

Eine Dienstleistung von DoXMart – DoXMart-Angebote im Detail



Heine Diagnostik Set Beta 200® mit Ladegerät zu gewinnen!



1. Eine «Neuenburger Winzerinnenschale» ist ein Erntegerät (W) Fest zur Weinlese (V) Dessert (S)
2. Der Begriff «alles in Butter» steht für Synonym ertragreiche mittelalterliche für Reichtum (E) Kuh (O) Verpackungstechnik (C)
3. Wer sich wissenschaftlich mit dem «Reich der Mitte» befasst, ist ein Kinologe (B) Sinologe (H) Senologe (R)
4. Die «Nullte Symphonie in d-Moll» wurde komponiert von Rubinstein (L) Lachner (K) Bruckner (N)
5. Nicht den Namen Munzinger trug ein Jurassischer Schweizer ägyptischer Regierungsrat (E) Bundesrat (O) Pascha (I)
6. Die kleinste Einwohnerzahl unter diesen Staaten hat Bulgarien (E) Griechenland (S) Rumänien (F)
7. Das Abdichten der Nähte zwischen hölzernen Schiffsplanken nennt man picheln (K) verwerken (L) kalfatern (M)
8. Eine Bambus-Libelle ist ein(e) Kinderspielzeug (A) chinesische Prostituierte (L) burmesisches Insekt (G)
9. Der Schweizer Hotelkönig César Ritz wurde 1850 geboren in Niederwald/Goms (E) Küssnacht am Rigi (U) Wolfenschiessen (L)
10. Die älteste U-Bahn der Welt ist die von Leipzig (I) Paris (S) London (N)
11. Welches Bauwerk existiert wirklich? Burg Kropfhausen (M) Chateau Thyréoide (E) Schloss Basedow (N)
12. Nicht dem Yin-und-Yang-Prinzip entspricht das Begriffspaar kühl-kalt (E) Mann-Frau (X) hell-dunkel (A)
13. Roomba ist ein Staubsaugroboter (R) Edelhotel in Bali (E) kubanischer Tanz (N)

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 2015** per E-Mail an: 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

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 3/14 lautet: ERNTE-DANKFEST

Die glücklichen Gewinner des DoXQuiz 3/14:

1. Preis: Säulenwaage mit LCD Anzeige seca 704
Dres. med. Evi und Martin Baumann
9200 Gossau

2. Preis: Blutdruckmessgerät boso-carat professional
Dr. med Irene Glauser, 8416 Flaach

3. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Cardiology III
Dr. med. Klaus A.M. Rambach, 6010 Kriens

4. Preis: Bluepoint Medical Fingeroximeter OxyTrue® FC
Dr. med. Cornelia Rohr, 4460 Gelterkinden

5. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Classic II S.E.
Dr. med. Martin. M. Guggenheim, 8708 Männedorf

6. Preis: Blutdruckmessgerät boso-medicus
Dr. med. Robin Rothenbühler, 5430 Wettingen

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

Zu gewinnen sind diese Preise:

1. Preis: Heine Diagnostik Set Beta 200® mit Ladegerät (Wert Fr. 1095.–)
2. Preis: Notfalltasche, gefüllt (ohne Medikamente) (Wert Fr. 259.–)
3. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Cardiology III (Wert Fr. 205.–)
4. Preis: Mechanische Personenwaage, Seca 761 (Wert Fr. 199.–)
5. Preis: Blutdruckmessgerät boso-medicus (Wert Fr. 83.–)



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

Plain in Pigna

Plain in Pigna ist eine typische Engadiner Spezialität und wird unter anderem mit «Ardöffels» (Kartoffeln) gemacht. Früher

wurde die «Ofenrösti» im Stubenofen oder im Backofen auf Glut gebacken.



Rezept

Zutaten für ca. 4 Personen

Vorbereitung:

800 g rohe Kartoffeln
150 g Salsiz fein würfeln
150 g Rohschinken fein würfeln

Teig:

50 g Mehl
120 g grobes Maismehl
2 dl Milch

Zubereitung:

Teig: Die Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Unter die Kartoffeln die Fleischstücke, das Mehl und das Maismehl mischen. Die Milch dazugießen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Backzeit

Den Teig in einer mit Butter ausgestrichenen Gratinform 3 cm hoch ausstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa einer Stunde backen. Als Beilage eignet sich Salat oder Apfelmus.

Dieses Rezept wurde vom «Tourismusbüro Graubünden» zur Verfügung gestellt.

Graubünden Ferien
Alexanderstrasse 24, 7001 Chur
Tel. 081-254 24 24, Fax 081-254 24 00
E-Mail: contact@graubuenden.ch
Internet: www.graubuenden.ch