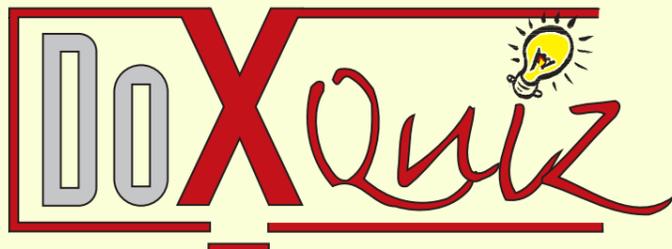




## Eine Dienstleistung von DoXMart – DoXMart-Angebote im Detail



**GAlecoline® Supporter zu gewinnen!**



**1. Eine typische schottische Nationalspeise ist**

Crabs and Chips (V)	Haggis (W)	McMillan Haddock (M)
------------------------	---------------	-------------------------

**2. Albert Einstein erhielt 1928 den Nobelpreis für seine Arbeit über**

photoelektrischen Effekt (I)	Quantenmechanik (E)	Relativitätstheorie (A)
---------------------------------	------------------------	----------------------------

**3. Kein Mitglied der Lateinische Münzunion um 1900 war**

Belgien (L)	Griechenland (K)	Luxemburg (N)
----------------	---------------------	------------------

**4. Die Oper «La Traviata» wurde erstaufgeführt**

in der La Fenice in Venedig (T)	in der Scala in Mailand (R)	im Teatro Amazonas in Manaus (S)
------------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

**5. Welches Land bezog 2010 am meisten Entwicklungshilfe pro Kopf?**

Surinam (O)	Seychellen (E)	Bhutan (A)
----------------	-------------------	---------------

**6. Bern ist Bundeshauptstadt seit dem Jahr**

1803 (F)	1848 (R)	1874 (G)
-------------	-------------	-------------

**7. Ein alte ungarische Währung ist der**

Cedi (G)	Pengö (M)	Pa'anga (F)
-------------	--------------	----------------

**8. Keine alteingesessene Zürcher Konditorei ist**

Honold (U)	Schober (I)	Läderach (A)
---------------	----------------	-----------------

**9. Das deutsche Kaiserreich wurde am 18. Januar 1871 proklamiert in**

Frankfurt am Main (O)	Versailles (E)	Berlin (U)
--------------------------	-------------------	---------------

**10. Minders «Abzocker»-Initiative fand am 3.3.13 die grösste Zustimmung im Kanton**

Schaffhausen (T)	Jura (R)	Obwalden (S)
---------------------	-------------	-----------------

**11. Der Begriff «Hereditäres angioneurotisches Oedem» stammt von**

William Osler (C)	Max Tièche (X)	Heinrich Quinke (W)
----------------------	-------------------	------------------------

**12. Der Grundsatz «cogito, ergo sum» stammt von**

Spinoza (J)	Descartes (H)	Cicero (K)
----------------	------------------	---------------

**13. Das älteste dieser Hotels ist**

Ritz Paris (E)	Adlon Berlin (A)	Waldhaus Sils Maria (O)
-------------------	---------------------	----------------------------

**14. Die erste PTCA (perkutane transluminale koronare Angioplastie) wurde ausgeführt in**

Boston (M)	Zürich (N)	Kapstadt (R)
---------------	---------------	-----------------

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. Januar 2014** per E-Mail an: [info@doxmart.ch](mailto:info@doxmart.ch) oder per Fax an: **052-672 23 89** unter Angabe von Name, 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	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

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

Das Lösungswort des DoXQuiz 3/13 lautet: **HERBSTSTUERME**

**Die glücklichen Gewinner des DoXQuiz 3/13:**

**1. Preis: Philips HeartStart Defibrillator**  
Dr. med. Felix Bösch  
Rosenbergstrasse 10, 9000 St. Gallen

**2. Preis: Notfallrucksack gefüllt**  
Dr. med. Josef Bürki  
Via principala 69, 7031 Laax

**3. Preis: Blutdruckmesser boso Carat**  
Dr. med. Irene Glauser  
Andelfingerstrasse 7, 8416 Flaach

**Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →**

**Zu gewinnen  
sind diese  
Preise:**

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



**1. Preis:**  
GALecoline® Supporter maxi  
Vielzweckwagen, weisglanz  
Wert: Fr. 1049.–



**2. Preis:**  
Dr. Mach LED 110  
Untersuchungsleuchte  
Wert: Fr. 393.–



**3. Preis:**  
3M™ Littmann® Stethoskop  
Cardiology III  
Wert Fr. 205.–

## Pichelsteiner Eintopf

*Pichelsteiner Fleisch oder kurz Pichelsteiner ist ein deutsches Eintopfgericht, das aus verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten besteht.*

*Das schnell zubereitete, warme Gericht ist vor allem in Bayern seit gut 150 Jahren sehr beliebt.*



### Rezept für 4 Personen

500 g Rindfleisch durchwachsen (z.B. Schulter)	Paprika (edelsüss)
2 mittelgrosse Zwiebeln	3 Stangen Lauch à ca. 250 g
2 EL Butter oder Margarine	500 g Rüebli
Salz	500 g Kartoffeln
Pfeffer	2-3 Fleischbouillonwürfel
	3-4 Stiele Petersilie

### Zubereitung

Fleisch waschen, trocken tupfen und in mittelgrosse Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Fleischwürfel zufügen und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Inzwischen Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Rüebli putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, in mittelgrosse Stücke schneiden.

Lagenweise Rüebli, Lauch und zuletzt Kartoffeln in Schichten in den Topf geben. Mit 2,5 Liter Wasser auffüllen und die Bouillonwürfel zufügen.

Abgedeckt ca. 1 Stunde ohne Umrühren köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen, abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Pichelsteiner Eintopf mit der gehackten Petersilie bestreuen und mit der restlichen Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.