

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 38 (1981)
Heft: 5

Werbung

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: 29.01.2026

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

Vogel-Brot

A. Vogel's Vollwert-Spezialbrot wird mit Weizen- und Roggenkörnern aus kontrolliertem biologischem Anbau gebacken. Die Getreidekörner werden täglich auf einer Steinmühle frisch geschrotet, gequollen und zum Teig geknetet. Dank diesem Frischmahl- und Quellverfahren bleiben dem Vollwertbrot die wichtigen sauerstoffempfindlichen Vitalstoffe, wie auch die leicht flüchtigen Aromastoffe erhalten. Der Zusatz von biologischem Naturreismehl erhöht nicht nur den Vitamingehalt des Brotes, er wirkt auch regenerierend auf das arterielle System. Eine weitere Bereicherung an Vitaminen und hochwertigem Eiweiss erhält das Brot durch die zusätzliche Zugabe von Wei-

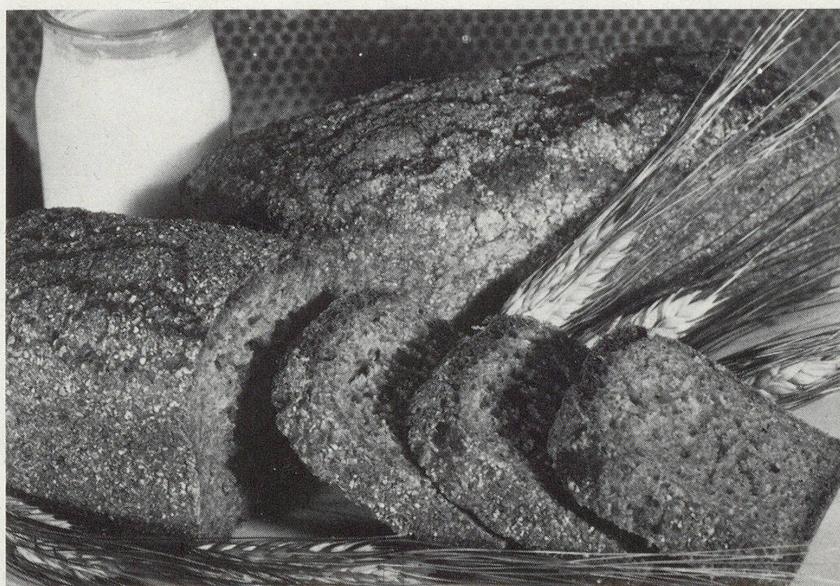
zenkeimen, dem ernährungsphysiologisch wertvollsten Teil des Weizenkornes. Kleine Zugaben von Bienenhonig und frischem Yoghurt verfeinern den Geschmack des Brotes und führen ihm Fruchtzucker und hochwertiges Milcheiweiss zu. Dieses Brot wird mit Zusatz von Meersalz, das wertvolle Spurenelemente enthält, gebacken. Es enthält keinerlei Konservierungsmittel.

450 g

Erhältlich in Reformhäusern.

ein **A.Vogel** Produkt

BIOFORCE AG
9325 Roggwil



NEU
für die moderne
gesunde Ernährung

A photograph showing several boxes of A. Vogel Soja-Mix in various flavors: Bolognese, Ravioli, Curry, and Lasagne. In the foreground, a black plate is filled with a slice of lasagna, topped with a slice of tomato and a sprig of rosemary. Surrounding the plate are various ingredients: a red onion, a whole garlic bulb, a red bell pepper, a small bunch of mushrooms, and a sprig of basil. A single wheat stalk is visible on the right side.

A. Vogel's Soja-Mix Gerichte – fleischfrei und reich an hochwertigem Eiweiss

Eiweiss ist lebensnotwendig für den Aufbau und die Erneuerung der Zellen. Der Mensch braucht pro Tag 0,5 g hochwertiges Eiweiss pro Kilo Körpergewicht. Dieses Eiweiss beziehen wir hauptsächlich aus Fleisch, Fischen, Eiern, Milch, Milchprodukten und Käse. Die Behauptung, dass allein tierisches Eiweiss vollwertig sei, ist in

letzter Zeit widerlegt worden. Soja ist eine vorzügliche Eiweissquelle. A. Vogel's Soja-mix Gerichte sind fleischfrei und reich an hochwertigem, rein pflanzlichem Eiweiss aus der Sojabohne. Sie haben ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Kohlenhydraten, rein pflanzlichem Fett mit ungesättigten Fettsäuren sowie Eiweiss. Sie weisen dank des Vollkornmehles mehr Ballaststoffe und weniger Kalorien auf. Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt mit unseren Rezeptvorschlägen in Ihrem Reformhaus oder in Ihrer Drogerie.

ein A.Vogel Produkt

Bioforce AG, Roggwil TG

The Bioforce logo, which consists of a red triangle pointing upwards. Inside the triangle, the word "Bioforce" is written in white, and below it, "A. Vogel" is written in a smaller font.

A close-up photograph of a single Soja bean, showing its characteristic shape and texture.