Die unabhängige schweizerische Tageszeitung

## Dienstag 7. Mai 2013

Fr. 3.50, Ausland: € 3.00 / AZ 8021 Zürich 121. Jahrgang Nr. 104 – Auflage 188 602 **Stadtkloster** In Zürich soll ein Ort der Kontemplation entstehen, samt «Restaurant» mit Schweigezwang. 17

**Abba** Die Erfolgsband hat 30 Jahre nach ihrer Trennung ein eigenes Museum in Stockholm erhalten. 23

Giulio Andreotti
Der 94-Jährige war
Italiens Politiker des
20. Jahrhunderts. 6



## **B-Side**

Content for People

## Das modernste Brot der Welt

Was sieht aus wie ein Brot, funktioniert aber wie ein Fitnesstrainer? Natürlich das Eiweiss-Abendbrot. Für alle, die die geniale Erfindung noch nicht kennen: Dieses Brot ersetzt seine Kohlenhydrate einfach durch Eiweisse. Warum ist da nicht schon früher jemand drauf gekommen? Dachten sich wohl auch die Bäckerbrüder Bachmann aus Luzern, die ihrer Erfindung nun eine «grosse Zukunft» prophezeien. Ihr Kochexperte ist einfach nur erleichtert, denn «die brot-



lose Zeit ist vorbei!». Tatsächlich kennt jeder figurbewusste Brotliebhaber das Problem mit den Kohlenhydraten. Tag für Tag manövriert er sich selbst in dasselbe Dilemma: Er will die krosse Schnitte haben, doch was ist mit seinen Low-Carb-Prinzipien? Brot oder Beharrlichkeit? Diese innere Zerrissenheit hat, Eiweissbrot sei Dank, endlich ein Ende. Nun kann sich auch der Diätbrötler eine «Kernige Männerstulle» schmieren, ein «Brotpflanzerl» ziehen, eine «Eiweiss-Frittata» braten oder «Brotpralinés» rollen. Und das mit garantiert nur 4,9 Prozent Kohlenhydraten. Für die Brüder Bachmann lässt dies konsequenterweise nur einen Schluss zu: «Es lebe das Abendbrot! - das Eiweiss-Abendbrot!» In diesem Sinne: en Guete. (sly)