

MÄRZ 03/11

OLISE LADE

DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

das Heft zum Sammeln
MORE&MORE
Kleine Weinreise

Schweiz–
Asien
kulinarisch
vereint

frisch und
fründlich **Volg**



JETZT NEU IN IHREM VOLG



GENIESSEN UND GEWINNEN MIT DEM BRETZELI ...



3 GOLDBRETZELI
33 GOLD-VRENELI - 333 ORIGINAL BRETZELIDOSEN

WEITERE INFOS FINDEN SIE AUF JEDER BRETZELI PROMOPACKUNG ODER UNTER WWW.KAMBLY.CH

*In kleineren Verkaufsstellen evt. nicht erhältlich



swiss-image.ch/Marcus Gyger

Editorial

Gegen 45 Prozent des Weinumsatzes erzielen die Volg-Verkaufsstellen mit einheimischen Tropfen. Kein anderer Detailhändler hat einen so hohen Anteil an Schweizer Weinen.

Die Zeiten, da in den Volg-Läden ausschliesslich Ostschweizer Weine angeboten wurden, sind allerdings längst vorbei. Die Konsumenten erwarten heute auch in unseren Verkaufsstellen ein Angebot aus der ganzen Schweiz und aus allen wichtigen Weinbaugebieten Europas und aus Übersee.

Schweizer Weine haben aber in unserem Kanal ihre grosse Bedeutung behalten. Die Beliebtheit unserer Schweizer Weine hängt wohl auch mit der guten Qualität zusammen. Im «Weinseller» von Chandra Kurt schneiden sie generell immer gut ab, wobei einige zusätzlich mit einem Stern für ein herausragendes Preis-Leistungsverhältnis ausgezeichnet werden. In der aktuellen Weinkampagne (Seiten 14–15) sind dies der Riesling-Silvaner «Goldbeere», «Sommerglut» aus Hallau und der Tessiner Merlot. Auch den beliebtesten Wein des gesamten Volg-Sortiments – den Waadtländer Féchy – gibt es gegenwärtig zum günstigen Aktionspreis. «Typisch Schweiz – Typisch Volg» gilt eben auch beim Wein.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



Küche

KÜCHE aktuell	
Fernöstlich fusioniert	5–7
Kochschule	
Kochen lernen von Profis	9–11
Einfach & bequem	
Asien–Schweiz für Eilige	12–13
Saison im Volg	
Starke Stangen	47



Freizeit

Kochkurs	
Niedergaren: Sagen Sie trockenem Fleisch ade	39
Naturena	
Neue Kurse auf den Erlebnishöfen	41
Teens	
Patricia mit Turbo-Tempo	43
volg & volgine	
Mega-Wettbewerb	45



Weinerlebnis

Weinerlebnis	
Spezialitäten mit Weitblick	14–15
Typisch Schweiz	
Typisch Volg	
Veredeltes aus Raps	16–17
Familienpreis	
Haselnussbrotaufstrich	19
In eigener Sache	
Sternstunden für Volg-Kunden	21
Besuchen Sie Volg	23
OISCHUCHI	
DI FRISCH UND FRÜNDLICH HOCHGENÜSSIG VOM VOLG	
Gute Tropfen auf Lager	25
Weindegustation mit Chandra Kurt	26
Wettbewerb	
Geschmack in Schwarz	27
Dorfladen	
Flexibel im Einsatz	29
Aktueller Tipp	
Vom «Lo Sbrinzo» zum Sbrinz	31
Novissimo	
Neu in Ihrem Volg	33
	34–35

BRINGT SELBST ITALIENER ZUM SCHWEIGEN.

Neu im
Tiefkühlregal



Buitoni

Ricotta
Spinaci

3
min
al dente

2-3 porzioni

Tiefgekühlt
ins kochende
Wasser und in
3 min al dente.



VOM 28. MÄRZ BIS 2. APRIL 2011

AKTION
FR. 5.50
STATT FR. 6.90

Auch in Aktion: BUITONI Tortelloni Bolognese 500g Fr. 5.50 statt 6.90
und BUITONI Agnolotti Formaggio 500g Fr. 6.20 statt 7.80

Fernöstlich fusioniert

Schweizer Teigwarenspezialität aus dem Wok: Ghackets mit Hörnli Asia Style.

Aus zwei mach eins: Wir zeigen Ihnen, wie Sie klassischen Schweizer Gerichten mit einfachen Mitteln einen neuen Auftritt verleihen.

Die Hörnli mit «Ghacketem» kommen aus dem Wok, der Cervelat wird aufgespiesst wie ein Satay und mit Erdnussauce serviert und in der Frühlingsrolle steckt eine süsse Apfel-Nuss-Mischung statt asiatischem Gemüse: Was wie eine verkehrte Welt klingt, ist im Prinzip simpel und schmeckt

verblüffend gut. Wir haben kulinarische Schweizer und Asienklassiker geschickt kombiniert und auf einen Teller gebracht. Dass Sauerkraut und Rippli in einen Wan-Tan-Teig passen oder wie Sie Ihre eigene Curry-Hausmischung mixen, zeigen wir Ihnen auf den nächsten Seiten. Lesen und sehen Sie zudem, was typisch für die fernöstliche Küche ist. ▶



**Wein
empfehlung**

Der fruchtige *Dôle du Valais AOC Nuit d'Amour* ist der ideale Wein zu «Ghacketem» mit Hörnli Asia Style.

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 49.

VOLG
Koch
KURS APRIL

*Niedergaren:
Fleisch zart und saftig*

Fleisch, so zart wie Butter. Dafür steht Niedergaren. Wir zeigen die verschiedensten Methoden des Fleischgarens. Neue Saucenkreationen und moderne Alternativen zu Saucen wie Pestos, Chutneys oder Aroma-Salze dürfen bei diesem Abend rund ums perfekte Fleisch nicht fehlen. Alle Infos finden Sie auf Seite 39.



Raffiniert: Das Schweizer Obst im Reisring beinhaltet unter anderem Ingwer, Curry, Chili und Kokosmilch.

Andere Tischsitten

Stäbchen steckt man übrigens nie senkrecht in den Reis, zeigt damit auf andere oder gibt von Stäbchen zu Stäbchen Essen weiter. Auch sonst haben die Asiaten ein paar eigene Tischsitten: Es gilt zum Beispiel in Japan als Todsünde, Sojasauce in den Reis zu schütten und so das reine Weiss zu beschmutzen. Wer sich die Nase schnäuzen muss, verlässt den Tisch. Dafür freuen den Gastgeber im asiatischen Raum laute Schlüpfgeräusche bei Tisch. Er weiss so unmissverständlich: Es schmeckt den anderen!



*Echt heiss:
der feurige Fүүwehrsalat.*

Exotisch



Überraschende Kombination: Cervelat-Satay.



**ÖISE
LADE
TIPP**

Einen einfachen Trick, wie das Essen mit Stäbchen zum Kinderspiel wird, zeigen Volgi & Volgine auf Seite 45.



Bringt Kartoffeln und Siedfleisch einmal anders auf den Teller: das Händöpfel-Curry.



**Wein
empfehlung**

Der weiche Waadtländer Salvagnin AOC passt wunderbar zum Händöpfel-Curry.



Stäbchen statt Besteck, Curry statt Aromat und lautes Schlürfen bei Tisch: Die Asiaten geniessen anders. Und doch passen Fernost und die Schweiz kulinarisch gut zusammen.

Praktische Stäbchen

Typisch für die asiatische Küche sind auch die Essstäbchen. Sie haben ihren Ursprung in China. Als um 400 vor Christus Brennstoff knapp war, wurde das Essen in kleine Stücke geteilt, dass es schneller gar war. Zerschneiden musste man die kleinen Häppchen nicht mehr; man fischte sie einfach mit Baumzweigen aus den grossen Töpfen. Bald wurden die Stäbchen, die anfangs aus Bambus waren und einer grossen Pinzette ähnelten, zum Alltagsgegenstand und breiteten sich bis nach Vietnam, Korea und Japan aus.

trifft Urchig



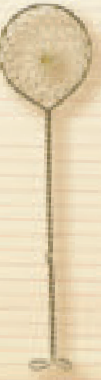
**Wein
empfehlung**

Warm im Abgang ist der Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore – ideal zum feurigen Fүүwehrsalat.

Während wir Hörnli, «Händöpfel» oder Spätzli als Beilage servieren, ist der Reis in Asien ein steter Begleiter. Bezeichnend für den hohen Stellenwert des Getreidekorns ist der thailändische Begriff für «essen». Er lautet Gin khao und bedeutet wörtlich übersetzt «Reis essen».



So süss kann der Frühling sein: die Frühlingsrolle mit Äpfeln und Nüssen.



Buitoni®

Il gusto della vita

Pizza Porchetta

Für eine rechteckige Pizza
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Zutaten

BUITONI Pizza Classica eckig

200 g Tomatensauce Napoletana
2 Tomaten, ca. 200 g
1 Zucchini, ca. 150 g
300 g fertiger Schweinsbraten (vom Vortag
oder aus der Warmtheke im Supermarkt)
150 g Mozzarella
2 TL frischer Rosmarin, fein gehackt
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Den Pizzateig mit dem Backpapier auf einem Blech ausrollen. Tomatensauce darauf verteilen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Die Tomaten in feine Scheiben schneiden und auf die Tomatensauce legen. Zucchini in feine Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Den Schweinsbraten in 1 cm dicken Scheiben schneiden, je nach Grösse vierteln und auf der Pizza verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Mit Rosmarin und schwarzem Pfeffer würzen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten goldbraun backen. Heiss servieren.



Im Kühlregal erhältlich

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 49.



Der Profi für heiße
Küchentipps:
Daniel Hinder

Tipps & Tricks

- Sofern vorhanden, für die Cervelat-Satay zum Schneiden der Wurst eine Aufschnittmaschine verwenden.
- Um die Würste einfacher von Hand fein zu schneiden, die Cervelats schälen.
- Als Alternative zu gemahlene Erdnüssen kann für die Satay-Sauce auch Erdnussbutter verwendet werden.
- Wan-Tan-Blätter gibt es im Asia-Laden, meist tiefgekühlt, zu kaufen.
- Die Wan-Tans können auch im Dampf zubereitet werden. Sie werden dann nudelartig weich und nicht knusprig.
- Gedämpfte Wan-Tans können auf Vorrat hergestellt und tiefgekühlt werden.
- Den Pasteteig der Cappelletti mit Tomatenpüree rot oder mit gehacktem Spinat grün einfärben.
- Je dünner der Nudelteig, desto kürzer die Kochzeit im Salzwasser.

Schritt für Schritt Wan-Tans



1. Die Wan-Tan-Blätter locker auf der Handfläche ausbreiten und die lauwarme Füllung in die Mitte geben.



2. Die gefüllten Wan-Tans satt zudrehen und danach im heißen Öl frittieren.

Packen Sie ein!

Was für uns Ravioli, Cappelletti oder Tortellini sind, sind für die Asiaten Wan-Tans. Die dünnen Wan-Tan-Blätter sind dem Nudelteig sehr ähnlich, werden allerdings nach dem Füllen von Hand zu Säckchen geformt. Ravioli, die Urform der gefüllten Teigwaren im europäischen Raum, gelten als Spezialität Liguriens. Das Wort stammt von «Rabioli» ab, dem genuesischen Begriff für «Resten», weil sie im Mittelalter der Restenverwertung dienten. Das funktioniert heute übrigens immer noch: Auch unsere Cappelletti können fast beliebig gefüllt werden.



Die Zutaten für die bodenständig würzige Füllung der Wan-Tans.



Schritt für Schritt Cappelletti



1. Den ausgewählten Pasta-Teig in Streifen auf einem bemehlten Küchentuch auslegen. Für die richtige Größe der Quadrate vor dem Zuschneiden ein Dreieck formen.



2. Die Füllung in die Mitte der Quadrate geben, die Ränder mit Wasser bepinseln, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.



3. Alle Ecken des gefüllten Dreiecks einschlagen. Die Cappelletti in Salzwasser ziehen lassen.

NEU
Jetzt probieren!



Wir tun alles für die besten Chips.



**DIE CHIPS-
EXPERTEN**

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 49.

Feurige Mischungen

Englische Kolonialherren haben dem Curry seinen Namen gegeben: Weil sie in British India mit den vielen exotischen Gewürzmischungen, den sogenannten «Masalas», überfordert waren, liessen sie einen Mix nach ihrem Gusto kreieren. Angelehnt an das Saucengericht «Kharri», dem die Masalas die Würze gaben, taufte sie es Curry. Masalas werden in Indien übrigens je nach Region und Familie anders zusammengestellt. Kreieren auch Sie Ihre eigene Curry-Hausmischung. Und die Sweet-Chili-Sauce, die in der fernöstlichen Küche nicht fehlen darf, können Sie ebenfalls ganz einfach selbst machen.



Mit Zutaten aus dem Vorrat lässt sich Raffiniertes zaubern.



Rassiger Mix: die Curry-Hausmischung.

Einfach selbst gemacht: die Sweet-Chili-Sauce.

Tipps & Tricks

- Die Gewürzmischung je nach Belieben abändern.
- Eine eigene Gewürzmischung herzustellen eignet sich besonders, wenn von Kräutern und Gewürzen noch kleine Resten verwertet werden müssen.
- Die Sweet-Chili-Sauce kann gut auf Vorrat produziert werden. Heiss eingefüllt und luftdicht verschlossen, lässt sich diese Sauce wie eine Konfitüre lagern.
- Ist das Glas geöffnet, ist die Sauce im Kühlschrank noch ein paar Tage haltbar.

sugus

Mmmh, einfach smoothieastisch

NEW

sugus

SMOOTHIES

EINFACH & bequem

Kräuterspätzli Sweet Et Sour

Für 4 Personen:

Sweet & Sour in Pfanne erwärmen. 1 EL Öl in Bratpfanne erhitzen, Poulet anbraten und zur Sauce geben. 1 EL Bratbutter in die Bratpfanne geben, Spätzli unter Wenden anbraten und mit 1 EL gehackten Kräutern mischen und Fleisch darüber geben.

Asien –

Buntes Hauptgericht: Kräuterspätzli Sweet & Sour.



Pouletgeschnetzeltes, Spätzli und Sweet & Sour aus dem Volg für die Kräuterspätzli Sweet & Sour.

Ein paar Wasabinüsse in den Salat, einen Schuss Sojasauce zum Fleisch oder ein bisschen Ingwer in der Suppe, und schon öffnen sich einem neue Geschmackswelten. Auch das Sweet Et Sour aus dem Volg bewirkt Wunder und verwandelt die Kräuterspätzli in eine spannende süß-saure Variante.

EXOTISCHER MILCH-ERSATZ

Ein Verwandlungskünstler ist auch die Kokosmilch. Anstelle von Milch oder Rahm eingesetzt,

verleiht sie zum Beispiel einem Pudding im Handumdrehen eine exotische Note. Der gewürzte Fruchtsalat trägt ebenfalls seinen Teil zur Dessertvariation bei.

DER SCHÜTTELEFFEKT

Dass sich bei der Kokosmilch der Fett- und Wasseranteil in der Verpackung oftmals voneinander trennen, liegt am höheren Fettanteil. Daher die Packung vor dem Öffnen immer erst einmal durchschütteln. Ausser, man möchte die Kokosmilch wie But-

ter zum Anbraten verwenden. Dazu nimmt man nur die milchige Creme, die sich oben absetzt. Hergestellt wird die Kokosmilch übrigens nicht aus der Flüssigkeit in der Kokosnuss, sondern aus ihrem Fruchtfleisch, das mit Wasser püriert und dann durch ein Tuch gepresst wird. ◀

Diese kulinarische Reise funktioniert auch last-minute. Die Klassiker Spätzli und Vanillepudding erhalten dabei blitzschnell eine feine asiatische Note.



Mit wenigen Zutaten aus dem Volg erhält ein Pudding mit Fruchtsalat einen exotischen Einschlag.

Schweiz für Eilige

Kokospudding mit gewürztem Fruchtsalat

Für 4 Personen:

Vanillepudding gemäss Packung zubereiten; anstelle von Milch 5 dl Kokosmilch verwenden. Fruchtsalat abgiessen, Saft auffangen. 3 Nelken und 1 Zimtstange mit dem Saft aufkochen, etwas abkühlen lassen. Die Früchte in den Sud zurückgeben und mind. 1 Stunde marinieren. Pudding stürzen und mit Fruchtsalat garnieren.

Tipps & Tricks

- Für vegetarische Spätzli Sweet & Sour anstelle von Poulet eine Tiefkühl-Gemüse Mischung begeben.
- Die frischen Kräuter können durch etwas Pesto aus dem Glas ersetzt werden.
- Wenn beim Dessert die Zeit für die Marinade fehlt, die Früchte mit etwas Nelken- und Zimtpulver würzen.
- Statt Kokosmilch kann Sojamilch verwendet werden.
- Der gewürzte Fruchtsalat kann auch mit frischen Früchten zubereitet werden.
- Statt Baumnüsse können Haselnüsse oder Mandeln verwendet werden.

Überraschendes Dessert: Kokospudding mit gewürztem Fruchtsalat.



Spezialitäten mit Weitblick

Zwei Orte mit Aussicht und Geschmack: In Sternenberg wird würziger Bergkäse hergestellt, in Féchy spritziger Weisswein gekeltert.

Über 50 Rebsorten werden auf Schweizer Terroirs angebaut. Eines der bekanntesten ist die La Côte an den Ufern des Genfer Sees im Kanton Waadt. Dort liegt rund 120 Meter über dem Seespiegel das fotogene Weinbaudorf Féchy mit seinen charakteristischen Weinbauernhäusern aus dem 17. bis 19. Jahrhundert.

PRIMA KLIMA

Das privilegierte Mikroklima, Tonerde und Kalk in den Böden sowie ausreichend Wasser machten die Region seit dem 12. Jahrhundert für den Weinbau interessant. Angebaut werden an der ganzen La Côte vor allem Chasselas-Trauben, doch nur der Wein aus einem 180 Hektar grossen Gebiet um die Gemeinde darf als Féchy AOC verkauft werden.

DEM HIMMEL NÄHER

Ein kleiner Ort ist auch Sternenberg im Zürcher Oberland. Dennoch ist die 300-Seelen-Gemeinde schweizweit bekannt, zum einen durch den Kinofilm «Sternenberg» mit Mathias Gnädiger, zum anderen durch den Bergkäse «Sternberger». Hergestellt wird er in der Käserei Preisig, die seit über 40 Jahren im Besitz der gleichnamigen Familie ist.

BERGFRISCH

«Die technischen Anlagen sind natürlich laufend modernisiert worden», erklärt Besitzer Urs Preisig. «Doch die traditionelle und natürliche Herstellung unseres Käses ist gleich geblieben. Wir verarbeiten nur silofreie Rohmilch aus der Region Zürcher Berggebiet, die unseren Qualitätsanforderungen entspricht – und das schmeckt man.»

Urs Preisig von der Käserei Preisig in Sternenberg zeigt, wo der Sternberger Bergkäse gelagert wird.

Vom Berg ins Tal

Der rezente Sternberger gilt als Halbhartkäse und reift während fünf Monaten. Sein würziges Aroma passt zu einem währschaften Zvieri, zu «Gschwelkti» oder zu einem Glas Wein. Neben dem Sternberger werden in der Käserei Preisig auch Viertelfettkäse, Rohmilchraquette, Rahmweichkäse und «Mutschli» produziert. Daneben verkauft die Familie im betriebseigenen Laden Molkereiprodukte.



Féchy
AOC La Côte
75 cl statt Fr. 11.90
Fr. 9.50

Sternberger
100 g statt Fr. 2.80
Fr. 2.25

WEINNotizen

Was passt besser zu Käse, Rot- oder Weisswein? Rund 40% der gängigen Käsearten harmonieren besser mit einem Weisswein. Das ist nicht nur eine Frage des Geschmacks. Der höhere Säuregehalt des Weissweins hilft dabei, die Inhaltsstoffe des Käses im Magen besser abzubauen.



75 cl, statt Fr. 11.90
Fr. 9.50

FÉCHY AOC
LA CÔTE 2009

SCHWEIZ
FARBE: klares helles Strohgelb.
CHARAKTER: in der Nase blumige und fruchtige Noten, die an Lindenblüten, weissen Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnern. Feinfruchtiger Auftakt mit mittlerem Körper. Leicht trockener Abgang, endend auf feiner Fruchtaromatik.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Aperitif, Fisch, Raclette, Fondue.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.
BEWERTUNG: 16,75 Punkte*



75 cl, statt Fr. 10.50
Fr. 8.50

GOLDBEERE RIESLING
SILVANER 2009

SCHWEIZ
FARBE: blasses Gelb mit grünen Reflexen.
CHARAKTER: Nase: würzige Noten wie zarter Muskat, Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Gaumen: frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, elegant, feinfruchtige und prägnante Zitrusfrucht. Weich und elegant im Abgang.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Aperitif, Eglifilet, Fischknusperli, Cremesuppen, Chnoblivot.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.
BEWERTUNG: 17,25 Punkte*

DÔLE AOC VALAIS
NUIT D'AMOUR 2009

SCHWEIZ
FARBE: kräftiges Rubinrot.
CHARAKTER: fruchtig mit Noten von schwarzen Kirschen und Brombeeren. Dôle ist das bekannteste Rotwein-Cuvée der Schweiz. Der hohe Pinot-Noir-Anteil verleiht ihm Körper und Eleganz, während der Gamay Frucht und Spritzigkeit beisteuert.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 4 Jahre.
PASST ZU: Fleischpastete, Trockenfleisch, Rindfleisch an Pfeffersauce, Lamm, Käseplatte.
GENIESSEN BEI: 13–15 °C.
BEWERTUNG: 16,75 Punkte*



75 cl, statt Fr. 10.90
Fr. 8.90

SALVAGNIN AOC
FEU SACRÉ 2009

SCHWEIZ
FARBE: helles Rubinrot.
CHARAKTER: Aromen von roten Früchten. Im Gaumen rund, weiche Struktur, ausgewogen. Fruchtiger Abgang.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 4 Jahre.
PASST ZU: Salami, Minestrone, Zwiebelwähe, Schweinebraten.
GENIESSEN BEI: 14–16 °C
BEWERTUNG: 16,75 Punkte*



75 cl, statt Fr. 9.10
Fr. 7.60

MERLOT TICINO DOC SELEZIONE D'AUTORE 2008

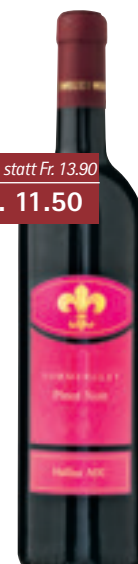
SCHWEIZ
FARBE: leuchtendes Rubinrot.
CHARAKTER: intensiver Duft von frischen Waldbeeren, leichte, feine Gewürznoten. Kräftige Struktur, feine und elegante Tannine. Voller und ausgewogener Wein mit schönem Rückgrat. Warm und gehaltvoll im Abgang.
TRINKREIFE: jetzt trinken, bei guter Lagerung bis 4 Jahre.
PASST ZU: Sonntagsbraten vom Rind-, Schwein-, und Schafffleisch. Pilzgerichte mit Polenta, Kaninchenragout, Hartkäse.
GENIESSEN BEI: 16–18 °C.
BEWERTUNG: 17,25 Punkte*



75 cl, statt Fr. 13.95
Fr. 11.50

HALLAU AOC SOMMER-GLUT PINOT NOIR 2009

SCHWEIZ
FARBE: kräftiges bis dichtes Rubinrot.
CHARAKTER: Nase: Waldbeeren mit würzigen und pfeffrigen Aromen. Gaumen: weicher Auftakt, breiter und dichter Mittelteil, samtiger, anhaltender Abgang.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung 2 bis 4 Jahre.
PASST ZU: gebratenem oder geschmortem Rind, Schweine-, oder Kalbfleisch, kalte Fleisch- und Käseplatten.
GENIESSEN BEI: 14–16 °C
BEWERTUNG: 16,5 Punkte*



75 cl, statt Fr. 13.90
Fr. 11.50

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 10/11» von Chandra Kurt
* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

MEINE Bestellung

Aktion gültig vom 28. Februar bis 2. April 2011
solange Vorrat

WEISSWEINE

- Anzahl 6er-Karton FÉCHY AOC LA CÔTE 75 cl I nur Fr. 57.– statt Fr. 71.40
- Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE RIESLING SILVANER 75 cl nur Fr. 51.– statt Fr. 63.–

ROTWEINE

- Anzahl 6er-Karton DÔLE AOC VALAIS 75 cl nur Fr. 53.40 statt Fr. 65.40
- Anzahl 6er-Karton SALVAGNIN AOC FEU SACRÉ 75 cl nur Fr. 45.60 statt Fr. 54.60
- Anzahl 6er-Karton MERLOT TICINO AOC 75 cl nur Fr. 69.– statt Fr. 83.70
- Anzahl 6er-Karton HALLAU AOC SOMMERGLUT PINOT NOIR 75 cl I nur Fr. 69.– statt Fr. 83.40

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name _____ Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ Telefon _____ Datum _____ Unterschrift _____

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 28. Februar bis 2. April 2011, solange Vorrat.

Goldgelb und gesund

Raps gehört zu den Kreuzblütengewächsen und wird in der Schweiz auf rund 20 000 Hektaren angebaut. Die Samen bestehen zu 40 bis 45 Prozent aus Öl. Der nach der Pressung verbleibende Rapskuchen geht als Viehfutter zurück an die Landwirtschaft.

Rapsöl ist gesund, da es wenig gesättigte, aber viele ungesättigte Fettsäuren enthält. Es hat einen ausgewogenen Anteil an Omega-6-Fettsäuren und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Ein Esslöffel Rapsöl deckt 60% des Tagesbedarfs dieser Fettsäure und zudem 30% des täglichen Bedarfs an Vitamin E.

Im Jahre 1845 war es, als der Tessiner Botaniker, Chemiker und Apotheker Giosia Uboldi damit begann, kleine Mengen verschiedener Öle selbst zu pressen. 42 Jahre später übernahm sein Schwiegersohn Luigi Bordonni den Betrieb und baute ihn zu einem Industrieunternehmen aus, das vorwiegend Leinöl herstellte. Heute wird die Firma Oleificio SABO in Manno in der vierten Generation von Giancarlo Bordonni geleitet und bietet eine Palette von über 40 verschiedenen Pflanzenöl-Produkten für den Lebensmittelbereich an.

MARKTGERECHT

«Unsere Stärke ist, dass wir sehr flexibel sind», sagt Lorenzo Centonze, kommerzieller Direktor von Oleificio SABO. «Wir reagieren schnell auf Kundenwünsche. Wir sind sehr innovativ und versuchen, vorzeitig

die neuen Markttrends zu erfassen und umzusetzen.» Eine Strategie, die Erfolg hat: Oleificio SABO gilt in der Schweiz als Marktleader im Bereich der Bio- und Spezialöle.

SCHWEIZER RAPS ALS GRUNDLAGE

Für Volg presst und veredelt SABO das Rapsöl. Die Ölsaaten dafür werden von Schweizer Bauern zu den rund 70 Sammelstellen im ganzen Land gebracht und durch die Fenaco an die Ölmühlen in Manno und Horn geliefert. Während der Hauptsaison ab Mitte Juli werden rund 100 000 kg pro Tag verarbeitet. Lorenzo Centonze: «Die Endkunden legen heute Wert auf eine klare Herkunftsbezeichnung. Daher haben wir uns auf «Suisse Garantie» spezialisiert. Es ist für uns nicht nur ein strategischer Entscheid, auf diesen Nischenmarkt zu set-



Giancarlo Bordonni, Inhaber und Geschäftsführer von Oleificio SABO: «Mit Volg haben wir einen Partner, der gleich denkt, das ist das Schöne an diesem Projekt. Uns verbindet die Sensibilität für Schweizer Produkte.»

zen. Wir fördern so auch die Landwirtschaft in der Schweiz und sichern allein hier in Manno 85 Arbeitsplätze. Zudem bringt dieses Label den Kunden einen echten Mehrwert.»



Modern: Bis zu 100 Tonnen Öl können auf den beiden Ölmühlen in den Werken Manno und Horn in 24 Stunden gepresst werden.



Nach dem Pressen wird das Rohöl in Stahl tanks mit 6000 Tonnen Kapazität gelagert.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg 

Die Firma Sabo stellt
im Tessin seit 156 Jahren
hochwertige Speiseöle her,
wie das Volg Rapsöl.

Veredeltes

aus Raps



*Es braucht viele Arbeitsschritte,
bis das Öl fertig raffiniert ist.
Hier werden sie koordiniert und
kontrolliert.*



*Ein Schritt der Raffinerierung:
Bei 230 Grad werden mit Wasser-
dampf unerwünschter Geschmack
und Geruch entfernt.*



*Zum Schluss wird das Rapsöl in
Flaschen abgefüllt, etikettiert und
zum Versand bereitgestellt.*



Aktionsangebot gültig vom 21.02. – 26.02.2011



10.50
Lipton Ice Tea
Lemon
6 x 1.5l



10.50
Lipton Ice Tea
Peach
6 x 1.5l



10.50
Lipton Ice Tea
Mango
6 x 1.5l

www.lipton.ch

LIPTON ICE TEA. DRINK POSITIVE
LIPTON TEA CAN DO THAT





Viel Schokolade

auf einen Streich

Sandra Neuweiler vom Volg Lichtensteig hilft Fabrice, Gian-Marco und Sven beim Einpacken des Haselnuss-Brottaufstrichs.

Der neue Volg Familienpreis Haselnuss-creme-Brottaufstrich ist cremig, fein und versüsst das Leben ungemein.

Wird wie bei der Volg Familienpreis Haselnusscreme Schokolade mit gemahlene Haselnüssen vermischt, spricht man von Nougat. Die feine Spezialität ist den Italienern zu verdanken: Weil während der Zeit Napoleons hohe Zölle auf Kakao-Importe erhoben wurden, streckten sie die Schokolade mit Nüssen. Was eigentlich eine Verlegenheitslösung war, stiess auf gros-

se Begeisterung. Und heute kann man sich die süsse Versuchung sogar aufs Brot streichen.

SYMBOL FÜR GLÜCK

Die Haselnuss gibt dem feinen schokoladigen Brottaufstrich ihren besonderen Geschmack. Ein

Symbol für die Wunscherfüllung und das Glück ist der Haselstrauch – das könnte passender nicht sein. Ein feines Schoggi-brot zum Zmorge, Zvieri oder Dessert und man ist wunschlos glücklich.

Sie möchten die Haselnusscreme zum Backen verwenden? – Ein Rezept für Cupcakes mit Haselnuss-Brottaufstrich finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch





Willisauer Spezialität – ohne Fett



Tipp: Zum Geniessen brechen Sie das Ringli auf der flachen Hand mit einem Handschlag in 4 Stücke und lassen diese auf der Zunge zergehen.

Die Guezli von HUG werden nach traditionellen Rezepten gebacken. Wir achten darauf, dass die Rohstoffe naturbelassen sind und wo möglich aus der Schweiz stammen.

A. Hug
Andreas Hug

W. Hug
Werner Hug

www.hug-luzern.ch

Eine Woche gratis entspannen: Zehn Volg-Kunden gewannen im Sternstunden-Wettbewerb Ferien für je zwei Personen in den Belvédère Hotels in Scuol.

Himmlicher Gewinn für Volg-Kunden



Erna Mieg, Hans Sahl, Claudia Ulrich, Konrad Gamma, Axel Ladiges von den Belvédère Hotels Scuol, Eugen Hafner, Stefania Tschärner und Volg-Geschäftsleitung Verkauf, Dieter Krähenbühl, bei der Preisübergabe (v.l.). Leider nicht dabei sein konnten Therese Galliker, Monica Volume, Klara Schertenleib und Brigitte Meier.

Das 4-Sterne-Superior-Haus Belvédère Scuol begeistert seit 1876 die Gäste.

Konrad Gamma aus Wasen ist «einer, der sich sagt: Ich gewinne sowieso nie». Trotzdem hat er auf Anregung seiner Frau am Sternstunden-Wettbewerb von Volg teilgenommen. Nur schnell ein frisches Brot im Dorfladen kaufen wollte Eugen Hafner aus Berikon und füllte dabei «noch rasch» den Wettbewerbston aus – «ohne grosse Hoffnungen». Dass sich das Mitmachen gelohnt hat, erfuhren beide Herren im Januar: Sie und acht weitere Volg-Kundinnen und -Kunden haben eine Woche Ferien für zwei Personen gewonnen. Ihr Glück konnten manche sogar an der Preisübergabe noch nicht richtig fassen.

Seele so richtig baumeln zu lassen. Die Gewinner dürfen eine Woche Ferien inklusive Halbpension in einem der drei traditionsreichen Hotels – dem Belvédère, dem Belvair oder dem Romantik- und Boutique-Hotel GuardaVal – mit einer Begleitperson verbringen und erleben dann zum zweiten Mal wahre Sternstunden.

Erfolgreiche Sternstunden

Zum zweiten Mal führte Volg im Dezember die Treueaktion «Sternstunden» durch. Dabei gab es Preise im Gesamtwert von über 120 000 Franken zu gewinnen und Woche für Woche einzigartige Angebote. Felix-Katzennahrung, Barbera d'Asti DOC, Lindor-Kugeln, Salami Milano und Kaltbach-Raclette waren zu himmlisch tiefen Preisen erhältlich. «Die Sternstunden waren auch dieses Mal ein grosser Erfolg», zieht Verkaufsleiter Dieter Krähenbühl Bilanz.



Im Romantik- und Boutique-Hotel GuardaVal sind die ältesten Bauteile 350 bis 400 Jahre alt.



Die Hotels sind mit dem Badeparadies Bogn Engiadina teilweise direkt verbunden.

DREI EINZIGARTIGE HOTELS Baden, Wellness, wandern, geniessen: Die Belvédère Hotels in Scuol (GR) bieten alles, um die

Whiskas® wirft sich neu in «Schale»

Das Whiskas® Schalen Sortiment präsentiert sich nicht nur im neuen, frischen Design – sämtliche Rezepturen wurden optimiert und enthalten neu einen höheren Fleischanteil von 60%.



MIT LEBER: eine natürliche Quelle für Vitamin A

OHNE Zuckerzusatz

OHNE künstliche Aromen & Farbstoffe



whiskas

Katzen würden Whiskas® kaufen.



Timo (6) und Brigitte Bucher aus Mogelsberg (SG) nach dem Rundgang in Landquart.

Landquart und Winterthur: Hier liegen die Verteilzentralen von Volg. Entdecken Sie auf spannenden Rundgängen, wie Ihr Dorfladen funktioniert.

Kommen Sie

vor Ort!

Ein kurzer Schwatz, ein freundliches Grüezi, ein offenes Ohr: Im Volg lautet das Motto «Man kennt sich». Die Nähe zu den Kundinnen und Kunden ist ein wesentlicher Bestandteil der Volg-Philosophie. Doch es geht sogar noch ein bisschen näher: Jeden ersten Montag im Monat können Sie nämlich einen Blick hinter die Kulissen Ihres Dorfladens werfen. Wie werden Früchte

und Gemüse frisch gehalten? Wie gelangen die vielen Produkte selbst in die abgelegenen Läden? Wie funktioniert das Transportsystem? Auf diese und viele andere Fragen erhalten Sie auf einer abwechslungsreichen Führung im Verteilzentrum Winterthur und im Frischdienst Landquart eine Antwort. Zum Schluss erwartet Sie ein feines Zvieri oder Znacht. Wir freuen uns auf Sie!



Davide Mola hat in Winterthur viel zu tun: Hier wird die Ware für rund 800 Läden zum Transport bereitgestellt.

Volg Konsumwaren AG, «Volg-Rundgang», Postfach, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 55 24

Ich/wir komme(n) 2011 gerne zu Besuch!

Dauer der Besichtigung (inkl. Verpflegung): ca. 2 Stunden. * Die Anzahl Teilnehmer ist auf 30 Personen pro Rundgang beschränkt. ** Winterthur vollständig ausgebucht. **Achtung:** Die Besichtigung ist für gehbehinderte Personen nicht geeignet.

Die aktuelle Liste mit freien Plätzen finden Sie unter www.volg.ch, Rubrik «Über uns», «VolgRundgang»

wo <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Verteilzentrale Winterthur, Deltastr. 2, 8404 Winterthur <input type="radio"/> Frischdienst Landquart, Löserstr. 7, 7302 Landquart 	wann <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Montag, 7. März** <input type="radio"/> Montag, 4. April ** <input type="radio"/> Montag, 2. Mai** <input type="radio"/> Montag, 6. Juni** <input type="radio"/> Montag, 4. Juli ** <input type="radio"/> Montag, 8. August 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Montag, 5. September <input type="radio"/> Montag, 3. Oktober <input type="radio"/> Montag, 7. November <input type="radio"/> Montag, 5. Dezember 	um <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 16.00 Uhr <input type="radio"/> 17.30 Uhr <input type="radio"/> 19.00 Uhr nur in Winterthur 	wie viele ____ Pers. * <p>↳ Ersatztermin und -zeit, falls die 1. Wahl bereits ausgebucht ist:</p>
---	--	--	---	--

Name	Vorname	Strasse/Nr.
PLZ/Ort	Telefon	E-Mail

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, z. Hd. Frau Corinne Hofmänner, Sekretariat Frontservice, Schaffhauserstrasse 6, 8401 Winterthur
Tel. 058 433 55 24, Fax 058 433 55 20, E-Mail: corinne.hofmaenner@volg.ch



Die Kraft der Natur

Apfel Cranberry
✓ 100% natürlich
✓ erfrischend
✓ ohne Zuckerzusatz



natürliche Balance

In kleinen Verkaufsstellen teilweise nicht erhältlich.

www.ramseier.ch

Demnächst auf **3+**

ÖSICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

Eine Peperoni für mehr Pep in der Optik oder spannende Kombinationen: Vera Ruef aus Wilderswil (BE) kocht täglich mit viel Freude.

Vera Ruef (46) bringt mit buntem Gemüse gerne Farbe ins Essen.

«Ich arbeite gerne

mit Frischprodukten»

Frau Ruef, Sie stellen eine Spezialität aus dem Berner Oberland vor. Kochen Sie regelmässig regional?

«Nicht speziell regional, aber schweizerisch. Ich mache oft Sachen mit Kartoffeln wie Röschi oder Gschwellti sowie Gerichte mit Käse. Bei diesem Rezept finde ich die Kombination spannend. Zudem mag ich Blauschimmelkäse sehr. Die italienische Küche gehört ebenfalls zu meinen liebsten.»

Sie kochen jeden Tag. Macht es immer noch Spass?

«Aber ja. Ich arbeite gern mit frischen Kräutern und Gemüse,

rüsten und schnetzeln, Saucen ausprobieren, das gefällt mir.»

Was darf für Sie bei einem Menü nicht fehlen?

«Eine frische Beilage wie Salat oder Gemüse. Wichtig finde ich auch die Optik: Mit einem bunten Gemüse wie einer roten Peperoni verleihe ich Gerichten oft mehr Farbe.»

Und was schätzen Sie am Volg Wilderswil?

«Dass ich alles bekomme, was ich brauche, und die super Öffnungszeiten – unser Volg hat sogar am Sonntag und werktags bis 20 Uhr offen. Zudem das freundliche Personal.»

Vera Ruef kocht:
Fleischvögel à «Blauchössosa»

Zutaten für 4 Personen:

12 Kalbsplätzli, à 40 g, dünn geklopft
150 g Rohschinken
30 g Butter
1 Bd. Schnittlauch
50 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer
Zahnstocher oder Holzspiesse

Sauce:

175 g Blauschimmelkäse, z.B. Roquefort
1 dl Vollrahm
1 dl Bouillon
Wenig Balsamico-Essig
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Schnittlauch fein hacken, mit Crème fraîche mischen und würzen.
2. Ofen auf 120 °C vorheizen.
3. Kalbsplätzli würzen, mit Rohschinken belegen und mit Füllung bestreichen. Aufrollen, mit Zahnstocher oder Holzspieß fixieren.
4. Fleischvögel in heisser Butter bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in einer Gratinform in der Mitte des Ofens 20 Minuten garen.
5. Für die Sauce Bratensatz mit Bouillon auflösen, zur Hälfte einkochen. Rahm dazugeben, kurz durchkochen. Blauschimmelkäse in Stücke schneiden und beifügen, bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Balsamico-Essig dazugießen, würzen.
6. Die Fleischvögel auf Tellern anrichten. Die Käsesauce verteilen. Schnittlauch darüberstreuen.

Zubereitung ca. 30 Min.

+ 20 Min. garen.

Tipp: Dazu passen «Bödeli-Härdöpfel». Das Rezept finden Sie auf der Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Zusätzliche Ausstrahlung am

Sonntag, 6. März um 16.25 Uhr

auf 3+

«Oisi Chuchi» auf **3+**

Nächste Sendung:
am 3. März um 8.40 Uhr

WIEDERHOLUNGEN:

jeweils am Donnerstag um 8.40 Uhr.

Oder jederzeit im Internet unter www.oisichuchi.ch

SCHAUMWEIN

VOLGAZ!,
75 CL, SCHWEIZ

CHANDRA KURT: «Wer gerne Prosecco trinkt, sollte diesen Schaumwein unbedingt probieren. Er kommt ähnlich blumig, eine Portion frischer und rassiger daher. Regt an und macht Lust auf mehr.»



18,25 Punkte*
Fr. 12.90

Die Volg-Weine haben den Gaumen von Chandra Kurt, der Autorin des «Weinsellers 10/11», erfreut: Fast der Hälfte der 56 verkosteten Weine gab sie einen Stern*, mit durchschnittlich 16,89 Punkten belegt Volg bei den Detaillisten den dritten Platz, dies aber bei

einem deutlich tieferen durchschnittlichen Kaufpreis pro Flasche als die beiden vorher Platzierten.

VIEL LOB FÜR VOLG

Das optimale Preis-Leistungs-Verhältnis der Volg-Weine bezeichnet Chandra Kurt als «ein-

malig». Ebenso lobt sie die «attraktiven Schweizer Weine». Weine mit mindestens 16 Punkten umrahmen für sie jede Party positiv und eignen sich auch gut als Geschenk. Daher heisst es: «Ab in den Keller» mit den Volg-Weinen – denn das nächste Fest kommt bestimmt. ◀

Volg-Weine schneiden im «Weinseller 2010/2011» ausgezeichnet ab. Legen Sie sich also ruhig einen Vorrat davon an.

Gute Tropfen

auf Lager

ROTWEINE

17 Punkte*
Fr. 9.90

17 Punkte*
Fr. 7.90

17,25 Punkte*
Fr. 13.95

WEISSWEINE

16,5 Punkte*
Fr. 9.50

17 Punkte*
Fr. 10.90

16,5 Punkte*
Fr. 7.90

ROSÉ

16,75 Punkte*
Fr. 7.40



CÔTES DU ROUSSILLON
AOC VIEILLES VIGNES,
75 CL, 2009, FRANKREICH

CHANDRA KURT: «Was mir sehr gut gefällt, ist die Tatsache, dass dies kein synthetisch schmeckender Wein ist, sondern ein gut gemachter, wirklich toller Alltagswein.»

PRIMITIVO SALENTO
IGT FOLLARE, 75 CL,
ITALIEN

CHANDRA KURT: «Modernes und tolles Weinschaffen aus dem Süden Italiens. Ein perfekter Haus- und Partywein, der gute Stimmung verbreitet und für weniger als 10 Franken zu haben ist.»

MERLOT TICINO DOC
SELEZIONE D'AUTORE,
75 CL, 2008, SCHWEIZ

CHANDRA KURT: «Ein Merlot, der mit beiden Füßen auf dem Boden steht. Die Cantina Sociale di Mendrisio, die diesen Wein produziert, macht seit einiger Zeit eine tolle Entwicklung bezüglich Qualität und Dynamik durch.»

LA CÔTE AOC LUMIÈRE
DU SOLEIL, 75 CL, 2009,
SCHWEIZ

CHANDRA KURT: «Ein Wein, der Gemütlichkeit ausstrahlt. Hat einen modernen Ton bekommen, der ihn etwas süsslicher wirken lässt.»

SAUVIGNON BLANC LA
PALMA VIÑA LA ROSA,
75 CL, 2010, CHILE

CHANDRA KURT: «Im Gaumen knackig und frisch wie eine Morgenbrise. Ein sicherer Wert, wenn man aromatische Weissweine mit viel Energie mag.»

BIANCO SALENTO IGT
FRATELLI LEPORETTI,
75 CL, 2009, ITALIEN

CHANDRA KURT: «Gute-Laune-Wein, der Spass macht. Perfekt für die Party oder das Hochzeitsapéro. Preislich optimal.»

L'ESPRIT CÔTES DE
PROVENCE ROSÉ AOC,
75 CL, 2009, FRANKREICH

CHANDRA KURT: «Hat im Vergleich zu anderen Rosés etwas mehr Struktur. Perfekt für die Gartenparty. Für diesen Preis einen «sauberen» Rosé de Provence zu finden, ist nicht immer einfach.»

* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Möchten Sie wissen, wie Experten Wein degustieren? Weinautorin Chandra Kurt zeigt Ihnen, worauf es ankommt.



Buchtipp

Der «Weinseller 10/11» stellt über 500 preisgünstige Weine vor, getestet und empfohlen von Chandra Kurt. 232 Seiten, ISBN 978-3-85932-646-0, Fr. 32.– www.weinseller.com

Degustieren mit

Chandra Kurt

Was unterscheidet einen aussergewöhnlichen von einem durchschnittlichen Wein? In diesem genussvollen Kurs erhalten Sie eine Einführung in die Kunst der Wein-Degustation. Auf vernünftige Art lernen Sie unter anderem, nach welchen

Kriterien man Weine bewertet und welche Fachbegriffe von Bedeutung sind.

SINNESERLEBNIS

Verkosten dürfen Sie jene Volg-Weine aus dem aktuellen «Weinseller», die ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

aufweisen. Heinz Blöchliger von der Volg Weinkellerei leitet den Kurs, die bekannte Weinautorin Chandra Kurt führt die Degustation. Lassen Sie sich dieses aussergewöhnliche Sinneserlebnis für Auge, Nase und Zunge nicht entgehen!

Infos für alle Kurse

Kosten: Fr. 78.–, pro Person, inklusive Imbiss, die Kursunterlagen sowie eine Ausgabe des aktuellen «Weinsellers» im Wert von Fr. 32.–

Alle drei Kursorte befinden sich direkt beim Bahnhof.

Teilnehmer: bis maximal 60 Personen. Teilnahme ab 18 Jahren

Kursort Zürich-Oerlikon

Datum: Dienstag, 22. März
19.30 bis 22 Uhr

Ort: Culine Kochstudio
Affolternstrasse 52, 8050 Zürich

Kursort Aarau

Datum: Mittwoch, 23. März
19.30 bis 22 Uhr

Ort: Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

Kursort St.Gallen

Datum: Donnerstag, 7. April
19.30 bis 22 Uhr

Ort: Hotel Radisson Blu
St.-Jakob-Strasse 55, 9000 St. Gallen

Anmeldung für die Wein-Degustation mit Chandra Kurt

- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Wein-Degustation» in Zürich-Oerlikon.
- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Wein-Degustation» in Aarau.
- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Wein-Degustation» in St. Gallen.

Name _____ Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ Telefon _____ E-Mail _____

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, «Wein-Degustation», Postfach, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 55 09, Fax 058 433 54 07. E-Mail: saskia.staehli@volg.ch Anmeldeschluss: 15. März 2011

Schweizer Genuss, der verzaubert.



Neu: Mit verbessertem Rezept



Ausgewählte Zutaten, beste Schweizer Milch und natürliche Aromen garantieren einen unverfälschten Geschmack. Ohne Konservierungsstoffe und künstliche Farbstoffe, dafür mit viel Liebe zubereitet. Natürlich gut und ganz frisch aus dem Glas.

Das neue Toni Jogurt von Emmi.



MORE & MORE

Kellereien, Weinzüge, Weinwanderwege: Von Nord nach Süd und Ost nach West – das Weinland Schweiz hat viel zu bieten.

Kleine Weinreise

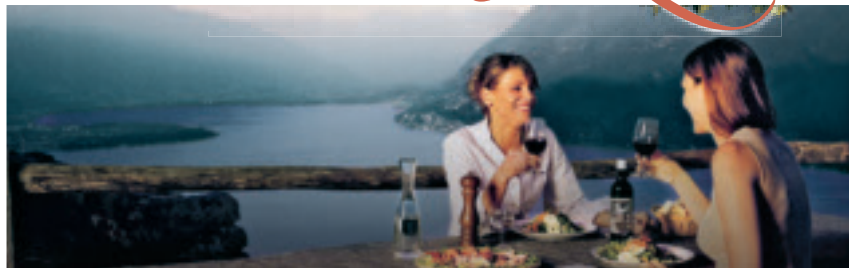


Mit über 50 kultivierten Rebsorten verfügt die Schweiz über ein eindruckliches Weinangebot. Bei den Weissweinen dominiert der Chasselas, beim Rotwein ist es der Blauburgunder, auch Pinot Noir genannt. Doch gibt es zahlreiche Spezialitäten aus diversen Regionen.

Kommen Sie mit uns auf eine kleine Weinreise durch die interessantesten Weinbaugebiete unseres Landes mit vielen Tipps, die nicht nur den Wein betreffen. Entdecken Sie die Welt des Weins – und wenn Sie dabei Lust bekommen, den einen oder anderen Tropfen zu Hause zu kosten, finden Sie auch bei uns im Volg eine reiche Auswahl.

Ich wünsche Ihnen viel Spass und spannende Entdeckungen auf den Spuren guter Schweizer Tropfen.

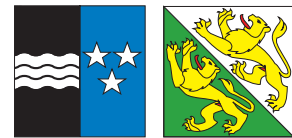
Roman Wyss
Volg-Product-Manager
Getränke



Schweizer Weine haben bei Volg einen hohen Stellenwert. Und sie erfreuen sich grosser Beliebtheit: Rund 45 Prozent des Umsatzes werden mit einheimischen Tropfen und lokalen Landweinen erzielt.

Ebenso viel wie die verschiedenen Schweizer Weine für den Gaumen zu bieten haben, hat das Weinland Schweiz auf Lager. Auf unserer kleinen Weinreise durch die Schweiz zeigen wir Ihnen Wissenswertes rund um

unser Weinland. Und wenn Sie sich eines schönen Tages aufmachen, um das eine oder andere Gebiet zu besuchen, finden Sie auch Tipps zu Sehenswürdigkeiten und guten Einkehrmöglichkeiten aus jeder Region. ▶



Ein eher kleineres Weinbau-
gebiet beanspruchen die
Kantone Aargau (400 Hek-
taren Rebfläche) und Thurgau
(260 Hektaren) für sich. In bei-
den Kantonen dominieren mit
knapp 70 Prozent Anbaufläche
rote Traubensorten. Im Thurgau
nimmt die weisse Hauptsor-
te **Müller-Thurgau** fast einen
Viertel der Fläche ein. ▶

Aargau und Thurgau – Klein, aber fein



Berühmte Reblagen

- **Aargau:** Region um **Schinznach**, bekannt für aromatische Weissweine; Tegerfelden und Klingnau
- **Thurgau:** **Iselisberg** und **Ottoberg**



*Geniesser
kommen auch in
Weinkellereien
auf ihre Kosten.*

Für Geniesser

- **Wirtshaus Zum alten Landgericht** in **Lenzburg**
- **Hotel Restaurant zum Sternen**, **Würenlingen**, Partner des Weinguts zum Sternen und der Rebschule Meier.
- **Gasthof Schupfen in Diessenhofen** (TG), am Rhein gelegen.

Wo Rebsorten entstehen

Die **Rebschule Andreas Meier & Co** in **Würenlingen** (AG) ist die grösste der Schweiz. Hier werden jährlich bis zu 1 Million Reben veredelt. Darunter befinden sich alle international bekannten Kellersorten, schweizerische Spezialitäten und ausländische Neuzüchtungen. **Andreas Meier** führt das 1921 gegründete Unternehmen bereits in 3. Generation.

Besonderes

Das **Weinbaumuseum in Tegerfelden** bietet Aargauer Weinkultur auf vier Etagen in der historischen **Wiss-Trotte**.

Webtipps

- www.aargauer-weine.ch
- www.thurgauweine.ch
- www.thurgau-tourismus.ch
- www.landgericht.ch
- www.schupfen.ch
- www.schlaraffia.ch
- www.weinbau-museum.ch
- www.rebschule-meier.ch

Weinfeste

- **Tag der offenen Weinkeller** am 1. Mai (diverse Deutschschweizer Kantone)
- Thurgau: **Schlaraffia**, Wein- und Gourmetmesse in Weinfeldern vom 10. bis 13. März 2011
- **Gourmetwanderung** mit kulinarischen Highlights und Thurgauer Weinen im September. Infos: Thurgau Tourismus.

*Den Thurgauer
Iselisberger Herzog
Wolf Pinot Noir und
den Aargauer
Tegerfelder AOC
Pinot Noir finden Sie
in Ihrem Volg.**





Wissen



Von einer **autochthonen Rebsorte** spricht man, wenn sie gebietsheimisch ist, also dort wächst, wo sie ihren Ursprung hat. In der Region Zürich ist dies zum Beispiel der **Räuschling**.

swiss-image.ch



Das malerische Städtchen Stein am Rhein und die Burg Hohenklingen im Hintergrund.

Für Geniesser

- Schaffhausen: **Badstube** und die **Burg Hohenklingen** in Stein am Rhein.
- Zürich: **Restaurant Goldenberg** und **Schloss Wülflingen** in Winterthur.



Der Tuffsteinkeller der Volg-Rebstation in Hallau, in dem bis 1998 noch gekeltert wurde.

Kellereien

- Die **VOLG-Weinkellereien** in Winterthur bieten Weinseminare, Weinbaukurse und Weinreisen an. Mehr Infos: www.volgweine.ch
- Die **VOLG-Rebstationen** in Winterthur und Hallau kann ein schön ausgebauter **Tuffsteinkeller** von 1896 für Anlässe mit bis zu 80 Personen gemietet werden. Infos: alex.fotsch@bluewin.ch



ST/swiss-image.ch/Philipp Giegele

Erlebnis

- Der **Munot** (Foto) in Schaffhausen mit dem markanten Rundturm.
- Die wunderbare Welt des Experimentierens im **Technorama** in Winterthur.

Webtipps



- www.zuercherwein.ch
- www.blauburgunderland.ch
- www.stgaller-weine.ch
- www.offeneweinkeller.ch
- www.badstube.ch
- www.goldenberg.biz
- www.schloss-wuelflingen.ch
- www.volgweine.ch
- www.expovina.ch



Tropfen der Region in Ihrem Volg: Hallau AOC Chilcheweg Pinot Noir, Golbeere Riesling Silvaner und Hallau Sommerglut Pinot Noir.*

Rebberg bei der Bergkirche in Hallau.



Der Kanton Zürich ist die grösste, der Kanton Schaffhausen die zweitgrösste Weinbauregion der Deutschschweiz. Mit 70 Prozent **Blauburgundertrauben** auf den rund 470 Hektaren Reben bezeichnet sich Schaffhausen als Blauburgunderland. ▶

Die Wein-Ausstellung Expovina auf 12 Schiffen im Zürichsee präsentiert im Herbst über 4000 Weine aus aller Welt.

Weinfeste



- **Tag der offenen Weinkeller** am 1. Mai
- **Expovina Primavera**: 17. bis 24. März; **Expovina**: 3. bis 17. November
- Kanton Schaffhausen: **Fest der Traubenblüte** (Mitte Juni)
- Schaffhauser **Herbstsonntage** (Sept./Okt.)



Berühmte Reblagen

- **Schaffhausen**: Hallau Chilcheweg, Munotreben, Stein am Rhein.
- **Zürich**: Hüntwangen, Goldenberg in Winterthur.

Besonderes



Die edlen Tropfen der zirka 500 Winzer und Freizeitwinzer des Kantons Schaffhausen können im **Vinorama** in Schaffhausen degustiert und gekauft werden.

* Die regionalen Weine sind evtl. nicht in jedem Volg erhältlich.



rebeschule-mietersch



Heidis Welt: eine Alp oberhalb von Maienfeld, wo man auf den Spuren des Weins wandern kann.



swiss-image.ch/Christoph Sonderegger

Erlebnis

- Eine Fahrt mit der **Älplibahn**.
- **Weinwanderwege** für Geniesser von **Maienfeld nach Malans**. Weinwanderkarte mit Restaurant-tipsps und Sehenswürdigkeiten von «Graubündenwein» erhältlich.

Berühmte Reblagen

Die Reblagen in Graubünden unterteilen sich in **Bündner Herrschaft** (Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans) und in Bündner Rheintal.

Weinfeste

- **Wii-kend**, Maienfeld, vom 16. April bis 30. Oktober, jedes Wochenende ein anderer Torkel
- **Tag der offenen Weinkeller** am 1. Mai
- **Wir sind im Weinberg** in Jenins am 28. August
- **Weinfest Malans** vom 23. bis 25. September
- Weitere Events und Daten auf www.graubuendenwein.ch



Für Geniesser

In der **Gebietsvinothek Alter Torkel in Jenins** können inmitten der Rebberge Graubündens Weine ausgiebig probiert werden.



Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch

Am «Wii-kend» kann in Bündner Torkeln dem Weingenuss gefrönt werden.

Weitere Volg-Weine aus dem Bündnerland:
Felsberger Riesling x Silvaner Goldene Sonne,
Trimmis Schieferwändler, Maienfeld
Pinot Noir, Jenins Pinot Noir, Felsberger Glockengiesser, Malans Pinot Noir Barrique.



Probieren Sie aus Ihrem Volg: den Bündner Herrschaft Riesling-Silvaner sowie die Rotweine Malans Steinböckler und Fläsch Gämswändler Pinot Noir.*

Bünden – Heimat des Blauburgunders

Mit rund 420 Hektaren ist das Bündnerland nach Zürich und Schaffhausen der drittgrösste Weinkanton der Weinregion Deutschschweiz. **Hauptsorte ist mit 77 Prozent** der Fläche der Blauburgunder. ▶

Webtipps

- www.graubuendenwein.ch
- www.torkel.ch
- www.aelplibahn.ch



Die VOLG-Rebstation

Die VOLG-Rebstation Malans ist eine von drei Rebstationen der VOLG-Weinkellereien. Von 40 Rebbaunern werden rund 10 Prozent der Traubenernte durch die VOLG-Weinkellereien übernommen, vinifiziert und vermarktet. Für **Rebmeister Felix Zuber** ist es jetzt Zeit, die Reben – Blauburgunder, Completer und Riesling x Silvaner – zu schneiden.



Die Kirche von Mario Botta auf 1530 Metern Höhe bietet eine herrliche Rundschau.

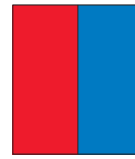


swiss-image.ch/Christoph Sonderegger

Sehenswert

- Die Kirche Santa Maria degli Angeli von **Mario Botta** auf dem Monte Tamaro.
- Die drei **Burgen von Bellinzona** aus dem Mittelalter gehören zum Weltkulturerbe der UNESCO.
- Die Stauwehr im **Verzascatal**, mit 220 Metern eine der höchsten Europas.

Mit rund 1020 Hektaren Reben ist das Tessin der **viertgrösste Weinkanton** der Schweiz. 82 Prozent der Rebfläche ist mit Merlot-Trauben bestockt. ▶



Weingenuss hoch über dem Lago Maggiore.



swiss-image.ch/Christoph Schuerpf



Die Südlichsten aus dem Volg: Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore und der Merlot Ticino DOC Selezione d'Ottobre.*

Tessin-Merlot gibt den Ton an

Winzer/Kellereien

- Feliciano Galdi, Mendrisio
- Tenuta Montalbano der Cantina Mendrisio
- Carlo Tamborini, Lamone

Tessiner Grotto und Tessiner Spezialitäten.



swiss-image.ch/Christoph Sonderegger

Für Geniesser

- Tessiner **Grotti** sind mit ihrer urchigen Atmosphäre ein idealer Ort, um ein gutes Glas Wein zu geniessen.
- Das **Ristorante Montalbano** in San Pietro di Stabio serviert Tessiner Küche und regionale Weine.
- Auf dem **Weingut und Agriturismo «Fattoria l'Amorosa»** des Winzers Angelo Delea in Sementina-Gudo speist es sich herrlich inmitten der Rebberge.

Reblagen

Das Tessin ist in **zwei grosse Weinbauregionen** unterteilt: das nördliche Sopraceneri (Leventina, Blenio, Bellinzonese, Locarnese und Valle Maggia) und das südliche Sottoceneri (Luganese, Malcantone und Mendrisiotto). Weitere wichtige Rebsorten sind Bondola, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon (Rot) und Chardonnay.



swiss-image.ch/Remy Steingger

Webtipps

- www.ticinoweine.ch
- www.galdi.ch
- www.tamborini-vini.ch
- www.cantinamendrisio.ch
- www.montalbano.ch
- www.amorosa.ch
- www.montetamaro.ch



Wissen

Merlot bianco ist keine Rebsorte, sondern ein Wein aus blauen Merlot-Trauben, die gleich nach der Lese gepresst werden. Die Farbe der Beerenhäute gelangt so nicht in den Saft.



Weinfeste

- **Sagra dell'uva in Mendrisio** (September)
- **Tag der offenen Kellertüren**, ganzer Kanton (Juni)
- **La Bacchica**, Bellinzona, 1. bis 4. September 2011



Das Winzerfest Sagra dell'uva im Mendrisiotto.

swiss-image.ch/Remy Steingger



* Die regionalen Weine sind evtl. nicht in jedem Volg erhältlich.



*Volg-Weine aus dem Wallis: Fendant AOC Blanc d'Amour, Dôle Blanche AOC Fleur d'Amour, Dôle AOC Nuit d'Amour und Ciel de Perdrix Nid d'Amour.**

Die St. Jodernkellerei

Der höchste Weinberg Europas befindet sich zwischen 650 und 1150 Metern über Meer in Visperterminen. In der **St. Jodernkellerei** werden die Trauben vinifiziert. Hier arbeitet **Kellermeister Alain Helmrich**. «Der Heida hat hier seinen Ursprung und macht den grössten Teil aus. Daher spricht man auch vom Heida-Dorf», erklärt er. Nebst Degustationen werden auch Kellerführungen angeboten.



Wallis – der grösste Weinkanton

Das urchige Visperterminen: Hier liegen die höchsten Weinberge Europas.



ST/swiss-image.ch

Rebsorten

Die **Hauptsorten** sind Pinot Noir, Chasselas und Gamay. Zunehmend mehr Raum nehmen **autochthone Sorten** wie Petite Arvine, Cornalin, Amigne oder Heida ein. Sie machen bereits knapp einen Viertel der Rebfläche im Wallis aus.

Webtipps



- www.walliseweine.ch
- www.vinea.ch
- www.selbex.com
- www.grande-dixence.ch
- www.lac-souterrain.com
- www.chateaudévilla.ch
- www.hotel-terminus.ch
- www.jodernkellerei.ch

Im Wallis findet sich die grösste Rebsortenvielfalt. Mit seinen 5200 Hektaren Reben deckt das Wallis **30 Prozent der Schweizer Rebfläche** ab. 2000 Sonnenstunden pro Jahr, wenig Niederschlag und ein trockenes Klima sorgen für ideale Anbaubedingungen. ▶

Gletschersee beim Rhonegletscher



swiss-image.ch/Max Schmid

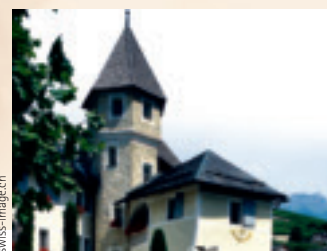
Erlebnis

- Der **Reblehrpfad** mit Informationstafeln in Visperterminen. Der alte Saumweg durch den Rebberg beginnt in Visp.
- Eine Wanderung am **Rhonegletscher** und ein Besuch der Eisgrotte.
- Bootsfahrt auf dem **Lac Souterrain**, dem grössten natürlichen unterirdischen See Europas.
- Das **Salzbergwerk** von Bex.
- Die **Staumauer** Grande Dixence.

Wissen



Viele Rebsorten tragen **nur im Wallis gebräuchliche Namen**. Der Chasselas wird Fendant genannt, der Pinot Gris heisst Malvoisie und der Silvaner wird als Johannisberg bezeichnet.



swiss-image.ch

Das Château de Villa: Raclette spielt im Restaurant die Hauptrolle; im Glas sind es die Walliser Weine.

Für Geniesser

- **Château de Villa in Sierre**. Hier befindet sich nebst dem Restaurant auch die Gebietsvinothek
- Didier de Courtens Restaurant **L'Atelier Gourmand** und Weinbar L'Ampelos im Hotel Terminus in Sierre.

swiss-image.ch/Christof Schuerpf

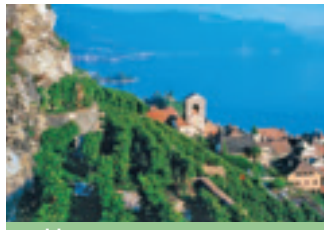


Weinfeste

Wein und gutes Essen: An der **Vinea**, dem grossen Freiluftsalon der Schweizer Weine in **Sierre**, kommt beides nicht zu kurz. 2. bis 4. Sept. 2011.



Einmalig gelegen:
das Winzerdorf
St-Saphorin im
Lavaux-Gebiet.



swiss-image.ch/Stephan Engler

Reblagen

Féchy, Aigle, Epresses und die
Rebgebiete des Lavaux.

Winzer/Kellereien

- Bei **Patrick Fonjallaz** in Epresses
ist eine Weindegustation mit der
bekanntesten Waadtländer Saucisson
möglich.
- **Henri Cruchon** in Echichens.

Zweidrittel des Waadtländer
Weinbaugebietes nimmt die
Chasselas-Traube ein.
Der zweitgrösste Schweizer
Weinkanton ist in die Anbaugie-
biete, La Côte, Lavaux, Chablais
und Côtes de l'Orbe und Bon-
villars aufgeteilt.

Waadt- Welt der Weisweine



swiss-image.ch/Marcus Gyger



Weitere Volg-Weine aus
dem Waadt: Aigle les
Murailles AOC, La Côte
AOC Lumière du Soleil
und der Lavaux AOC.

Volg-Weine aus dem Waadtland: Yvorne
AOC, Féchy AOC, Salvagnin AOC Feu Sacré
und St-Saphorin AOC Bourg-de-Plait.*

Webtipps

- www.vins-vaudois.com
- www.henricruchon.ch
- www.patrick-fonjallaz.ch
- www.barontavernier.ch
- www.lapinteduparadis.com
- www.lavauxexpress.ch
- www.lavaux-vinorama.ch



ST/swiss-image.ch

Für Geniesser

- Eine Sehenswürdigkeit und Genuss
verbindet man durch einen Besuch
des **Restaurants La Pinte du
Paradis** des **Schlusses Aigle**.
- **Le Baron Tavernier** in **Chexbres**
mit super Aussicht auf den See.

Schloss Aigle, das
im 12. Jahrhun-
dert von den
Savoyern errichtet
wurde.



swiss-image.ch/Marcus Gyger

Der Lavaux-
Express fährt
durch die Wein-
berge von Rivaz
Chexbres, Dézaley,
und St-Saphorin.

Erlebnis

Bequem an Bord des **Lavaux
Express** entdeckt man die Weinter-
rassen von Lavaux auf besonders
schöne Weise. Fahrt April bis
Oktober.

Besonderes

Das erst 2010 erstellte **Vinorama**
in Rivaz mit knapp 200 Weinen
aus der Region und an einem
prachtvollen Wasserfall gelegen.



Wissen

Die Region Lavaux mit ihrer
Rebkultur auf Terrassen zählt seit
2007 zum **UNESCO-Weltkulturer-
be**. Im 12. Jahrhundert begannen
Benediktinermönche die steilen
Hänge zu terrassieren. Sie haben
eine Neigung von bis zu 45 Prozent
und werden ausschliesslich von Hand
bewirtschaftet.



* Die regionalen Weine sind evtl. nicht in jedem Volg erhältlich.

NEU

[N.A!]
*NATURE ADDICTS

Die Frucht
in der Tasche!

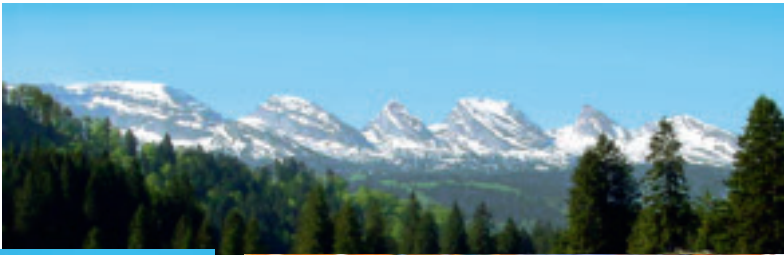
- Ohne Zuckerzusatz
- Ohne Süßungsmittel
- Ohne Konservierungsmittel
- Ohne künstliche Farbstoffe und Aromen

Erdbeer in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



Die gesunde Alternative für zwischendurch.

www.na-natureaddicts.ch



Blick auf die Toggenburger Churfürsten.



Idylle: Hotel Hirschen in Wildhaus.



Wellness pur im hoteleigenen Spa.

Geschmack in Schwarz

Das «kleine Schwarze» hat jetzt Biss: Kägi-fretli gibt es nun auch mit dunklem Schokoladeüberzug!

Die Kägi Söhne AG überraschte 2010 mit diversen Neuheiten: Erstmals in der Geschichte des Hauses wird schwarze Couverture verarbeitet. Kägi-fretli, das berühmte Toggenburger Original, gibt es seither auch mit einem edlen Zartbitter-Schokoladenmantel. Die legendäre Kägi-fretli-Füllung im Innern bleibt aber gleich.

KNUSPRIGE ABWECHSLUNG
Zusätzlich sorgt das Kägi Hazelnut für Abwechslung. Knusprige Waffelblätter mit zartschmelzender Haselnuss-

creme werden mit hausgemachter Milkschokolade überzogen. Beide Neuheiten haben bereits eine grosse Fangemein-

de gefunden. Je 13 der schokoladigen Minis finden sich in der praktischen kleinen 90-Gramm-Familienpackung.



Setzen Sie auf Schwarz: Kägi-fretli noir.



Die MitarbeiterInnen der Firmen Kägi Söhne AG und Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wettbewerb

Wie viele Minis sind in einer kleinen Familienpackung (90 g)?

- A 90
- B 9
- C 13

1. Preis im Wert von Fr. 1432.-

Vier Übernachtungen für zwei Personen im Deluxe-Zimmer im Hotel Hirschen Wildhaus, inkl. Vital-Frühstücksbuffet, «Fit-und-Rank-Zmittag», 4-Gang-Wellness-Dinner, 1 Sport-Teilkörpermassage, 1 BABOR Entspannungsbad, freier Eintritt ins Spa Carpe Diem, 2 Solarium-Jetons sowie ein Überraschungsgeschenk.

2.-5. Preis im Wert von je Fr. 814.-

2 Übernachtungen im Deluxe-Zimmer für zwei Personen im Hotel Hirschen Wildhaus, inkl. Frühstücksbuffet, zwei 4-Gang-Abendessen im Restaurant Dorfstube und eine Behandlung nach Wahl im Spa Carpe Diem.

6.-10. Preis im Wert von je Fr. 298.-

1 Übernachtung für zwei Personen im Hotel Hirschen Wildhaus, inkl. Frühstücksbuffet und Benützung des Spa Carpe Diem.

11.-25. Preis im Wert von je Fr. 106.-

Zwei Retourfahrten mit der Stand- und Luftseilbahn von Unterwasser bis auf Chäserrugg – Top of Toggenburg – mit Gaumenschmaus im Gipfelrestaurant Chäserrugg.

26.-50. Preis im Wert von je Fr. 20.-

Je ein Geschenkensortiment gefüllt mit 750 g Toggenburger Spezialitäten.

51.-150. Preis im Wert von je Fr. 7.-

Je eine Geschenkpackung gefüllt mit 225 g Kägi-fretli mini.

Mitmachen & Gewinnen

Online: 1. bis 28. März 2011 unter www.volg.ch

Per Telefon: 1. bis 28. März 2011 unter 0900 220 240, für 90 Rp. pro Anruf. Ihre Adresse wird automatisch eruiert. Unterdrückte Telefonnummern werden nicht erkannt.

Per Post: Lösung bis 25. März 2011 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Kägi-fretli», Postfach 344, 8401 Winterthur.



Lust auf Geschmack?



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



www.mccain.ch

Vom Tiefkühler in den Backofen.

Wir wollen KNORR!

Jetzt gewinnen!
10 Schnellkochtöpfe
 von **KUHN RIKON SWITZERLAND** und
2 Geniesser-Wochenenden
 im **STEIGENBERGER HOTEL GSTAAD-SAANEN**

Knorr

Hollandaise Olandese

Hollandaise Olandese

Knorr

STEIGENBERGER HOTEL GSTAAD-SAANEN

Gratisteilnahme und Teilnahmebedingungen unter www.knorr.ch

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Karrierestart im Multipack:
Seit seinem Lehrabschluss
springt Robert Schefer
immer dort ein, wo Not
am Mann ist – gegenwärtig
im Volg Möhlin-Riburg.

Flexibel im

Einsatz

Gutes Team: Die Unterstützung von Robert Schefer im Volg Möhlin-Riburg wird von seiner Arbeitskollegin Janine Sacher sehr geschätzt.

Häufig wechselnde Arbeitsorte und immer wieder neue Kolleginnen und Kollegen – eigentlich hatte sich Robert Schefer seinen Karrierestart bei Volg schon etwas anders vorgestellt: «Direkt nach dem Abschluss meiner Detailhandelslehre im Volg Wallbach habe ich die Rekrutenschule absolviert. Nach meiner Rückkehr war in den Regionen Fricktal und Baselland in keinem Laden eine Vollzeitstelle frei», blickt er zurück. Trotzdem war für den 21-jährigen Detailhandelsfachmann klar, dass er bei Volg bleiben wird: «Etwas

anderes kam für mich gar nicht in Frage.» Ohne Zögern hat er darum zugestimmt, übergangsweise in verschiedenen Läden zu arbeiten.

ERFAHRUNGEN SAMMELN

Auch wenn es einer gehörigen Portion Mut und Flexibilität bedarf, den Arbeitsort immer wieder zu wechseln – für Robert Schefer überwiegen klar die Vorteile. Die Aufgabe sei zwar anspruchsvoll, aber auch eine grosse Chance: «An jedem Arbeitsort kann ich neue Erfahrungen sammeln und mich weiterentwickeln. Zudem lerne

ich die unterschiedlichen Abläufe und Arbeitsweisen der Läden kennen.» Dass seine Einsätze immer bereits Wochen im Voraus geplant werden, erleichtert das Arbeiten zusätzlich.

GUT INTEGRIERT

Als reiner «Notnagel» hat er sich trotz seiner zeitlich beschränkten Einsätze noch nie gefühlt: «Die Verkaufsteams sind froh für die Unterstützung und behandeln mich stets wie ein vollwertiges Teammitglied. Und für mich ist es ein gutes Gefühl zu merken, dass ich gebraucht werde.» Trotzdem ist es sein

erklärtes Ziel, bald einen festen Arbeitsort zu haben und irgendwann die Filialleitung in einem Volg-Laden übernehmen zu können. Bei so viel Motivation und Einsatzbereitschaft sollte dem nichts im Wege stehen. ◀



«An jedem Arbeitsort kann ich neue Erfahrungen sammeln und mich weiterentwickeln.»

TOUT CHAUD TOUT FRAIS
ORIGINAL
OFENFRISCH GENIESSEN



Ofenfrisch bis Ladenschluss.



Jetzt jederzeit ofenfrisch in Ihrem Volg.
Brote in kleineren Filialen eventuell nicht erhältlich.

OFENFRISCH GENIESSEN.

Hiestand 

Vom «Lo Sbrinzo» zum Sbrinz

Jahrhundertlange Erfahrung und erstklassige Rohmilch bürgen für die Qualität des Sbrinz AOC.

Die Wurzeln des Sbrinz AOC gehen weit ins 16. Jahrhundert zurück. Damals wurde in Brienz Käse zum Saumtransport nach Italien gesammelt. Darunter befand sich auch der Käse, den die Italiener «Lo Sbrinzo» nannten und der heute basierend auf dieser Bezeichnung als Sbrinz genossen wird.

100 PROZENT NATÜRLICH

Die Transportwege haben sich im Laufe der Zeit geändert. Der Käse selbst aber wird immer noch nach überlieferter Tradition hergestellt. Die Sbrinz-Käsereien – 32 ausgesuchte Tal- und Alpkäsereien der Innerschweiz – arbeiten nach strengen Richtlinien. Es wird nur erstklassige Rohmilch verwendet, die Verwendung von Zusatzstoffen oder gentechnisch veränderten Organismen ist verboten. Konstante Kontrollen während des ganzen Produktionsprozesses garan-

tieren, dass der Konsument in den Genuss eines 100 Prozent natürlichen Produkts mit hoher Qualität kommt.

GUT DING BRAUCHT WEILE

Viel Zeit nimmt sich der Sbrinz AOC für die Reifung. Das Min-

destalter für den Konsum beträgt 24 Monate. Je länger die Reifedauer, desto aromatischer und würziger wird er im Bouquet. Sbrinz schmeckt als Reibkäse, Hobelrolle oder als Möckli, die man vom Stück bricht und nicht schneidet.

Hobelrollen, Möckli und am Stück: Der Sbrinz ist vielfältig im Genuss.



Neu
IM
VOLG

Die neuen Hero-Le-Fruit-Konfitüren enthalten statt Kristallzucker nur Fruktose – für einen dynamischen Start in den Tag.



Fruchtgenuss, der belebt

Das Schweizer Unternehmen Hero verfügt über eine langjährige Frucht-kompetenz: Im Sommer 1886 legten Gustav Henckell und Gustav Zeiler im malerischen Lenzburg im Kanton Aargau den Grundstein für den heute international tätigen Lebensmittelkonzern. Aus Früchten von eigenen Plantagen kreierten sie die ersten Hero Konfitüren, die sich bei der Schweizer Bevölkerung bald grosser Beliebtheit erfreuten. Seither ist Hero in aller Munde und Garant für

erstklassige Konfitüren. Diesen Sommer kann Hero mit Stolz das 125-Jahr-Jubiläum feiern und begeht dieses mit vielen Jubiläumsaktivitäten.

SCHMECKT UND MACHT FIT

Das Geheimnis des grossen Fruchterfolgs von Hero liegt unter anderem darin, dass nur natürliche Inhaltsstoffe ohne jegliche Aromen, Konservierungsmittel und Farbstoffe verwendet werden. Die neuen Hero-Le-Fruit sind bestes Beispiel dafür: Sie enthalten einen besonders hohen Fruchtanteil und sind nur mit Fruktose (Fruchtzu-

cker) gesüsst. Diese Kombination macht Le Fruit zu einem erfrischenden Konfitüreerlebnis, das gut schmeckt und belebt! So eignen sich die Hero-Le-Fruit für Geniesser, Gesundheitsbewusste und Diabetiker und sind genau das Richtige für einen aktiven Start in den Tag. Im Hero-Le-Fruit-Sortiment ist für jeden etwas dabei: Es gibt sie im Volg in den Sorten Erdbeere, Himbeere, Aprikose, Schwarze Kirsche, Bitterorange und Gartenbeeren, eine Mischung zu gleichen Teilen aus Erdbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren.

Süss und nussig:

Cailler Milch – Rosinen – Nuss,
100 g



Fr. 1.95
statt Fr. 2.20

Rundum fein:

Kambly Choco Bretzeli,
100 g



Fr. 3.90
statt Fr. 4.35

Ganz ohne Kerne:

Hero Samt Erdbeer,
270 g



Fr. 3.55
statt Fr. 3.95

Fruchtbombe im Glas:

Bonne Maman Erdbeeren
und Walderdbeeren*,
370 g



Fr. 4.95
statt Fr. 5.50

Kräuter zum Lutschen:

Halter Haschi, zuckerfrei*,
68 g



Fr. 2.60
statt Fr. 2.90

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Fruchtiger Aufstrich:

Hero Le Fruit

Aprikose, 225 g

Erdbeere, 225 g

Himbeere, 225 g


Schwarze Kirsche*, 225 g

Gartenbeeren*, 225 g

Bitterorange*, 225 g

Fr. 2.85
statt Fr. 3.20



Getränk aus einem Braueriebehälter	Hochschulart (Abk.) Kilokalorie (Abk.)		gr. Vorsilbe für: leben... Skisprungtechnik	Bund schweizer Architekten (Abk.)	Autokz. für Genf chem. Z. für Uran	Bundesgericht (Abk.) Abk. für: Radius	schlimm, übel Europastrasse, Abk.	schweizer, Jazzmusiker (Pierre)	mantelartiger Umhang der Araber	Fischöl Kirche (französisch)		
Stimm- und Wahlberechtigter	14							Rohstoff für Parfüm Strom in Ostasien	9			
junger Trieb westliche Grossmacht (Abk.)				13	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">IHR GEWINN</div>  <p>7 Mal einen Elektro-Gourmet-Wok von Solis inkl. eines Buchs «Wokken und Grillen» im Gesamtwert von je Fr. 218.80</p> <p>Schweizer Gourmets wissen, dass ohne Wok nichts mehr läuft. Sie sind gesundheits- und linienbewusst und haben den Wok längst in die heimische Küche integriert. Mit dem Elektro-Gourmet-Wok von Solis können Sie überall delikate und gesunde Gerichte zubereiten, wo eine Steckdose in der Nähe ist – direkt am Tisch oder im Freien. Das Buch «Wokken und Grillen» liefert viele Rezeptideen. Mehr Infos: www.solis-onlineshop.ch Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und 10 à Fr. 20.-.</p>			eh. türk. Off.-Titel Sportverband (Abk.)	16			
		Ort in Graubünden	chem. Z. für Tantal Nasenlaut					Art von Vertrag (Abk.) engl. Anrede (Abk.)	6		Leinen (Abk.) Spielklasse im Sport	
russ. Pfannkuchen aus Buchweizenmehl				Buchüberschrift								Additionswort
amerikanischer Filmkomiker (Jerry)	landwirtsch. Begriff flache Torte	15						Wiese der Tellsage		Bezirk im Kt. Wallis Vortrag, Ansprache	2	
	8			letzter Rest im Glas						Backtreibmittel Gallertmasse tropische Stärkeknohle		
sehr schnell (ugs.)												Schweizer Maler. † 1915 (Max)
Glied am Fuss	staatliches Ausfuhrverbot	Windschatten Budget		5				schweizer, Aussenministerium (Abk.)	4		Autokz. für Basel-Stadt Wasserhahn	
			frz. Fürwort Zwischenmahlzeit									französisches Kartenspiel
Fleisch verarbeitender Betrieb				7				Staat in Ostasien				
Kantonschule in der Jugendsprache	französ.: mit einstellige Zahl									Insel im Zürichsee Reiseomnibus (Kzw.)	11	
			Leuchtdiode (Abk.)		Hacke, Hackbeil	zweiter Heuschnitt	jap. Stadt Tierkadaver	1	Grossstadt in Japan			
	17	Musicalgestalt König (ital.)				Reifeprüfung Autokz. für Peru		10	Zollkennzeichen am Camion (Abk.)			
drei (ital.) Laute von Taubenvögeln				3	aktualisierte Software			12	Freude am Tun			
Gewässer in Nordamerika						kohlensäurehaltiges Mineralwasser (Kzw.)			Ruf zum Wenden des Segelschiffes			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch. Mitarbeiter der Firmen Solis und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



Macht frisch: WC-Ente
Fresh Discs Blue Ocean*, Refill, 12-er
Fresh Discs Lemon*, Refill, 12-er

Fr. 7.90
statt Fr. 9.90



Mitmachen & Gewinnen

Online: 1. bis 28. März 2011 unter www.volg.ch
Per Telefon: 1. bis 28. März 2011 unter 0900 220 260, für 90 Rp. pro Anruf. Ihre Adresse wird automatisch eruiert. Unterdrückte Telefonnummern werden nicht erkannt.
Per Post: Lösung bis 25. März 2011 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Solis», Postfach 344, 8401 Winterthur



Das aktuelle Wochenaktionsangebot finden Sie unter www.volg.ch. Alle Einführungspreise sind gültig vom 28. Februar bis 26. März 2011.





OLEIFICIO DAL 1845

Die Marke für Schweizer Speiseöle



“in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich”

FREIZEIT

Wetzen Sie die Messer und lernen Sie in unserem Kochkurs, wie man Fleisch besonders zart zubereitet.



Wetzen Sie

die Messer!

Softiges Fleisch, frühlingshafte Dekorationen und Oster-schmuck für Tisch und Nest – lassen Sie sich von unseren frischen Ideen inspirieren.

Trockenes Fleisch? – Das war gestern. Nach einem Besuch unseres Kochkurses «Niedergaren: Fleisch zart und saftig» schneidet Ihr Fleisch immer perfekt ab. Unsere Kochprofis zeigen Ih-

nen, wie Sie mit der sanftesten Art der Fleischzubereitung Braten, Steak und Co. wunderbar schmackhaft auf den Teller bringen. Neu können Sie die beliebten Volg-Kochkurse übrigens auch im Gross-

raum Bern besuchen. Dazu lesen Sie mehr auf Seite 39.

AUF ERFOLGSKURS

Ganz im Zeichen des Frühlings stehen die neuen Kurse auf den Volg Naturenahöfen. Rund läuft

es auch Patricia Keller. Die von Volg gesponserte Rennrollstuhl-Leichtathletin nahm im Januar als eine von 11 Schweizer Sportlern und Sportlerinnen an den Weltmeisterschaften in Neuseeland teil. ◀



Naturena. Die neuen Kurse. Seite 41



Teens. Das ist Weltklasse! Seite 43

Volgi & Volgine. Mega-Wettbewerb. Seite 45



Ritz

Feines aus Laupen.

Ritz AG CH-3177 Laupen Tel. 031 740 22 22 www.ritzag.ch In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

T r a d i t i o n - L e i d e n s c h a f t - S t o l z



DON PASCUAL
– immer wieder reizvoll!

Jetzt zu Aktionspreisen
Gültig vom 21.02. – 26.2.2011

www.schuler.ch

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Saftiger und zarter kann Fleisch nicht sein: Wir zeigen Ihnen die verschiedenen Methoden des Niedergarens. Die sanfte Art der Fleischzubereitung ist einfach genial: Mit wenig Aufwand erhalten Sie ein butterzartes Ergebnis und haben erst noch viel Zeit für Anderes. Der Kurs hat aber noch mehr Fleisch am Knochen: Neue Saucenkreationen und moderne Saucenvarianten wie Pestos oder Aroma-Salze machen den Abend rund ums perfekte Fleisch zum Hochgenuss.



Fleisch schneidet

perfekt ab

Daniel Hinder zeigt Ihnen in Zürich-Oerlikon, wie Fleisch butterzart wird.

*Niedergaren:
Fleisch zart und
saftig bei...*



**... CULINEA IN OERLIKON
MIT DANIEL HINDER:**
12. April, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung: www.culinea-kochstudio.ch
oder Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio, Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
info@culinea-kochstudio.ch

**... PETER'S KOCHSCHULE
IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:**
12. April, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung: www.peters-kochschule.ch
oder Telefon 071 383 27 17
Peter's Kochschule, Tellstrasse 4b
9200 Gossau SG
info@peters-kochschule.ch



**... «TATORT» IN WANGEN a/A MIT
DORIS WEIBEL-EGLI:**
14. April, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung: www.tatort-kochschule.ch
oder Telefon 078 713 76 35
Tatort-Kochschule, Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
info@tatort-kochschule.ch

**... COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:**
11. Mai, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung: www.cookuk.ch
oder Telefon 062 823 52 92
Cookuk, Schachenallee 29
5000 Aarau
mail@cookuk.ch



Wenn Ihnen Ihr Fleisch nicht Wurst ist, melden Sie sich noch heute an, die Teilnehmerzahl ist begrenzt!

VORSCHAU

Marktfisches Spargel-Festival. Er ist der König des Frühlings – der Spargel. Frisch und knackig kreieren wir mit dem kalorienarmen Gemüse überraschende Gerichte. Wir zeigen die Vielfalt des Spargels. Eine Spargelkunde über einheimische Sorten rundet den Kurs ab.

11. Mai 2011 in Gossau
17. Mai 2011 in Oerlikon
18. Mai 2011 in Aarau
24. Mai 2011 in Wangen an der Aare

Gartenparty für Geniesser. Wer gut vorbereitet ist, hat auch als Gastgeber viel von seiner Gartenparty. Einfache und originelle Rezepte – vom Apéro über Fingerfood bis zur Bowle. Wir geben Ihnen Tipps für Ihren nächsten garantiert guten Open-Air-Anlass.

7. Juni 2011 in Wangen an der Aare
15. Juni 2011 in Aarau
15. Juni 2011 in Oerlikon
27. Juni 2011 in Gossau

Die Welt des Woks. Einfach, schnell und gut: Wok-Gerichte sind nicht nur in der asiatischen Küche angesiedelt. Wie vielfältig die Welt des Woks beim Kochen ist, entdecken Sie an diesem Abend. Let's Wok!

29. Juni 2011 in Aarau
5. Juli 2011 in Wangen an der Aare
6. Juli 2011 in Gossau
19. Juli 2011 in Oerlikon

**Es hat noch freie Plätze im Kurs:
Bollywood: Die Stars der indischen Küche,
am 8.3. in Oerlikon.**

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kosten für den Kurs, inklusive Apéro, Essen, Getränken und Wein, betragen pauschal Fr. 130.– pro Person. Anmeldungen über die Volg-Homepage (www.volg.ch) oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben. Aktualisierte Informationen finden Sie auf www.volg.ch.

Mit einem Klick – hygienisch frisch.

Das erste selbst-haftende WC-Gel.



Dank WC-Ente: Sauberkeit und Frische ohne Plastik-Einhänger.

Das Gel mit dem praktischen Spendergriff in der WC-Schüssel platzieren, aufs Knöpfchen drücken und bis zum Klick in Richtung Schüssel schieben – fertig. So einfach war WC-Hygiene noch nie. Die formschönen Discs haften bis zu einer Woche, bevor sie sich langsam auflösen. Und bilden bei jedem Spülen einen Schutzfilm, der Kalk abweist.

Ente gut. Alles gut.



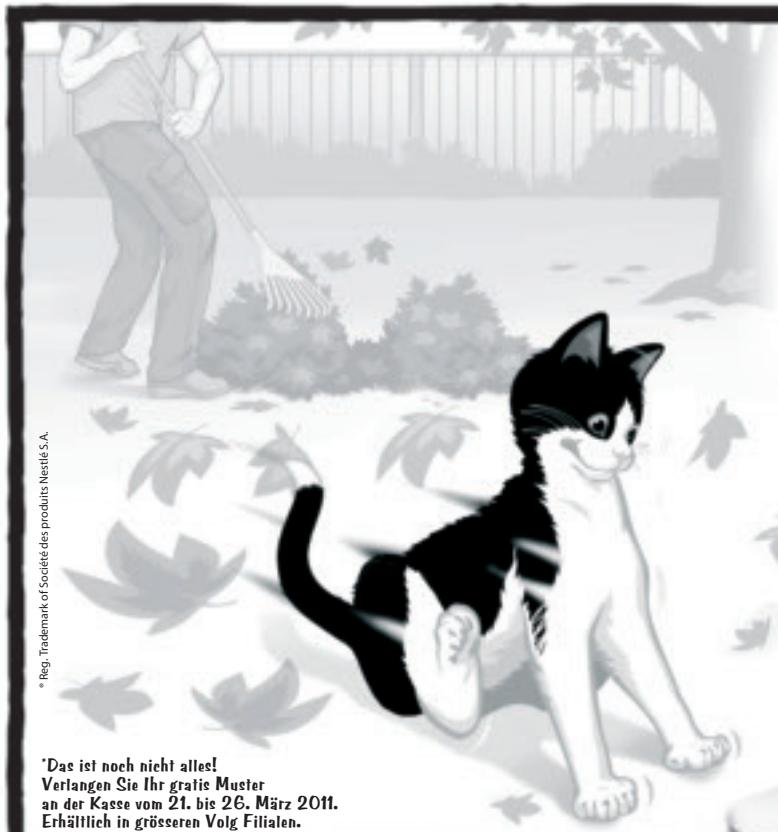
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Johnson
A FAMILY COMPANY
UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Katzen wie Felix stürmen für Ihr Lieblingsgericht zu Volg:

felix. Ofen-Schmaus

in einer leckeren Sauce.



*Das ist noch nicht alles!
Verlangen Sie Ihr gratis Muster
an der Kasse vom 21. bis 26. März 2011.
Erhältlich in grösseren Volg Filialen.

PURINA.
Your Pet, Our Passion.™

Die neuen Naturena-Kurse stehen ganz im Zeichen von Frühling, natürlichen Materialien und kreativen Osterdekorationen.

FrISCHE Frühlingsideen



Fricktal: Osterschmuck mit Schwemmholz

Samstag, 9. April, 9–16.00 Uhr.

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau.

Programm: Wie Sie Blech, Schwemmholz und Wolle ideal mit Pflanzenmaterial kombinieren und daraus einen dekorativen Osterschmuck gestalten, zeigt Ihnen die künstlerisch versierte Kursleiterin. Sie lernen verschiedene Techniken, die unterschiedlichen Materialien mit blumiger Bepflanzung für eine festliche Kreation optimal in Szene zu setzen. Und Sie erhalten Tipps und Anregungen, wie Sie zuhause weitere Ideen in moderne Dekorationen für jeden Raum und jeden Anlass umsetzen.

Teilnehmer: 12 Personen ab 18 Jahren.

Mitbringen: Seitenschneider, Flachzange, Heissleimpistole (sofern vorhanden), Haushaltschere.

Kleidung: Bequeme Arbeitskleidung.

Leitung: Brigitte Hirt, Decoline, Würenlingen, www.decoline.ch

Preis: Fr. 190.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie das Material für Ihren Osterschmuck.



Werdenberg: Frühlingsdekoration aus Waldreben

Samstag, 16. April, 9–13 Uhr. Ausgebucht!

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams.

Programm: Beliebt und sehr flexibles Werkmaterial sind Waldreben oder auch Nielen genannt. Die biegsamen Ranken lassen sich wunderbar zu Wohnaccessoires verarbeiten. Unter Anleitung fertigen Sie eine Nielenpyramide, die Sie mit verschiedenen Materialien zu einer fantasievollen Oster- und Frühlingsdekoration ausgestalten können.

Teilnehmer: 15 Personen ab 12 Jahren.

Mitbringen: Ca. 100 m Nielenranken (eine detaillierte Sammelanleitung erhalten Sie mit der Kursbestätigung), gut geschliffene Gartenschere, Seitenschneider, Flachzängli, 1 Rolle Bindedraht schwarz (nicht plastifiziert).

Kleidung: Arbeitshandschuhe, bequeme Arbeitskleidung (Kurs kann teilw. im Freien stattfinden).

Leitung: Maddy Gaupp, Atelier CreArt, Homburg

Preis: Fr. 90.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie das Zusatzmaterial für Ihre Frühlingsdekoration.



Zugerland: Osterhasen nähen

Samstag, 9. April, 9–16.30 Uhr.

Ort: Volg Erlebnishof, Hofmärcht, Deinikon, 6340 Baar.

Programm: Osterüberraschungen müssen nicht immer aus Schokolade sein, um im Osternest für glänzende Augen zu sorgen. Unter Anleitung und nach einer Schnittmuster-Vorlage nähen Sie einen knuddeligen Osterhasen aus bunten Stoffen. Zur Auswahl stehen Ihnen dabei verschiedene Modelle, süß sind sie alle. Diese originelle Osterdekoration zieht bestimmt alle Blicke auf sich und ist auch geschätzt als witziges Ostergeschenk oder Mitbringsel.

Teilnehmer: 12 Personen ab 14 Jahren (Kinder nur in Begleitung Erwachsener).

Leitung: Simone Quinche, rohSTOFFwerk, Wädenswil, www.stoff-werken.ch

Preis: Fr. 140.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie das Material für Ihren Osterhasen.

Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», Postfach, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09

Anmeldungen «Osterschmuck», «Frühlingsdekoration» und «Osterhasen nähen».

- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Osterschmuck»
- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Frühlingsdekoration»
- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Osterhasen nähen»

Online-Anmeldungen unter www.naturena.ch, Fricktal, Werdenberg oder Zugerland, Rubrik Veranstaltungen. Hier erfahren Sie auch aktuell, falls Kurse/Workshops ausgebucht sind.

Name _____ Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ Telefon _____ E-Mail _____

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», Postfach, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09, Fax 058 433 54 07.
Anmeldeschluss: 23. März 2011.

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Heró

SINCE 1886

Corny, der feine kernige Riegel



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

www.Corny.ch

Patricia

Volg-Lehrtochter Patricia Keller ist im Schuss: Nach der Behinderten-Leichtathletik-WM in Neuseeland warten neue Herausforderungen auf die Waltenschwilerin.

mit Turbotempo

Vollgas: Der Wettkampf im Rennrollstuhl erfordert Kraft und Koordinationsgeschick.

Es ist das Tempo, das Fahren, das «Sich-Durchbeissen», das Patricia Keller an ihrem Sport fasziniert. Bis zu 14 Stunden pro Woche trainiert die 22-Jährige mit ihrem Rennrollstuhl. «Dem Sport gehört meine ganze Freizeit. Aber für mich stimmt es so.»

LÄNGERE LEHRE

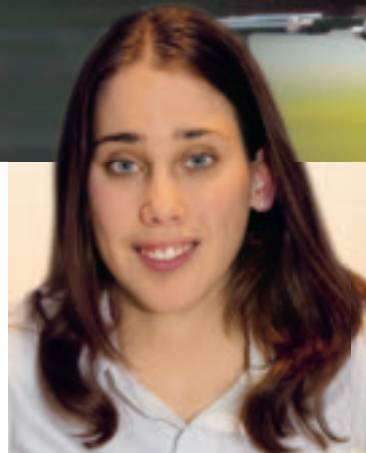
Patricia absolviert im Volg Waltenschwil eine Lehre als Detailhandelsfachfrau. «Meine Berufsausbildung konnte ich um ein Jahr verlängern, das lässt mir genügend Zeit für Training und Wettkämpfe», erklärt die amtierende Junioren-Weltmeisterin über 100 Meter. Zusätzlich wird sie von Volg mit einem Sponsoring-Beitrag unterstützt, ohne den Auslandsreisen zu Wettkämpfen oder Trainingslagern nicht möglich wären.

OPTIMISTISCH

Kaum zurück von der Behinderten-Leichtathletik-WM in Neu-



seeland bereitet sich Patricia diesen Frühling auf die Lehrabschlussprüfung und die Junioren-WM in Dubai vor. Doch Herausforderungen gehören für die junge Frau zum Leben: Patricia Keller leidet an Spina bifida, einer angeborenen Fehlbildung der Wirbelsäule. «Mein Motto ist: Wenn ich einen Lift für mein Leben hätte, würde ich trotzdem die Treppe nehmen.»

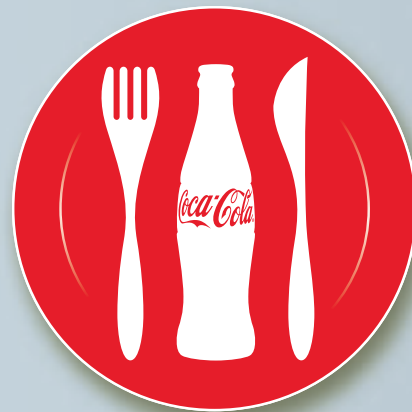


Kontrastprogramm: In der raren Freizeit hört Patricia gern Musik, derzeit viel von David Garrett.

Erfolgreiche WM

Rund 1300 Teilnehmer aus 70 Nationen nahmen an der Behinderten-Leichtathletik-Weltmeisterschaft des International Paralympic Committee (IPC) statt. Patricia Keller war erstmals und als jüngste Teilnehmerin in ihren Startfeldern dabei. Im Rennen über 800 Meter wurde sie Neunte. Über 5000 Meter erreichte die Waltenschwilerin den Final und wurde Siebte. Auch in Ihrer Lieblingsdisziplin, dem 1500-Meter-Rennen, qualifizierte sich Patricia für den Final und beendete das Rennen als Zehnte. «Rückblickend bin ich zufrieden», berichtet sie. «Ich konnte viele Erfahrungen aus diesem Event mitnehmen und hoffe nun, an den Paralympics 2012 in London dabei zu sein.»

En Guete!



volgi & volgine



Reisige Wörter

Welche neuen Wörter lassen sich aus Reis bilden?

P + = Preis (Beispiel)

+ e =

K + =

k + + chen =

Pola + =

zer + + sen =

Lösungswörter:
Reise, Kreis, kreischen, Polareis, zerreissen



Mega-Wettbewerb mit super Preisen

im neuen HEY natürlich!

Worüber Volgi & Volgine gerade plaudern? Über den neuen grossen HEY-Wettbewerb! Was da zu tun ist und welche tollen Preise auf dich warten, bleibt noch streng geheim. Hol dir ab dem 7. März das neue HEY - dort erfährst du alles!



Übung macht den Stäbchenesser

Mit Stäbchen essen ist bubieinfach. Jedenfalls mit Volgis & Volgines frisierten Chopsticks*

Einfach 2 Stäbchen hinten mit einem Gümmeli zusammenbinden. Zwischen die Stäbchen ein gefaltetes Papier stecken.

*englisches Wort für Essstäbchen



Unser bestes Stück Natur.

Weil die Natur das schönste Zuhause ist.

www.agrinatura.ch



Landjäger

Unverkennbar: Fest im Biss und würzig in der Nase. Der ideale Snack.



Schweinskoteletts

Der Klassiker unter den Grillartikeln. Ein saftiger Leckerbissen, ganz einfach zuzubereiten.



Bauernschinken

Sein mildes und würziges Aroma verwöhnt den Gaumen. Einfach köstlich.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

Glückliche Tiere

Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.

Bauern mit klaren Idealen

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

Garantierte Schweizer Herkunft

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

Sicherheit durch Kontrolle

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

Verantwortungsvoller Genuss

Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.

AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Der zarte Spargel ist ein starkes Stück: Er schmeckt gut, ist eines der kalorienärmsten Nahrungsmittel und enthält viele wertvolle Vitamine.

Die Super- stange



Saison
im VOLG

Der Spargel ist auch als Salat mit einer leichten Vinaigrette ein Leckerbissen.



Der kulinarische Frühlingsbote schlechthin ist der Spargel. Sein lateinischer Name Asparagus kommt vom Griechischen Asparagos, «junger Trieb». Die Familie der Spargeln ist nach Farben in drei Gruppen geteilt.

DIE SPARGEL-FARBEN

Der weisse Spargel, auch Bleichspargel genannt, wird in Erddämmen gezogen und von Hand gestochen, sobald seine Köpfe an der Oberfläche zu sehen sind. Der grüne Spargel wächst oberirdisch. Der weissviolette Spargel gedeiht teils unter der Erde, teils am Sonnenlicht. Dort, wo er am Licht wuchs, ist er dunkel gefärbt.

ABER BITTE MIT SCHINKEN

Dass Schinken und Spargel ein fast unzertrennliches Duo sind, rührt übrigens nicht nur vom guten Geschmack her. Früher war der selbstgemachte Schinken nämlich genau zur Spargelzeit reif zum Verzehr. Traditionell servierte man die beiden Produkte zusammen. ◀



Ideale Begleiter zum Spargel aus Ihrem Volg: Saucen und Schinken.

Spargelsalat an Kräutervinaigrette

Für 4 Personen:

500 g Spargel waschen, schälen und in ca 3–4 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit etwas Zucker und Butter ca. 10–15 Minuten bissfest kochen. Spargel anschliessend abtropfen lassen. Für die Vinaigrette 2 Zwiebeln fein hacken und mit 3 EL Essig, 3 EL Fleischbrühe, 2 TL Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Anschliessend 1 Bd. gehackte Kräuter hinzugeben, verrühren und über den (noch warmen) Spargel giessen. Mindestens ½ Stunde ziehen lassen.

Tipp: Verfeinern Sie die Vinaigrette mit einem hartgekochten Ei, in Würfeli gehackt.

Alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden finden Sie unter www.volg.ch

NEU

Heró
SINCE 1886

LeFruit

Der belebende Genuss
mit Fruktose



Beste Konfitüren-Tradition seit 1886.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Instant-Kaffee in der Geschmacksnote Espresso
....passione pura



CAFFÈ
CHICCO D'ORO

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

REZEPTE

«Ghackets» mit Hörnli Asia Style

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Zwiebeln
- 200 g Gemüse, gemischt
- 2 EL Butter
- 400 g Rindshackfleisch
- Salz, Pfeffer, Curry-Hausmischung
- 2 EL Tomatenpüree (falls vorhanden: Currypaste verwenden)
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Bratensauce
- 2 Lorbeerblätter
- 350 g Hörnli
- 1 dl Kokosmilch

Zubereitung:

1. Die Hälfte der Zwiebeln fein hacken, Rest in Ringe schneiden.

Gemüse in feine Streifen schneiden.
 2. Gehackte Zwiebeln in Butter andünsten. Hackfleisch begeben und mitdünsten, würzen (mit Curry-Hausmischung). Tomatenpüree begeben, kurz mitdünsten.
 3. Wein dazugiessen, aufkochen, ca. 5 Min. kochen lassen. Bratensauce und Lorbeerblätter begeben, weiterköcheln, bis die Sauce dickflüssig wird. Gemüsestreifen dazugeben.
 4. Die Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Zwiebelringe in restlicher Butter andünsten. Hörnli dazugeben und alles gut mischen und mit Zwiebelringen garnieren.
Zubereitung ca. 20 Min.



Cervelat-Satay

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Cervelats
- 12 Holzspiessli
- Öl zum Braten
- 2 Limetten oder Zitronen

Sataysauce:

- 100 g Erdnüsse
- 1 Chilischote
- 2 EL Sojasauce
- 2 dl Kokosmilch
- 2 TL Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Cervelats längs in Streifen schneiden und wellenförmig auf die Spiesschen stecken. Limetten auspressen, Cervelats mit Saft marinieren.
 2. Erdnüsse fein reiben oder hacken. Chili fein hacken. Erdnüsse und Chili in wenig Bratbutter rösten. Mit Sojasauce ablöschen, Kokosmilch einrühren und zu einer festen Sauce einkochen, würzen und abkühlen lassen.
 3. Die Spiesschen portionenweise in wenig Öl in der Bratpfanne knusprig braten, würzen. Sauce dazu servieren.
Zubereitung ca. 30 Min.

ZUM SAMMELN

Feuriger «Fürwehrsalat»

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Siedfleisch, gekocht
- 150 g Essiggurken
- 5 Radiesli
- 2 Eier, hart gekocht
- 2 Peperoni
- 1 Zwiebel

Für die Sauce:

- 1 Peperoncini
- 1 dl Bouillon
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Essig
- 1 Bd. Peterli oder Koriander
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für die Sauce Bouillon, Öl und Essig verrühren. Peperoncini und Kräuter fein hacken, dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 2. Siedfleisch und Gemüse in feine Streifen schneiden. Gurken, Peperoni und Siedfleisch in einer Schüssel mit der Sauce mischen.
 3. Auf Teller anrichten und mit Eier und Radiesli garnieren.
Zubereitung ca. 15 Min.



Ihre Bonne Maman®

Konfitüre im Volg Sortiment



Neu im Sortiment



Wir machen kein grosses Geheimnis um die raffinierten Konfitüren von Bonne Maman. Schliesslich veredeln wir diese nicht mit versteckten Zutaten. Sondern nur mit den allerbesten Früchten, Rohrzucker, ein paar Jahrzehnten Tradition und ganz viel Liebe. Also nur Dinge, an die man sich nach dem Geniessen gerne ein Leben lang erinnert.

*Bonne Maman®
C'est toi que j'aime tant*

«Härdöpfel»-Curry

Zutaten für 4 Personen:

4 mittlere Kartoffeln (rot)
750 g Rindsvoressen
4 dl Kokosmilch
5 dl Wasser
2 mittlere Zwiebeln
3 EL Erdnüsse, geröstet
2 EL Curry
4 EL Sojasauce
2 EL brauner Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

1. Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. 2 dl Kokosmilch und Gewürze in die Pfanne geben,

das Ganze eine Minute kochen lassen.

3. Rindfleisch, die Erdnüsse und die übrigen Gewürze, restliche Kokosmilch und das Wasser dazugeben und das Ganze wieder kurz aufkochen lassen. Dann Kartoffeln und Zwiebeln dazugeben, 40 Min. leicht sieden lassen.

Zubereitung ca. 15 Min.
+ ca. 40 Min. Kochzeit



Wantans mit Sauerkraut-Rippli-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

250 g Sauerkraut
1 dl Süssmost
200 g Rippli
150 g Frischkäse, z.B. Philadelphia
1Pk. Wan-Tan-Blätter*

Zubereitung:

1. Rippli in kleine Würfel schneiden, mit dem Sauerkraut andünsten. Mit Süssmost ablöschen und gut einkochen.
 2. Etwas auskühlen lassen und anschliessend den Frischkäse daruntermischen, in Wan-Tan-Blätter geben und gut verschliessen.
 3. In heissem Öl frittieren.
- Zubereitung ca. 25 Min.**



«Schwiizer» Obst im Reising

Zutaten für 4 Personen:

7 dl Wasser, siedend
1 TL Salz
250 g Langkornreis
800 g Äpfel
200 g Birnen
150 g Dörrfrüchte
1 TL frischer Ingwer, fein gerieben
2 TL Zitronensaft
2 EL Öl
2 Zwiebeln, fein gehackt
2 TL scharfer Curry, z.B. Madras
1 roter Chili, entkernt, in feinen Streifen
2 dl Kokosmilch
1/2 Gemüsebouillonwürfel, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Wasser salzen, Reis begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 12 Min. köcheln. Reis mit einer Gabel lockern, in die vorbereitete Form geben, fest andrücken, zugedeckt warm stellen.
 2. Früchte in Schnitze schneiden, Dörrfrüchte klein schneiden. Ingwer und Zitronensaft begeben, sorgfältig mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. eine Stunde stehen lassen.
 3. Öl in der Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln und Curry andämpfen, Chili zugedeckt ca. 5 Min. mitdämpfen. Kokosmilch dazugießen, Bouillonwürfel begeben, aufkochen.
 4. Die marinierten Früchte begeben, sorgfältig mischen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, würzen. Früchte in gestürzttem Reising anrichten.
- Zubereitung ca. 30 Min.**

Frühlingsrolle mit Äpfeln und Nüssen

Zutaten für 4 Personen:

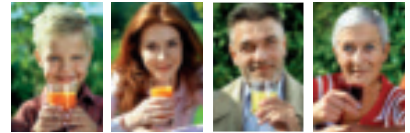
400 g Äpfel
1 TL Zitronensaft
2 EL Zucker
3 EL Nüsse, gemahlen
2 EL Sultaninen
1 Pk. Frühlingsrollenblätter* *(im Asia Shop erhältlich)

Zubereitung:

- Äpfel in feine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. In Frühlingsrollen-Blätter einrollen und frittieren.
- Zubereitung ca. 20 Min.**



Biotta - Natur, die rezeptfrei wirkt.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Biotta, der Schweizer Pionier unter den Bio-Säften.

Biotta®
konsequent biologisch.

Mmh, mit THOMY schmecken Ihre Salate einfach herrlich!



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

THOMY macht mehr draus

Cappelletti mit Chili-Crevetten

Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl
1 TL Salz
2 Eier
1 EL Öl

Füllung:

250 g Crevetten, TK
1 Chilischote, entkernt
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenpüree
1 EL Öl

Zubereitung:

1. Mit dem Mehl einen Kranz formen, Eier und Öl in die Mitte geben und alles gut vermischen. Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. 30 Min. ruhen lassen.

2. Die aufgetauten Crevetten

klein schneiden, Knoblauch und Chili fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten. Die Crevetten und das Tomatenpüree dazugeben, mit Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben und die Masse auskühlen lassen.

3. Den Teig, wenn vorhanden mit Hilfe einer Teigwarenmaschine, dünn ausrollen. Aus dem Teig Quadrate schneiden und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen.

4. Die Cappelletti in siedendem Salzwasser 5–7 Min. ziehen lassen und anrichten.

Zubereitung ca. 40 Min.
Teig 30 Min. ruhen lassen



Sweet-Chili-Sauce



Zutaten:

1 D. Ananas mit Saft, kleine Dose
1 Zwiebel, gross
1 Knoblauch
1 rote Peperoni
6 Peperoncini
1 EL Kreuzkümmelpulver
1 EL Korianderpulver
3 EL Weissweinessig
2 TL Maizena
Salz

Zubereitung:

Ananas in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Peperoni und Peperoncini entkernen und ebenfalls fein hacken. Ananassaft aufkochen, alle Zutaten beigegeben und aufkochen. Maizena in wenig Wasser auflösen und dazugeben. Weiter köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz würzen.

Zubereitung ca. 15 Min.

Curry-Hausmischung

Zutaten für 1 Glas:

20 g Ingwer gemahlen
20 g Tropic Pfeffer
1 TL Cayennepfeffer
5 Nelken, fein zerstoßen
1 TL Muskatpulver
1 TL brauner Zucker
20 g Butty Curry

Zubereitung:

Alles in einer Schüssel gut mischen und in Dose oder Glas abfüllen. Verschlossen und lichtgeschützt aufbewahren.

Zubereitung ca. 10 Min.



HERAUSGEPICKT

Wussten Sie, dass ...

In(a) bun(a) cuschinier(a) è per mai insatgi che ha chattà ses agen stil da cuschinar, ma che resta tuttina adina avert(a) per novs impuls. Ina tala cuschiniera è stada mia tatta. Jau pens gugent enavos a las uras communablas che nus avain



In ester en cuschina

presentà en cuschina preparond charrn, verdura e garnitura, sco era tratgas tradiziunalas svizras. Era sch'ls menus sa repetivan da temp en temp, als modifitgava mia tatta adina puspè levat. Saja quai cun agiuntar in'otra erva u ina spezaria differenta ubain cun empruvar or in'otra sort da tartuffels u in auter ris. Sia cuschina sa sviluppava continuadain. Zunt gronda impressiun m'ha fatg surtut ses curaschi da metter tiers al fratem-portg – ina da las tschaveras ch'ella cuschinava gugent la dumengia – in'ingredienza da quellas uras dal tuttafatg nunusitada per il Grischun, numnadain il chili. Quel gust ester levamain recent ha intgantà tut la famiglia, uschia che era jau cuschin oz adina fratem cun agiuntar in chili setg entir. Insumma ha il chili chattà ina piazza singulara en mia vita culinaria: la primavaira plant jau mintgamai chili en in vasch sin il balcun, cuschin tut l'onn cun chili frestg e setg e creesch adina puspè gugent novs receipts cun quell'ingredienza picanta. In da quels receipts èn ils capuns cun chili frestg. Ils tochins cotschens en l'emplenida vesan ora bain, gustan anc bier meglier e cumprovan quai ch'è tenor mai il pli impurtant en cuschina, numnadain il cuschinari cun plaschair e fantasia tschertgond d'in cuntin auters e novs gusts. Laschai entrar il mund en Vossas cuschina e stai bainin!

Angela Schmed



... Sie das Weltraum-Musical «Space Dream» in der City Halle Winterthur als Leserin und Leser von «Öise Lade» ab sofort bis zum 31. März 2011 zum Spezialpreis besuchen können? «Öise Lade»-Leser bezahlen für ein Ticket der Kategorie 1 **nur Fr. 79.20 statt Fr. 103.-** und für ein Ticket der Kategorie 2 **nur Fr. 70.40 statt Fr. 92.-**. Dazu bekommen Sie pro Ticket einen Bar-Chip im Wert von Fr. 4.-, den Sie nach der Show an der Musicalbar einlösen können. Kinder bezahlen bis zu ihrem 16. Geburtstag Fr. 33.- (ohne Bar-Chip).

So einfach profitieren Sie vom «Öise Lade»-Spezialpreis:

- Sie buchen telefonisch unter 052 269 29 99 und geben das Stichwort «Öise Lade» an.
- Oder Sie reservieren Ihre Karten im Internet unter www.spacedream.ch (Rubrik «Tickets»). Im Feld «Ref.-Code» geben Sie folgenden Code ein: IBW606334. Der Rabatt wird direkt abgezogen.

Nützen Sie die günstige Gelegenheit für eine fantastische Show, die Sie in andere Sphären entführt. Das Musical, das von Volg unterstützt wird, ist seit jeher ein Grosserfolg. Lassen Sie sich dieses Spektakel in neuer Aufmachung nicht entgehen.



... jetzt die **letzte Gelegenheit** ist, Volg-Treuepunkte für die Niederer-Glas-Treueaktion zu sammeln? Noch bis zum 5. März bekommen Sie in Ihrem Volg pro 10 Franken Einkauf einen Treuepunkt. Schon ab 15 Treuepunkten können Sie die berühmten Glasprodukte der Glasi Hergiswil mit 50 Prozent Rabatt kaufen. Zeitlose und formschöne Glasteller, Dessertschalen, Salatschüsseln und vieles mehr – die Auswahl ist gross. Einlösen können Sie Ihre gesammelten Punkte übrigens noch bis zum 19. März 2011 in jedem Volg-Laden.



Roberto Niederer





Mehr Informationen zu BEA unter www.bea-verlag.ch oder Tel. 056 444 22 22

Novissimo S'POSCHTI- GWÜNNSPIEL VOM VOLG

Je eines von 15 Messersets Kai Pure Komachi im Wert von Fr. 99.– ging an Björn Ammann, Weinfeld; Tamara Fahlbusch, Russikon; Pascal Reichen, Zollikofen; Karin Luzi, Scuol; Theres Mühlebach, Mosen; Alice Burgermeister, Altikon; Hanspeter Grain, Affoltern a/A; Yvonne Amsler, Densbüren; Hanspeter Hollinger, Oberhofen; Arnold Truniger, Bütschwil; Bethli Meis-

ter, Oeschenbach; Alfons Eschenlohr, Stäfa; Pierre Glaser, Zeihen; Judyth Reutlinger, Regensdorf und Anina Brander, Salmsach. Fünf weitere Gewinner dürfen sich über einen Volg-Gutschein im Wert von je Fr. 50.– und zehn Gewinner über einen Volg-Gutschein über je Fr. 20.– freuen.

Lösungswort 1/11:
«Bienenwachswaben»



Gertraude Kämli - istockphoto.com

De grünen Daume

Blumenwiesen sind eine Pracht! Nur leider blühen diese nur auf mageren Böden so richtig üppig. Entsprechend bringt die Einsaat von Wildblumenmischungen selten einen längerfristigen Erfolg. Eine Alternative ist eine Wildkräuterwiese: Hier dürfen sich dem Boden angepasste, blührefreudige «Unkräuter» ausbreiten, zum Beispiel Gänseblümchen, Löwenzahn, Hahnenfuss, Ehrenpreis oder Margeriten. Der erste Schritt: immer weniger oft Rasenmähen. Anfangs noch sieben- bis viermal pro Saison, später nur noch zweimal. Nicht mehr düngen und das Schnittgut jeweils sofort entfernen, damit der Boden abmagert. Mit der Zeit entsteht so ein blühender «Flickenteppich», der optimal an die Klima- und Bodenverhältnisse angepasst ist.

Gewinnen mit Lipton

Auflösung des Lipton-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 12/10:
Antwort A, Nordostindien.

Der 1. Preis, eine Woche Ferien im Arabella Sheraton Hotel Seehof Davos für 2 Personen im Wert von Fr. 3080.–, geht an Brigitta Sachs aus Illnau. Den 2. und 3. Preis, je ein Wochenende im Arabella Sheraton Hotel Seehof Davos für 2 Personen im Wert von je Fr. 760.–, gewannen Lukas Romer aus Mörschwil und Hans-Ulrich Möckli aus Andelfingen. Der 4. bis 10. Preis, je ein Volg-Gutschein über Fr. 100.–, ging an: Josef Meile aus Mührüti, Ewald Gujer aus Uster, Richard Blöchliger aus Neuhaus, Marc Hagger aus Fehrltorf, Helmuth Bauer aus Affoltern a/A, Silvia Lakatos aus Möhlin und Brigitta Tschindler aus Volketswil. 55 weitere Gewinner erhielten einen Volg-Gutschein über je Fr. 50.–



Die Gewinnerin Brigitta Sachs aus Illnau (Mitte) erhält von Tina Rauch von Unilever (rechts) und Volg-Product-Managerin Claudia Schwarz (links) den Gutschein für eine Woche Ferien im Arabella Sheraton in Davos.

Demnächst «Öise Lade» 04/11 erscheint am 31. März 2011



Grosses Nest-Fest

Butterzartes Fleisch, in Nestern angerichtet, mit schönen Dekorationsideen: die Ostertafel wird ein Genuss – für Gaumen und Auge.



Kleine Kochkünstler

Blätterteig-Schnäuze oder kulinarische Zauberstäbe: Wir zeigen in unserer Kochschule lustige Rezeptideen für kleine Köche. Auch, aber nicht nur, fürs Osterfest. Mit unseren kindergerechten Rezepten macht das Familienkochen richtig Spass.



TORINO

Beliebt wie immer und neu:
dunkel wie noch nie.



MON CHOCOLAT SUISSE