

hey



23

**Super süsse
Maulwurf-Muffins**

4

**Die Geiss
ist gar nicht
so zickig**



35

**Ostereier
natürlich
färben**



Biotta®

Der Schweizer Bio-Pionier

*Natürlich
gut für mich.*



Wir lieben es, Mensch & Natur mit jedem Schluck Biotta etwas Gutes zu tun.

biotta.ch

«hey» zäme

Bestimmt mögt ihr ab und zu etwas Süßes ebenso gern wie ich? Darum habe ich einen lustigen Kuchen für euch ausprobiert, der aussieht, als hätte der Maulwurf Erdhügel gebuddelt, aus denen nun Rüeblli wachsen. Das Rezept für sogenannte «Maulwurf-Muffins» findet ihr auf Seite 23. Wenn du gerne bastelst, siehst du auf Seite 32, wie du aus leeren PET-Flaschen Blumen zauberst. Und wenn du dich für «grüne Themen» interessierst, liest du in der Rubrik «Wissen» Spannendes über Autos, die umweltfreundlich fahren. Eure besten Witze und die coolen Tiersprüche fehlen

natürlich auch in diesem «hey» nicht. Herzlichen Dank für eure viele tolle Post, die uns regelmässig erreicht! Wir freuen uns immer riesig darüber.

Jetzt aber umblättern, lesen, rätseln, lachen – ich wünsch Dir viel Spass mit diesem «hey»!

Eure

Christina

Christina Sedens
«hey»-Verantwortliche
Volg



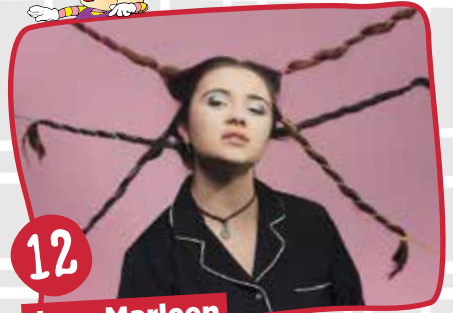
32

Blumen aus
PET-Flaschen



12

Joya Marleen
im Interview



forschen, fragen,
wissen



spielen, machen,
basteln



lachen, raten,
tüfteln

26

Umweltbewusst –
Alternativen zu
Benzin und Diesel



MOMO & KASIMIR





DIE GEISS IST GAR NICHT SO ZICKIG

In der Schweiz leben
rund 80 000 Geissen.
Am meisten Geissen
zählt man im Kanton Bern.
Besonders für ihre
Milch werden die
Haustiere geschätzt.



Der Speiseplan

Wie die Kuh oder das Schaf sind Geissen Wiederkäuer. Lieber als Gras mögen sie Grünes von Sträuchern und Büschen. Doch was sind eigentlich Wiederkäuer?

Die Geiss schluckt ihre Nahrung zuerst in einen Vormagen, würgt diese dann wieder herauf und kaut sie richtig durch. Erst danach wird die Nahrung in den richtigen Magen hinunter geschluckt.



Geissen sind Säugetiere. Zu ihnen gehört die Wildziege, aus der wir Menschen die Hausziege gezüchtet haben. Verwandt sind sie mit den Steinböcken und Gämsen. Sie geben täglich rund zwei bis drei Liter Milch, aus der gerne Käse hergestellt wird. Ziegen haben Hörner. Diese sind bei den Weibchen kurz und nur leicht gebogen. Bei den Männchen hingegen sind sie stark gebogen und können über einen Meter lang werden.

Verschiedene Bezeichnungen

Als «Geiss» bezeichnen Jäger weibliche Ziegen, Steinböcke oder Gämssen. Die Männchen werden Bock genannt. Bei Jungtieren spricht man vom Ziegenkitz, Ziegenlamm oder Geisslein wie im Märchen «Der Wolf und die sieben Geisslein». Ein weiterer Ausdruck für die junge Ziege ist «Gitzi».

Die Herkunft

Die Ursprungsziege ist die Bezoarziege aus Asien. Viele heutige Rassen haben jedoch auch ihren Ursprung in der Schweiz. Es gibt beispielsweise Appenzellerziegen, Toggenburgerziegen oder Walliser Schwarzhalsziegen und viele mehr. Sie haben unterschiedliche Fellfarben. Geissen können gut klettern, sind schwindelfrei und können über Abhänge und sogar auf Bäume klettern.



Die vermuuuutlich stärkste Milch

Untenstehende echt starke Milchhaus Wörter sind in diesem Buchstabenrätsel versteckt. Kannst du sie finden? Sie sind waagrecht, senkrecht und diagonal angeordnet. Wir wünschen dir viel Erfolg.

Volg, Milchhuus, Vollmilch, Milchdrink, Tradition, Nachhaltigkeit, stark, Kuh, Bauernhof, Prost

S	A	B	T	R	R	I	E	M	D	K	R	F	H	F	Z	E
N	D	E	F	O	P	O	N	H	I	I	U	V	M	A	H	W
A	S	G	D	X	R	L	O	J	L	L	H	A	W	X	K	K
C	F	M	I	L	T	M	V	K	O	K	C	S	G	Y	O	L
H	K	V	P	V	O	L	L	M	I	L	C	H	I	B	P	M
H	J	P	R	O	S	T	E	I	P	K	G	D	H	N	L	N
A	P	L	O	L	H	I	F	L	R	H	F	D	D	U	K	B
L	P	I	P	G	J	L	A	C	E	J	S	F	E	E	U	G
T	T	D	H	G	E	C	K	H	I	L	E	G	R	W	H	S
I	E	S	Q	U	I	Z	M	D	M	A	R	L	F	Q	A	A
G	Q	T	J	K	L	H	I	R	E	S	F	K	G	O	D	S
K	A	T	R	Q	R	K	E	I	Z	X	D	M	H	P	F	N
E	S	T	B	A	U	E	R	N	H	O	F	N	I	Z	F	B
I	F	Z	P	E	D	N	U	K	K	V	H	B	K	M	D	V
T	D	U	K	X	C	I	A	B	H	C	N	V	O	N	T	S
F	H	I	D	V	V	I	T	K	L	H	N	C	P	R	O	T
V	G	K	D	F	G	H	J	I	K	L	E	A	S	F	E	A
S	C	H	U	I	L	P	U	R	O	S	E	A	U	I	M	R
R	N	M	K	N	R	E	H	S	I	N	U	T	H	R	N	K



Die Lösung sowie weitere spannende Informationen zum Schwyzer Milchhuus findest du unter:

www.milchhuus.ch



EURE SEITE



Linda (10) aus Origlio

Ich finde eure Hefte mega cool!!!
Immer wenn es ein neues Heft gibt
schnappe ich mir sofort eins!!!

Nora aus Gipf-Oberfrick

Auch diesmal hat uns
wieder viel tolle Post von
euch erreicht. Vielen
Dank – wir freuen uns
immer sehr darüber!



Jolyna (9) aus Muotathal

Wooooow! Vielen Dank
auch für all eure Fotos von
Znüni- und Zvieritellern zu
unserem Wettbewerb für die
neue Volg Kindertreltasche!
Mehr dazu lest ihr im
nächsten «hey»!



Jael (11) aus Leutwil

Hoppla, ich habe meine
Badehose vergessen.

Von Tim aus Buchs

... und hopp!
Ich trainiere schon
mal für Olympia.

Von Isabel aus
Wichtrach



Ich bin ein richtiger
Eisbrecher!

Von Amélie aus
Kleinandelfingen

Achtung, ich mache
einen Ränzler!

Von Timo aus Sax

Liebe Volgine, lieber Volgi

Ich danke euch ganz fest für
die tollen und coolen hey-Hefte.
Die Hefte sind immer sehr,
sehr spannend.

Liebe Grüsse, Alina aus Waldkirch

MACH MIT!

Diese Seite ist nur für euch reserviert.
Wir freuen uns riesig über
Zeichnungen, Fotos, Briefe und
E-Mails. Schreib an hey@volg.ch oder

«hey»
KünzlerBachmann Verlag AG
Postfach 345, 9015 St. Gallen

SCHREIB UNS

Was sagt wohl
diese Geiss gerade?



MACH MIT!

Sende uns deinen Spruch mit deinem Namen, deiner Adresse und deinem Alter an hey@volg.ch oder

«hey»
KünzlerBachmann Verlag AG
Postfach 345, 9015 St. Gallen

Für jeden abgedruckten Spruch gibt es eine kleine Überraschung.

Vielen Dank für die
vielen lässigen
Sprüche, die ihr uns
immer schickt!



Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt; der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Gewinne werden nicht in bar ausbezahlt.

Verwendung der Personendaten Ihre persönlichen Daten werden von uns mit der grösstmöglichen Sorgfalt behandelt.

Schon gewusst?

FRÖSCHE

Wenn es bitterkalt ist, lässt sich eine Froschart einfrieren und taut im Frühling unbeschadet wieder auf.

Wusstest du, dass es Frösche gibt, die im Winter mehrmals einfrieren und wieder auftauen können? Ein solcher Frosch ist der sogenannte Eisfrosch, der in Nordamerika vorkommt. Hier wird es oft richtig kalt. Wenn über eine längere Zeit Minusgrade herrschen, gefriert dort nicht nur der Boden, sondern auch der Eisfrosch. In dieser Zeit atmet der Waldfrosch nicht, sein Herz schlägt nicht, aber er lebt. Erst wenn es wieder warm wird, taut er wieder auf. Der Nordamerikanische Eis-

frosch kann mehrmals innerhalb eines Winters einfrieren und anschließend unbeschädigt wieder auftauen. Unsere heimischen Frösche fallen ebenfalls in eine Art «Winterruhe» – von einer «Starre» kann aber keine Rede sein. Die Tiere sind einfach viel weniger und langsamer unterwegs. Die Frösche suchen sich ein frostfreies Plätzchen und nehmen zwischen Oktober und März keine Nahrung zu sich. Sie zehren dann von ihren Fettreserven. Deshalb ist der Winter, besonders für junge Frösche, gefährlich, wenn sie noch nicht so viele Reserven haben. Wird es langsam Frühling, kommen zuerst die Männchen aus ihrem Quartier und sonnen sich. Dann folgen die Weibchen.



DER HIT, DER KEINESFALLS EIN «ALBTRAUM» IST

Mit ihrem Song «Nightmare» ist Joya Marleen oft im Radio zu hören. Bereits mit elf Jahren hat die Ostschweizerin ihr erstes Lied geschrieben. Wie sich ihr Leben seither verändert hat, verrät sie uns im Interview.

Was war das für ein Gefühl, als du zum ersten Mal deinen Song «Nightmare» im Radio gehört hast?

Ich war zuhause und kurz vorher bekam ich eine Nachricht, dass «Nightmare» bald im Radio zu hören ist. Das war am Release Day, am 5. Juni 2020. Ich war ziemlich erstaunt, als ich plötzlich meine Stimme hörte. Das war wirklich ein cooles Gefühl.

Deine ersten Songs hast du bereits mit 11 Jahren geschrieben, jetzt bist du 17. Wie hat sich die Musik seither verändert?

Ich glaube, mein Songwriting wird sich über die Jahre immer wieder

etwas verändern. Ich bin ja auch erst 17 und muss meinen Sound noch finden.

2018 hast du den Schweizerischen Jugendmusikwettbewerb gewonnen. Könntest du dir vorstellen, bei Casting-Sendungen wie «Die grössten Schweizer Talente» mitzumachen?

Solche Sendungen schaue ich zwar gerne im Fernsehen, aber ich sehe mich irgendwie nicht so darin.

Hat sich dein Leben verändert, seit du einen Hit gelandet hast?

Natürlich ist mein Leben jetzt ein wenig turbulenter, aber genau das liebe ich. Ehrlich gesagt hat sich nichts Grundsätzliches verändert.





«Nightmare»
heisst auf Deutsch
«Albtraum».



Name: Joya Marleen (Joya Schedler)
Wohnort: St. Gallen
Geburtsdatum: 28. April 2003
Grösster Erfolg: Song
«Nightmare» in
der Schweizer Hitparade
Was ich mag: Tanzen, Musik,
Freunde treffen

Ziele: Ich habe viele Ziele. Ich möchte raus in die Welt und meine Lieder singen und Menschen dazu bringen, den Alltag zu vergessen. Dass sie in diesem Moment leben und loslassen können, um zu geniessen.

Hiestand[®] 

WÜNSCHT



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.

OFENFRISCHE OSTERN

Rezeptur Butterzopf

1 kg	Mehl, z.B. Zopfmehl
25 g	Salz
150 g	Butter, weich
42 g	Hefe, zerbröckelt
5,5 dl	Milch, lauwarm
1	Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben. Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten und schlagen, bis er weich und elastisch ist (beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein). Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.



Zopf flechten

Ganz einfach
mit dieser Anleitung
von Swissmilk!

Backen

Auf das mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Dann 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C). Den Zopf mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen in der unteren Hälfte 50–60 Minuten backen.

**Oder du kaufst einen ofenfrischen HIESTAND-
Butterzopf bei deinem Volg.**

RÄTSELECKE

Hast du das «hey» genau gelesen?
Dann beantworte die Fragen
und löse das Quiz.

- Welche Froschart kann mehrmals einfrieren und wieder auftauen?
- Die meisten Autos fahren mit Benzin und ...?
- Wie heisst das Lied von Joya Marleen?
- Welches Gebäck gehört traditionell zu Ostern?
- Welche Reissorte kocht man zu asiatischen Gerichten?
- Welche Tiere mögen Grünes von Sträuchern und Büschen lieber als Gras?
- Wie heisst eine Form von kleinen Kuchen?
- Was kannst du aus PET-Flaschen basteln?
- Wie viele Eier brauchst du für 12 Maulwurf-Muffins?



Schau genau hin.
Findest du die 10 Unterschiede
im unteren Bild?





hey





Hallo, ich bin Jakob.
Mich triffst du in der
Schaukäseerei auf
der Suche nach dem
Geheimnis.
www.schaukaeserei.ch

Fein zum Znüni oder
Zvieri: der cremig-
würzige Rahmkäse.



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Appenzeller 

S W I T Z E R L A N D

WETTBEWERB



Worin badet die Kägi-Waffel am liebsten?

MACH MIT UND GEWINNE!

Schicke das Lösungswort bis zum 15. April 2021 mit dem Stichwort «Wettbewerb» per Mail an hey@volg.ch oder an die **Leserpostadresse** auf Seite 37. Wir verlosen 50 x ein Kägi Glückspaket im Wert von CHF 40.-. **WICHTIG:** Vergiss bitte nicht, deine Adresse (Strasse, Hausnummer, Wohnort) anzugeben.



50 x 1 Kägi Glückspaket im Wert von CHF 40.-.



Munz+



In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

Besuche Globi im Chocolarium

Mehr Infos zu Globi auf: chocolarium.ch/globi



Rezept MAULWURF- MUFFINS



1. **Bereite den Teig der Backmischung gemäss Packungsangabe zu, fülle ihn in ein mit Butter gut ausgefettetes Muffinblech oder in Silikonformen, backe die Muffins wie beschrieben (ca. 25 Min.) und lasse sie auskühlen.**
2. **Schneide von jedem Muffin einen Deckel ab und zerkrümle den Kuchen in ein Schälchen.**
3. **Vermische Frischkäse, Kakaopulver, Vanille- und Puderzucker gut. Gib auf jede gerade Schnittfläche etwas Creme. Bedecke sie mit einem Häufchen Kuchenkrümel und drücke diese leicht an.**
4. **Stecke 1 bis 2 Marzipanrübli in jedes Muffin.**

Das brauchst du für 12 Stück:

- 1 Muffinblech oder 12 hochwertige Silikonförmchen
- Evtl. wenig Butter für das Blech
- 1 Pack Backmischung Dr. Oetker Schoko Cake (hierfür benötigst du noch: 1 dl Milch, 3 Eier, 150 g Butter)
- 200 g Frischkäse nature, z.B. Philadelphia
- 1 Pack Volg Vanillezucker
- 2 EL Puderzucker
- 3 gehäufte EL Kakaopulver
- Mind. 12 Marzipanrübli

Was wächst denn da Süsses?

Das macht Spass:
Für den Maulwurfhügel
wird ein Teil des
Kuchens zerkrümelt!



Mmmh...

REIS

eines der wichtigsten
Grundnahrungsmittel
der Welt

Ein kleines Korn, das
grossartiges kann!
Mit Reis lässt sich allerhand
kochen – vom süssen
Milchreis bis zum Riz Casimir.
Und Reis ist noch viel mehr ...

**Reis ist nicht nur
ein Nahrungsmittel**

Neben den Reiskörnern
verwertet der Mensch auch
andere Teile der Pflanze.
So zum Beispiel das
Reisstroh für Besen.





Wusstest du, dass Reis auch zu Ostern gehört? Der beliebte süsse Osterfladen wird traditionell mit Reis gebacken.



Reis gehört wie Weizen, Mais oder Gerste zu den Getreidesorten. Die Reispflanze wird bis zu eineinhalb Meter hoch. Reis wurde schon vor über 10 000 Jahren angebaut. Von China über Persien und Iran kam die Pflanze immer näher zu uns. Später brachten wir den Reis auch nach Amerika und Australien. Reis ist für die Hälfte der Menschen das wichtigste Nahrungsmittel. Vor allem in Asien und Afrika wird besonders viel Reis angebaut.

Reis ist nicht gleich Reis

Für Risotto und Milchreis gibt es speziellen Reis. Zu asiatischen Gerichten kocht man oft Jasminreis – auch Duftreis genannt. Zu Schweizer Riz Casimir verwendet man oft Langkornreis. Schön auf dem Teller sieht auch Wildreis Mix aus weissen und braunen Reiskörnern aus. Schaue doch das nächste mal in deinem Volg: Welche Sorten kannst du alle entdecken?



UMWELTFREUNDLICH IN FAHRT – GANZ OHNE BENZIN

Die meisten Autos fahren
mit Benzin oder Diesel.
Doch es gibt immer
mehr Fahrzeuge, die anders
und viel umweltfreundlicher
betrieben werden.
Auch Volg beliefert
einen Teil der Läden mit
einem solchen Fahrzeug!





Mit Strom

Das wohl bekannteste Fahrzeug mit einem umweltfreundlichen Antrieb ist das **Elektroauto**. Der Strom dafür kann entweder an speziellen Elektro-Tankstellen oder an der eigenen Steckdose bezogen werden. Der Vorteil eines Elektroautos ist, dass es viel weniger laut ist und der verbrauchte Strom günstiger ist als Benzin oder Diesel.

Die Mischform

Neben dem Elektroauto gibt es das **Hybridauto**. Grundsätzlich fährt dieses auch elektrisch. Aber nicht nur. Es ist eine Art Kreuzung zwischen dem Elektroauto und einem benzin- oder dieselpetriebenen Auto. Auf kurzen Strecken kommt vor allem der Elektromotor zum Einsatz. Auf längeren Strecken und bei schnellerer Fahrt, bei welcher das Auto mehr Energie braucht, schaltet sich dann der Benzin- oder Dieselmotor ein. Auch ein Hybridauto schont damit teilweise die Umwelt. Und: Es kann auch gefahren werden, wenn der Elektromotor mal nicht aufgeladen ist.



Mit Wasserstoff

Statt Abgas kommt aus mit Wasserstoff betriebenen Fahrzeugen wie dem Lastwagen von Volv nur Wasserdampf wie eine Art Regen. Er ist einer der ersten Wasserstoff-Lkws überhaupt und beliefert einen Teil der Volv-Läden mit Ware. Der Treibstoff wird mit Hilfe von Strom aus Wasser hergestellt. Zum Füllen seiner Tanks fährt er an spezielle Wasserstoff-Tankstellen. Solche Fahrzeuge sind absolut umweltfreundlich und erst noch leiser!

EXPERIMENT

Löffelsalto

Du möchtest ein kleines Kunststück einstudieren? Lege einen Löffel mit der Öffnung der Löffelschale nach oben auf eine feste, glatte Oberfläche. Platziere einen Becher nur wenige Zentimeter vom Löffelstielende entfernt. Lege das Stielende des zweiten Löffels etwas unter die



Löffelschale des ersten Löffels, so dass Beide in einer Linie liegen. Schlage mit der Hand mit mässiger Kraft auf die Löffelschale des zweiten Löffels. Kannst du dadurch den ersten Löffel mit einem Salto in die Tasse befördern? Wie viele Versuche brauchst du?



SNACK WAS GUTES!

33% RABATT



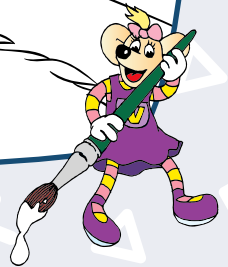
JETZT BEI VOLG UND PRIMA:

MINI BABYBEL X9

AKTION GÜLTIG VOM 09.03. – 14.03.2021, SOLANGE VORRAT.



AUSMALBILD





STARK, SCHNELL, DAUERHAFT.

Unser bester **UHU stic** aller Zeiten.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



UHU[®] stic

Im Falle eines Falles – **UHU**

Basteltipp

BLUMEN AUS PET-FLASCHEN



Der Frühling naht –
bastle dir
bunte Blumen!



Das brauchst du:

- ein paar leere PET-Flaschen
- Bastelleim, Schere
- Acrylfarben, breiter und feiner Pinsel
- Trinkröhrli
- evtl. einen Teller, um die Farbe zu mischen



Schneide von der Flasche den oberen Teil mit der Schere ab.

1



Teile das Stück mit der Schere in ca. 4 bis 5 gleich grosse Blüten ein und runde die Ecken leicht ab.

2



Bemale deine Blume wie sie dir gefällt. Du kannst die Farben auch untereinander auf dem Teller mischen.

3



4



Verziere deine Blume mit Punkten, Streifen oder Wellen. Tipp: Achte darauf, dass die untere Farbe zuerst immer gut getrocknet ist.

5



Wenn du fertig bist und alles getrocknet ist, kannst du mit Hilfe des Bastelleims die Trinkröhrl aufkleben. Lass auch diese gut trocknen.

6



Deine selbstgebastelte Blume ist fertig und bringt den Frühling in dein Zuhause!

STELL UM AUF NATÜRLICHE ENERGIE.

Verbinde die Zahlen.
Welche Frucht steckt dahinter?



Die Kraft der Natur

Ausprobieren

OSTEREIER NATÜRLICH FÄRBen

Das brauchst du:

- weisse gekochte Eier
- einen grossen Topf, gefüllt mit Wasser
- Zutaten je nach gewünschter Farbe
- ein wenig Olivenöl

Zu Ostern sind
Ostereier ein Muss.
Gefärbte Eier kannst
du aus natürlichen
Materialien ganz
einfach selber färben.



Dazu brauchst du lediglich Gewürze, Gemüse oder Kräuter deiner Wahl und natürlich gekochte weisse Eier. Beispielsweise gelbe Eier erhältst du, wenn du Safran oder Kurkuma verwendest. Rotkohl hingegen lässt deine Eier blau leuchten.

Koche etwa 500 Gramm Gemüse oder Kräuter deiner Wahl in einem Liter Wasser auf. Lasse das Ganze etwa 40 Minuten kochen.

Der Färbesud wird gesiebt (damit die Gemüse/Kräuter aufgefangen werden) und abgekühlt. Anschliessend kannst du die Eier in das gefärbte Wasser legen. Lasse sie etwa 30 Minuten darin ruhen – wenn du eine intensivere Färbung möchtest,

kann es auch bis zu zwei Stunden dauern.

Anschliessend legst du die gefärbten Eier auf ein Tuch. Reibst du sie mit wenig Olivenöl ein, glänzen sie sogar noch schöner.

Gelbe Eier erhältst du, wenn du Safran verwendest.

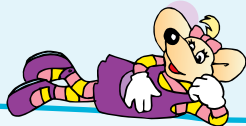
Blaue Eier erhältst du, wenn du Rotkohl verwendest.

Grüne Eier erhältst du, wenn du Brennnesseln, Spinat oder Peterli verwendest.

Braune Eier erhältst du, wenn du Zwiebelschalen oder Schwarztee verwendest.

WITZE

Heute schon gelacht?



Und dann will die Lehrerin wissen:
«Wer von euch kann mir das lustigste
Tier nennen?» Max springt auf:
«Das Pferd!» «Na, wie kommst du
denn gerade auf das Pferd?»
«Es veräppelt doch die ganze Strasse!»

Von Elina aus Rickenbach

Was ist der Unterschied zwischen
einem Baum und einem Gauner?
Der Gauner hat ein G,
der Baum hat Zwei-ge.
Von Céline aus Niederweningen

Ein Chef zum anderen:
«Warum sind deine Arbeiter
denn immer so pünktlich?»
Darauf der andere Chef:
«Einfacher Trick: 30 Arbeiter,
aber nur 20 Parkplätze.»
Von Gian aus Rubigen

MACH MIT!

Hast du einen lustigen Witz gehört
oder gelesen? Oder hast du sogar
selber einen erfunden? Dann schick
ihn uns, damit wir alle darüber lachen
können an hey@volg.ch oder

«hey»
KünzlerBachmann Verlag AG,
Postfach 345, 9015 St. Gallen

Was ist weiss
und schnarcht?
Ein Schlaf.

Von Taina aus Berg



«Warum laufen sie denn
ständig im Viereck?»
«Ach wissen sie, ich habe
Kreislaufprobleme!»

Von Marisa aus Lustdorf



Zwei Tauben treffen sich.
Ein Jet fliegt vorbei. Da sagt die
eine Taube: «Der hat's aber eilig.»
«Kein Wunder, was würdest
du machen, wenn dir dein
Hintern brennt?» antwortet
die andere Taube.

Von Sarah aus Riniken



... und das ist
kein Witz!

Geburtstagskinder

erhalten im Volg eine Überraschung!
Komm an deinem Geburtstag oder bis zu
einer Woche später in deinen Volg. Zeig
einem Mitarbeitenden ein Foto oder eine
Zeichnung von deinem Geburifest, die
Einladungskarte, die du an deine Freunde
geschickt hast, oder etwas anderes von
deinem grossen Tag – und such
dir ein Geschenk aus.

Impressum

Herausgeber

Volg Konsumwaren AG
Postfach 344, 8401 Winterthur

Gesamtverantwortung

Tamara Scheibli
Volg Kommunikation/Werbung

Publizistische Gesamtleitung

Christina Sedens
Volg Kommunikation/Werbung

Konzept, Redaktion, Gestaltung

KünzlerBachmann Verlag AG
Postfach 345, 9015 St. Gallen

Comic

Maya Müller

Rezept und Foto

Volg Konsumwaren AG

Erscheinungsweise

6 mal pro Jahr

Auflage

100 000 Exemplare

Druck

Swissprinters AG, Zofingen

Kontakt

Telefon 058 433 55 06
hey@volg.ch
www.volg.ch/hey

Leserpost an:

«hey»

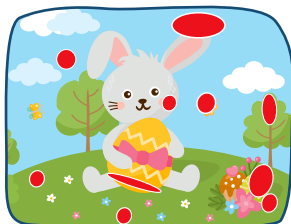
KünzlerBachmann Verlag AG
Postfach 345, 9015 St. Gallen
hey@volg.ch



Auflösungen

Lösungswort Seite 16
OSTEREIER

Lösung Seite 17



➕ «hey» wird in der Schweiz auf Schweizer Papier gedruckt.

Rezepttipp!

«Für alle, die den Osterhasen kaum erwarten können!»

Die knackigen, feinen Wienerli mit Nüdli, Kartoffelstock oder -salat in einen Osterhasen verwandeln - und es schmeckt gleich viel besser.



ProCert

