

1. Stunggis ist ein

Fasnachtsbrauch (O) Innerschweizer Eintopf (M) Chilbi-Gedränge (S)

2. Das flächenmässig grösste afrikanische Land ist

Sudan (S) DR Kongo (C) Algerien (A)

3. Ein Mantra ist ein

Automodell (H) heiliges Wort (E) Stachelrochen (T)

4. Mirchel ist eine

Berner Gemeinde (R) deutsche Comicfigur (N) Fruchtsaft-Marke (E)

5. Der höchste Kirchturm der Welt steht in

Ulm (Z) Mailand (E) Köln (R)

6. Die Oper «Wozzeck» wurde komponiert von

George Gershwin (I) Paul Hindemith (O) Alban Berg (E)

7. Cystatin C wird genutzt für/als

Nierendiagnostik (N) Empfängnisverhütung (S) Reserveantibiotikum (I)

8. Das erste Automobil mit Hybridantrieb (Elektro-Benzin) wurde gebaut

1934 (C) 1952 (E) 1899 (F)

9. Ein Lori ist ein

schwerer LKW (H) nachtaktiver Primat (L) franz. Komiker (R)

10. Angehörige einer mittelalterlichen Glaubensgemeinschaft waren die

Beginen (E) Begonien (M) Auberginen (S)

11. Piri Piri ist ein

indonesischer Dialekt (A) balearischer Tanz (E) Chili-Gewürz (C)

12. Der Begriff Bantam steht nicht für

sportl. Gewichtsklasse (B) Zwerghuhnrasse (L) Königsstadt auf Bali (K)

13. Am meisten Glutamat enthalten

Erbsen (E) Karotten (Z) Tomaten (A)

14. General Henri Dufour wurde geboren in

Paris (T) Konstanz (N) Genf (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 **1. Mai 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.

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 4/14 lautet:

SCHNEEMAENNER

Die glücklichen Gewinner des doXquiz 3/14:

1. Preis: Heine Diagnostik Set Beta 200® mit Ladegerät

Dr. Reto Misteli, 4455 Zunzgen

2. Preis: Notfalltasche, gefüllt (ohne Medikamente)

Dr. Hartmut Bauer, 5623 Boswil

3. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Cardiology III

Dr. Rolf Schwab, 8620 Wetzikon

4. Preis: Mechanische Personenwaage, Seca 761

Dr. A. Brugger, 8610 Uster

5. Preis: Blutdruckmessgerät boso-medicus

Dr. Adelheid Hettich, 9642 Ebnet Kappel

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

Zu gewinnen sind diese Preise:

- | | | |
|--|----------|--------|
| 1. Preis: GALecoline® Supporter maxi 1111 Vielzweckwagen, weissglanz | Wert Fr. | 1049.- |
| 2. Preis: Mach LED 115, Untersuchungsleuchte auf 5-Fuss-Stativ | Wert Fr. | 828.- |
| 3. Preis: Notfallrucksack gefüllt (ohne Medikamente) | Wert Fr. | 274.- |
| 4. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Cardiology III, schwarz | Wert Fr. | 189.- |
| 5. Preis: Blutdruckmessgerät bosomedicus | Wert Fr. | 83.- |



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

Rezept

Neuenburger Winzerinnenschale



Lösung vom doXquiz 4/14, Antwort auf Frage 1

Rezept für 5 Personen

Vor- und Zubereitungszeit ca. 10 bis 20 min

Vegetarisch

Zutaten:

30 Gramm Meringues
30 Gramm Löffelbiscuits
300 Gramm weisse Trauben (Chasselas)
nach Belieben Kakao

Sabayon

1 dl Weisswein
1 Ei
2 Eigelb
1/4 Zitrone, Saft und Schale
50 Gramm Zucker
0,1 dl Kirsch

Zubereitung:

1. Meringues und Löffelbiscuits grob hacken.
2. In Coupeschalen verteilen und mit Trauben garnieren.
3. Alle Zutaten für das Sabayon in einer Schüssel verrühren. Unter ständigem Rühren im Wasserbad zu einer Creme kochen.
4. Kurz vor dem Servieren in die Coupeschalen verteilen. Mit wenig Kakao garnieren.

©2014 LID.CH Landwirtschaftlicher Informationsdienst;
5. Dezember 2014

Autor/Quelle: Union des paysannes neuchâteloises