

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 36 (1979)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Vogel-Brot auch in der Schweiz wieder erhältlich  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-552064>

#### 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:** 12.01.2026

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

deren günstige Wirkung das ganze Jahr hindurch. Oft lässt sich dadurch eine hartnäckige Verstopfung in Ordnung bringen. Gleichzeitig können auch andere Krankheitssymptome behoben werden. Es ist doch bei Maschinen auch üblich, von Zeit zu Zeit eine entsprechende Revision und Reinigung durchzuführen, denn dadurch erspart man sich unnötige Reparaturkosten. Warum sollte man eine solche Vorsichtsmassnahme nicht auch dem Körper

gegenüber beachten? Auf jeden Fall ist das Erfahrungsgut der indischen Aerzte, bekannt auch als Kaviray, nicht zu verachten. Infolge entsprechender Ergebnisse sind daher auch viele Europäer begeistert von der Idee dieser indischen Heilweise und verwenden die fremdländischen Pflanzen aus dem Orient gerne, um dadurch festgesetzte Körperschlacken loszuwerden, was gewissermassen zu einer wohltuenden Verjüngung führen kann.

### Vogel-Brot auch in der Schweiz wieder erhältlich

Endlich können wir unser Vogel-Brot nun auch in der Schweiz wieder vorfinden, was nur recht und billig ist, wie man im Volksmund so sagt, denn in anderen Ländern leistete es inzwischen ununterbrochen seine besten Dienste. Ein staatliches Bulletin meldete, dass in Australien, Tasmanien und Neuseeland das Vogel-Brot im Gebrauch der Vollkornbrote an erster Stelle stehe, also am meisten gegessen werde, was von den dortigen Bewohnern, also nebst den Fremden auch den Einheimischen, zugutekommt. Dies gilt auch für Hongkong, Singapur, England, Schottland, Irland, Holland und noch für andere Länder, da die Ueberwachung der Fabrikation und Verbreitung dieses Brotes in gewissenhaften Händen liegt, was heute für sich spricht und sehr zu loben ist.

Nicht nur ein gutes Rezept braucht es zur Herstellung eines solchen Brotes, sondern auch erfahrene und sorgfältig arbeitende Fachleute, denn es gelingt nicht jedem, trotz wertvollen natürlichen Rohstoffen, ein schmackhaftes Brot zuzubereiten. Zur Herstellung von Vogel-Brot werden 50% Roggen und Weizen auf einer Steinmühle frisch geschrötert. Zusätzlich folgen noch gemahlener Naturreis, Ruchmehl, Weizenkeime, Honig und Joghurt. Es ist ein Hefe-, also kein Sauerteigbrot. Da die heutige Zeit viel Kraft von uns Menschen erfordert, ist ein vollwertiges Brot für Jugendliche und Erwachsene doppelt nötig. Es liefert für die Gesundheit die notwendigen Mineralstoffe, auch Nährsalze ge-

nannt, ist schmackhaft, daher auch bei den Kindern beliebt.

Im Nahrungsmittelgeschäft, vor allem im Reformhaus, kann man sich heute wieder mit Vogel-Brot eindecken.

Herstellung und Engroslieferungen erfolgen für die Kantone:

Zürich, Schaffhausen, St. Gallen, Thurgau, Aargau, Uri, Schwyz, Glarus, Zug, Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden, Graubünden, Tessin

von der Bäckerei Aschinger, 8200 Schaffhausen

für die übrige Schweiz von:

Fa. Geiser AG, 3053 Münchenbuchsee

Patienten, Freunde und Leser der «Gesundheitsnachrichten» im Ausland erhalten den Bezugsquellenachweis von Fa. A. Vogel, biolog. Heilmittel, 9053 Teufen AR/Schweiz.

Zusammen mit dem Vollwertmuesli gehört A. Vogels Vollwertbrot zu unserer Vollwerternährung. Wir erhalten gerne Berichte darüber, wie dieses Brot dem einzelnen gefällt. —

---

#### BIOCHEMISCHER-VEREIN ZÜRICH

Öffentlicher Vortrag

Dienstag, den 17. April 1979, 20 Uhr

im Restaurant Löwenbräu Urania

1. Stock, Saal 3

W. Nussbaumer spricht über Leber, Galle und Milz

---