTAL

der einzige mundgerechte Nuggi und Sauger!



BiBiNuk Nuggi sorgen für gesundes Wachstum von Kiefer und Zähnen und stärken Gesichts- und Kaumuskulatur. Verwenden Sie BiBiNuk gleich nach der Geburt! Ideale BiBiNuk-Kombination
BiBiNuk Nuggi, Sauger 1.35
Sauger mit Schoppenflasche 3.40
Bruchsicherer Wärmehalter 3.25
BiBiNuk Dental — nach Dr. A. Müller

Gut gewickelt mit



BiBina
dem
preiswerten

Original-Schwedenmodell

Stoff- oder Wegwerf-Windeln? BiBina-Hösl sind auf jeden Fall richtig! Sie sitzen tadellos ohne einzuengen und vertragen sich gut auch mit empfindlicher Haut. BiBina-Hösl sind absolut kochecht.

Neu sind «BiBina 1x» Wegwerf-Höschchen: 20 Stück nur Fr. 3.90.

In Apotheken, Drogerien und Kinderspezialgeschäften finden Sie die beliebten BiBi-Artikel: Nuggi, Schoppenflaschen, Beissringe, Gummierli, Rasseln, Tassen und Teller... BiBi für's Bébé — mit den fröhlichen Bibeli-Zeichnungen! BiBi Säuglings- und Kinderartikel von Lamprecht AG, 8050 Zürich

Die patriotische Käseplatte

benen Emmentaler verrühren mit zwei Eigelb, einem Dezi Milch, einem knappen Eßlöffel Mehl und einem Schuß Kirsch. Zwei sehr steife Eiweiß sorgfältig darunterziehen und die Masse auf sieben bis acht Modelbrotsscheiben verteilen (je einen gehäuften Kaffeelöffel pro Brotscheibe). Man backt die Schnitten zwei bis drei Minuten halbschwimmend im sehr heißen Öl, und zwar zuerst mit der Käseseite nach unten, die dabei schön aufgeht.

Hudilumper: Dafür kann man alle Reste einer Käseplatte aufbrauchen. Man reibt den Hartkäse und schneidet den Weichkäse in Scheibchen, verrührt eine große Tasse dieser Mischung mit einer kleinen Tube Mayonnaise, würzt mit Muskat und Senf und streicht die Masse auf halbierte Weggli (es können altbackene sein), die man auf einem gebutterten Blech im sehr heißen Ofen überbackt.

Viele Gemüsesorten, die in unserer Familie nicht besonders beliebt sind, verschwinden blitzartig, wenn ich sie mit Käse aufpoliere:

Blattspinat à la romaine

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein hacken, zusammen mit 100 Gramm Speckwürfeli hellgelb braten. Darin ein Kilo zarten Blattspinat eine Viertelstunde dämpfen, würzen mit einem Bouillonwürfel und Muskat. 50 Gramm Sbrinz mit einer halben Tasse Milch und zwei Eiern verklopfen, sorgfältig unter den Spinat mischen und diesen in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Mit dünnen Streifen von Emmentaler wie eine Linzertorte gitterartig belegen und im vorgewärmten Ofen bei guter Hitze überbacken.

Käsetomaten

Ein Kilo Tomaten querdurch halbieren, in eine flache Gratinform dicht aneinander legen, mit Salz und Aromat würzen. Aus 150 bis 200 Gramm geriebenem Emmentaler, einem Dezi Vollrahm, einem Büschel gehacktem Peterli, einem gehackten Sellerieblatt und ein bis zwei Löffeln Paniermehl eine dicke Paste rühren und diese auf

die Tomaten häufen. Im vorgeheizten Ofen gut zwanzig Minuten backen. Spaghetti nature passen gut dazu.

Sehr gut wird das gleiche Gericht auch, wenn man die Tomaten ersetzt durch dicke Scheiben von ungeschälten Aubergines, die man in Butter beidseitig angebraten hat.

Ratatouille-Wähe

100 Gramm Speckwürfeli, eine gehackte Zwiebel und eine gehackte Knoblauchzehe zusammen hellgelb braten. Je eine ungeschälte kleine Aubergine, Zucchini, Peperoni und eine geschälte, entkernte Tomate kleinschneiden (zusammen ein knappes Pfund) und im Speck-Zwiebel-Gemisch dämpfen, bis das Gemüse zusammengefallen und die Flüssigkeit verdunstet ist. Einen gehäuften Eßlöffel Mehl, etwas Salz und italienische Küchenkräuter darunter mischen und eine Viertelstunde auskühlen lassen. Inzwischen ein rundes Wähenblech von 30 Zentimeter Durchmesser mit Blätterteig auskleiden, einen ziemlich hohen Rand formen und das Gemüsegemisch hineingeben. Darüber kommt eine dickflüssiger Guß aus 200 Gramm Speisequark, verrührt mit einer Tasse Milch, zwei Eiern, einem gehäuften Eßlöffel Mehl, je 100 Gramm geriebenem Emmentaler und Greyerzer, Salz, Pfeffer und Muskat. Den Ofen während 10 Minuten auf höchster Stufe vorheizen, die Wähe zuunterst hineinschieben und bei guter Mittelhitze 40 Minuten backen.

Für dieses Rezept eignet sich auch Ratatouille aus der Büchse sehr gut.

Zusammen mit einer Schüssel Salat ergibt das eine herzhaftes Mahlzeit für vier bis fünf Personen.

Gute fleischlose Mahlzeiten ergeben auch viele Kombinationen von Kartoffeln und Käse:

Kartoffel-Ramequin

Ein Kilo geschälte rohe Kartoffeln in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, 300 Gramm Emmentaler in dünne Tranchen. Kartoffeln und Käse ziegelartig in eine gebutterte Gratinform schichten, so daß die Käseschei-

ben die Kartoffeln überragen (notfalls in zwei Lagen). Zwei Eier mit einem halben Liter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verklopfen und darüber gießen. Im gut vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze in 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Stock-Auflauf

Unter einen ordentlichen Rest Kartoffelstock mische ich 200 Gramm geriebenen Emmentaler oder Greyerzer, 200 Gramm kleingewürfelten Schinken, Speck oder Fleischkäse, drei Eigelb und einen Eßlöffel Mehl und ziehe zuletzt sorgfältig drei sehr steife Eiweiß darunter. Diesen souffléartigen Auflauf backe ich während dreiviertel Stunden bei Mittelhitze im leicht vorgewärmten Ofen.

Barbecue-Kartoffeln

Acht große Kartoffeln gründlich putzen, aber nicht schälen und möglichst tief, aber nicht zu breit aushöhlen. Sie werden gefüllt mit einer Masse aus 100 Gramm Rahmquark, den man mit etwas Milch schaumig rührt und vermischt mit 50 Gramm geriebenem Sbrinz, einer Handvoll gehackter Kräuter, Pfeffer und Salz. Man belegt die gefüllten Kartoffeln mit einem Butterflöcklein, wickelt sie gut in Aluminiumfolie und läßt sie auf der Holzkohlenglut oder im mittelheißen Backofen während 40 Minuten garwerden. Dann schneidet man die Folie kreuzweise auf und serviert die von der brutzelnden Käsemasse durchzogenen Kartoffeln in der Hülle.

Ebenfalls amerikanischer Herkunft ist der kleine Imbiß, den ich gerne vorbereite, wenn mein Mann Freunde zu einem Jaßabend eingeladen hat:

Hot Bread

Ein Pariser Brot schneide ich in Abständen von 3 Zentimetern schräg ein, so daß es unten noch zusammenhält. In jeden Schlitz streiche ich ein wenig Butter und Senf und stecke je eine Scheibe fetten Bergkäse, Tomate und Salzgurke hinein. Dann kann ich mich ruhig ins Bett verziehen. Wenn sich

die Herrenrunde auf etwas Eßbares besinnt, stellt mein Mann den Backofen an und schiebt, sobald er richtig heiß ist, das Brot für fünf bis zehn Minuten hinein, bis der Käse schmilzt. Bei Tisch wird es so zerschnitten, daß die heiße Füllung immer zwischen zwei Brotteilen liegt. Anstatt einem langen Brot kann man natürlich auch für jeden Gast ein Miniatur-Pariserbrot vorbereiten. Das gleiche Brot läßt sich übrigens auch in Aluminiumfolie einhüllen und auf der Holzkohlenglut backen.

Und wenn mir einmal die Zeit fehlt, um für die Jaßrunde etwas Gutes vorzubereiten, mache ich mir auch keine großen Sorgen: Solange ein rechtes Stück Käse und ein frisches Brot im Hause zu finden sind, ist wohl noch kein Mann verhungert!



Walterli, 3½, schaut seiner Mama zu, wie sie ein Buch liest. Er fragt, was das für Zeichen seien im Buch. Mama antwortet, das seien Buchstaben. Später sieht der Bub dem Vater zu, wie er eine Zeitung liest und sagt: «Gäll, Papa, das sind Zytigsstabe?»

H. St. in G.

In unserer Gemeinde haben wir 50 Prozent Protestanten, 40 Prozent Katholiken; 10 Prozent gehören andern Konfessionen an.

P. W. in M.

Als ich noch in der Lehre war, durfte ich jeden Donnerstag bei einer verheirateten Kollegin das Mittagessen einnehmen. Ihre zwei Knaben sprachen immer das Tischgebet: «Häiland, chom zu üs an Tisch...» Eines Tages merkten wir, daß der jüngere der Beiden statt «sägne du, was aufgestellt isch!» immer sagte: «Säg mer du, was aufgestellt isch!»

R. M.-H. in H.

Wir trinken jetzt jeden Tag

NEUROCA

erst nur die Kinder, die keinen Kaffee bekommen sollen, dann die ganze Familie, weil es so gut schmeckt, und es bekommt uns auch ausgezeichnet.

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur
3-4 Rappen



Fabrik neuzeitlicher
Nahrungsmittel Gland VD

im Flex-Sil
dem einzigen Dampfkochtopf
ohne Gummiring
kocht man schneller, besser
und gesünder



Erhältlich in den Grossenbacher-Geschäften Basel, Petersgasse 4
Zürich, Löwenstrasse 17
in allen Filialen der Ostschweiz und in vielen guten Fachgeschäften. Wo, sagt die Grossenbacher Handels AG
9008 St.Gallen, Rosenheimstr. 2/4
Tel. 071/24 23 23