

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 83 (2005)
Heft: 10

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: 06.07.2025

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



Schweizer Dinkel



Schweizer Dinkel ist UrVertrauen

Wollen Sie betreffend Reinheit und Herkunft Ihres Dinkels sicher sein, achten Sie auf eines der folgenden Labels, nur sie garantieren für alte, nicht mit Weizen gekreuzte Sorten aus angestammten Schweizer Anbaugebieten. Kontrolliert! (SCES 038)



Schweizer Dinkel ist langer Brotgenuss

Neu gibt es ein lang haltbares Brot aus reinem Schweizer Bio-Urdinkel – in Scheiben vorgeschnitten. Dieses Spezialbrot erweitert demnächst das bestehende Urdinkelbrot-Sortiment der Migros.



Schweizer Dinkel ist Schweizer Pasta pur

"Kernsationell" die neuen Urdinkelpasta der Traditionsfirma Pasta Röhlin AG aus Kerns. Die herrlichen Urdinkel Tagliatelle und Urdinkel Spiralen aus reinem Urdinkel, Bergquellwasser und Schweizer Eiern gibt's im Detail- und im Gastro-Grosshandel.
Infos: www.kernser-pasta.ch

Die innovativen, neuen Urdinkelteigwaren von Goldfarm – nature oder mit Bärlauch aus den Schweizer Alpen – gibt es bald aus der Region für die Region der Migros Aare.

AKTUELL



Schweizer Dinkel ist vielseitig

Backen mit Dinkel – Das Buch mit praktischen Tipps zum Backen, mit Grundrezepten, Brot & Brötchen, Kuchen, Torten & Kleingebäck ist im FONA Verlag Lenzburg erschienen. (ISBN 3-03780-201-4).
Jetzt bestellen unter www.urdinkel.ch oder 034 409 37 38

NEU



Schweizer Dinkel ist Ihr Geschenk

Schenken Sie dieses Jahr etwas besonderes: Das neue Guetli-Rezeptbuch mit dem passenden Urdinkelmehl, ideal für das gemütliche Backen in der Vorweihnachtszeit.
Das Geschenkpaket können Sie jetzt vorbestellen (solange Vorrat) unter www.urdinkel.ch oder 034 409 37 38

Infos und Rezepte: www.urdinkel.ch ☎ 034 409 37 38

Schweizer Dinkel
Fragen Sie nach

Warnung der Stadtpolizei Zürich: Vorsicht Trickdiebe!

Seien Sie vorsichtig und misstrauisch, wenn:

- sich jemand, den Sie nicht kennen, als entfernter Verwandter ausgibt und Sie um finanzielle Unterstützung bittet,
- sich ein Unbekannter als guter Kollege Ihres nicht anwesenden oder verstorbenen Mannes beziehungsweise Ihrer nicht anwesenden oder verstorbenen Frau vorstellt,
- Sie eine unbekannte Frau um ein Glas Wasser oder Schreibzeug für eine Notiz an die abwesenden Nachbarn bittet,
- Ihnen an der Wohnungstüre günstige Teppiche oder Lederjacken zum Kauf angeboten werden.

Beachten Sie bitte folgende Ratschläge:

- Übergeben Sie fremden Personen niemals Geldbeträge.
- Lassen Sie keine fremden Personen in Ihre Wohnung oder in Ihr Haus.
- Vorsicht und eine gesunde Portion Misstrauen schützen Sie vor schmerzlichem Verlust von Geld und Schmuck.
- Lassen Sie sich vor Geldschaltern, Postschaltern oder an Bancomaten nicht von Unbekannten ansprechen oder ablenken.
- Gehen Sie nie auf besonders günstige Warenangebote ein.

Wenn immer Sie etwas Verdächtiges beobachten, melden Sie dies sofort der Polizei – lieber einmal zu früh als zu spät.

Telefon 117

Polizeiliche Beratungsstelle
Telefon 044 216 76 25/26



Stadtpolizei Zürich
Sicher für alle.

Heimvorteil dank der ZKB Starthypothek.

Profitieren Sie von reduzierten Zinssätzen und nutzen Sie die ideale Hypothek für Eigenheim-Ersterwerber. **Bis 31.12.05 zusätzlich 1/8% günstiger!**

Fragen Sie unsere EigenheimProfis. In jeder ZKB Filiale, über Telefon 0800 801 041 oder via www.zkb.ch/eigenheimprofis

www.zkb.ch

Die nahe Bank



Zürcher Kantonalbank