

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 60 (2003)
Heft: 7-8: Sommerlüftchen für die Seele

Artikel: Plus Vanille, plus Kakao, als Frappé
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-554874>

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: 21.02.2026

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

Plus Vanille, plus Kakao, als Frappé



Die grosse Schar der Bambu-Liebhaber – und nicht zuletzt die Kinder! – hat jetzt Grund zur Freude: Den bekannten Früchte- und Getreidekaffee von A. Vogel gibt es neu auch als Instantgetränk mit Vanillegeschmack, mit Kakaogeschmack oder

als kühles Frappé. Die praktischen und leichten Frischhaltedosen sind auch ideal für unterwegs – beim Wandern, beim Picknick oder im Schwimmbad. Gerade bei körperlichen Aktivitäten ist Trinken ja unerlässlich für die Regeneration.

Heissbegehrt, aber kühl getrunken, ist Bambu Frappé ein köstlicher Erfrischungsdrink oder gar eine kleine, belebende Zwischenmahlzeit.

Sommerhit – ganz kühl

Ein paar Gramm Frappé-Pulver in ein Glas eiskühlte Milch – und fertig ist der Sommerdrink. Bieten Sie Ihren «Kaffee»-Gästen Frappé an, werden Sie mit Sicherheit nicht frappiert (wussten Sie, dass frappieren – auch – kalt stellen heisst?). Im Gegenteil, Sie werden sich frappiert (geschlagen) geben und Ihr super Rezept verraten müssen! Auch Ihre allzeit durstigen Kinder werden Ihnen die Bambu Frappés aus der Hand reissen.

Übrigens: Interne Tests haben gezeigt, dass Leute, die bislang nicht gerade zu den Freunden von mit heissem Wasser aufgebrühtem Bambu zu zählen waren, mittlerweile begeisterte Frappé-Fans sind!

Haben Sie mit Kuhmilch Probleme, können Sie Bambu Frappé ohne weiteres mit Soja-, Reis- oder Kokosmilch zubereiten.

Die Königin der Gewürze mag's heiss

Kaffee mit Vanille zu aromatisieren, hat eine lange Tradition. Jetzt macht auch Bambu mit

echter Bourbon-Vanille, der Königin der Gewürze, Furore. Wie es sich für eine Göttin der Tropen gehört, entfaltet die edle Schote ihre Qualitäten nur in einem heissem Ambiente, profaner gesagt: Bambu Vanille geniesst man mit heissem Wasser oder heisser Milch.

Wenn schon Bohne, dann Kakaobohne

Kakao, heute Alltagsgetränk und in keinem Haushalt fehlendes Gewürz, wurde früher nur für medizinische Zwecke in kleinsten Dosierungen verwendet. Man versprach sich davon eine ganz leicht anregende und harntreibende Wirkung. Schon Mayas und Azteken bereiten Getränke aus Kakaobohnen, doch den ersten Europäern war das Gebräu aus «Geldmandeln» oder «Ziegendrech», wie sie die Bohnen nannten, zu bitter und zu scharf. Heute geniessen wir, auch dank verbesserter Herstellung- und Zubereitungsmethoden, das raffinierte Aroma.

Das Kakaoapulver im neuen Bambu ist von allerfeinster Qualität und kommt, wie alle übrigen Zutaten auch, aus kontrolliert biologischem Anbau. Bambu Kakao ist der Allrounder unter den Neuheiten, denn er schmeckt kalt so gut wie warm.

• IZR