

Innovative Getreideprodukte spielten in der 120-jährigen Geschichte der E. Zwicky AG stets eine grosse Rolle. Die breite Produktpalette bereichern seit Kurzem zwei glutenfreie Mehlmischungen sowie zwei schmackhafte Hirsotto-Gerichte.

Leckeres von Zwicky

Qualität aus der Mühle

Ein gutes Frühstück macht fit für den ganzen Tag. Doch was ist ein gutes Frühstück? Schmackhaft, gesund und nahrhaft sollte es sein – also möglichst wenig Zucker und Fette enthalten, dafür viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Vollwertige Kost eben.

Kollath-Frühstück – für hohe Leistungsfähigkeit

Die E. Zwicky AG nutzt das von Prof. Kollath entwickelte Verfahren, um vollwertige Nahrungsmittel herzustellen – beispielsweise das Kollath-Frühstück aus biologischem Anbau. Wertvolle Inhaltsstoffe wie Mineralien und Spurenelemente bleiben durch das Collatieren® im hochkeimfähigen Weizen erhalten. Das Kollath-Frühstück ist eine ideale Stärkung für den Tagesbeginn, sättigt auf natürliche Weise und fördert die Verdauung.

Müesli – Gesundheit auf dem Frühstücksteller

Das Müesli ist eine Schweizer Spezialität – weltbekannt wie Fondue und Schokolade. Lange wurde das Müesli ausschliesslich als einfaches Abendessen verzehrt, heute wird es vorwiegend als Frühstück oder auch als leichtes, bekömmliches Nachtessen eingenommen. Traditionell besteht das Müesli aus Getreideflocken, die mit Milch vermischt und mit Äpfeln, Zitronensaft sowie Nüssen ergänzt werden. Moderne, leckere Varianten von diversen Müeslis hat die E. Zwicky AG entwickelt; die wichtigsten Zutaten werden mit dem von Prof. Kollath entwickelten, schonenden Verfahren hergestellt. Die Frühstücksmüesli von Zwicky gibt es in diversen Sorten mit Mischungen aus verschiedenen Getreidesorten, Nüssen, Mandeln, Trockenfrüchten, Beeren und

weiteren feinen Zutaten. Zur geschmackvollen Abwechslung und für den individuellen Geschmack.

Hirse macht schön

Hirseflocken sind nicht nur eine willkommene Zutat für feine Müesli, sie passen ebenso gut ins Joghurt oder zur Milch mit Früchten. Hirse gilt als das älteste Getreide der Welt und ist eine der mineralstoffreichsten Getreidesorten überhaupt. Hirse enthält viel Fluor, Phosphor, Magnesium, Kalium und besonders viel Silizium und Eisen. Die Mineralien sorgen für gesunde Zähne, schöne Haare, ebemässige Haut und starke Nägel. Hirseflocken gelten darum auch als Schönheitsmittel; zudem sind sie bekannt für ihre lang anhaltende sättigende Wirkung.



Zwicky-Produkte erhalten Sie in Apotheken, Drogerien und im Lebensmittelhandel.



Zöliakie

Wenn Kleberproteine (Gluten) nicht vertragen werden

So gesund auch Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer sind: Sie werden nicht voll allen vertragen. In der Schweiz reagiert jede hundertste Person auf die Kleberproteine (Gluten, ausgesprochen: glu'teen) dieser Getreide sowie deren Urformen und Kreuzungen. Die Unverträglichkeit von Gluten wird vererbt. Bei Betroffenen greift Gluten die Dünndarmzotten an, die sich entzünden und langsam zurückbilden. Das Krankheitsbild wird Zöliakie genannt, im Erwachsenenalter auch einheimische Sprue. Durch die gestörte Verdauung können wichtige Nährstoffe wie Eisen, Folsäure und Calcium nicht mehr ausreichend aufgenommen werden und es drohen Folgeerkrankungen wie Blutarmut, Osteoporose, aber auch Darmkrebs. Ist die Diagnose Glutenunverträglichkeit einmal gestellt, gilt für die Betroffenen: Gluten strikte vermeiden, und zwar lebenslang! Das heisst: Auf Brot, Back- und Teigwaren, Müesli und viele Halffertig- und Fertiggerichte verzichten. Aber nicht ganz: denn es gibt Alternativen.

Glutenfreie Mehlmischungen und Hirsottos

Glutenhaltige Getreide können durch Nahrungsmittel wie Mais, Reis, Hirse, Kartoffeln und Buchweizen ersetzt werden. Auf Basis dieser Rohstoffe hat Zwicky neue Produkte kreiert: zwei vielfältig verwendbare Mehlmischungen und zwei leckere Fertiggerichte.

- **Basis Mehlmischung glutenfrei** – für Brot, Biscuits und andere Backwaren
 - **Mehl Mischung hell glutenfrei** – für Kuchen, Guetzli, Pizza und andere feine Backwaren
- Rezepte, wie mit diesen Mehlmischungen köstliche glutenfreie Backwaren einfach zubereitet werden – helle und dunkle Brötchen, Focaccia, Pizzateig, Gugelhopf, Marmorkuchen, Haselnuss-Kokos-Guetzli, Mailänderli, Vanillehörchen –, finden Sie auf www.zwicky.ch.
- **Hirsotto mit Tomaten**
 - **Hirsotto mit Gemüse**
- Beide Hirsotto sind fixfertig gewürzt und können im Nu zubereitet werden. Sie ergeben eine vollwertige vegetarische Mahlzeit oder eine feine Beilage (2–3 Portionen).

120 Jahre Zwicky E.Zwicky AG, die Spezialitätenmühle im Thurgau

Die in Müllheim-Wigoltingen ansässige Schweizerische Schälmmühle E.Zwicky AG entwickelte sich im Laufe ihrer 120-jährigen Firmengeschichte zu einer der bedeutendsten Spezialitätenmühlen der Schweiz. Die traditionsreiche Firma ist seit 1892 in der vierten Generation in Familienbesitz und setzt auf qualitativ hochwertige Produkte. Sie garantiert mit ihrem Markenzeichen dafür: dem Zwerg mit der Ähre. 1946 brachte die E.Zwicky AG als erste Firma in der Schweiz das Müesli auf den Markt. Seit die Firma 1956 mit Prof. Dr. Werner Kollath einen Lizenzvertrag abgeschlos-

sen hat, stellt sie das Bio-Kollath-Früstück nach dem Kollath-Verfahren her. Heute werden weitere Spezialitäten wie Bio-Hirseflocken und Bio-Sojaflocken auf diese schonende Weise produziert. Die Geschäftsfelder der Firma umfassen heute die Entwicklung und Veredelung von Produkten und Halfabrikaten für die Lebensmittelindustrie, die Herstellung von Getreidespezialitäten unter der Marke ZWICKY sowie Handelsmarken, beispielsweise Nahrungsergänzung wie Goldhirse-Öl-Kapseln für gesunde Schönheit und Vitalität unter der Marke HIRSANA. Zwicky ist bekannt für ihren innovativen Geist, ihre Marktnähe und ihre Beweglichkeit. Massgeschneiderte Spezialitä-

ten und Produkte, die ausgewogene Vielfalt und die Partnerschaft mit dem schweizerischen Landbau werden von Kunden und Partnern sehr geschätzt. Qualität und Flexibilität sind die Stärken der E.Zwicky AG. Innovative Mitarbeitende und auf kundenspezifische Problemlösungen ausgerichtete, moderne Infrastruktur ermöglichen ausserordentlich individuelle Ansätze. Die modernen Anlagen sind auf neuestem Stand der Technik und dank unterschiedlicher Verfahren überaus flexibel bezüglich der Anwendungen und Produktionsmöglichkeiten. Produktsicherheit und konstante Qualität auf höchstem Niveau sind der Firma wichtig. www.zwicky.ch