



www.doxmart.ch

Eine Dienstleistung von DoXMart – DoXMart-Angebote im Detail



1. Ein typisch deutscher Eintopf ist

sächsisches badisches Pichelsteiner
 Kesselfleisch (K) Lebertöpfchen (L) Fleisch (H)

2. Der Friedensnobelpreis wird vergeben in

Oslo (E) Stockholm (I) Helsinki (A)

3. Der Postwert der Briefmarke «Basler Dybli» betrug 1845

3 Rappen (K) 4 Rappen (F) 2½ Rappen (R)

4. Die Oper Rinaldo wurde komponiert von

Donizetti (T) Händel (B) Verdi (C)

5. Der Begriff «Filibuster» bezieht sich auf

US-Parlaments- deutsches Brust-
 taktik (S) Bauunternehmen (H) rekonstruktion (K)

6. Der alte Namen für Tokyo lautete

Takasa (F) Nippon (L) Edo (T)

7. Keine offizielle Währung ist der Schweizer Franken in

Konstanz (S) Campione d'Italia (V) Büsingen (K)

8. Bei Amtsantritt als FMH Präsident am jüngsten war

HH Brunner (T) Jacques de Haller (K) Jürg Schlup (R)

9. Die älteste Buchmesse Europas findet statt in

Leipzig (O) Frankfurt (U) Bologna (E)

10. Keine Kaviarsorte ist:

Ossietra (I) Serfuga (E) Beluga (A)

11. Keine Hansestadt war

Stralsund (F) Riga (G) Flensburg (R)

12. Welcher Nobelpreisträger wirkte nicht in Zürich

Werner Heisenberg (M) Conrad Röntgen (N) Albert Einstein (K)

13. Der Begriff «Armagnaken» bezeichnet

französische Südsee- Söldner-
 Edelbrände (O) bewohner (U) banden (E)

Ermitteln Sie für jede Frage den richtigen Lösungsbuchstaben. Der Reihe nach in die Lösungsfelder eingetragen, ergibt sich so das Lösungswort.

Wie mitmachen bei DoXQuiz?

Schicken Sie das Lösungswort mit dem Vermerk DoXQuiz bis spätestens **31. Oktober 2013** per E-Mail an: info@doxmart.ch oder per Fax an: **052-672 23 89** unter Angabe von Namen, Adresse und E-Mail-Adresse.

Teilnahmebedingungen:

Über den DoXQuiz-Wettbewerb kann keine Korrespondenz geführt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden direkt orientiert und in der nächsten Ausgabe von DoXMedical vorgestellt.

Wer kann teilnehmen?

Teilnahmeberechtigt sind alle Ärztinnen und Ärzte mit Praxistätigkeit (beziehungsweise deren Praxisteam). MitarbeiterInnen von DoXMart, Galexis und Brunner Pharma sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

Auch wenn die Fragen nicht einfach waren, die Beteiligung an unserem neuen DoXQuiz war erfreulich. Viele Kolleginnen und Kollegen haben mitgerätselt und sind auf die richtige Lösung gekommen.

Das Lösungswort vom DoXQuiz 2/13 lautet: **SOMMERNACHTSFEST**

Die glücklichen Gewinner des DoXQuiz 2/13:

1. Preis: Kaffeemaschine Gaggia

Dr. med. Josef Hodel
 Facharzt FMH für Allgemeinmedizin
 Dorfstrasse 21, 6044 Udligenswil

2. Preis: Texas Instruments Rechner

Dr. med. Gerd Schallenberg
 Arzt f. Allgemeinmedizin
 Hauptstrasse 43 A, 9552 Bronschhofen

3. Preis: Ballmain Füllhalter Set

Dr. med. Daniel Steiger
 Allgemeine Medizin FMH
 Thunstr. 13, 3005 Bern

Zu gewinnen sind die auf der Rückseite abgebildeten Preise →

**Zu gewinnen
sind diese
Preise:**

**Alle Preise
zur Verfügung
gestellt von unserer
Partnerfirma
Galexis AG, Niederbipp**



1. Preis:
Philips HeartStart
HSI-Defibrillator
Wert: Fr. 1424.–



2. Preis:
Notfallrucksack, gefüllt
für den internistischen Notfall
36 x 26 x 47 cm, Gewicht 3 kg
Wert: Fr. 323.70



3. Preis:
Blutdruckmesser
bosco Carat professional mit
3 Klettmanschetten für Erwachsene
Wert Fr. 208.–

Im letzten DoXQuiz wurde nach einem traditionellen Schweizer Bergericht gefragt. Die richtige Antwort ist natürlich Älplermagronen. Für alle, die diese Speise nicht kennen, hier das Rezept:

Älplermagronen

Älplermagronen werden heute als traditionelles Schweizer Sennengericht angesehen. Tatsächlich kamen Teigwaren allerdings erst in die Zentralalpen, als der Gotthardtunnel gebaut wurde und die italienischen Arbeiter ihre gewohnte Pasta mitbrachten, die sich bald einbürgerte. In der Schweiz wurden die Teigwaren unter Zugabe von einheimischen Eiern hergestellt. Das neue Nahrungsmittel wurde besonders bei den Sennen schnell beliebt, da es haltbar war und im Verhältnis zum Nährwert sehr leichtgewichtig – beides unschätzbare Vorteile in einer Zeit, als sämtliche Nahrungs-

mittel ausser Milch und Käse noch mit dem Räf auf die Alp transportiert werden mussten. Die «Magronen» wurden mit billigen einheimischen Kartoffeln gestreckt, mit Zwiebeln gewürzt und ergaben mit Rahm und Käse ein deftiges Gericht, das im Kessel über dem offenen Feuer einfach herzustellen war und auch bei der schweren Arbeit auf der Alp gut sättigte. Das Gericht wird mit regionalen Abwandlungen heute in vielen Berggaststätten angeboten; als einfach zu kochendes und gut sättigendes Gericht steht es aber auch in Pfadfinderkreisen und im Schweizer Militär gern auf dem Speisenplan.

Aus Wikipedia

Rezept

Zutaten für 4 Personen:
600 g fest kochende Kartoffeln,
z.B. Charlotte, geschält, gewürfelt
250 g Teigwaren, z.B. Magronen oder
grosse Hörnli
250 g rezenten Bergkäse, an der
Röstiraffel geraffelt
1 dl Vollrahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskatnuss
Zwiebelschwitze: 2 Zwiebeln, in Ringe
gehobelt, 1–2 EL Mehl,
Bratbutter oder Bratcreme



Zubereitung

- Die Kartoffeln und Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.
Lagenweise mit dem Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben.
Zugedeckt im vorgeheizten Ofen warm stellen.
 - Rahm aufkochen, würzen und über die Magronen giessen.
 - Für die Zwiebelschwitze Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Magronen verteilen und sofort heiss servieren.
- Nach Belieben mit Schnittlauch, wenig Zimt oder Nelkenpulver würzen.
Dazu passen Apfel-, Birnenkompott, Quittenschnitze, Apfelmus oder Salat.

Variationen:

- Bergkäse durch Freiburger Vacherin, Gruyère, rezenten Tilsiter oder Appenzeller Käse ersetzen.
- Nach Belieben die Magronen mit 50–100 g Glarner Schabziger, fein gerieben, mischen.
- Die Teigwaren und Kartoffeln in Milch oder Milchwasser kochen.

Nährwerte: Eine Portion enthält:
543 kcal, 25 g Eiweiss, 31 g Fett, 41 g Kohlenhydrate.



Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter www.swissmilk.ch



DoXli meint:

Der Kreis ist eine Figur, bei der an allen Ecken und Enden gespart wurde.