

QUERSCHNITT ARBEITEN PRINTBEREICH

pdf-Nr.	Kunde	Arbeit
02 – 06	Agri Natura	Imageanzeigen, Publikumspresse
07 – 09	Bang & Olufsen (CH)	Imageanzeigen, Tagespresse/Magazine
10 – 12	Baer Weichkäse	Prospekt/Beilage «6 Leaderprodukte»
13 – 15	Glückspost	LeserInnen-Anzeigen, Publikumspresse
16 – 17	Glückspost	Inserenten-Anzeigen, Fachpresse
18	Gourmet Factory	PR-Artikel «Ostern», in Diners-Newsletter
19 – 22	Gourmet Factory	Mailing «Ostern» 6-seitig
23 – 24	Gourmet Factory	Mailing «Balanced Food» 2-seitig
25 – 27	Jaeger LeCoultre	Imageanzeigen Europa, Magazine
28	McDonalds	Anzeige in Benefizkonzert-Programmheft
29 – 32	McDonalds	Promo national, Plakate/Postkarten/POS
33 – 36	Tesa (Bandfix)	Produktkampagne, Tagespresse
37 – 43	Baur au Lac Weine	Direct Mailing 8-seitig
44 - 49	Volg	Imagekampagne, Publikumspresse
50 – 51	Volg	Prospekt Promotion CH-Produkte
52 – 60	Wernli	Büchlein «100 Jahre», 60-seitig
61 – 62	EFH in Wasterkingen	Verkaufsanzeigen, Tagespresse
63 – 66	EFH in Wasterkingen	Verkaufsdokumentation 24-seitig
67 – 68	EFH in Wasterkingen	Anzeigen für Event vor Ort, Tagespresse
69	EFH in Wasterkingen	Einladungskarte für Event vor Ort



Unser bestes Stück Natur.

Jedes

Bisschen ein Stück Heimat.



www.agrinatura.ch



Salametti Duo

Piccolo aber robust Die kleine herzhalte Überraschung zum Reinbeissen.



Cervelats

Die Schweizer Nationalwurst. Beliebt an jedem Grillfest ob roh oder gegrillt, sie ist immer ein Genuss!



Schweins-Nierstück

Ein Leckerbissen für Fleischliebhaber. Ideal für den grossen Hunger.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

- ♥ **Glückliche Tiere**
Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.
- ♥ **Bauern mit klaren Idealen**
Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.
- ♥ **Garantierte Schweizer Herkunft**
Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.
- ♥ **Sicherheit durch Kontrolle**
Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.
- ♥ **Verantwortungsvoller Genuss**
Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.



Unser bestes Stück Natur.

Qualität

kommt nicht von irgendwo.



www.agrinatura.ch



Pouletschenkel
Feine saftige Schweizer
Pouletschenkel sind immer
ein tolles Gericht.



Schweinskotelett
Der Klassiker unter den Grill-
artikeln. Ein saftiger Leckerbissen,
ganz einfach zuzubereiten.



Grill-Chlöpfen
Die beliebte Grillwurst für jede
Gelegenheit. Ein unkompliziertes
Muss für jede Grillparty.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

Glückliche Tiere

Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.

Bauern mit klaren Idealen

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

Garantierte Schweizer Herkunft

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

Sicherheit durch Kontrolle

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

Verantwortungsvoller Genuss

Guten Geschmack mit gutem Gewissen genießen.



Unser bestes Stück Natur.

Unsere

Tiere stehen auf Schweizer Gras.



www.agrinatura.ch



Rinds hackfleisch

mageres, kräftiges Hackfleisch.
ideale Basis für viele Schweizer
und ausländische Gerichte.



Bauernschüblig

Nach traditionellem Rezept
geräucherl. Schwarz, haltbar
und unverwechselbar würzig.



Wienerli

Knackig, saftig, aromatisch.
Kleine Matzzeit, grossartige
Suppeneinlage.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

Glückliche Tiere

Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche
Fütterung und schonende, kurze Transporte.

Bauern mit klaren Idealen

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

Garantierte Schweizer Herkunft

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

Sicherheit durch Kontrolle

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

Verantwortungsvoller Genuss

Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.



Unser bestes Stück Natur.

Die Sicherheit,

jedesmal Natur pur zu geniessen.

www.agrinatura.ch



Pouletbrüstli

Saftig, aromatisch und zart.
Ideale Basis für die kreative,
leichte Küche.



Bündner Salsiz Duo

Aus Rind- und Schweinefleisch,
kräftig gewürzt. Plättli, Gratins und
Gerstensuppe damit bereichern.



Fleischkäse geschnitten

Bayrische Erfindung aus 100%
Schweizer Fleisch. Immer ein
delikater, schneller Brotbelag.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

Glückliche Tiere

Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche
Fütterung und schonende, kurze Transporte.

Bauern mit klaren Idealen

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

Garantierte Schweizer Herkunft

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

Sicherheit durch Kontrolle

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

Verantwortungsvoller Genuss

Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.



Unser bestes Stück Natur.

So oder so das bessere Gefühl im Bauch.



www.agrinatura.ch



Schweinsnerstück
Zart und mager mit dünner, aromatischer Fettschicht. Für den klassischen Sonntagsbraten oder saftige Steaks.



Schweisswurst
Es ist wieder kalt genug für einen Rahmlauch mit Kartoffeln und einer rauchig-würzigen Waadtländer Wurst!



Schinken
Mild gesalzen, saftig und kräftig dank der typischen Gewürzkruste. Auch sehr gut in Gemüse- und Pastagerichten.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

Glückliche Tiere

Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.

Bauern mit klaren Idealen

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

Garantierte Schweizer Herkunft

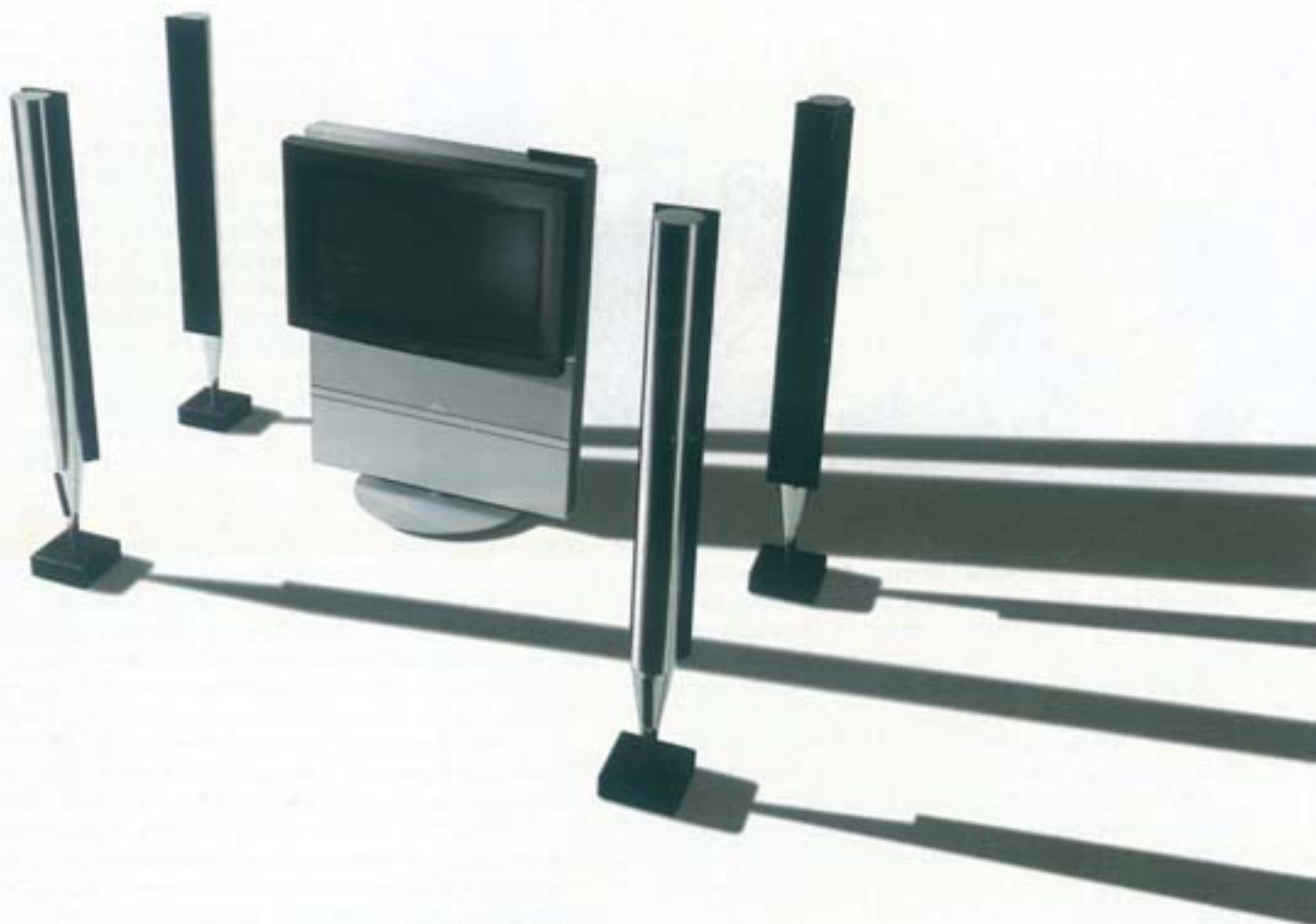
Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

Sicherheit durch Kontrolle

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

Verantwortungsvoller Genuss

Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.



Gehen Sie auf Reisen.

Plötzlich landen Sie auf dem besten Platz im Theater. In der ersten Reihe des Konzertsais. Auf dem Meeresgrund. Oder in der unendlichen Weite des Alls.

Ihr wunderschönes Transportmittel ist der neue BeoVision Avant 32". Mit integriertem Videorecorder, Surround Sound-System und dem bisher grössten unserer Bildschirme. Vier BeoLab 8000-Lautsprecher gestalten dabei die Klangkulisse derart plastisch, dass Sie sich mitten ins Geschehen da vorne versetzt fühlen.

Geniesser buchen Bang & Olufsen.

Für das Händlerverzeichnis oder den neuen Katalog wählen Sie bitte die
Gratisnummer 0800 85 87 89.

BANG & OLUFSEN 



Mehr Magie fürs Geld.

BeoSound Overture ist eine komplette HiFi-Anlage mit CD-Player, Kassettenrecorder, Radio und einer klaren Botschaft: Hier beginnt das Vergnügen ein paar Takte vor dem ersten Ton.

Wenn Glastüren wie von selbst beiseite gleiten, fühlen viele Leute einen schönen leisen Schauer. Overture lässt ihn rieseln, sobald Sie näherkommen.

Ob Sie das nur für ein Detail halten oder jeden einzelnen Rappen wert finden, ist natürlich Ihre Sache.

Für das Händlerverzeichnis oder den neuen Katalog wählen Sie bitte die Gratisnummer 0800 85 87 85.

BANG & OLUFSEN 

Die feinsten Ohren Dänemarks.

Bei Bang & Olufsen ist man der Meinung, dass die Technik dem Menschen dienen soll. Und nicht umgekehrt. Als ausschlaggebende Testinstrumente nutzen wir deshalb die Ohren einer ganz speziellen Hörergruppe.

Sie besteht aus sieben Mitarbeitern, teils mit breitem technischem Wissen, teils völlig ohne, plus 27 Reservehörern aus den verschiedensten Unternehmensbereichen. Alle zeichneten sich bei Probe-Tests durch besondere Genauigkeit und Beständigkeit in ihrem Urteil aus.

Nach 18 Monaten Training sind die Superohren zu konstant präzisen akustischen Einschätzungen fähig. Selbst nach mehreren Monaten machen sie am wiederholt getesteten Lautsprecher noch identische Beobachtungen.

Jeden Dienstag trifft sich die Gruppe zu Tests oder trainiert das Aufspüren von kleineren oder grösseren Missetönen. Prototypen und erste Muster aus der Fabrikation werden ebenso unbarmherzig "ausgehört" wie Konkurrenzprodukte.

Zum praktischen Training gehört aber auch das Anhören von möglichst viel Live-Musik. Zehn bis zwölf Mal im Jahr werden Konzerte aus den Sparten Oper, Kammermusik, Chormusik, Jazz und Rock besucht, was die übrigen Angestellten schon ein bisschen neidisch macht.

Die Berichte unserer Testhörer bestehen nicht einfach aus subjektiven Eindrücken oder vagen Beschreibungen der Tonqualität. Im Gegenteil, klangliche Unzulänglichkeiten können exakt bezeichnet werden. Aus Erfahrung vermag der Tester sogar auf die Gründe bestimmter Fehlleistungen hinzuweisen, was unseren Ingenieuren natürlich eine wertvolle Hilfe ist.

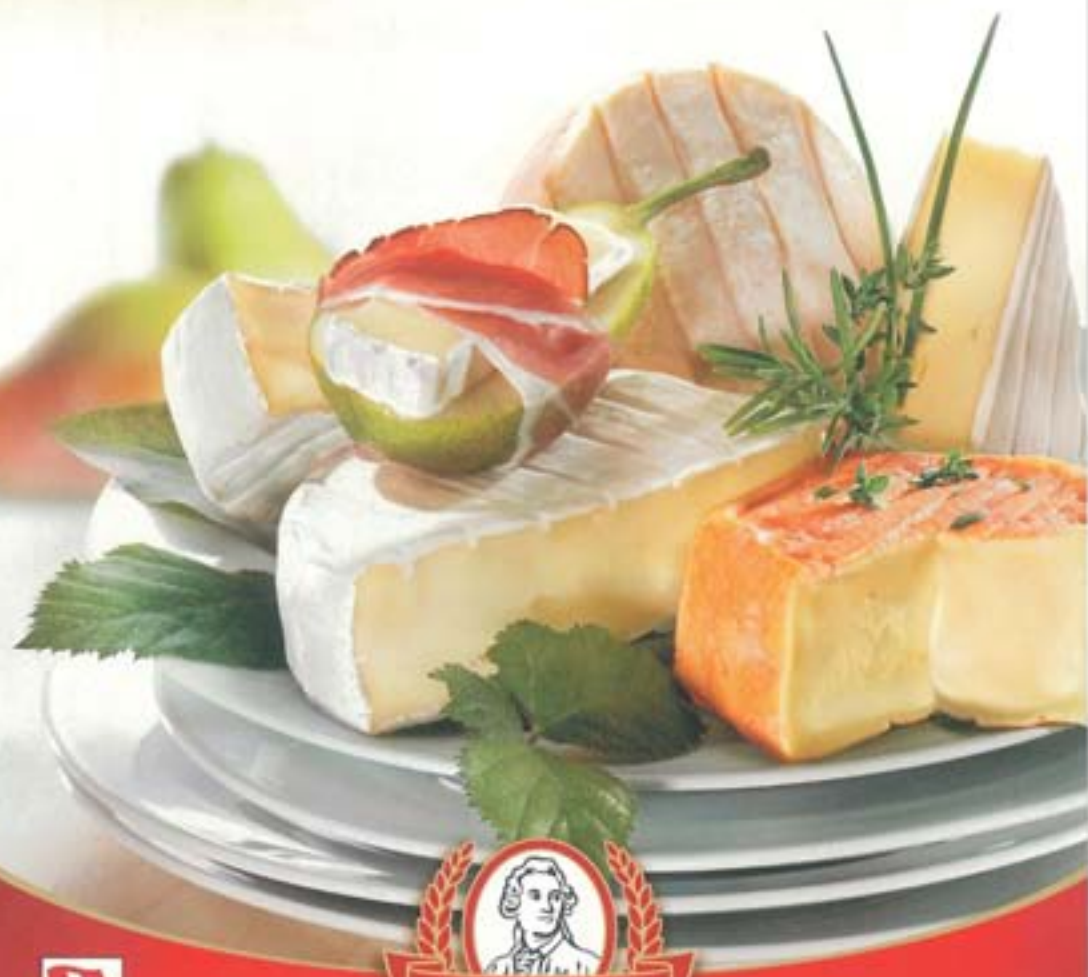
Um den Einfluss allfälliger Produktkenntnisse auf das Urteil auszuschliessen, werden die Tests blind durchgeführt. Handelt es sich um die Klangwirkung von Fernsehern, dürfen die Testhörer das Bild nicht sehen, da es ebenfalls zu veränderten Reaktionen verleiten könnte.

Falsch verstandene Loyalität zur Firma ausgeschlossen: Die Hörergruppe weiss weder vor, während, noch nach dem Test, was sie anhört oder warum sie es anhört.



BAER

KÄSEGENUSS





An Sie, liebe Geniesserin, lieber Geniesser

Das Wertvollste an unserem BAER-Käse ist sein köstlicher Geschmack. Aber kennen Sie auch das Geheimnis, wie der einzigartige Charakter der BAER-Käse zustande kommt? Warum schmeckt der Camembert Suisse heute noch genauso gut wie 1928, als mein Grossvater Edwin Baer ihn kreiert hat?

In einer Zeit, in der alles ändert, sind im Familienunternehmen BAER die wesentlichen Werte gleich geblieben. Aus der Innerschweiz, nahe der Rigi, wo die Kühe saftiges Gras kauen, kommt die frische Schweizer Milch. Von unseren Bauern aus der Region. In die Verarbeitung fliesst wertvolles Käserwissen aus Generationen ein und dazu die ganze Sorgfalt von rund hundertsechzig Mitarbeitenden. So entsteht die exquisite BAER-Qualität, die Sie mit jedem Bissen schmecken.

Zeitgemässe, neue Werte sind der andere Teil des BAER-Geheimnisses. Bewusst verzichten wir auf Konservierungsmittel. Wir nutzen nur natürliche Rohstoffe und bekräftigen unsere Haltung mit dem BAER-Fonds für gentechfreie Lebensmittel. Und für die einwandfreie Schweizer Herkunft setzen wir ein klares Zeichen mit dem Suisse-Garantie-Label.

Es macht uns Freude, Ihnen diese einzigartige Herstellungs- und Genussqualität zu erhalten. Darum setze ich mich ganz persönlich dafür ein, dass die schmackhaften, natürlichen und gesunden BAER-Produkte Sie stets rundherum zufrieden stellen.

Herzlich aus Küsnacht am Rigi

Stephan Baer

PS: Lernen Sie die Feinen von BAER neu kennen. Weich und aromatisch die einen, bissig und knusprig die andern. Mit einfachen Rezepten und vielem mehr.

Camembert Suisse

Der Charmeur



Unser Camembert ist etwas Besonderes. Etwas herb, etwas nussig. Aber unwiderstehlich, wenn man französische Raffinesse und gleichzeitig die Reinheit der Innerschweizer Milch schätzt.

Innert weniger Wochen können Sie bei sich zu Hause nachvollziehen und nachschmecken, wie ein Camembert an sich «arbeitet». Zuerst ist er eher fest im Innern, dann beginnt er vom Rand her zu fließen. Schlussendlich müssen Sie aufpassen, dass er nicht wegläuft ... l'art de vivre!

Rucola-Camembert

2 Handvoll Rucola fein hacken, 75 g Pekannuskern grob hacken. Mit 1 Esslöffel Öl oder Butter vermischen. BAER-Camembert à 250 g kühl-schränkalt in der Mitte durchschneiden und mit dem Rucola-Pesto füllen.

Wieso ziert der französische Kronprinz, der «Dauphin», eigentlich das BAER-Logo? Anno 1922 war Weichkäse in der Innerschweiz praktisch unbekannt. Da kam etwas französisches Flair gelegen. Seither schmückt Monsieur «Connaisseurs» die Marke BAER.



Der Zarte



Gesund an naturreinem Käse sind das hochwertige Eiweiss und der beachtliche Anteil an Kalzium. Beides macht die Knochen stark, was vor allem auch für Kinder und Frauen von Bedeutung ist. Unser Bifidus enthält darüber hinaus Bifidus-Bakterien, die probiotisch wirken. Das bedeutet, sie beeinflussen die Verdauung positiv. Wer den milden Weisschimmelkäse zum Beispiel mit frischen Früchten kombiniert, tut nicht nur dem Gaumen, sondern dem ganzen Körper etwas wirklich Gutes.

Bifidus mit Waldbeeren

Ein Bifidus garniert mit einer Handvoll reifer Beeren, frischen Trauben – oder wenn die Tage kürzer werden – mit Trockenfrüchten.

Weichkäse reift auch bei Ihnen im Kühlschrank weiter. In welchem Stadium mögen Sie ihn am liebsten: jung, mittel oder reif? Prüfen Sie mit leichtem Fingerdruck seine Festigkeit und bestimmen Sie, wann Sie ihn geniessen wollen.



Der Knusprige



Was gibt es Besseres als heissen Käse? Wenn dann noch eine goldbraune Hülle aus fein gewürztem Paniermehl dazu kommt, schmilzt so mancher schlicht dahin. Das Köstliche am Panada ist das

Zusammenspiel von knuspriger Hülle und zart fließendem Tomme la gourmande. Schliessen Sie die Augen und lassen Sie diesen Leckerbissen auf Ihrer Zunge zerfließen.

Panada Provençale

Einen knusprig-heissen Panada pro Person, grüner Salat und als Tüpfelchen auf dem i einige Kapernäpfel. So schnell ist eine köstliche Vorspeise oder ein kleiner Znacht zubereitet.

Im Sommer 1922 liegt die Geburtsstunde des Schweizer Weichkäsegenusses. Mit Mut, Fertigkeit und Sorgfalt produzierte Grossvater Edwin Baer die ersten kleinen, schmackhaften Laibe.



Abonnieren Sie die persönlichsten Seiten der Schweiz.

Das grosse Sommer-Liebes-Horoskop

GlücksPost

Mit Schweizer Rätsel-Magazin
www.glueckspost.ch
Nr. 25 20. Juli 2002, Fr. 1.90

PRINZ WILLIAM
Oben ohne
- das Bild!

DONG-HUA LI
Lernen
Sie mit
mir Tai Chi

MICHAEL JACKSON
Die Wahrheit
über mich

**Exklusiv-Interview
mit ELIZABETH TEISSIER**

**Wiederholt
sich der
11. September?**

Gesucht: Die neue Miss Molly 2002

Haben Sie Lust, jede Woche Interessantes, Spannendes und Intimes über die „Swiss Society“ zu erfahren, über prominente Schweizer und Schweizerinnen aus Show-Bizz, Medien, Politik und Sport? Und erst noch von einem grossen Service-Teil mit Gesundheit und Wellness, Lebenshilfe, Mode, Beauty und Kochen zu profitieren?

Donnerstag ist GlücksPost-Tag!

Studieren Sie das Glück zur Probe: Unter 0800 822 922 erhalten Sie 10 Ausgaben für nur Fr. 20.-!

Unverschämt interessant.

Studieren Sie die moderne Sprache des Herzens.

GlücksPost
Mit Schweizer
Rätsel-Magazin
www.gluickspost.ch
Nr. 4, 7. Februar 2012, Fr. 1.80
ISSN 1661-3117 (Print) / ISSN 1661-3125 (Online)

Abnehmen – auf unsere Kosten

Die schönsten
Hochzeitsbilder!



MÁXIMA UND WILLEM-ALEXANDER
**Diese Liebe
verzaubert uns!**

Ihre Tränen!



Ihre Gäste!

 HILDEGARD KNEF Stiller Tod der Diva	 FRANCINE JORDI Siegen für die Schweiz	 ALAIN DELON Drama um Sohn
--	--	--

Wenn die innere Stimme über die Etikette siegt, wenn Berührendes geschieht in der strengen Welt der Monarchien, zeigt die GlücksPost die schönsten Bilder und schreibt die mitreissendsten Berichte. Dazu profitieren Sie von einem neuen, grossen Service-Teil: Gesundheit und Wellness, Lebenshilfe, Mode, Beauty und vieles mehr!

Abonnieren Sie das Glück zur Probe: Unter 0800 822 922 erhalten Sie 10 Ausgaben für nur Fr. 20.-!

Unverschämt interessant.

Lernen Sie Frauen wie Du und Ich kennen.

GlücksPost
www.glueckspost.ch
No. 1.1. Januar 2002, Fr. 1.90 Franken
ISSN 1424-6460

Neue Studie: Grüntee bremst Krebs

SHAWNE FIELDING
Ein Herz für arme Kinder



JOAN COLLINS
Riesen-Krach vor der Hochzeit



CINDY CRAWFORD
Ich lebe nur noch für meine Kinder



PRINZESSIN ELENA
Sorgen um ihren kranken Mann



HILDEGARD KNEF
Für immer im Rollstuhl?



MARTIN SCHENKEL
Jeder Tag mit meinem Sohn ist ein Geschenk



Jede junge Mutter spricht die gleiche Sprache: die der Liebe. Wie die erfolgreichsten Stars mit den grossen Momenten im Leben umgehen, sehen Sie oft exklusiv in der GlücksPost. Dazu profitieren Sie von einem neuen, grossen Service-Teil: Gesundheit und Wellness, Lebenshilfe, Mode, Beauty und vieles mehr!

Abonnieren Sie das Glück zur Probe: Unter 0800 822 922 erhalten Sie 10 Ausgaben für nur Fr. 20.-!

Unverschämt interessant.

**Der schönste
Tag im Leben
von 301'000
Schweizer
Frauen ist
Donnerstag.**

**Glücks
Post**

Mit Schweizer
Rätsel-Magazin

Die schönsten
Hochzeitsbilder!



Ihre Tränen!



Ihre Gäste!



**HILDEGARD
KNEF**
Stiller Tod
der Diva



**FRANCINE
JORDI**
Siegen für
die Schweiz



**ALAIN
DELON**
Drama
um Sohn

Abnehmen – auf unsere Kosten



MÁXIMA UND WILHELM ALEXANDER
**Diese Liebe
verzaubert uns!**

Endlich Einkaufstüte, Wäschekorb, Aktenberge und sich selbst ins Sofa fallenlassen. Abtauchen in die mitreissenden Lebensgeschichten von Leuten, die weit weg und plötzlich ganz nah sind. Glauben Sie uns, guter Boulevard-Journalismus ist ein Stückchen hochwillkommene Psychohygiene. Ebenso gut tut erfahrungsgemäss das Rahmenprogramm samt attraktiven Anzeigen: 10–12 Seiten Beauty, Wellness, Lebenshilfe und Kochen. Jetzt vielleicht noch erfrischender dank schneeweissem Druckpapier. Donnerstag ist GlücksPost-Tag. Jahhh!

Unverschämt Interessant.

Keine andere Zeitschrift erreicht in der Schweiz mehr Frauen als die GlücksPost. Übrigens trauen sich auch 128'000 Männer. (Quelle MACH 01) www.go4media.ch

Steht Ihr AD in ungünstiger Opposition zu unseren astronomisch guten MACH- Zahlen?

Glücks
Post

www.gluickspost.ch
100% Schweizer Druck und
Vertrieb

Kinderbuch
Schattenkin-
der der Stars

Arztroman & Co.
Wie wir
den Krebs
besiegen!

Reisebuch
Pepo Lienhard
in Thailand

Modellbuch
Kleider für
die Kleinen

Sexbuch
Hat sich
Holger selbst
entmannt?

Delphine: Heiler im Ozean



Elizabeth Teissier

**Sagte Concorde-
Absturz voraus**

«Es wird noch schlimmer!»

Ihr Kunde würde Sternchen sehen, sähe er glasklar, welch attraktiver Werbeträger die GlücksPost ist. 320'000 Leserinnen und 147'000 Leser hat sie, von denen man aufgrund rätselhafter Konstellationen annimmt, sie würden nie gute Markenprodukte konsumieren. Das ist Humbug, denken Sie bloss an Ihre Eltern. Die würden sich freuen, näme man sie endlich auch mit passender Werbung ernst. Wir prophezeien Erfolg!

Unverschämt Interessant.



März 2002



OSTERGRUSS

Erleneses aus der «Gourmet Factory»

EDITORIAL

Alexander P. Howden,
Head of Marketing & Sales

HILTON HHONORS® ANGEBOT

Gewinnen Sie ein HP Color Pocket PC

DREI FÜR ZWEI

Die dritte Übernachtung ist gratis!

5000 REWARDSPUNKTE

Beantragen Sie jetzt eine Zusatzkarte

NEUE VERTRAGSPARTNER

Jeden Monat kommen über 1000 dazu

OSTERGRUSS AUS DER ZÜRCHER «GOURMET FACTORY»

Speziell für Sie als Diners Club Member haben wir ein herziges Oster-Kistchen mit erlesenen, internationalen Leckereien zusammengestellt.

Die Katze jagt wieder Fliegen, auf den Balkonen quetschen die ersten Liegestühle, am Kiosk gibt's neue Glacesorten – Ostern kann nicht mehr fern sein! Das grosse Frühlingsfest verbindet locker christliche Besinnlichkeit mit unbeschwerter Lebenslust. Steht bei Ihnen Relaxen und Spazieren auf dem Plan, Osterfeier dekorieren, gemütlich Brunchen mit Familie und Freunden? Oder zieht es Sie für eine kurze Reise in ein Nachbarland?



FRÜHLINGSFREUDEN AUS ALLER WELT

Eine Rundreise durch Europa und viele exotische Länder kann man auch mitten in der Schweiz machen. In der «Gourmet Factory» im Sous-Sol des Zürcher Warenhauses Jelmoli haben die «alten» Einkäufer-Hasen für Ostern die herrlichsten Frühlingsgenüsse von nah und fern zusammengetragen.



KISTCHEN STATT NESTCHEN

Zusammen mit «Gourmet Factory» schnürt Ihnen Diners Club ein Osterpäckchen. So können alle, die keine Gelegenheit haben, Ihre Ostereinkäufe zu tätigen, sich per Post einen «Ostergruss» schicken lassen. Oder liebe Freunde und Verwandte damit überraschen, Hübsch und bruchsticher geschützt verstecken sich im Holzkistchen ein wunderbarer Vinsanto, eine seltene Grüntee-Blütenmischung, feinste britische Konfitüren, ein Berghonig und ein Dutzend feine Schokoladen-Eier. Frohe Festtage und gute Erholung!

DER «GOURMET FACTORY» OSTERGRUSS ENTHÄLT

1 Flasche Pomino Vinsanto,
Castello di Pomino, Marchesi
de' Frescobaldi, 375 cl.
1 Tüte «Ostertees», Selection
Tea & Coffee Box, Grüntee mit
Blüten, inkl. Teezange
1 Honig Miel des Pyrénées, 80 g
3 Konfitüren, Wilkin & Son, 40 g
Oster-Schokoladen-Eier
Inklusive Holzkitli CHF 75.-

Versand

Normal Economy CHF 19.50,
Lieferzeit: bis 3 Tage
Rapido Priority CHF 21.50,
Lieferzeit: ca. 1 bis 2 Tage
Express sofort CHF 33.50,
Lieferzeit: 1 Tag

Bezahlung ausschliesslich mit
der Diners Club Karte!

Öffnungszeiten

Mo bis Fr 9.00 – 20.00 Uhr
Sa 9.00 – 17.00 Uhr

Bestellen Sie telefonisch unter
dem Stichwort «Ostergruss»
direkt bei der
«Gourmet Factory»,
Seidengasse 1, 8021 Zürich
info@gourmet-factory.ch
Telefon 01 220 47 44



HIER ISST DIE WELT
GOURMET
FACTORY
Jelmoli



**Füllen Sie Ihr Einkaufskörbchen mit Osterfreuden.
Vom 4. bis 30. März in der Gourmet-Factory!**



Lachs-Lecker-Bissen

Diese Platte auf dem Osterbrunntisch ist am schnellsten leer: Hausgemachter "Gravad Laks" mit traditionellen und neuen Gewürzen mariniert. Klassisch mit Dill, Salz und Zucker, überraschend mit Thai-Spices, Orange-Pepper oder Paprika.

Bio Gravad Laks, alle Sorten
100g Fr. 9.90 statt 11.90.



Glas-Perlen-Spiel

Er wirkt vornehm blass, aber ein Klasse-Champagner wie dieser zeigt die komplexe Power der Pinot-Noir-Traube. Erst nimmt sein intensives Bouquet nach Hefe, Röstbrot und Mandeln gefangen, dann erfrischt die schöne Säure. Der Lieblings-Champagner von Weinpapst Hugh Johnson! **Champagner Pol Roger, 75 cl**
Fr. 39.00 statt 49.00



Funny-Schoggi-Bunny

So ein schmusiger Confiserie-Osterhase muss einfach mal wieder sein. Die zierlichen Details werden von Hand auf die sorgfältig gegossenen Formen "gemalt". Wer bringt's übers Herz, das erste Ohr zu knacken? **Confiserie-Schokoladen, nach Gewicht verrechnet**



Die Natur spriesst, die Ideen sprudeln: Zu Ostern macht man aus Einfachem das Besondere. Schlichte weisse Hühnereier geraten flugs zu Kunstwerken, der Schoggi werden die Ohren lang gezogen. Wir haben einen reichen Oster-Tisch mit Europas schönsten Kreationen gedeckt: Schauen Sie ruhig auch auf die knackig-frischen Preise!

Frisch-Fisch-Markt See- und Meerfische aus aller Welt, ganz oder grätenfrei filetiert, Muscheln und Schalentiere, alles topfrisch und zur vielleicht reichsten Auswahl der Stadt komponiert! Kommen und staunen Sie oder bestellen Sie ein Prachtsexemplar unter 01/220 47 52 vor.

Blausee-Bio-Beauty

Länger und gemütlicher als andere darf diese Forelle im kristallklaren Blausee bei Kandersteg schwimmen. Das leicht russige Fleisch mit ein wenig brauner Butter nappiert, beschert die Naturschönheit pure Oster-Wonne! **Frische Blausee-Forellen, BIO SUISSE, 100 g Fr. 27.00 statt 31.00.**

HIER ISST DIE WELT
GOURMET
FACTORY
Jelmoli

Vernasch-mich-rasch

"Peter" ist eine Art "Hosebänz" und aus traditionellem Zopfteig geformt. Mit Butter, Konfi oder Honig ist er besonders süss, mit unserem Berg-Teleggio aus dem Zürcher Oberland wird eine pikante Entdeckung daraus. **Zophase, 350 g Fr. 5.60 statt 6.60.**

Frühlings-Braten-Duft

Aus der Innerschweiz holen wir unsere zarten, saftigen Gitzi- und Milchamm-Stücke. Nur noch mit frischen Kräutern, Öl, Salz und Pfeffer einreiben, langsam im Ofen braten – das riecht so gut, dass selbst die auffigsten Eiersucher aus dem Garten stürmen. Vorbestellung und Tipps unter 01/220 47 52. **Einheimisches Gitzi und Milchamm, Tagespreise.**



Dolce-Vita-Time

Das traditionelle italienische Ostergebäck ist leicht wie eine Feder. Feinsüsser Hefeteig wird zu einer Taube geformt und mit einer knusprigen Mandel-Zucker-Kruste überbacken. Netzen Sie ihr Kehlicchen dazu mit einem kühlen Moscato. **Virginia Colomba di Pasqua, 750g Fr. 19.80 statt 23.80**



Stiller-Haas-Genuss

Atmen Sie den Wohlgeruch der Blumenwiese, die bald erblüht: Feinster japanischer Sencha-Grüntee mit Komblumen, Rosenblüten, Färbdisteln und Sonnenblumenblüten aromatisiert. In der Spitztüte mit gratis Teezange. **Ostertee, Selection Tea & Coffee Box, 100 g Fr. 12.00 statt 15.50.**



Best-of-Büffelmilch

In Kampanien, auf den reichen Ebenen um Neapel, weiden noch echte Büffel. Aus deren Milch wird an Ort und Stelle Mozzarella und Ricotta hergestellt, die trotz des typisch milden Charakters ein intensives und betörendes Aroma entwickeln. Absolute Renitāten! **Mozzarella di Bufala, 100 g Fr. 3.20 statt 3.80. Ricotta di Bufala, 100 g Fr. 1.80 statt 2.40**

Mövenpick's Oster-Brunch

Suchen Sie nicht lange – alles für den exquisiten Osterbrunch liegt hier fixfertig im Körbchen parat. Die beliebtesten Mövenpick-Klassiker wie Rauchlachs, Kaffee und Konfitüre, dazu ein Gugelhupf, ein Hefeteig-Hase, ein Confiserie-Schoko-Hase, Toastbrot und sogar Champagner. **Mövenpick's Oster-Brunch, total 99.00**



HIER ISST DIE WELT
GOURMET
FACTORY
Jelmoli



**BALANCED
FOOD**

Produkte, auf die sich Körper und Seele freuen.
Vom 22. Juli bis 17. August 02 in der Gourmet Factory.

Gönnen Sie sich ausgewogene Natur-Produkte, viele nach alter Überlieferung hergestellt und alle mit dem harmonischen Geschmack des Echten und Unverfälschten! Speziell führen wir eine reiche Palette an ausgesuchten Reformhaus-Spezialitäten.

HIER ISST DIE WELT
GOURMET
 FACTORY
 Jelmoli



Königin der Früchte

So erfrischend, so exotisch, und so gesund! Eine reife Ananas hat viel Vitamin C und entschlackt den ganzen Körper.



Faire Vitamine

Beim Kauf des Spitzen-Orangensafts von Max Havelaar tut man auch seinen Erzeugern in der Dritten Welt etwas Gutes.



Beerenstarke Nascherei

Von Wilkin & Sons empfehlen wir die zuckerarme Konfitüre aus vollreifen Juli-Himbeeren, von Eisenhut die natürliche Hagebutten-Latwerge, ein feiner «Fruchthonig» fürs Butterbrot, Joghurt und sogar den Tee.



Oberländer Würze

Die sanften, süßgrünen Bäretswiler Matten liefern die «Nahrung» für einen schönen, halbharten Biokäse. Herrlich auf einer Schmitte Sauerteigbrot!

Bekömmliches Getreide

Sauerteigbrote sind hierzulande ein Geheimtipp, obwohl wundervoll aromatisch und schon nur mit Butter und Honig ein Hochgenuss. Allergiker finden bei uns übrigens ein sehr grosses Angebot an glutenfreien Produkten.



Pyrenäen-Parfum: Eintauchen in die südlich duftende Berg-Vegetation der Pyrenäen. Von Ballot Florin führen wir den samtigen «Tilleul», den seltenen «Bruyère» und den würzigen «Châtaigner» Honig. Bild siehe Vorderseite.

REVERSO.
AVANTGARDE SEIT 1931.

REVERSO –
«ICH DREHE UM».
DER LATEINISCHE
NAME DES ART-
DÉCO-KLASSIKERS
ERFASST PRÄZIS
DAS WESEN DER UHR,
DIE WIE KEINE
ANDERE DIE META-
MORPHOSE LIEBT.
EIN DAUMENDRUCK
GENÜGT: DA LÄSST
SIE DAS MECHANI-
SCHE MEISTERSTÜCK
DER MANUFAKTUR
JAEGER-LECOULTRE
DIE ZEIT VERGESSEN
UND WENDET
IHEN SEIN ZWEITES
GESICHT ZU –
IHRE PERSÖNLICHE
GRAVUR, GESCHNIT-
TEN IN EDELSTAHL
ODER PURES
GOLD. DAZU DAS
FEINGLIEDRIGE,
ANSCHMIEGSAME
METALLARM BAND
ALS EINZIGARTIGES
ACCESSOIRE,
SO ZEITLOS WIE ES
DIE REVERSO SELBST
SEIT MEHR ALS
60 JAHREN IST.



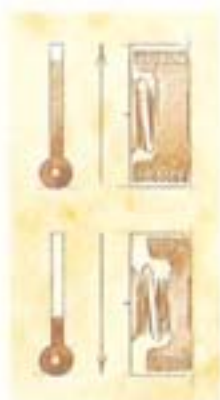
URSPRÜNGLICH ZUM
SCHUTZ DES UHR-
GLASES BEI SPORT UND
AUF REISEN GEDACHT:
DER GESCHMEIDIGE
DREH UM 180 GRAD
VERWANDELT ZEIT IN
SCHMUCK.


JAEGER-LECOULTRE

WAS STECKT HINTER DIESER UHR,
DASS SIE DIE SCHWEIZ
AUF DER GANZEN WELT
REPRÄSENTIEREN DARF?

GGK

SEIT JAHRZEHNEN
ÜBERREICHT DAS
BERÜHMTESTE UHREN-
LAND DER WELT SEI-
NEN TEUREN GÄSTEN
DIE EINZIGARTIGE
ATMOS. SIE LEBT AUS-
SCHLIESSLICH VON DER
LUFT UND BEZIEHT
IHRE GANZE ANTRIEBS-
ENERGIE AUS MINI-
MALEN SCHWANKUN-
GEN DER TEMPERATUR.
DABEI LÄUFT SIE SO
ZUVERLÄSSIG, DASS
IHRE MONDPHASE
SELBST IN 4000 JAH-
REN NOCH SYNCHRON
MIT UNSEREM ERD-
TRABANTEN LÄUFT. IM
GLEICHEN ATEMZUG
BESCHREIBT SIE IHR
ENERGIESPENDENDES
UMFELD MIT DER
ANZEIGE DER LUFT-
TEMPERATUR UND DER
RELATIVEN LUFT-
FEUCHTIGKEIT. UND
FÜR ALL DAS MUSS SIE
NICHT EINMAL AUFGE-
ZOGEN WERDEN.
WIE SAGTE DOCH SIR
WINSTON CHURCHILL:
"NO SPORTS." MIT
ANDEREN WÖRTERN;
EINE WIRKLICH UNGE-
WÖHNLICHE UHR.



BEI STEIGENDER TEMPE-
RATUR WIRD DIE SPIRALE
DURCH EINE MISCHUNG
AUS EINER FLÜSSIGKEIT
UND EINEM GAS ZUSAM-
MENGEDRÜCKT, BEI
SINKENDER TEMPERATUR
ENTSPANNT SIE SICH
WIEDER. SCHON DURCH
DIESES GANZ KLEINE
HIN UND HER WIRD DIE
ATMOS AUFGEZOGEN.

4 0 2 9

**JAEGER-LECOULTRE**

MEHR ÜBER DIE UHREN VON JAEGER-LECOULTRE ERFAHREN SIE BEI DEN BESTEN JUWELIEREN ODER BEI JAEGER-LECOULTRE
DEUTSCHLAND GMBH, POSTFACH 3606, 90008 NÜRNBERG, TELEFON (0931) 521 50 41. IN ÖSTERREICH BEI JAEGER-LECOULTRE IN BISCHOFSHOFEN,
TELEFON (06462) 2502, UND IN DER SCHWEIZ BEI JAEGER-LECOULTRE IN LE SENTIER, TELEFON (021) 845 45 21.

REVERSO.
AVANTGARDE SEIT 1931.

AUF 500 STOLZE
BESITZER LIMITIERT:
DAS UNVERGESS-
LICHE SCHAUSPIEL
DER REVERSO
TOURBILLON.
IST ES MAGIE, WAS
UNS DAS ZWEITE
GESICHT DER
REVERSO ZEIGT?
DURCH SAPHIRGLAS
BLICKEN WIR AUF EIN
UHRMACHERISCHES
KLEINOD, DAS DIE
SCHWERKRAFT DER
ERDE ÜBERLISTET.
NUR DIE VOLLENDETE
HANDWERKSKUNST
EINES MEISTERUHR-
MACHERS VON
JAEGER-LECOULTRE
BRINGT SOLCH EIN
FILIGRANES DREHGE-
STELL HERVOR:
DAS TOURBILLON.
DER VORHANG FÄLLT
DURCH DEN LEGEN-
DÄREN DREH DES
ROTGOLDGEHÄUSES,
UND DER INTEN-
DANT ALLEIN WEISS
NUN NOCH UM DIE
SZENERIE HINTER
DEN KULISSEN DER
ZEIT.



EINES VON FÜNFHUNDERT
ECHTSILBERNEN,
GULLOCHIERTEN ZIFFER-
BLÄTTERN, UNTER DENEN
SICH EIN TOURBILLON
VERSTECKT. GENAU IN
DESSEN ACHSE DREHT
SICH DIE KLEINE SEKUNDE.
PERFEKT INS BILD DER
DREISSIGER JAHRE
PASSEN DIE ZEIGER AUS
GEBLÄUTEM EDELSTAHL
UND DIE ART-DECO-
ZIFFERN.


JL
JAEGER-LECOULTRE

Meier Müller Mathis Miller Maestrini Möckli Milojevic Maire
Muthukumar Mori Matter Michellod Mayr Matuschek Maes
Malzacher Mohamed Mok Maha Muzzillo Macquat Merlotti
Monschein Mach Moffo Michl Maccanelli Miceli Manoranjan
Mukkathu Mäder Martinetti Muschg Madamsky Monserat Maio
Martingoni Maersk Molina Miguel Macias Marcan Maier Mettler
Michaels Macioli Mortalli Manta Mussett Mayer Martinez
Møeller Mansch Maurer Mathieu Martucci Mulielmetti Maniglia
Munskyss Mächler Mocchi Millioud Mäenpää Magener Margot
Morgan Mosimann Mantovani Myson Manolo Maletovic
Messerli Malicor Mannele Marinucci Mutas Mischol Moser
Machek Monéré Manheim Manila Manco Mandolo Moon-Su
Malka Mangia Mungi Marchevka Mannhart Manquilef Morel
Manser Mansa Mutti Manzo Mühlestein Manzini Maple Mansur
Marggi Marchel Münzer Marchetti Munters Marinos Margoler
Mitic Maric Marcuzzi Maresch Menghini Meister Memper
Meleka Mangold Muntwyler Mellaca Muther Mifflin Monn
Merlino Metsänen Mayenberg Mieth Meoli Maag Mifkovic
Mileto Milvio Milunic Machacec Mistry Mobag Miuccio Model
Maccaroni Mall Mumprecht Mazzurco Magnani Maikoff Miura
Mombour Milovanovic Möri Marchev Mohr Mangisch Merola
Merki Monsoon Mennel Métraiiller Merck Martens Morganti
Muff Mundschin Melchior Manikkan Mummenthaler Mantel
Moesch Master Mereu Miéville Mancini Meissen Martinjas
Menet Monaco Munari Muslée Maarek Münzhuber Muths Mynn
Munosky Mwamba Muxel Messmer Misin Moan Mattl Meringolo
Moll Meierhans **McDonald's** Das grenzenlose Familienrestaurant.

You take  away
und I  you!



Take  away

und mach 



Take  away
und gib ein 



Take  away

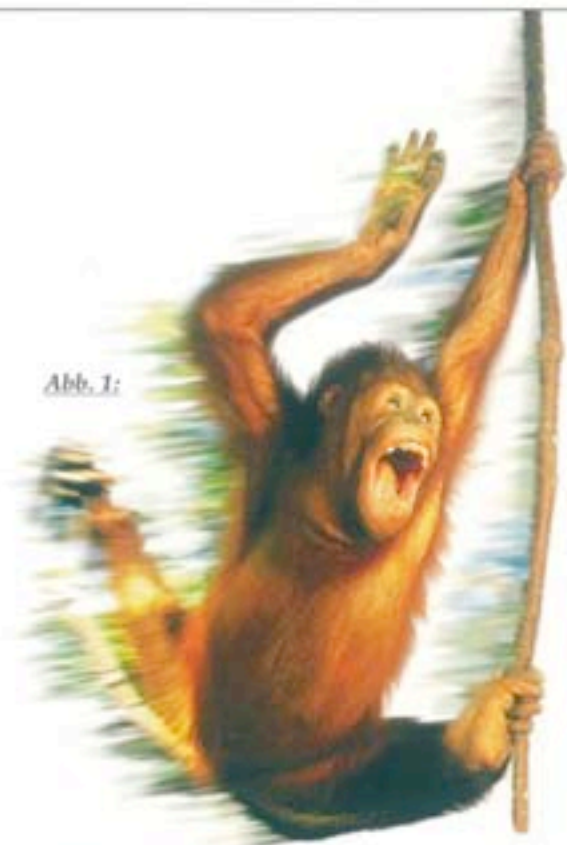
und die

geht ab



Beim Kauf eines Menus erhalten Sie jetzt eine «Take-away»-Postkarte.
(Nur solange Vorrat)

Abb. 1:



Tier mit auffälliger Bewegungsfreiheit.

Abb. 1: Der Affe, lat. *Pongo pygmaeus*, ist eine der geschicktesten Kreaturen dieser Erde. Wichtig ist ihm in vielen Situationen, Hände oder Füße frei zu haben, um nach Früchten, Nüssen oder schmackhaften Blättern greifen zu können. Dazu klammert er sich oft mit nur einer Hand an die Äste.

Abb. 2:



Mensch mit auffälliger Bewegungsfreiheit.

Abb. 2: Der Mensch, lat. *Homo sapiens*, ist eine der geschicktesten Kreaturen dieser Erde. Wichtig ist ihm in vielen Situationen, beide Hände frei zu haben, um Päckchen straff einpacken oder zwei Seiten präzise aneinanderkleben zu können. Dazu klammert er sich den Freihand-Abroller von tesa an die Hand.

Greifen Sie sich Ihren tesa Freihand-Abroller bei Manor, EPA, Waro und in vielen Papeterien.

tesa



Abb. 1:

Tier mit Instinkt für Präzisionsarbeit.

Abb. 1: Für die Ameise, lat. Formicidae, ist es in bestimmten Lebenssituationen vorteilhaft, in präzisen Spuren zu arbeiten. So etwa beim schnellen und sauberen Transportieren des Futters in den Ameisenstock. Der Ameise kommt dabei ihr angeborener «Mittläuferinstinkt» zugute.



Abb. 2:

Mensch mit Instinkt für Präzisionsarbeit.

Abb. 2: Für den Menschen, lat. Homo sapiens, ist es in bestimmten Lebenssituationen vorteilhaft, in präzisen Spuren zu arbeiten. So etwa beim schnellen und sauberen Einkleben von Kochrezepten oder Zeitungsausschnitten. Dem Mensch kommt dabei der Klebkuli von tesa zugute.

Bei Wert, Office World und in vielen Papeterien sind Sie dem tesa Klebkuli auf der Spur.





Abb. 1:

**Tier mit Sinn für
starken Halt ohne Beschädigungen.**

Abb. 1: Die Löwin, lat. *Panthera leo*, weiss von Natur aus, dass bestimmte Dinge sehr gut befestigt werden müssen, wobei jedoch keinesfalls bleibende Spuren hinterlassen werden dürfen. Zum problemlosen Transport des Nachwuchs werden die Löwin ihres kraftvollen Gebisses bedient sich.



Abb. 2:

**Mensch mit Sinn für
starken Halt ohne Beschädigungen.**

Abb. 2: Der Mensch, lat. *Homo sapiens*, weiss von Natur aus, dass bestimmte Dinge sehr gut befestigt werden müssen, wobei jedoch keinesfalls bleibende Spuren hinterlassen werden dürfen. Zum problemlosen Befestigen bis 1 kg schwerer Objekte bedient sich der Mensch der Power-Strips von tesa.

tesa Power-Strips können Sie bei Jumbo, Coop, Manor, Waro oder im Fachhandel abtransportieren.

tesa

Abb. 1:



Tier beim Nestbau.

Abb. 1: Der Vogel, lat. *Aves*, hat wie die meisten Lebewesen ein ausgeprägtes Bedürfnis nach einem dauerhaft warmen und winddichten Heim. Er vermag dies mit sehr einfachen, überall verfügbaren Mitteln zu erzielen: Blätter, Stroh und Erde genügen ihm vollauf.

Abb. 2:



Mensch beim Nestbau.

Abb. 2: Der Mensch, lat. *Homo sapiens*, hat wie die meisten Lebewesen ein ausgeprägtes Bedürfnis nach einem dauerhaft warmen und winddichten Heim. Er vermag dies mit sehr einfachen, überall verfügbaren Mitteln zu erzielen: Ein, zwei Packungen tesamoll genügen ihm vollauf.

Picken Sie sich tesamoll jetzt bei Coop, Jumbo, Manor, Ware oder im Fachhandel vom Regal.

tesa



La Lettre du vin

Liebe Kundin, lieber Kunde

Es freut mich sehr, Ihnen hiermit den ersten «Lettre du Vin» schreiben zu dürfen. Dreimal jährlich möchte ich künftig an dieser Stelle Bericht erstatten über eine breite Palette von Interessantem und Schönem, Neuem und Wiederentdecktem im Zusammenhang mit Wein. Der «Lettre du Vin» wird Ihnen natürlich auch jedesmal attraktive Angebote machen, von denen Sie direkt profitieren können.

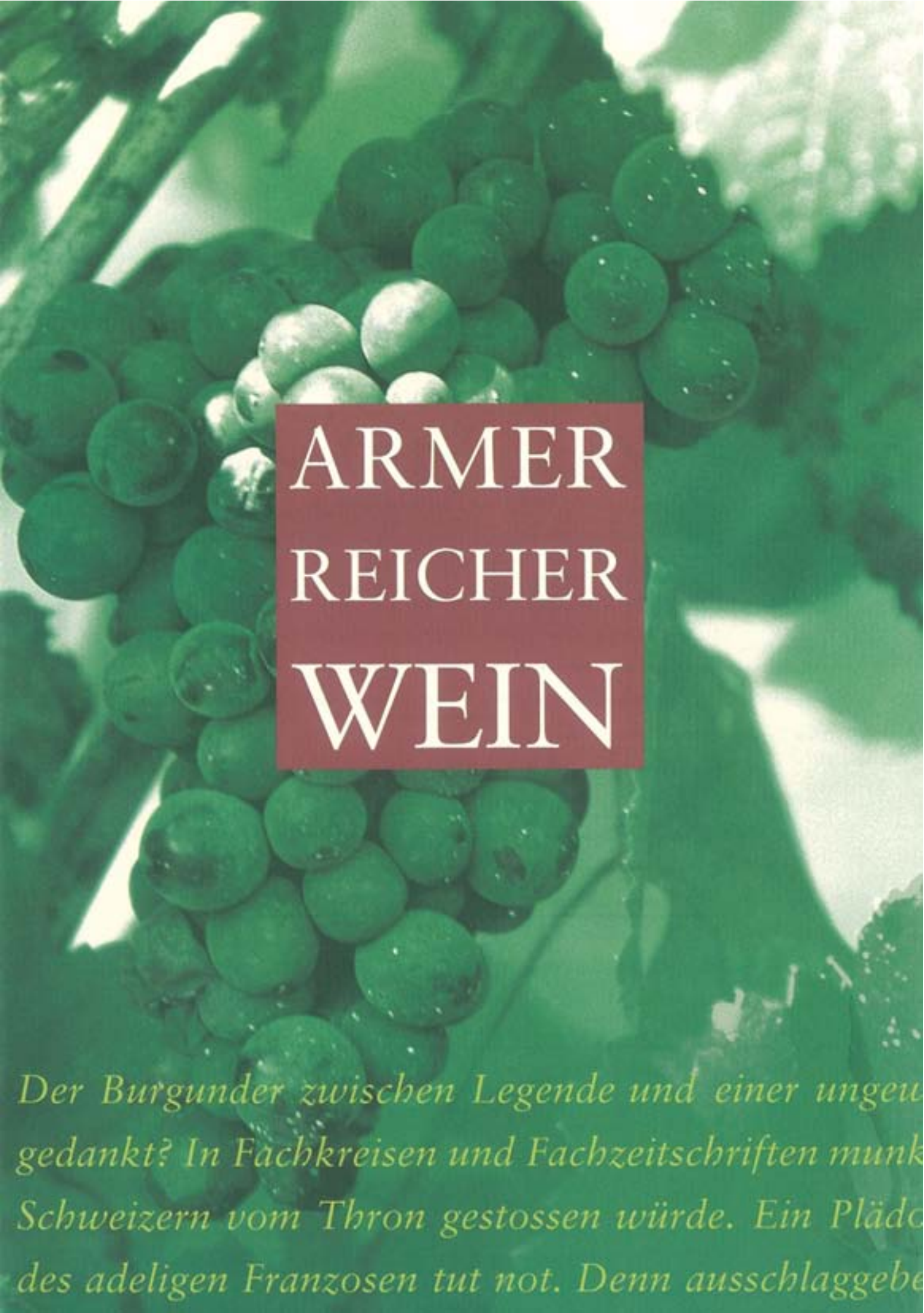
Lesen Sie also in dieser Ausgabe, wie unser Haus der Aufgabe begegnet, im Meer von unsauberer Qualität erstklassige und absolut preiswerte Burgunder einzukaufen. Nehmen Sie doch die Gelegenheit gleich wahr, drei ausgesuchte Burgunder und die hervorragenden Baur au Lac Beaujolais zu bestellen – bis Ende Oktober zum Spezialpreis! Wie unsere Weinhandlung es bewältigt, eine grosse Anzahl der bedeutenden Weine der Welt stets trinkreif liefern zu können, erfahren Sie diesmal ebenfalls.

Weinverkauf ohne sorgfältige Beratung ist für uns undenkbar. Deshalb möchte ich Sie ausdrücklich ermuntern, sich in allen Fragen bezüglich Sortiment, Lagen oder Jahrgängen, aber auch Zusammenstellung für eine Einladung oder Geschenkideen unverbindlich an uns zu wenden. Ich freue mich, von Ihnen zu hören, und verbleibe

mit herzlichen Grüßen

Kurt Arnold, Direktor

Baur au Lac Weinhandlung



ARMER REICHER WEIN

*Der Burgunder zwischen Legende und einer ungeu
gedankt? In Fachkreisen und Fachzeitschriften munk
Schweizern vom Thron gestossen würde. Ein Plädc
des adeligen Franzosen tut not. Denn ausschlaggebe*

*La
Lettre
du vin*

Bereits im 18. Jahrhundert war es soweit: findige und fleissige Mönche hatten die wissenschaftlichen Grundsteine für den weltberühmten Weinbau im Burgund gelegt. Die Turbulenzen begannen mit der Französischen Revolution. Damals wurden die grossen kirchlichen Besitztümer aufgelöst und die Weingüter durch die gesetzlich vorgeschriebene Erbteilung immer stärker zerstückelt. So hat beispielsweise der berühmte «Clos de Vougeot» mit seinen 50 ha heute über 70 Besitzer. Fortan lag und liegt es an jedem einzelnen, wie sorgfältig er seinen Burgunder bereitet.

Da die Rotweine aus Burgund schon immer als die Weine der Majestäten galten, machten sich clevere Winzer diesen Ruf zunutze, obwohl ihre Produkte aufgrund schlechter Rebpflege und unsorgfältiger Vinifizierung keineswegs mehr zur Spitze gehörten. Deshalb kommt es vor, dass Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen, stolz auf der Etikette aufgeführt, nicht unbedingt Garant sind für einen guten Kauf. Verlässlichere Qualität bieten die sogenannten «Négociants-Eleveurs». Denn die Händler verfügen über die notwendigen finanziellen Mittel, um erstklassiges Traubengut zu kaufen und geschultes Personal einzustellen. Zu diesen geschichtlichen und wirtschaftlichen

Faktoren kommen zwei weitere, die zur schwankenden Qualität beitragen: das für den Rebbau sehr kühle Wetter und die Rebsorte Pinot Noir, aus der roter Burgunder ausschliesslich gekeltert wird. Sie gehört zu den ältesten bekannten Kulturreben und ist im Verlauf ihres langen Lebens ganz schön eigen, geradezu eine Primadonna geworden. Sie fordert eine gute Lage mit geeignetem Boden, einen Wetterverlauf ohne Extreme und einen Winzer, der sie «kompetent» und mit Liebe behandelt – erst das bringt Weine

hervor, mit denen sich keine andere Provenienz der Erde vergleichen kann. Im unglücklichen Fall entstehen praktisch ungeniessbare Tropfen.

Bordeaux ist elegant, Burgunder ist sinnlich – das ist nicht eine pauschale Behauptung, fasziniert doch fülliger roter Burgunder wie kein anderer Wein den Geruchssinn: Kirsche, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, Aprikose, Pfirsich, Feige, Zwetschge, Pflaume, Apfel, Haselnuss, Vanille, Zimt, Akazie,

Maiglöckchen, Rose, Honig, Lakritze, Lorbeer, Trüffel, Schokolade, Toast, Kakao oder Wildbret sind erst ein Bruchteil der Duftnuancen, die festgestellt werden können!

Um die Tradition dieser grossen Weine

aufrechterhalten zu können, muss das Burgund sich in nächster Zukunft vor allem auf die Schulung der vielen kleinen Kellermeister, die Vermittlung moderner Technik konzentrieren. Somit würde sich die Menge an wirklich superbem, preiswertem Burgunder automatisch erhöhen, und den Pinot Noirs aus Übersee wäre erst einmal Paroli geboten.



Im alten Kern von Beaune, der Hauptstadt der «Côte d'Or», liegt das traditionsreiche Weinhandelshaus «Remoissenet», bevorzugter Lieferant der Baur au Lac Weinhandlung für roten und weissen Burgunder. Die edlen Franzosen spielen seit jeher eine Hauptrolle in unserem Sortiment, und dank Remoissenet können wir sowohl bei den berühmten Lagen als auch den preiswerten Tischweinen für unverfälschten Hochgenuss garantieren. Beachten Sie auch unser attraktives Angebot auf der nächsten Doppelseite.

wissen Zukunft. Hat der König des Pinot Noir abgeliefert man, dass er von cleveren Kaliforniern und sogar Meyer, wenn auch ein unnachsichtiges, zugunsten und ist im Fall Burgunder die gute Kinderstube.



Das attraktive Angebot: die Remoissenet Burgund
Weine «Réserve Baur au Lac». *Sechs französische
verhältnis einfach stimmt.*



Jahrgang 1987.
Mittleres Rot
mit Orange-
reflexen, wun-
derbar reifes,
charakteri-
stisches Bou-
quet, Duft nach
Beeren und
Dörrfrüchten,
ausgewogener
Körper mit per-
fekt eingeglie-
derten Tanni-
nen. Ab sofort
bis 1993 auf
seinem Höhe-
punkt. 75cl statt
Fr. 28.50 nur

25,-

Jahrgang 1989.
Leuchtend ru-
binrot, mit Duft
nach jungen
Kirschen und
einem Hauch
Vanille und
Zimt, vollem
Körper, perfekt
ausgewogen im
Gaumen, wuch-
tiger Abgang.
Ab jetzt bis
1996 trinkreif.
75cl statt
Fr. 19.20 nur



Jahrgang 1988.
Der perfekte
Hauswein in der
50cl Baur au
Lac Abfüllung.
Brillant rot, rei-
fes Pinot-Noir-
Bouquet mit
Kirschenduft,
ausgewogene
Fruchtsäure,
abgerundete
Tannine,
sortentypisch.
Trinkreif bis
1993. 50cl statt
Fr. 9.10 nur

8,-



der-Trilogie und wunderbare Beaujolais-Rotweine, bei denen das Preis-/Genuss-

*La
Lettre
du vin*

Die Burgunder passen hervorragend zu den aktuellen Wildgerichten, zu Boeuf bourguignon, Coq au vin, Lamm und nicht zu scharfen, aromatischen Käsen. Die Beaujolais-Weine, drei Baur au Lac Abfüllungen mit der neuen Etikette, genießen Sie leicht gekühlt zu feiner Charcuterie, Grilladen oder pikanten Käsegerichten wie Quiches.

Jahrgang 1990/91. Jugendliches Rot. Noch verhaltener Duft nach Beeren, verführerische Blumenaromen, Kraft und Körper dank ausgewogener Gerbstoffe, kräftiger, reifebetonter Abgang. Trinkreif ab jetzt bis 1994. 50cl-Abfüllung statt Fr. 9.50 nur

8,-



Jahrgang 1990. Mitteltiefes Rot, volle Aromen mit Waldbeerdüft und würzigen Nuancen, im Gaumen reif und ausgewogen mit samtigen Tanninen, schönes Säure-/Gerbstoffspiel, anhaltender Abgang. Trinkreif, bis 1995 lagerfähig. 70cl statt Fr. 14.80 nur

13,-



Jahrgang 1991. Leuchtend rubinrot mit Violettreflexen, frischer Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, angenehme, harmonisch eingefügte Fruchtsäure, langer, fruchtbetonter Abgang. Beste Trinkreife ab jetzt bis Ende 1993. 70cl statt Fr. 10,- nur

8,-





600'
000
FLASCHEN

*Trinkreife Spitzenweine aller guten Jahrgänge
lative. Nur ganz bestimmte Weine haben die Fäh
zuentwickeln. Was geschieht nun während dieses
im eigenen Keller lagern oder diese anspruchsvolle*

Pauschal lässt sich diese Frage nur so beantworten: Es kommt darauf an, wieviel an Zeit, Geld und Interesse Sie investieren möchten. Selbsteinkellern erfordert ein recht hohes Mass an Fachkenntnissen und geeignete Räumlichkeiten. In Frage kommen dabei Rotweine, die ein grosses Potential an Farb- und Gerbstoffen enthalten, und ein paar wenige ausserordentliche Weissweine: allen voran natürlich Bordeaux und Jahrgangs-Portwein, dann Burgunder, Barolo, einige Chianti Classico, Riojas und Kalifornier, die besten weissen Burgunder sowie Süss- und Dessertweine.

Das Geheimnis der Flaschenlagerung liegt in der winzigen Dosis Sauerstoff, die durch den Korken in der Flasche eingeschlossen ist. Louis Pasteur fand 1863 heraus, dass kleine Sauerstoffmengen bestimmte Weine ganz ausserordentlich positiv beeinflussen. Die zu Beginn beinahe widerstreitenden Extraktstoffe verbinden sich mit der Zeit zu subtilen Harmonien, der Wein wird milder, reicher, «süsser», entwickelt ein komplexes Bouquet und einen langen Abgang.

Bei den aufgeführten Weinen spielt weiter der Jahrgang eine grosse Rolle, denn je nachdem, wieviel «entwicklungsfähige» Stoffe eine Traube im Laufe des Wachstums aufnehmen konnte, ist das Potential grösser oder kleiner. Bordeaux der gleichen Lage, aber aus verschiedenen Jahrgängen, kann deshalb nach 5 oder 20 Jahren auf seinem Höhepunkt sein.

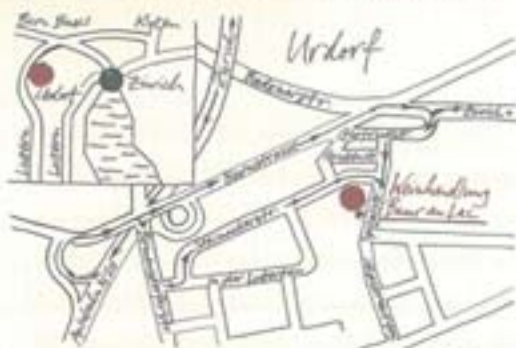
Ein grosses Weinhandelshaus verfügt natürlich über die entsprechenden Kenntnisse, Informationen und Kapazitäten, diese Lagerung professionell durchzuführen. Neulinge sind somit besser bedient, wenn sie von diesen «vins de garde» trinkreife Jahrgänge erstehen und damit eine Garantie für höchsten Genuss mit erwerben.

Der Baur au Lac Weinhandlung ist es ein zentrales Anliegen, dem Kunden ein perfektes Sortiment trinkreifer, also bereits gealterter Spitzenweine anbieten

zu können. Dabei war es ausgeschlossen, einfach eine Lagerhalle aufzustellen, da der Wein nur unter ganz bestimmten Bedingungen optimal reift. Ein natürlicher Felsenkeller wäre ideal: konstant kühl bei 10-12°C, ausgeglichene Luftfeuchtigkeit, dunkel und erschütterungsfrei. 1987 konnte 15 Autominuten von Zürich, in Urdorf, das neue Domizil der inzwischen über 100jährigen Baur au Lac Weinhandlung eröffnet werden. Das

Gebäude, das in verschiedener Hinsicht als einzigartig in der Schweiz gilt und für den Weinhandel wegweisend sein dürfte: Sie finden hier unter einem Dach das grosse Palettenlager, den Tageskeller für den schnellen Zugriff auf einzelne Flaschen, darin den «Tresor» mit Kostbarkeiten wie die Rothschild-Berühmtheiten oder die d'Yquem-Raritäten. Im Erdgeschoss, gegenüber dem Empfang, die Vinothek mit 500 Einzelflaschen, sozusagen das Ladenlokal im Haus.

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag:
7.30-12.00h
13.00-17.00h
Samstag:
9.00-12.30h



grösste Volumen nimmt das Lager ein, das dank modernster Bau- und Klimatechnik ideale Bedingungen zur Aufbewahrung der über 600'000 Weinflaschen bietet - eine Menge, mit der man die gesamte Schweiz auf ein Glas einladen könnte. Ein

*in einem Weinlager der Super-
Reifeprozesses, soll man den Wein
Aufgabe dem Händler überlassen?*

”

*Nach Feierabend genieße ich es,
ein wenig Zeit für meinen Sohn zu haben.
Manchmal kommt er direkt vom Turnen,
will dann aber gleich noch eine Runde
Trampolin trainieren.*



Beim Volg gibt's alles, was ein echter Männer- haushalt braucht.

*Das Grösste für ihn: Wenn es nachher
Flammkuchen gibt. Den bekomme ich
im Volg ebenso wie die besten Frisch- und
Milchprodukte. Der Laden ist klein,
aber das Sortiment stimmt.”*

Daniel Strübi, Projektleiter, Rutschwil ZH

Volg ist seinen Preis wert.



”

Wäre ich ein Junge, könnte ich vielleicht sogar Profifussballer werden, meint mein Trainer.

Egal, auch so trainiere ich jetzt auf die Goalieposition bei den Juniorinnen vom FC Dussnang.

**Mir gefällt,
dass der Volg auch
an die Kinder denkt.**

Dort im Volg kaufe ich auch meine Süßigkeiten. Ich glaube, der Volg ist der einzige Laden mit einem eigenen Kindermagazin, dem HEY. Das ist spannend geschrieben!”

Nina Götz, Schülerin, Wiezikon (TG)

Volg. Ist doch naheliegend.



” *Elf Jahre lang habe ich die Filiale in Hörhausen geleitet, bevor die Familie mehr ins Zentrum gerückt ist. Wenn ich heute noch täglich im Volg einkaufe, prüfe ich natürlich jede Aktion und jedes neue Produkt ganz genau.*

Ich weiss genau, was ich am Volg habe.

Ich glaube, auch anderen Kunden fällt es im Volg leicht, sich durchs Band gute Qualität zu leisten. Und wie ich sparen viele aktiv, weil sie mit dem Velo kommen können.“

Ruth Isler, Hausfrau, Pfyn (TG)

Volg ist seinen Preis wert.



”

Mit meinen Schülern habe ich ein Kindermusical einstudiert. Harte Arbeit, aber die Zuschauer wurden reich beschenkt!

Volg? Ein Klassiker und zugleich etwas fürs Gemüt!

Der Probenfleiss der kleinen Künstler war mir jeweils auch ein Schöggeli wert, das ich ihnen aus dem Volg mitgebracht habe. Genussvoll gelebte Kultur auf kleinem Raum, das ist das Besondere an unserem Dorf.”

Barbara Sandoz, Musiklehrerin, Lohn (SO)

Volg. Ist doch naheliegend.





“

Unser Hotel-Restaurant im Via Mala-Gebiet wird von Gästen aus der ganzen Welt besucht. Wir gehen auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse ein, wie der Volg, wo auch Joos' 98-jährige Mutter in Ruhe einkaufen kann .

Bei uns sind alle Generationen willkommen. Wie im Volg.

Selbst für die Restaurantküche verlassen wir uns auf den Volg, Brot und Gemüse haben wir so immer in Topqualität.”

Joos und Anna-Lea Salis, Gastwirte, Andeer (GR)

Volg. Wo man sich trifft.



”

Zwei, drei Mal in der Woche
spaziere ich mit Silas und Elin in unseren Volg,
«Blot chaufe», wie der Grosse sagt.

Hier am Weissenstein werden meine Kinder mit Volg gross.

Es ist sehr familiär dort, und wir kommen
unter die Leute. Ich schätze die schönen
regionalen Frischprodukte, allerdings ist
die Family-Schoggi unser absoluter Favorit.
Für mich als Mutter stimmt halt
vieles beim Volg.”

Renée Michel, Hausfrau und Mutter, Oberdorf (SO)





In der Schweiz hergestellte Produkte sind uns eine Auszeichnung wert.

Waren aus aller Welt sind heute eine Selbstverständlichkeit. Aber manchmal vermissen wir Einheimisches, suchen im Regal vergeblich nach unseren vertrauten Lieblingsprodukten. Köstlichkeiten, die nach Heimat riechen und schmecken, unverwechselbar, unersetzlich! Volg will diesen Produkten aus der Schweiz auch künftig eine echte Chance geben.

Produzenten, die ihr Handwerk verstehen
Die neue Etikette kennzeichnet Produkte, die oft nur in der Schweiz oder nur in einer bestimmten Region hergestellt werden. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und sehr qualitätsbewusst. Wir schätzen sie auch, weil die Transportwege naturgemäss kurz sind.

Ein lohnender Einkauf
«Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Produkte sind preislich mit internationalen Marken vergleichbar. Mit ihrem Kauf unterstützen Sie mittelständische Schweizer Unternehmen, die im harten Wettbewerb mit der weltweiten Konkurrenz stehen. Es lohnt sich heute und morgen, sich für «die Einheimischen» zu entscheiden und damit Arbeitsplätze zu sichern.



Wiederentdecken und neu probieren!

Produkte des Volg-Sortiments tragen neu das rot-weiße Etikett «Typisch Schweiz – Typisch Volg». Auch in kleinen Filialen sind zahlreiche Produkte erhältlich.

Charaktervolle Backwaren und Confiserieartikel.
Oft regionale Spezialitäten, die noch in Handarbeit gefertigt werden. Süßes und Pikantes, Oster- und Weihnachtsspezialitäten.

Typische Milchprodukte.
Alpkäse, Klassiker, urchige und raffinierte Kreationen. Butter, Joghurt, Quark und Desserts.

Hochklassige Weine und Spirituosen.
Feine Tropfen aus den besten Schweizer Reblagen sowie edle Obstbrände.

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte.
Vom kräftigen Süßmoscht bis zum raffinierten Aromawasser.

Müesli, Teigwaren, Früchte, Honig, Saucen und Gewürze.
Vielfältige Trouvaillen, oft exklusiv bei Volg.

Auf Verpackung und Regal achten.

Achten Sie auf die kleine Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» – auf den Produkten oder am Regal.



Wer die Schweiz liebt, achtet auf diese Etikette.



Die neue Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» macht es einfach, Produkte von Schweizer Herstellern auf Anhieb zu finden. Doch warum engagiert Volg sich für einheimische Hersteller? Sie sind etwas Besonderes und schaffen unzählige Arbeitsplätze.





In der Schweiz hergestellte Produkte sind uns eine Auszeichnung wert.

Waren aus aller Welt sind heute eine Selbstverständlichkeit. Aber manchmal vermissen wir Einheimisches, suchen im Regal vergeblich nach unseren vertrauten Lieblingsprodukten. Köstlichkeiten, die nach Heimat riechen und schmecken, unverwechselbar, unersetzlich! Volg will diesen Produkten aus der Schweiz auch künftig eine echte Chance geben.

Produzenten, die ihr Handwerk verstehen
Die neue Etikette kennzeichnet Produkte, die oft nur in der Schweiz oder nur in einer bestimmten Region hergestellt werden. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und sehr qualitätsbewusst. Wir schätzen sie auch, weil die Transportwege naturgemäss kurz sind.

Ein lohnender Einkauf
«Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Produkte sind preislich mit internationalen Marken vergleichbar. Mit ihrem Kauf unterstützen Sie mittelständische Schweizer Unternehmen, die im harten Wettbewerb mit der weltweiten Konkurrenz stehen. Es lohnt sich heute und morgen, sich für «die Einheimischen» zu entscheiden und damit Arbeitsplätze zu sichern.



Wiederentdecken und neu probieren!

Produkte des Volg-Sortiments tragen neu das rot-weiße Etikett «Typisch Schweiz – Typisch Volg». Auch in kleinen Filialen sind zahlreiche Produkte erhältlich.

Charaktervolle Backwaren und Confiserieartikel.
Oft regionale Spezialitäten, die noch in Handarbeit gefertigt werden. Süßes und Pikantes, Oster- und Weihnachtsspezialitäten.

Typische Milchprodukte.
Alpkäse, Klassiker, urchige und raffinierte Kreationen. Butter, Joghurt, Quark und Desserts.

Hochklassige Weine und Spirituosen.
Feine Tropfen aus den besten Schweizer Reblagen sowie edle Obstbrände.

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte.
Vom kräftigen Süßmoscht bis zum raffinierten Aromawasser.

Müesli, Teigwaren, Früchte, Honig, Saucen und Gewürze.
Vielfältige Trouvaillen, oft exklusiv bei Volg.

Auf Verpackung und Regal achten.

Achten Sie auf die kleine Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» – auf den Produkten oder am Regal.



Wer die Schweiz liebt, achtet auf diese Etikette.



Die neue Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» macht es einfach, Produkte von Schweizer Herstellern auf Anhieb zu finden. Doch warum engagiert Volg sich für einheimische Hersteller? Sie sind etwas Besonderes und schaffen unzählige Arbeitsplätze.



Wernli

Biscuits? Wernli!
1905-2005



Biscuits? Wernli
100
1905-2005

Mein ganzes, langes Berufsleben drehte sich um durchschnittlich sieben Gramm Teig, Crème, Schokolade und Dekor. Wie schon meine Vorgänger wollte ich mit unseren Guetzli nicht nur ein Lebensmittel anbieten. Ein Wernli-Biscuit möchte alle Sinne erfreuen und damit auch die Seele ernähren. Wie eine kleine Kostbarkeit muss es aussehen, zierlich und dekorativ in der Packung liegen, fein duften und im Mund vielfältige Genüsse auslösen. Dabei soll es preiswert sein und lange haltbar. Das war 1905 nicht anders als heute. Inzwischen hat das Unternehmen erfunden, gekämpft, sich angepasst, kooperiert, expandiert, immer wieder neu. Als einer von wenigen Schweizer Produzenten ist Wernli heute noch Marktführer im eigenen Lande.

Zum grossen Jubiläum haben wir Keller und Estrich durchforstet und die interessantesten Geschichten und Fakten rund um Wernli zu einem knusprigen Potpourri zusammengestellt. Viel Vergnügen beim Lesen wünscht

Fritz Wernli-Sulzener, Jahrgang 1921
Von 1950 bis 1985 Inhaber und Geschäftsführer der Wernli AG



Rococo
Ein Biscuit von seltener Feinheit
GEBRÜDER WERNLI · BISCUITS FABRIK · TRIMBACH-OLTEN

Siebzehn Jahre, hundert Franken, ein grosser Wille.	6
Kettenöfen, Waffelautomaten, Backcomputer.	10
Kriegsnöte, Kriegslisten und Kriegssolidarität.	16
Nebenbuhler, Hochzeiten und Grenzüberschreitungen.	20
Streng auslesen, viel weglassen, frisch zubereiten.	24
Ausgestochen? Aufgestrichen? Aufgeschlagen?	28
Blecherne Dosen, goldene Folie und grünes Denken.	34
Im Lädeli, at the Supermarket, au Restaurant.	38
Das Petit Beurre-Logo, die Fernsehspots und dä Spruch.	42
Salat macht schlank. Quark macht stark. Guetzi machen glücklich.	46
Die Firmengeschichte im Überblick.	49
Namen & Fakten.	54
Dank.	59



Paul und Fritz Wernli (rechts)

So mancher Jungunternehmer würde sich heute die Augen reiben, wie zielstrebig und klug der Sohn von Fritz Wernli den Aufbau seiner Zuckerbäckerei in Angriff nahm. Zwar betrieb der Vater bereits 1905 die in Trimbach neu gegründete Konditorei, aber mit seinen «feinen Pâtisserie- und Torten-Produkten» konnte im bäuerlichen Trimbach am Fusse des Hauensteins nicht genug verdient werden.

Siebzehn Jahre, hundert Franken, ein grosser Wille.

Vater Fritz Wernli und seine Söhne Fritz junior und Paul mussten nach der Schliessung der Konditorei im Jahr 1907 eine neue Anstellung suchen. Bis ins entfernte Zürich verschlägt es den älteren Sohn Fritz. In der Grossbäckerei ERNST lernt er innert Jahresfrist alles über die Kreation eleganter Pâtisserie. Und er merkt sich die Rezepte – ein Kapital, das sich als ungemein wertvoll herausstellen sollte.

Hoflieferant des Oltener Gastgewerbes

1908 kauft Fritz junior für sein gesamtes Ersparnis von 100 Franken Mehl, Zucker, Butter und Nüsse. Der 17-Jährige überzeugt

seinen Vater, die Konditorei wieder zu eröffnen. Diesmal werden insbesondere die Restaurants der Umgebung mit Leckerli und Pâtisserie beliefert – die Küchenchefs müssen sich darum gerissen haben, und Fritz junior hört aufmerksam auf individuelle Wünsche. Schon 1910 kann er vom selber erwirtschafteten Gewinn ein Geschäftsgebäude mit Backstube und Laden errich-



Postkutsche vor Konditorei Wernli, 1924

ten, das bekannte Gelbe Haus an der Baslerstrasse. Auch Bruder Paul ist inzwischen mit aufgesprungen. 1914 geht der Betrieb in den Besitz der beiden Brüder über. Man firmiert neu unter «Biscuit-Fabrik Gebrüder Wernli» und hat Grosses vor. Der Vater, Fritz Wernli-Studer, verliess die Konditorei, machte sein Hobby zum neuen Beruf und eröffnete in Trimbach ein Foto-Atelier.



Geldelis-Griffung
 Ihre Stärke ist in Schweizer
 und Ausland mit Herstellung von 1872 bis
 1914

**Zucker-
 Bäckerrol**
 (Konditorei)
 in Crimlach
 gegenüber der Kirche
 10000 Crimlach

Konditoreiwaren
 alle
 Torten, Kuchen, Pastry, Gebäck,
 Gebäckwaren,
 Backwaren

spezielle Backwaren
 alle Arten Gebäck
 Gebäckwaren, Pastry,
 Gebäckwaren, alle Arten
 Gebäck, etc.

alle Arten Gebäck
 Gebäckwaren, Pastry,
 Gebäckwaren, alle Arten
 Gebäck, etc.

Spezialgebäck
 Gebäckwaren, Pastry,
 Gebäckwaren, alle Arten
 Gebäck, etc.

Spezialgebäck
 Gebäckwaren, Pastry,
 Gebäckwaren, alle Arten
 Gebäck, etc.

Spezialgebäck
 Gebäckwaren, Pastry,
 Gebäckwaren, alle Arten
 Gebäck, etc.

Spezialgebäck
 Gebäckwaren, Pastry,
 Gebäckwaren, alle Arten
 Gebäck, etc.



General Henri Guisan am Bühl-Rapport

Auch wenn die Schweiz nicht in den entsetzlichsten aller Kriege involviert war, lebte sie doch sechs lange Jahre im Schatten des schwarzen Grössenwahns. Und Trimbach liegt nur gut fünfzig Kilometer von der deutschen Grenze entfernt. Am 2. September 1939 werden in der ganzen Schweiz 630 000 Männer zum Aktivdienst aufgeboden, auf den Feldern und in den Fabriken

Kriegsnöte, Kriegslisten und Kriegssolidarität.

steht die Arbeit beinahe still. Auch bei Wernli fehlen an allen Ecken und Enden Arbeitskräfte, die Verbleibenden leisten Überstunden bis zur Erschöpfung. Doch Fritz Wernli-Flückiger zahlt allen Eingezogenen das Salär weiter, auch den zwanzig Aussendienstmitarbeitern, die kaum etwas zu tun haben, denn die Nachfrage nach den kontingentierten Biscuits ist enorm. Noch glaubt man, in wenigen Monaten sei alles vorüber.

Rohstoffe aus der Türkei

Nach einigen Kriegsjahren weiss man kaum mehr, woraus man die Guetli backen soll. Zwar wird jedem Betrieb vom kriegswirtschaftlichen Amt in Bern ein Kontingent an Butter, Zucker,

Mehl und Eiern zugeteilt, aber die Verkehrswege durch die umliegenden Länder sind unterbrochen. Statt Zuckerrüben wachsen auf jedem Fleck Erde Kartoffeln. Kriegsrezepte mit ganz wenig Zucker werden entwickelt, und doch reicht es nirgends hin. So kommt man auf die Idee, per Schiff grosse Mengen Feigen und Haselnüsse aus der Türkei zu importieren, um daraus Fruchtzucker und Öl als Butterersatz zu gewinnen. 1945 jedoch wird sogar das Gas rationiert, nur noch ein Minimum kann gebacken werden. Um die Leute zu beschäftigen, werden aufwändig gefüllte Sorten hergestellt. So hält Wernli bis zum Kriegsende am 8. Mai 1945 die Produktion ohne Unterbruch aufrecht.



Cellophan-Beutel mit Mahlzitron-Coupons

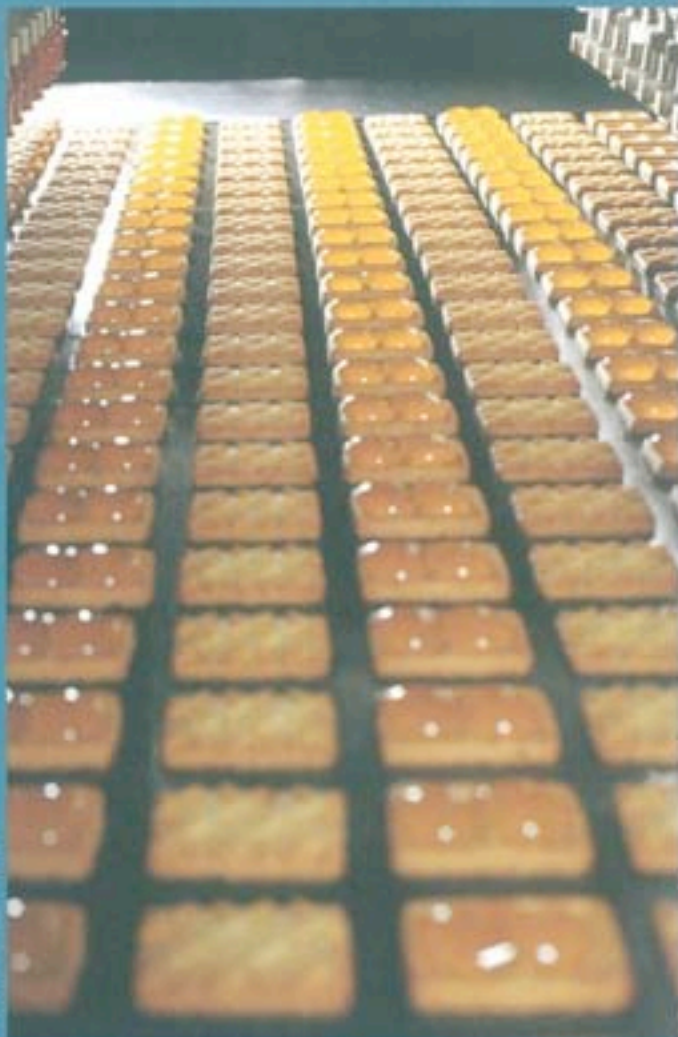
WERNLI-BISCUITS

Für wenige Franken oder Euro bringt eine Schachtel Biscuits eine kleine, alltägliche Freude ins Leben. Darum ist es für Wernli besonders wichtig, dass die Produkte quasi jederzeit und überall zu kaufen sind. An tausenden Verkaufspunkten sind Wernli-

Im Lädeli, at the Supermarket, au Restaurant.

Biscuits in der Schweiz erhältlich, darunter in grossen Supermärkten und Discountern, aber auch in allen ländlichen Verteilern, weiter in Delikatessenabteilungen von Warenhäusern, Kiosken und Tankstellen. Wernli gibt es sogar im Restaurant: Mini-Sablés und Mini-Choco Petit Beurre können vom Wirt in Grosspackungen bestellt und als kleines Extra zum Kaffee serviert werden. Erstaunlich jedoch, dass heute die Hälfte der gesamten Produktion im benachbarten Ausland verpackt wird. Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Grossbritannien, Dänemark, Belgien, Luxemburg, Spanien, Russland und Japan importieren Biscuits der Marke Wernli. Für Bahlsen Deutsch-





I Ladentische

land produziert Wernli unter anderem die Prestige-Mischung «Bahlsen Confiserie», dargeboten in einer Verpackung, die an Pralinés erinnert. Und was die Briten unter Edel-Labels wie Sainsbury's oder Marks & Spencer zum Tea servieren, kommt aus Trimbacher Backstuben. Kleine Guetzli mit internationalem Format!





Von Wasterkingen nach Deutschland sind es keine tausend Schritte. Freuen Sie sich auf Lebensmittel und Designermöbel zu EG-Preisen!

Leben Sie so günstig wie nirgends in der Schweiz.

Die Eroberer Wasterkingens, dessen Lage einer Paradiesinsel durchaus vergleichbar ist, werden ein von vielen beneidetes Leben führen. Wohnen in einem der romantischsten Bauerndörflein der Nordschweiz. Arbeiten in der nur 30 Minuten entfernten Wirtschaftsmetropole Zürich. Einkaufen im benachbarten Deutschland, wo von Bärenmarke bis Corbusier shoppen gleich sparen ist. Die Informationsschrift «Bild einer verheissungsvollen neuen Welt» bietet Einblick in diesen verlockenden Lebensraum und die 12 4 1/2-Zimmer-Wohnungen und 6-Zimmer-Hausteile.

WOHNEIGENTUM
VORWIESEN
WASTERKINGEN

01/840 12 22

Trutmann + Agassis Architekten AG, Watterstrasse 33, 8105 Regensdorf



Einzigartig schön: Wasterkingens Lage in einer romantischen kleinen Bucht, gebildet von der deutschen Grenze.

Beginnen Sie ein neues Leben vor den Toren Zürichs.

Eine halbe Stunde von der City, wo das Rafzer Feld endet und der Schwarzwald beginnt, hat sich eine wahre Perle eingenistet: Das idyllische kleine Bauerndorf Wasterkingen. Weder von Durchgangsverkehr noch von Wachstum war dieses ländliche Paradies je bedroht. Und doch werden die Eigentümer der 17 neuen 4 1/2-Zimmer-Wohnungen und 6-Zimmer-Hausteilen mit allen Errungenschaften der modernen Zivilisation reichlich gesegnet sein. Einblick in das Leben auf Vorwiesen erhalten Sie in unserer Informationsschrift «Bild einer verheissungsvollen neuen Welt».

WOHNEIGENTUM
VORWIESEN
WASTERKINGEN

01/840 12 22

Trutmann + Agassis Architekten AG, Watterstrasse 33, 8105 Regensdorf



WOHNEIGENTUM
VORWIESEN
WASTERKINGEN

Trutmann + Agassio Architekten AG, Watterstrasse 33, 8105 Regensdorf
Telefon 01/840 13 23, Telefax 01/840 00 72



Attraktives Wohneigentum an traumhafter Lage muss nicht länger
unerreichbar bleiben.

Bild einer
verheissungsvollen
neuen Welt.

W

Wer die Paradiesinsel Wasterkingen erobern möchte, braucht drei Dinge: Die Sehnsucht nach einem Leben in Freiheit. Die Neugierde auf einen beinahe unberührten Lebensraum. Und den Mut, das gefundene Glück ein für allemal festzuhalten.



Nur einen Katzensprung von Zürich entfernt liegt die Perle Wasterkingen inmitten prächtiger Natur.

Die mächtigen Ströme ziehen fernab vorbei.

Es mag erstaunen, im Binnenland Schweiz eine Insel vorzufinden. Doch der Leser sei versichert, dass Wasterkingen eine solche ist. Am westlichen Rande des Rafzer Feldes bildet die deutsche Grenze nämlich eine winzige

romantische Bucht, in der das Idyll, sagen wir ruhig: dümpelt. Weder Durchgangsverkehr noch grosses Wachstum sind hier überhaupt denkbar. Möchte der Interessierte die Erforschung Wasterkingens etwa von Zürich aus beginnen, so rechne er mit einer Reisezeit von einer halben Stunde. Wählt er das Transportmittel Personenwagen, spurt er auf die Autobahn nach Bülach ein, überquert den Rhein bei Eglisau und hält sich dann nach einigen Minuten links. Auch steht es ihm offen, die S-Bahn Nr. 5 zu benutzen, von der er in Station Hüntwangen auf den Ortsbus nach Wasterkingen wechselt. Nach der Ankunft wird zunächst der pure Genuss landschaftlicher Reize empfohlen. Gen Osten das fruchtbare Rafzer Feld, gen Norden und Westen sanfte, bewaldete Hügel, von denen bereits der herbsüsse Tannenduft des nahen Schwarzwaldes zu wehen scheint. Und mittendrin eine Handvoll krummer Wege zwischen schmucken Riegelhäusern und farbigen Gärten: Das Kleinod Wasterkingen.

CH-8195 WASTERKINGEN: ÜBER LAGE UND VERKEHRSVERBINDUNGEN

- Als eine der kleinsten Gemeinden des Kantons Zürich gehört Wasterkingen zum Bezirk Bülach. Es befindet sich am westlichen Rand des Rafzer Feldes am Fusse des Südschwarzwaldes.
- Distanzen/Luftlinie:
Zürich - Wasterkingen 25 km.
Flughafen Kloten - Wasterkingen 16 km.
D-Hoheentengen - Wasterkingen 2 km.
- Verkehrsverbindungen von Zürich:
PW 25 Minuten, S-Bahn/Bus 45 Minuten.



Ab und zu eine raube Schale, aber im Kern sind die 535 Wasterkinger ein herzliches Völkchen.

Der Fremde wird es nicht lange sein.

Zur Ursprünglichkeit gehört in Wasterkingen die Vielfalt der Arten. Ein Mammutzahn von zweieinhalb Metern Länge erzählt von der letzten Eiszeit und dem wohl grössten Wasterkinger aller Zeiten. Vor hundert Jahren noch

bauten die meisten im Dorfe Wein und vor allem Korn an. Die reichlich anfallenden Ährenstiele nutzten die Geschicktesten zur weitherum berühmten Strohhutflechterei. Dass hier die letzten Hexenprozesse des Kantons stattfanden, ist kaum mehr vorstellbar. Wohl jedoch eine ritterliche Vergangenheit, von welcher der Hügel «Edelmann» und die Ebene «Burgacker» zeugen. Heute bilden Menschen jeden Typs eine sympathische und tolerante Dorfgemeinschaft, die den Neuankömmling ganz selbstverständlich integriert. Nach einer kurzen Phase des vorsichtigen gegenseitigen Beschnuppens kommt man in der «Traube» mit dem Swissairangestellten ins Gespräch, dem Lehrer, dem Grafiker und dem Grenzwächter, oder trifft im «Volg» die Ärztin, den PTT-Beamten, den Architekten und die Damenschneiderin. Als Ureinwohner dürfen sich nur noch die seit dem 16. Jahrhundert eingesessenen Geschlechter «Rutschmann», sprich «Ruettschme» und «Spühler», ehemalige Spulenmacher, bezeichnen.

**CH-8195 WASTERKINGEN:
ÜBER BEVÖLKERUNG, WIRTSCHAFT,
INFRASTRUKTUR UND KLIMA**

- Ca. 500 Einwohner, hoher Anteil junger Familien, ca. 50 % Pendler.
- 5 landwirtschaftliche Betriebe, keine Industrie.
- Kindergarten und Primarschule in Wasterkingen, Oberstufe in Wil, Kantonschule in Bülach.
- Das Dorf gehört zur Kirchgemeinde Wil.
- Die Gegend zeichnet sich durch aussergewöhnlich mildes, trockenes Klima aus.



Wählen Sie in «Vorwiesen» zwischen zwölf 4 1/2-Zimmer-Wohnungen und fünf 6-Zimmer-Hausteilen im typischen Bauernhauslook.

Aus langen Träumen wird ein beständiges Zuhause.

Mit Bedacht haben die Bauherren ihre vier Gebäude aufgeteilt. Denn wer für immer neue Wurzeln schlägt, wünscht nicht einfach viele Zimmer, sondern Freiraum zur Entfaltung der Persönlichkeit. So kommt es, dass keine

Behausung weniger als viereinhalb Räume auf 105 m² umfasst. Parterrebewohner genießen dabei nicht nur ihren Garten, sondern frönen Hobbies jeder Art, denn dafür gibt's einen grossen Extraraum im Keller. Darüber thronen jene, die das Wasterkinger Klima lieben, auf ihren extralangen Balkonen. Auch wenn es kaum zu glauben ist, trockener und wärmer ist es nur im Südtessin. Gut wiederum für Beine und Gemüt sind die Dachwohnungen mit Maisonette-Charakter. Personen mit Sinn für Sippe wird die Version 6-Zimmer-Hausteil behagen. Mit der Vermehrung hat der Wasterkinger, nebenbei vermerkt, keinerlei Probleme. 60 Kinder bevölkern die Primarschule, dazu kommen noch drei Dutzend Menschen unter einem Meter. Zurück ins Haus: Auch die Unterwelt ist nicht verwaist, denn in der Tiefgarage dürfte bald der Geist von reichlich Pferdestärke wehen. Wie auch immer einer leben und zusammenleben möchte, auf der «Vorwiesen» in Wasterkingen stehen Nischen aller Art bereit.

SIEDLUNG «VORWIESEN» ÜBER WOHNUNGSTYPEN, HAUSTYPEN STANDARD UND HAUSTECHNIK

- Fünf 6-Zimmer Hausteile, ca. 160 m², mit Garten, je 3 Etagen plus Kellergeschoss.
- Zwölf 4 1/2-Zimmer Wohnungen mit Garten oder Balkon, zur Wahl stehen drei Typen mit 105 bis 148 m².
- Bad und WC in allen Wohnungen getrennt.
- Eigene Waschküche oder Waschklo.
- 2 Tiefgaragenplätze pro Objekt.
- Hohe Bauqualität, hervorragende Isolation, Ölheizung.



Bei einem Glas Landwein und einem gluschtigen Zvieriplättli lernen Sie Wasterkingen und andere Interessenten kennen.

Gehen Sie nächsten Mittwoch auf Tuchföhlung mit den Einheimischen.

Auf Wasterkingen, der fast unberöhrten Naturschönheit vor den Ufern Deutschlands und den Toren Zürichs, trifft sich am 12. Juni um 18 Uhr ein buntes Völkchen, dem jedoch eines gemein ist: Die Sehnsucht nach günstigem Wohneigentum in paradiesischer Umgebung. Dort lauscht es den Ausführungen der Architekten zu den 4 1/2-Zimmer-Wohnungen und 6-Zimmer-Hausteilen und setzt sich über die Finanzierung ausführlich ins Bild. Man nehme vorab Kontakt punkto Informationsschrift und Detailprogramm auf und melde sich umgehend verbindlich an.

WOHNEIGENTUM
VORWIESEN
WASTERKINGEN

01/840 12 22



Gerade auch für Familien mit Kindern eine gute Gelegenheit, sich näher über erschwingliche Wohnungen und Kaustelle zu informieren.

Werfen Sie am 12. Juni Anker in ein Paradies vor den Toren Zürichs.

Nur 30 Minuten dauert die Überfahrt auf das verwunschene Kleinod Wasterkingen, welches sanft umspült vom Rafzer Feld in einer deutschen Bucht liegt. Abends laufen hier von allen Seiten Familien, Paare und Einzelpersonen ein, um sich über das paradiesische Leben in der neuen Siedlung und die wichtigen Angelegenheiten des Geldes kundig zu machen. Freigebig werden dabei einheimische Köstlichkeiten kredenzt. Vorab sei jedoch der Genuss der Informationsschrift, des Detailprogramms und die Retournerung der Anmeldekarte dringlich empfohlen.

WOHNEIGENTUM
VORWIESEN
WASTERKINGEN

01/840 12 22



Sie sind herzlich eingeladen,
im Kreise Gleichgesinnter die Versprechungen des Paradieses selbst zu prüfen.

Atmen Sie am 12. Juni den Duft von Freiheit ohne Abenteuer.

Die Grundsteine sind auf der Vorwiesen gelegt und lassen ahnen, wie es sich ab nächsten Frühling hier leben wird. Mächtig ist das Werden und Wachsen spürbar, und mit-tendrin werden Sie echte Wasterkinger kennenlernen, mit den Bauherren über die Wohnung Ihrer Träume sprechen und den Finanzierungsexperten nach einem sicheren Ankommen im Land des Wohneigentums fragen können.