

Vollwert Bio-Hirseflocken sind dank ihres hohen Gehalts an Mineralstoffen nicht nur gesund, sondern ein wahres «Schönheitselixier». Wie die anderen Zwicky-Vollwert-Produkte und Müesli sind sie wertvoll und lecker zugleich.

Wertvolle Hirse

Für Haare, Haut und Nägel

Die Hirse zählt zu den ältesten Getreidearten der Welt. Bereits vor vielen Jahrtausenden wurde das Spelzgetreide kultiviert und zum Herstellen von Fladenbrotten verwendet. Noch heute ist Hirse in Teilen Afrikas und Asiens das Hauptnahrungsmittel. Übrigens: Der Name «Hirse» leitet sich vom Altgermanischen «hirs» ab, was «sättigend, nahrhaft» bedeutet.

Hirse – für Gesundheit und Schönheit

Hirse ist nicht nur eines der ältesten, sondern auch das mineralstoffreichste Getreide: Sie enthält besonders viel Silizium (Kieselsäure) sowie auch sehr hohe Mengen an Eisen; bedeutend ist

auch der Gehalt an Fluor, Schwefel, Phosphor, Magnesium und Kalium.

Aufgrund ihrer Zusammensetzung ist Hirse eine wertvolle und ideale Aufbauernahrung. Doch macht Hirse nicht nur satt – sie ist ein eigentliches Schönheitselixier, was vor allem auf den hohen Gehalt an Silizium zurückzuführen ist. Auf die Dauer sorgt der regelmässige Genuss des Spelzgetreides für schöne Nägel, für gesundes und volles Haar, für kräftige Zähne und für eine elastische Haut. Positiv wirkt sich Hirse auch auf den Knochenbau aus und stärkt Stütz- und Bindegewebe. Genügend Gründe, das wertvolle Getreide vermehrt und regelmässig in den Menüplan einzu-

bauen. An Gelegenheiten dazu fehlt es nicht – vor allem nicht mit den Vollwert Bio-Hirseflocken von Zwicky.

Die Bio-Hirseflocken sind leicht verdaulich und sollten in keinem Müesli fehlen. Besonders eignen sie sich für ein gesundes Morgenessen. Bio-Hirseflocken können nach Belieben mit Milch, Joghurt oder Früchten angereichert werden und führen so schon zum Start in den Tag eine gehörige Portion an Gesundheitsmachern zu.

Vollwert – ein Wert, der sich auszahlt

Zwicky Vollwert Bio-Hirseflocken werden aus kontrollierter Bio-Hirse in Knospenqualität und nach einem besonders



Zwicky-Produkte sind erhältlich in Apotheken, Drogerien und im Lebensmittelhandel.



Bild: Rispenhirse (*Panicum miliaceum* L.)

sorgfältigen Verfahren hergestellt, das von Prof. Dr. W. Kollath entwickelt wurde. Durch dieses sogenannte «Collatieren®» behalten die Hirseflocken ihren Vollwert deutlich länger als normal verarbeitete. Beim aufwendigen, patentierten Verfahren können Getreide und einige Hülsenfrüchte ohne Chemie und ohne Überhitzung schonend konserviert werden.

Die volle Qualität der Hirse beschenkt dem Körper viel Gutes. Für alle, die viel leisten müssen im Beruf, zu Hause oder beim Sport, sind Zwicky-Hirseflocken eine ideale Nahrungsergänzung und leisten einen wichtigen Beitrag an Gesundheit und Wohlbefinden.

Mit dem schonenden Collatieren stellt die E. Zwicky AG viele weitere Produkte her – sowohl das Kollath-Frühstück wie auch die wichtigsten Zutaten eines der bekanntesten Schweizer Gerichte: das Zwicky-Müsli.

Kollath-Frühstück, Müsli und Goldhirse®

Immer mehr Menschen leben ernährungsbewusst und wissen, wie wichtig ein gesundes, vollwertiges Frühstück ist als Start in einen arbeitsreichen Tag. Das Kollath-Frühstück aus biologischem Anbau enthält collatierte Getreideflocken, die sämtliche wichtigen Bestandteile des rohen, frischen Getreidekorns enthalten: Wuchs- und Vitalstoffe sowie Vitamine und Mineralstoffe. Das Kollath-

Frühstück sättigt auf natürliche Weise, fördert die Verdauung und reguliert das Körpergewicht. Kollath Frühstück wird einfach angerichtet mit Milch, Joghurt oder Quark, und je nach Jahreszeit kann es mit Beeren oder frischen Früchten verfeinert werden. Der schmackhafte Start in den Tag bedeutet für Stunden optimale Leistungsfähigkeit ohne Hungergefühle.

Die Frühstücksmüsli von Zwicky sind in verschiedenen leckeren Mischungen erhältlich. Die Kompositionen enthalten verschiedene Getreidesorten, Nüsse, Mandeln, Trockenfrüchte, Beeren und weitere Zutaten. Mit dem Zwicky-Früchte-Müsli, das eine fruchtig-frische Mischung mit einem hohen Anteil an Trockenfrüchten enthält, lässt sich sekundenschnell und unkompliziert eine gesunde Mahlzeit für die ganze Familie auf den Tisch zaubern.

Wie Zwicky-Hirseflocken ist auch Goldhirse® ein Vollwertprodukt, obwohl das Getreide geschält und poliert ist und anschliessend noch mit einem speziellen Verfahren entbittert wird. Die Mineralstoffe und Vitamine sind im ganzen Hirsekorn enthalten. Aus Zwicky-Goldhirse® lassen sich sowohl süsse wie rezente Gerichte zubereiten: leckere Aufläufe, feine Gratins u.v.a.m.

Zwicky-Produkte sind im Lebensmittelhandel, in Drogerien und Apotheken erhältlich.



E. Zwicky AG – bald 120 Jahre Vollwert-Kompetenz

Im Laufe ihrer bald 120-jährigen Firmengeschichte entwickelte sich die in Müllheim-Wigoltingen ansässige Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG zu einer der bedeutendsten Spezialitätenmühlen der Schweiz. Markenzeichen und Garant für die qualitativ hochwertigen Produkte des Unternehmens ist der Zwerg mit der Ähre.

Seit 1956 produziert die Firma nach dem patentierten Kollathverfahren Spezialitäten wie das Kollath-Frühstück, Bio-Hirseflocken und Bio-Sojaflocken. Neben Getreidespezialitäten unter der Marke ZWICKY stellt das Unternehmen u. a. Nahrungsergänzungen wie Goldhirseöl-Kapseln unter der Marke HIRSANA her. Von Kunden und Partnern sehr geschätzt wird die Partnerschaft mit dem schweizerischen Bio-Landbau.

Zwei der jüngsten Meilensteine in der Geschichte der E. Zwicky AG waren 2003 die Qualitäts-, Umweltschutz- und Arbeitssicherheitszertifizierung nach ISO 9001:2000/ISO 14001:1996 sowie, 2005, der Beitritt zum Programm Klimaschutz und CO₂-Reduktion. Dank dem Einbau einer Anlage zur Energie-Einsparung kann die gesamte Beheizung der Räume (Büro, Fabrikation und Garage) durch Wärmerückgewinnung mit Kondenswasser erfolgen.

www.zwicky.ch