

AUGUST 08/12

OLISE LADE

DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

das Heft zum Sammeln
MORE&MORE
Very British

Lauber-
hörnli

Auf gut

schweizerischen

Pfaden

frisch und
fründlich **Volg**



Das 3-Gänge-Menü zum Mitnehmen.



Emmi Mix it Müesli

Schmeckt wie selbst gemacht. Ist es auch.

Der neue Snack zum Selbermischen mit knusprigem Müesli, cremigem Jogurt und erlesenen Früchten.
Entdecken Sie jetzt bei Volg die feinen Sorten Erdbeere und Pfirsich und löffeln Sie los!



Mit Löffel.

Very British



MORE & MORE

Editorial

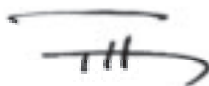
Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie das Wort «Schweiz» hören? Sind es die typisch schweizerischen Spezialitäten wie Schoggi und Käse? Oder denken Sie an unsere nationalen Berühmtheiten Heidi und Wilhelm Tell? Als Volg-Chef kommt mir hier natürlich auch das Wort «Volg» in den Sinn. 1886 als «Verband Ostschweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften» von Bauern gegründet, ist Volg ein Ur-Schweizer Unternehmen, das die Nähe zur Schweiz – und zu den einheimischen Produzenten – seit jeher pflegt. So ist der Anteil von Schweizer Produkten im Volg-Sortiment denn auch überdurchschnittlich hoch. Mit der Etiketle «Typisch Schweiz – typisch Volg» unterstützen wir beispielsweise kleinere bis mittelgrosse Schweizer Produzenten, indem wir ihnen die Möglichkeit bieten, ihre qualitativ hochstehenden Erzeugnisse in den Dorfläden zu verkaufen.

Typisch Schweiz

In der vorliegenden Ausgabe von «Öise Lade» stehen die Schweiz und ihre kulinarischen Spezialitäten im Mittelpunkt. Dazu passend widmet sich unsere Weinkampagne in diesem Monat ganz den einheimischen «guten Tropfen». Rechtzeitig zum Nationalfeiertag am 1. August ist übrigens auch das «Guetzli der Nation» – das Militärbiskuit – wieder für eine beschränkte Zeit in den Volg-Läden erhältlich. Es hüt solang's hüt.

frisch und fründlich

«Öise Lade», das Volg-Kundenmagazin, erscheint 12-mal jährlich. Auflage: 750 000 Ex. Volg Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur, 058 433 55 04, oecse.lade@volg.ch. Konzept, Realisation, Food-Fotografie: CULINEA, Zürich. Lithos: nc ag, Urdorf. Druck: swissprinters, Zofingen. Gedruckt in der Schweiz auf Schweizer Recyclingpapier. www.volg.ch.



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



Küche



Freizeit



Weinerlebnis

KÜCHE aktuell	Gerichte mit Geschichte	5–7
Kochschule	Kochen lernen von Profis	9–11
Einfach & bequem	Rot-Weiss kalt und heiss	13–15
Saison im Volg	Gebacken zum Snacken	47
Activo	Cooler Cocktail-Mix-Kurs	37
Naturena	Bunter Kurs-Mix für Kreative	39
Kochkurs	Wunderpfanne Wok	41
Teens	Action in the Air	43
volg volgine	Könige und Krönli	44–45
Weinerlebnis	Schneeweisschen und Rosérot	16–17
Typisch Schweiz	Typisch Volg	18–19
	Auf einem schönen Holzweg	
Hausmarke	Pfirsichfrische und Teepower	21
Aktueller Tipp	Spritziger Partner beim Sommersport	22–23
In eigener Sache	Biskuit-Tradition der Nation	24–25
OISCHUCHI	IN FREISCH UND FEINHEIT GEWISSENDE VOM VOLG	27
Wettbewerb	Gewinnen mit nimm2	29
Dorfladen	Aufgefrischt und aufgemöbelt	30–31
Novissimo	Neu in Ihrem Volg	32–33



Unser bestes Stück Natur.

Jedes Bisschen ein Stück Heimat.



www.agrinatura.ch



Salami Milano

Nach italienischem Rezept hergestellt ist er doch ein ganzer Schweizer! Würzig im Aroma und überzeugend in der Qualität.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Cervelats

Die Schweizer Nationalwurst. Liebt an jedem Grillfest ob roh oder gegrillt, sie ist immer ein Genuss!



Schweins-Nierstück

Ein Leckerbissen für Fleischliebhaber. Ideal für den grossen Hunger.

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

Stämliche Rezepte finden Sie ab Seite 49 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Die Tellsplatte, Fahnen-schwingen, Heidi, Neu-tralität oder das Bankgeheimnis: Es gibt viele historische Momente, Bräuche, Mythen, alte und moderne Begriffe, die typisch für die Schweiz sind. Wie diese Begriffe wohl schmecken? Anlässlich des Geburtsmonats der Eidgenossenschaft wagen wir augenzwinkernd die kulinarische Umsetzung. Wir kreieren Lauberhörnli, Winkelried-Spiesse oder ein Fleisch-Vogellisi. Staunen Sie, wie «Läckerli» ein Polizischt Wäckerli schmeckt, welcher «Gnoss» in dem Nouss steckt, den unsere Hornusser durch die Lüfte schlagen, oder dass man auch auf Chrütli schwören kann. Gut schweizerisch wünschen wir daher: rächt en Guete! ▶



Chrütli-schwur

Gerichte mit

Geschichte



Das Rütli ist Symbol für die Gründung der Eidgenossenschaft. Geschichte schreibt auch der Schabziger. Die Spezialität aus dem Glarnerland ist das älteste Markenprodukt der Schweiz und verfeinert die Zigerspätzli «Chrütli-schwur».



**Wein
empfehlung**

Ein frischer Rosé wie der Dôle Blanche AOC Valais Nid d'Amour ist das passende Gegenstück zu den währschaften Zigerspätzli.

Geheim-
rezept

TOP SECRET

In manchen Dingen sind wir Eidgenossen richtige Geheimniskrämer. Angefangen beim Bankgeheimnis bis zur Top-Secret-Mischung für eine Käsespezialität. Während die Banken keine Kundeninformationen an Dritte weitergeben, schwören die Appenzeller, selbst für den grössten Bonus nicht zu verraten, was in ihrer geheimnisvollen Kräutersulz steckt. Unser **Geheimrezept** für den **Appenzeller-Käsekuchen** verraten wir Ihnen hingegen gerne! ▶

LEGENDÄRER SPRUNG

Ein Föhnsturm fegt über den Urnersee, es toben wilde Wellen. Das Schiff mit Landvogt Gessler und seiner Gefolgschaft droht zu kentern. Zum Glück sitzt der gefangen genommene Wilhelm Tell mit im Boot. Er steuert aufs Ufer zu und rettet sich mit einem mutigen Sprung beim Axenfels auf einen Steinvorsprung, heute Tellsplatte genannt. Danach stösst er die Feinde mit einem Tritt gegen das Boot zurück in den wilden See. Aus knusprigem Teig statt hartem Fels sind die **Tellsplättli** in Form von **Apfel-Käse-Blätterteigplatten**. ▶

Tellsplättli

Unterwegs zu Eidgenüssen

Lauber-
hörnli

HELDENTATEN

Die längste Abfahrt des Ski-Weltcups, das Lauberhornrennen in Wengen, bringt seit 1930 Pistenhelden hervor. Ein Held der Schweizer Geschichte ist auch Arnold von Winkelried, der bei der Schlacht von Sempach 1386 ein Bündel Lanzen der habsburgischen Feinde packte, sich selbst aufspiesste und damit den Eidgenossen den Weg zum Sieg ebnete. Helden des Sommers sind der **Hörnli Salat «Lauberhörnli»** und die **Winkelried-Spiesse mit Bananen und Bratwurst**. ▶

Bier
empfehlung

Zum Hörnli Salat mit Bratwurst-Bananen-Spiessen gehört ein echtes Schweizer Lager wie das Volg Bier.

Pfannschwinge

PFANNE STATT FAHNE

Was federleicht aussieht, hat es in sich: Beim Fahnenschwingen wird aus rund 50 Schwüngen von Rigihoeh bis Pilatusstich eine 3-minütige Choreografie zusammengestellt. Dabei darf die Fahne nie stillstehen, den Boden oder Körper berühren. Alle Schwünge werden einhändig, links und rechts mit möglichst gestrecktem Arm ausgeführt. Dagegen ist unser **Pfannschwinge** der **Fotzelschnitten** ein Klacks.

PASSABLE ZEITEN

Vorbei sind die Zeiten, als ein Schweizer, der über die Kantons Grenzen hinweg umzog, am neuen Wohnort ein «Ausländer» war, weil nur das kantonale Bürgerrecht galt. Seit 1915 gibt es den Schweizer Pass, der damals noch grau-grün war. Auch das Schweizerkreuz suchte man darauf vergeblich. Erst 1932 wurde der Schweizerschild auf den braunen Pass aufgedruckt; im typischen Rot leuchtet er seit 1959. Was immer passt, ist **Passta** wie unsere **Äplermagronen**.

Passta

Weinempfehlung

So spritzig wie die Wellen im Urnersee: Der Perlwein Volgazl und die Tellsplättli sind ein erfrischendes Paar.

VOLG Kochkurs SEPTEMBER

Wunderpfanne Wok

Die asiatische Alleskönner-Pfanne, der Wok, steht bei unserem Kochkurs im Mittelpunkt. Dass man in ihr international und somit auch gut schweizerisch kochen kann, zeigen Ihnen unsere Kochprofis. Alle Infos auf Seite 41.

Heidi für beidi

ALPTRÄUME

Heidis Leben auf der Alp ist ein Traum: Dunkle Tannen, grüne Wiesen im Sonnenschein – mehr braucht die kleine Maid nicht zum Glücklichein. Dann taucht Tante Dete auf und bringt die bekannteste Schweizer Kinderbuchfigur nach Frankfurt. So exotisch, wie sich Heidi in der Fremde fühlt, ist unser **Heidi für beidi**, ein **Melonen-Crevetten-Salat**, den man am besten ganz unfremd mit seinem persönlichen «Geissenpeter» auslöffelt.



Schweiz. Natürlich.

WEIL DIE ZUKUNFT HEUTE BEGINNT...

... setzen wir jetzt schon auf eine ökologisch und ökonomisch ausgewogene Landwirtschaft. Daraus produzieren wir IP-SUISSE Mehl, welches bei HIESTAND mit traditionellem Bäckerhandwerk zu hochwertigen, glustigen und knusprigen Brotspezialitäten verarbeitet wird. Aus Liebe zum Genuss.

Hiestand[®] 
OFENFRISCH GENIESSEN



S'Vogellisi chunt vo Hornusse her

Rundum ein Genuss: «Fleisch-Vogellisi», Fleischvögel mit Sommergemüse, dazu unsere delikate Nuss-Sauce «Gnouss».



Schweinsplätzli, Speckwürfel, Baum- und Haselnüsse: eine Kombination für einen neuen Schweizer Hit.



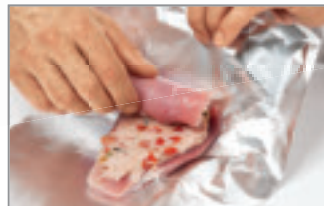
Tipps & Tricks



Der Profi für heisse Küchentipps: Jonas Schönberger

- Wer Crevetten nicht mag, ersetzt diese im «Heidi für beidi» (S. 6–7) durch Schinken.
- Anstelle von Nektarinen schmecken Aprikosen gut im Melonen-Crevetten-Salat.
- Die Fleischvögel können auch in Hühnerbouillon pochiert werden. Dabei die Fleischvögel knapp mit Bouillon bedecken und ca. 45 Min. garen (Kerntemperatur: 60 °C).
- Zu den Fleischvögeln mit Nuss-Sauce passen Kartoffelstock, Kräuterreis oder Nudeln.
- Ein sommerlich leichtes Gericht entsteht, wenn man die Fleischvögel mit einer Vinaigrette (Essig, Öl und Kräuter) serviert.
- Die Nuss-Sauce passt auch zu Sied- oder Grillfleisch und Würsten.
- Auch eine Rotwein-, Pilz- oder Rahmsauce schmeckt zu den Fleischvögeln. Die Fleischvögel direkt nach dem Dämpfen in die jeweilige Sauce geben und für ein paar Minuten mitwärmen.
- Wer gerne herbere Saucen hat, nimmt für die Nuss-Sauce mehr Senf und weniger Honig. Etwas Chili verleiht der Sauce mehr Pep.
- Beim Lächerli-Parfait (S. 11) Kirschen je nach Saison durch die gleiche Menge Zwetschgen oder Feigen ersetzen.

Schritt für Schritt Fleisch-Vogellisi



1. Füllung auf die flachgeklöpften Plätzli verteilen, diese auf ein Stück Alufolie legen und satt einrollen.



2. Alufolie an beiden Enden gut verschliessen, mit einer Gabel rundum einstechen. Eingepackte Fleischvögel ca. 20 Min. im Dampf gar werden lassen, auspacken und kurz anbraten.

Landauf, landab kennt man es – das Vogellisi. Dank dem beliebten Volkslied ist Adelsboden musikalisch in aller Munde. Weil man von lüpfigen Tönen allein nicht satt wird, hat unser Vogellisi feines Fleisch am Knochen. Über 300 Meter weit schlägt ein Spieler beim Schweizer Nationalsport Hornussen den Nougat aus Kunststoff. Unser «Gnougat» ist zwar aus Nüssen, lässt den Gaumen aber zusammen mit dem sommerlich gefüllten Fleischvögel ebenfalls mindestens 300 Meter abheben.



Volg-Spezialpreis statt Fr. 44.-
nur Fr. **39.90**

Grosserfolg: Das Landfrauen Kochbuch Jetzt im Volg zum Volg-Spezialpreis

Typisch schweizerisch. 120 regionale Rezepte. Saisonale Kochideen. Entdecken Sie die moderne Schweizer Landfrauenküche.



Mehr über das Landfrauen Kochbuch lesen Sie auf Seite 54.

Unser coolstes Quartett.

Die Volg Rahmglaces werden aus **Schweizer Vollrahm**, einem unverfälschten Naturprodukt, hergestellt. **Vanille**, der cremige Klassiker. **Erdbeere** mit 16 Prozent Fruchtanteil. **Caramel** mit zarten Caramel-Stückli und **Schokolade** mit Splittern aus Schweizer Schokolade.



ECHT SCHWEIZERISCH

+ Halter

10.-12. AUGUST 2012

HEITERE
OPEN AIR ZOFINGEN

Auch VIP-3-Tages Pässe
für das Heitere Open
Air 2012 oder 2013
zu gewinnen!

open & WIN GOLD

In diversen Halter Packungen sind goldene Bonbons versteckt,
welche zum Bezug eines Goldvrenelis berechtigen.
Teilnahme auch auf www.halter-bonbons.ch



Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 49 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Wie es im Schweizer Spielfilm «Polizischt Wäckerli» am Ende ein Happy End mit Versöhnung gibt, macht auch der Genuss des Lächerli-Parfaits glücklich. Der Ursprung des Lebkuchens namens Lächerli liegt in den mittelalterlichen Klöstern, wo Honiggebäcke vermehrt mit verschiedensten Gewürzen angereichert wurden. Das Lächerli – das berühmteste stellen die Basler her – ist zum Reinbeissen fein, aber wegen seiner Zuckerglasur auch zum Abschlecken gut. Vom Althochdeutschen leckon (für ablecken) stammt denn auch der Name. ◀

Lächerli statt Wäckerli: Das Lächerli-Parfait erhält durch die Chriesi eine sommerliche Note.

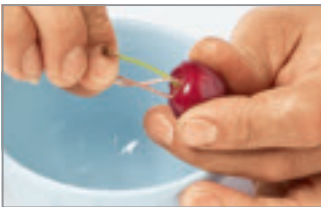


Tipps & Tricks

Kirschen entsteinen



1. Einen dicken, stabilen Draht zusammen-drehen, eine Öse stehen lassen und die Enden in einen Weinkorken stecken.



2. Die Kirschen beim Stiel mit der Öse einstechen.



3. Den Kirschstein mit Hilfe der Öse herausheben.



Eine kulinarische Neutralität sind Militärbiscuits: als Militärbiscuit-Sandwichs, cremig gefüllt mit süssem oder salzigem Dip.

Eidgenossen zum Reinbeissen: Basler Lächerli und Militärbiscuits. Die Militärbiscuits sind ab sofort solange Vorrat in Ihrem Volg erhältlich.



Berühmtheiten mit Biss

©ISE LADE TIPP

Mehr über das Militärbiscuit lesen Sie ab Seite 24.



Jede Woche neue Rezepte

Ob süss, salzig, typisch schweizerisch oder international: Woche für Woche finden Sie in Ihrem Volg neue kostenlose Rezept-Flyer mit kreativen Kochideen. Die Flyer enthalten jeweils ein saisonales Hauptgericht sowie einen Vorschlag für eine Vorspeise oder ein Dessert.

Genuss beginnt mit Ben.



Geniessen Sie zum Beispiel
ein köstliches Poulet Sweet & Sour



Entdecken Sie jetzt, wie aus einem
kleinen Reiskorn viele köstliche Gerichte
entstehen können: mit den einfachen
bis raffinierten Rezept-ideen auf
www.unclebens.ch

Beginn
mit **Ben**™



EINFACH & bequem

Unser Express-Menü in Rot und Weiss setzt auf kulinarische und farbliche Kontraste und schmeckt nicht nur am Nationalfeiertag.

Runde Sache mit Kreuz

Pizza Svizza

Für 1 Pizza:

1 **Mozzarella** in Scheiben schneiden. Aus Mozzarella-Scheiben auf 1 **Volg Pizza Prosciutto** ein Schweizer Kreuz auflegen, evtl. 2 **Tomaten** in Scheiben schneiden, halbieren und um das Mozzarella-Kreuz legen. Backzeit der Pizza um 5–10 Min. verlängern.

Tipps & Tricks

- Mozzarella nicht in einem Metallgeschirr, sondern samt Flüssigkeit in einem Plastik- oder Porzellanbehälter mit Deckel im Kühlschrank lagern.
- Pizza zusätzlich mit Sardellen, Olivenscheiben, Zwiebelringen oder Würstchen garnieren.

Kulinarisch eingebürgert: Die Volg Pizza Prosciutto wird mit dem Mozzarella-Kreuz optisch zur Schweizerin.

Zwei für grossen Pizzageschmack: Volg Pizza Prosciutto und Mozzarella.

Die Schweiz macht manches etwas anders als andere Länder. Das zeigt sich schon bei der Schweizer Fahne. Im Gegensatz zu den meisten anderen Nationalflaggen wird sie fast immer in Quadratform verwendet. Wir stellen Ihnen eine runde Neuinterpretation des Symbols vor, die zum Reinbeissen gut ist.

GANZ NACH GUSTO

Die Pizza stammt zwar ursprünglich aus Neapel, hat sich

hierzulande allerdings längst als beliebtes Alltagsmenü für Gross und Klein etabliert. Mit Frischprodukten oder Lebensmitteln aus dem Vorrat lassen sich die praktischen Tiefkühlpizzen zudem ganz unkompliziert nach eigenem Gusto bereichern, wie unser Beispiel zeigt. Das Mozzarella-Kreuz auf unserer «Pizza Svizza» verleiht ihr eine besondere Cremigkeit und zaubert der Tischgesellschaft ein Schmunzeln ins Gesicht.



4er-PACK
AKTION
gültig vom
06.08. – 11.08.2012



Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für
✓ 100% Naturreinheit
✓ ohne Zuckerzusatz



natürlicher Energiedrink

EINFACH & bequem

Beeren zum Dessert kommen immer gut an. Dieser fruchtige Tortentraum ist klein im Aufwand, aber gross im Genuss.

Patriotisch belegt



Tipps & Tricks

- So bleiben Beeren länger haltbar: Die Früchte 30 Sekunden in ca. 50 Grad warmem Wasser schwenken, auf Küchenpapier trocknen und in einer Plastikbox mit Deckel im Kühlschrank lagern.
- Im Tiefkühler können Beeren – am besten einzeln einfrieren – bis zu zwölf Monate aufbewahrt werden.
- Schlagrahm – und an warmen Sommertagen auch die Schüssel – vor dem Schlagen gut kühlen.
- Je geringer der Fettgehalt des Rahms, desto schwerer ist er zu schlagen. Bei Bedarf daher Rahmstabilisator verwenden.
- Statt Schlagrahm Vanillepudding verwenden.
- Als Alternative den Tortenboden mit einer dünnen Schicht Marzipan belegen, damit ihn der Beerensaft nicht durchweicht.

Wer auch zum Dessert heiss ist auf Rot-Weiss, liegt mit einem fruchtigen Obstkuchen goldrichtig. Bei dieser patriotisch gefärbten Süssigkeit dürfen die Fruchtstars der Saison natürlich nicht fehlen: rote Beeren wie Himbeeren, Johannisbeeren oder Erdbeeren werden zusammen mit

weissem Schlagrahm zum süssen «Beeri-Berg». Dieser Gipfel der Hochgenüsse darf übrigens mit gutem Gewissen erobert werden: Da Beerenobst arm an Kalorien und reich an Vitaminen sowie Mineralstoffen ist, stimmen bei diesem Nachtisch sowohl der äussere Schein wie auch die inneren Werte. ◀

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

Beeri-Berg

Für 1 Torte:
500 g frische gemischte **Beeren** rüsten, mit 3 EL **Puderzucker** vermischen. Drei Viertel von 1 Dose **Schlagrahm** auf 1 hellen **Tortenboden** streichen, die Beeren darauf verteilen. Mit Schlagrahm garnieren.



Gibt den Beeren den Boden: Halbrahm und ein heller Wiener Boden.

Schneeweisschen und Rosérot

Zwei Schweizer aus Ost und West, die sich harmonisch ergänzen: der Rahmweichkäse Bonaparte und der Rosé Cail-de-Perdrix AOC Valais.

Wein
des Monats

Cail-de-Perdrix AOC
Valais, 75 cl

statt Fr. 10.90
Fr. 8.50

Käse-Pioniere



Die Thurgauer Käserei Strähl wurde 1954 gegründet. Damals gehörte Paul Strähl senior zu den wenigen Pionieren, die an die Zukunft von neuen Käsesorten glaubten. Inzwischen ist bereits die 3. Generation aktiv in der Geschäftsleitung des Familienunternehmens. Was damals im Kleinen begann, ist heute ein Betrieb mit über 65 Mitarbeitenden, in dem täglich 15 000 Kilo Käse produziert werden. Käsermeister Hans-Peter Strähl (Foto) gehört zur 2. Generation und überprüft die Qualität der Käse im Reifekeller persönlich.

Käse
des Monats
Bonaparte

100 g statt Fr. 2.35 nur Fr. 1.95

Portion 200 g statt Fr. 4.75
nur Fr. 3.95

Ein in der Schweiz sehr selten gewordener Hühnervogel gibt einem der edelsten Rosé-Weine des Landes seinen Namen, dem Cail-de-Perdrix AOC Valais. Der Rosé mit seinem hellen Kirschrosa hat eine ähnliche Farbe wie das Auge (Cail) eines Rebhuhns (Perdrix).

IDEALER SOMMERBEGLEITER

Gekeltert wird der Wein ausschliesslich aus Pinot-noir-Trauben. Da die zerquetschten Beeren nur kurz in der Maische

bleiben, gelangt auch nur wenig roter Farbstoff der Beerenhaut in den Saft. Anschliessend werden die Trauben abgepresst und der Saft im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Das Ergebnis ist ein Rosé mit frischem und harmonischem Bouquet, der perfekt zu einer Sommerparty passt.

ZARTER OSTSCHWEIZER

Elegant präsentiert sich auch der Rahmweichkäse Bonaparte aus der Ostschweiz. Mit seiner schneeweissen Rinde und sei-

nem ausgewogenen Geschmack überzeugt der zarte und cremige Bonaparte schon viele Jahre die Liebhaber von Weichkäsen. Hergestellt wird der Bonaparte von der Strähl Käse AG in Siegershausen in der Nähe von Kreuzlingen am Bodensee. «Unsere wichtigsten Partner in der Käseproduktion sind die rund 120 Milchlieferanten aus der Region», sagt Käsermeister Hans-Peter Strähl. «Den Thurgauer Bauern und Kühen verdanken wir sehr viel, sie leisten Tag für Tag Grossartiges.» ◀

+ WEINNotizen

«Typisch Schweiz – typisch Volg» gilt auch für die Weine. Der Anteil an einheimischen Tropfen ist bei keinem anderen Detaillisten so hoch. Ob Weine renommierter Schweizer Winzer, von den traditionsreichen Volg Weinkellereien oder lokale Spezialitäten: Im Volg-Laden findet man viele Schweizer Tropfen zum Geniessen.



DÔLE AOC VALAIS 2010

SCHWEIZ
FARBE: Granatrot.
CHARAKTER: in der Nase fruchtig, frisch, rein. Am Gaumen ausgeglichen, körperreich mit runden Tanninen, fruchtige Attacken.
TRINKREIFE: jung trinken, bis 3 Jahre.
PASST ZU: Kalbfleisch, Rindsfilet, Fondue bourguignonne.
GENIESSEN BEI: 12–14 °C.
BEWERTUNG: 16,5 Punkte/Jg. 2010.

SALVAGNIN VAUDOIS AOC FEU SACRÉ 2010

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: Alltagsgerichten, vor allem im Sommer sehr angenehm, da er frisch serviert werden kann.
GENIESSEN BEI: 14–16 °C.
BEWERTUNG: 16,75 Punkte*/Jg. 2010.

GOLDBEERE CUVÉE 2010

SCHWEIZ
FARBE: kräftiges Rubinrot.
CHARAKTER: weicher, fruchtbetonter Auftakt, geschmeidiger mittelgewichtiger Körper. Abgang mit viel Fruchtaroma und leichtem Holzton.
TRINKREIFE: sofort, bei guter Lagerung bis 5 Jahre.
PASST ZU: Thai-Currys mit Poulet und Gemüse, Wildgerichten mit Spätzli und Preiselbeer-Pfeffer-Sauce, Wurstgrilladen, Blauschimmelkäse.
GENIESSEN BEI: 14–16 °C.

FÉCHY AOC LA CÔTE 2010/2011

SCHWEIZ
FARBE: klares helles Strohgelb.
CHARAKTER: in der Nase blumige und fruchtige Noten. Feinfruchtiger Auftakt mit mittlerem Körper. Leicht trockener Abgang mit feinem Fruchtaroma.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Aperitif, Fisch, Raclette, Fondue.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.

DÔLE BLANCHE AOC VALAIS 2011

SCHWEIZ
FARBE: helles Rostrosa.
CHARAKTER: in der Nase Aromen von frischen Früchten mit deutlicher Himbeernote. Am Gaumen ein anmutiger Roséwein, der durch seine Frische und seinen aromatischen, fruchtigen Geschmack besticht.
TRINKREIFE: bis 3 Jahre.
PASST ZU: Frischkäse, gegrilltem Gemüse, Süsswasserfischen, weissem Fleisch, Antipasti und als Aperitif.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.

CEIL-DE-PERDRIX AOC VALAIS 2011

SCHWEIZ
FARBE: Kirschrosa.
CHARAKTER: in der Nase fruchtig, frisch und aromareich. Am Gaumen lebendig, fruchtig, feurig.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Champignons an Rahmsauce, Kalbfleisch, kaltem Fleisch, gegrilltem Poulet, Fisch und leichten Sommergerichten.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.

VOLGAZI!

SCHWEIZ
FARBE: helles Gelb mit grünlichen Reflexen.
CHARAKTER: in der Nase Noten von Holunder, Lindenblüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen erfrischendes Prickeln mit leichter Restsüsse, filigran und aromatisch im Abgang.
TRINKREIFE: jung trinken, bis 1 Jahr.
PASST ZU: reifem Gruyère, Lachs, Tapas, Brunch, exotischen Vorspeisen, als Aperitif.
GENIESSEN BEI: 8 °C.
BEWERTUNG: 18,25 Punkte*.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 11/12» von Chandra Kurt. * = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

MEINE Bestellung **Aktion vom 30. Juli bis 1. Sept. 2012, solange Vorrat.**

ROTWEINE

- Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE CUVÉE 75 cl nur Fr. 63.– statt Fr. 75.–
- Anzahl 6er-Karton SALVAGNIN VAUDOIS AOC FEU SACRÉ 75 cl nur Fr. 39.60 statt Fr. 53.40
- Anzahl 6er-Karton DÔLE AOC VALAIS 75 cl nur Fr. 51.– statt Fr. 65.40

WEISSWEIN

- Anzahl 6er-Karton FÉCHY AOC LA CÔTE 75 cl nur Fr. 57.– statt Fr. 71.40

ROSÉWEINE

- Anzahl 6er-Karton DÔLE BLANCHE AOC VALAIS 75 cl nur Fr. 51.– statt Fr. 65.40
- Anzahl 6er-Karton CEIL-DE-PERDRIX AOC VALAIS 75 cl nur Fr. 51.– statt Fr. 65.40

PERLWEIN

- Anzahl 6er-Karton VOLGAZI! 75 cl nur Fr. 63.– statt Fr. 77.40

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 30. Juli bis 1. September 2012, solange Vorrat.

Laden- und Büromöbel, Brotwagen oder kleine Kassenanlagen für die Volg-Dorfläden werden in der Schreinerei Büchel in Effretikon (ZH) massgenau gefertigt.

Auf einem

schönen Holzweg

Betritt man die Schreinerei Büchel im zürcherischen Effretikon, atmet man ihn von der ersten Sekunde an ein: den Duft der grossen weiten Wald-Welt. Hölzer verschiedenster Arten werden hier von Inhaber Felix Büchel und seinem Team zu massgefertigten Tischen, Stühlen oder Volg-Ladenmobiliar verarbeitet.

LÖSUNGEN AUS HOLZ

«Aus dem natürlichen Rohmaterial etwas von Hand zu fertigen», ist das, was Felix Büchel an seiner Arbeit als Schreiner liebt. Und dann wäre da noch das Tüfteln. «Wenn ein Volg eine neue Lösung für Ladenmöbel sucht, dann macht es grossen Spass, etwas Schönes und Funktionales zu entwickeln. Dies geschieht jeweils in Zusammenarbeit mit dem Volg-Ladenbau-Team», sagt Felix Büchel. Nebst Sonderanfer-

tigungen wie einer kleinen Kassenanlage ohne Förderband für einen Volg mit beschränkten Platzverhältnissen stellt die Schreinerei Büchel auch Standardprodukte wie das Gemüseregal, Kunden-Info-Boards, das Beistellmöbel für die Gemüsewaage oder Brotwagen her. Dabei spielt nicht nur die Ästhetik eine Rolle.

HYGIENE-ANFORDERUNGEN

Der Brotwagen muss zum Beispiel klare hygienische Richtlinien erfüllen. Weil dort offene Waren verkauft werden, sind Schutzwände aus Acryl ein Muss. Das Gemüsegestell wiederum muss Platz für die Gemüseboxen oder die Preisschilder bieten, gleichzeitig aber auch einfach zu reinigen sein. Der Kunde sieht hingegen nur eines: das schöne Buchenholz, auf dem duftende Brote oder knackfrisches Gemüse präsentiert werden. ◀



1. Vom Entwurf bis zur Fertigung: Alles entsteht in Handarbeit. Schreiner Andreas Mäder schleift die Kanten eines Ladenmöbels.



2. Schreinerin Susanne Fanger und ihr Kollege Peter Bräm schrauben die Einzelteile eines Volg-Möbels zusammen.



3. Liebe zum Detail: Jedes Gemüsegestell wird genau eingepasst, damit die Frischwaren optimal präsentiert werden können.



4. Passgenau: Chef Felix Büchel legt beim Brotwagen aus Buchenholz selbst Hand an.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg 



Was ist «Typisch Schweiz – typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die nur in der Schweiz oder einer bestimmten Region hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze in der Schweiz.



«Volg schätzt unsere Flexibilität und wir schätzen, dass wir für Volg funktionelle und schöne Ladenlösungen erarbeiten können. Wenn ich im Volg unsere Produkte sehe, bin ich schon stolz», sagt Felix Büchel, Inhaber der Schreinerei Büchel.

Formschön und appetitlich: Die Brotwagen müssen klare hygienische Richtlinien erfüllen. Sie haben daher Schutzwände aus Acryl.

Mehr Mitarbeiter dank Volg

1991 hat der gelernte Schreiner Felix Büchel den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt und seine eigene Schreinerei gegründet. Anfangs arbeitete er ausschliesslich mit Freelancern zusammen. Seit er für Volg regelmässig Ladenmöbel herstellen darf, hat er feste Angestellte. Heute zählt die Schreinerei Büchel fünf Mitarbeitende. Die Rohstoffe für die Volg-Ladenmöbel stammen alle von Schweizer Lieferanten.

Piccolinis



tiefgekühlt

...machen jeden Apéro zum Hit.

Buitoni®



Party-Time!
Warum bis
zum Weekend
warten?



TEX MEX
Santa Maria

INSPIRATION UND REZEPTE AUF
WWW.SANTAMARIAWORLD.COM

Mit Santa Maria zur perfekten Tortilla.



+



+



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Die Volg Ice Tea-Familie erhält Zuwachs: Fruchtig und erfrischend anders ist der neue Volg Ice Tea mit Pfirsichsaft.

1,5 l
Fr. 1.50

Pfirsichfrische und Teepower

Fruchtsaft oder Eistee? Warum nicht beides! Der Volg Ice Tea mit Pfirsichsaft vereint das Beste aus belebendem Schwarztee und dem Geschmack von sonnengereiften Pfirsichen. In einem schönen Glas mit Eiswürfeln und einem Pfirsichschnitz serviert, hat er alles, was zu einem coolen Sommerdrink gehört.

NEUES GESCHMACKS-ERLEBNIS

Unterwegs auf einer Wanderung, beim Badiplausch, am Arbeitsplatz oder auf der Schulreise zeigt sich der fruchtig-frische Durstlöcher ohne Kohlensäure von seiner unkomplizierten Seite. Die wiederverschliessbare 1,5-Liter-PET-Flasche macht das Getränk zu einem idealen Begleiter für die unterschiedlichsten Aktivitäten. ◀

Macht das ganze Jahr Sommerlaune: der Volg Ice Tea mit Pfirsichsaft.

Der Eistee-Klassiker, damit die Abwechslung beim Trinkgenuss nicht zu kurz kommt: Volg Ice Tea mit Zitronenaroma.

0,5 l
Fr. -.85

1,5 l
Fr. 1.50



neu

Erfrischung flaschenweise oder im Multipack: Den Volg Ice Tea mit Pfirsichsaft finden Sie neu in Ihrem Dorfladen.

6 x 1,5 l
Fr. 9.-



AKTUELLERTIPP

Spritziger Partner beim Sommersport



Sinalco ist Partner der beiden Beachvolleyball-Nationalteams Simone Kuhn (l.) und Nadine Zumkehr sowie Jefferson Bellaguarda (l.) und Patrick Heuscher.



Sport und Sinalco: Das gelbe Kultgetränk sorgt für Erfrischung an heißen Tagen und beim Beachvolleyball in der ganzen Schweiz.

Sinalco Original und Sinalco Zero sind in der 150-cl-Flasche, Sinalco Original auch in der praktischen 50-cl-Flasche, erhältlich.

Man denkt unverzüglich an Sommer, Sonne und Sand, wenn man ein Glas Sinalco trinkt: Das Schweizer Erfrischungsgetränk mit Kultstatus sieht sonnengelb aus und schmeckt dank seinem unverkennbaren Geschmack nach Orangen, Mandarinen und Zitronen Schluck für Schluck nach Süden. Sinalco Original wird seit über 100 Jahren nach der gleichen Rezeptur hergestellt. Zeitlos, aber auch unbeschwert, lebhaft und unverfälscht – dafür steht die Traditionsmarke Sinalco. Die Sportart Beachvolleyball passt von ihren Werten her perfekt zum leuchtend gelben Erfrischungsgetränk.

NATIONAL ENGAGIERT

So setzen unter anderem die beiden Schweizer Beachvolleyball-Nationalteams Simone Kuhn und Nadine Zumkehr und Jefferson Bellaguarda und Patrick Heusser auf Sinalco als Partner. Beide Teams behaupten sich in den kommenden Wochen an den Olympischen Spielen in London. Sinalco ist zudem Partner vom Schweizerischen Beachvolleyballverband, mit welchem gemeinsam die Sinalco Beachtour A2 lanciert wurde, die an 6 Standorten in der Schweiz durchgeführt wird. Ebenso unterstützt Sinalco als Partner der Junior Beach Tour junge Beachvolleyball-Talente. Auch beim grössten Schweizer Beachvolleyball-Event in der Schweiz in Gstaad tritt Sinalco als spritziger Sponsor auf. ◀



Knusper-Biscuit-Glace mit Himbeersauce

Zutaten für 4 Portionen:

0,5 P. Militärbiscuits mit einem Messer in kleine Stücke hacken. 150 g Zucker karamellisieren, Biscuitstückli dazugeben und vermischen. Caramel-Krokant auf ein Backpapier streichen, leicht abkühlen lassen, klein hacken. 1 P. Vanilleglace etwas antauen lassen, mit dem Krokant vermischen, nochmals tiefkühlen. 200 g TK-Himbeeren mit 2 EL Puderzucker und dem Saft 1 Zitrone vermischen, in einer Pfanne zugedeckt langsam erhitzen. Heiss über die Glace geben und servieren.

Echt cool, echt schweizerisch: Für den feinen Biss in der Glace sorgen die Militärbiscuits. Die Himbeersauce macht die Kreation zum Coupe national.

Mit typisch schweizerischem Understatement kommen sie daher, die Militärbiscuits in ihrer schlichten silbernen Verpackung mit dem roten Aufdruck. Denn hier zählt der Inhalt mehr als die Verpackung. Entwickelt wurden die Militärbiscuits vom Schweizer Traditionsunternehmen Kambly vor über 50 Jahren. Damals wurde ein schmackhafter Ersatz für den auch als «Bundesziegel» bezeichneten, eher unbeliebten Militärzwieback gesucht, der als nahrhafter und haltbarer Brotersatz für die Soldaten dienen sollte. Das genaue Rezept ist bis heute geheim und wurde bis auf einen Punkt nie verändert: Statt mit gehärteten Fetten wird es heute mit den gesünderen un-

gehärteten Fetten hergestellt. Durch ihren zurückhaltenden Geschmack passen die Biscuits aber zu süssen Beilagen genauso wie zu salzigen.

BEGEHRTE BISCUITS

In der Armee haben die Militärbiscuits als Zwischenverpflegung allerlei Konkurrenz bekommen. Als Sympathieträger sind sie jedoch unschlagbar und bei der Zivilbevölkerung äusserst beliebt: Die rund 550 Dorfläden erlebten im letzten Jahr einen regelrechten Run auf das Traditionsgebäck. Daher bietet Volg die Militärbiscuits rechtzeitig zum Nationalfeiertag seinen Kundinnen und Kunden auch dieses Jahr wieder exklusiv an – solange Vorrat. ◀



Biscuit-Tradition der Nation

Sie waren im letzten Jahr im Volg ein Verkaufshit.
Jetzt sind die Schweizer Militärbiscuits
nach Originalrezept wieder
exklusiv in den Dorfläden erhältlich.



Der Teig für die Militärbiscuits wird gemischt. Die Rezeptur des Teigs ist ein gut gehütetes Geheimnis.



Mit einer Walze werden aus dem Teig Militärbiscuits gestanzt und mit dem Kambly-Schriftzug versehen.



Die gebackenen Militärbiscuits werden von Hand portionenweise aufgerichtet und danach maschinell verpackt.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg 

Ab sofort erobert das beliebte «Army Biscuit» wieder die Dorfläden.

100 g
Fr. 2.50

Die Militärbiscuits nach Originalrezept gibt es jetzt exklusiv im Volg.

Blättern Sie die Hektik weg.



Jetzt am
Kiosk.

Unsere Zeitschrift über die schönsten Seiten des Schweizer Landlebens und für die entschleunigte Lebensart. Freuen Sie sich auf faszinierende Fotoreportagen und wertvolle Gartentipps, köstliche Landfrauenküche, raffinierte Strickideen und Porträts bodenständiger Menschen. Schweizer LandLiebe. Mit Liebe gemacht.

Gewünschtes bitte ankreuzen:

- Ja, ich bestelle das Jahresabo der Schweizer LandLiebe mit 6 Ausgaben für nur Fr. 39.–.
 Ja, ich bestelle das 2-Jahresabo der Schweizer LandLiebe mit 12 Ausgaben für nur Fr. 68.– (statt Fr. 78.– am Kiosk).

Name Vorname

Strasse/Nr. PLZ/Ort

E-Mail Telefon Geburtsdatum

Ja, ich bin damit einverstanden, dass Ringier AG mich künftig via E-Mail über weitere interessante Angebote informiert.
 Abo-Angebote gelten für Neuabonnenten in der Schweiz. Preise inkl. MwSt. und Versandkosten, gültig bis 31.12.2012.

60006617

Bestellcoupon noch heute ausfüllen und einsenden an Schweizer LandLiebe, Abo-Service, Postfach, 4801 Zofingen oder faxen an 062 746 35 71. Schnell-Bestellung unter Gratis-Telefon 0800 870 896 oder auf www.online-kiosk.ch/landliebe

Demnächst auf **3+**

ÖISI CHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

26 | 27

«Mir schmeckt,

was Saison hat.»

Irma Riniker aus Schinznach-Dorf (AG) kennt keine Langeweile in der Küche. In «Öisi Chuchi» stellt sie Rezepte mit lokalem Bezug vor.

Irma Riniker kocht: Emmersalat mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Emmerkorn
- 300 g gemischte Saisongemüse
- 150 g Halbfettquark
- 1 EL Senf
- 1 EL Frischkräuter
- evtl. etwas gepressten Knoblauch
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

1. Das Korn unter fliessendem Wasser waschen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Den Emmer – wie Reis – mit einer Prise Salz garen und auskühlen lassen.
2. Die Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, weich dämpfen und abkühlen lassen.
3. Mit Quark, Senf und Kräutern eine Sauce mischen. Bei Bedarf mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung: 40 Min.

Die Rezepte für den Trübsalat und den Kaninchenrollbraten finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch.



Kocht gern mit lokalen Spezialitäten wie Einkornmehl und Wein vom eigenen Rebberg: Irma Riniker aus Schinznach-Dorf.

Frau Riniker, haben Sie ein Lieblingsgericht?

«Davon gibt es zahlreiche. Mir schmeckt, was Saison hat und was mit Liebe aus regionalen Produkten zubereitet ist.»

Welche lokalen Spezialitäten gibt es denn bei Ihnen?

«Zum Beispiel Trauben, wir haben selbst einen Rebbaubetrieb. Oder Emmer und Einkorn aus dem Schenkenbergtal. Das sind zwei der ältesten von den Menschen kultivierten Getreide.»

Wie kamen Sie zum Kochen?

«Meine Mutter war Köchin, sie hat mit wenig viel gezaubert. Aber so richtig Freude daran habe ich erst in der Ausbildung zur Bäuerin bekommen.»

Warum kochen Sie gern?

«Weil ich weiss, wie viel Hingabe hinter den landwirtschaftlichen Produkten steht. Ausserdem kann ich immer wieder experimentieren, zum Beispiel die Zutaten der Jahreszeit anpassen.»

Was gefällt Ihnen am Volg Schinznach-Dorf?

«Ich finde dort alles, was ich zum Kochen brauche, auch lokale Produkte. Und meine Kinder lernen im Dorfladen selbstständig einkaufen und bezahlen. Sie entdecken neue Lebensmittel und bekommen Spass am Kochen.» ◀

«Öisi Chuchi» auf **3+**

Erstausstrahlung:
Sonntag, 29. Juli, um 16.25 Uhr

Wiederholungen

Ab 2. August jeweils am Donnerstag um 8.40 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter www.oisichuchi.ch

Die absolute ERFRISCHUNG



Aktionsangebot gültig vom 06.08. – 11.08.2012



* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich



MORE & MORE

Die Olympischen Sommerspiele in London sind ein guter Grund, den Briten auf die Teller zu gucken. Sportmoderator Paddy Kälin kommentiert schweizerisch angehauchte Kreationen mit Genuss und Biss.

Very British

Wenn sich die weltweit besten Athleten vom 27. Juli bis 12. August an den Olympischen Spielen in London messen, ist Paddy Kälin mittendrin. Der Sportmoderator aus Henggart wird für das Schweizer Fernsehen live vor Ort sein. Vor seiner Reise nach England hat er die Essprobe aufs Exempel gemacht: Er probiert und kommentiert unsere kulinarischen Klassiker aus dem Königreich. Gerichte von C wie Coronation Chicken bis Z wie Zitronencreme Lemon Curd stehen dabei am Start. Darunter solche für Naschkatzen und Liebhaber von Herzhaftem – allesamt mit einem feinen schweizerischen Touch. Dazu servieren wir häppchenweise Infos über die Küche und die britische Lebensart.



Das Lemon-Curd-Rezept finden Sie auf Seite 53.

« Hier stehen echte Gaumensieger am Start »

Sportmoderator Paddy Kälin machte für uns die Essprobe aufs Exempel. Die Zitronencreme Lemon Curd wäre vor allem bei seinen zwei Töchtern heiss begehrt.



Die englische Bratensauce «Gravy» ist etwas dünnflüssiger als unsere. Verdünnen Sie die gewöhnliche Bratensauce mit Wasser oder Weisswein und verfeinern Sie damit gut schweizerisch einen Cervelat mit Pommes Frites.

Frittiert und gratiniert

So gern, wie wir Schweizer im Fondue rühren, beissen die Briten in Fish and Chips. Die Kombination von frittierten Fischfilets und Kartoffelschnitzten gilt als inoffizielles Nationalgericht. Das Wort «Chips» ist die Kurzform von «chipped potato» (dt. für geschnittene Kartoffel). Beim Fisch ist oft Kabeljau die erste Wahl, geeignet sind aber viele Fische mit weissem Fleisch wie Goldbutt oder Dorsch. Ein weiterer Klassiker kommt aus Britanniens Öfen: der Shepherd's Pie, der «Schäferkuchen». Er besteht im Original aus Lammhackfleisch – daher die Assoziation zum Schäfer – und Kartoffelstock. Er schmeckt aber auch mit Rind-, Schweins- oder gemischtem Hackfleisch.

«Fish and Swiss» Frittierter Fisch mit Randenchips

Für 4 Personen:

1 **Rande** schälen, mit Gemüsehobel fein schneiden. In Topf oder Fritteuse genügend **Volg HOLL Rapsöl** auf 160 °C erhitzen, Randscheiben darin frittieren. Auf Küchentuch abtropfen lassen. 4 **Fischfilets** in Streifen schneiden, mit **Salz, Pfeffer, Worcestershire-Sauce** würzen. In **Mehl** wenden und im heissen Öl goldgelb frittieren. Dip: 1 **Knoblauchzehe** pressen, mit 180 g **Sauerrahm** vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets mit Randenchips und Sauerrahm servieren. **Tipp:** die Chips im Ofen bei 120 °C 20 Min. trocknen lassen.

Herzhaftes mit einer Prise Swissness

Geisspeter-Pie statt Shepherd's Pie: In unserer schweizerischen Version sorgt Prättigauer Geisskäse für einen Hauch Alpenaroma.



«Geisspeter-Pie» Hackfleischkuchen mit Geisskäse

Für 4 Personen:

1 gehackte **Zwiebel** in 1 EL **Butter** andünsten, 300 g **Hackfleisch** dazugeben, anbraten. 1 TL getrocknete oder frische, gehackte **Pfefferminze** dazugeben. Mit 1 EL **Mehl** bestäuben, mit 2,5 dl **Bouillon** ablöschen. Je 1 TL **Senf** und **Tomatenpüree** dazugeben, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. In eine Gratinform geben. 1 P. **Stocki** nach Packungsangabe zubereiten, über dem Fleisch verteilen. 220 g **Prättigauer Geisskäse** in kleine Stücke schneiden, auf dem Stocki verteilen und im Ofen bei 200 °C 25 Min. backen.

Fisch und ein Biss Swiss: Unser Fish and Swiss wird nationalfarbengetreu mit dunkelroten Randenchips und einer weissen Sauerrahmsauce serviert.



Kulinarisch gesprochen

«An apple a day keeps the doctor away – Ein Apfel am Tag erspart den Arzt» ist die wohl bekannteste englische Redewendung, in der Kulinarisches zum Zug kommt. Auf den Punkt bringt man es auch mit folgenden Lebensmitteln:

Deutsch:
Kümmere dich um deine eigenen Angelegenheiten.

Englisch: Use your breath to cool your porridge.

Wörtlich: «Benutze deinen Atem, um deinen Getreidebrei zu kühlen.»

Deutsch:
So läuft der Hase.

Englisch: That's the way the cookie crumbles.

Wörtlich: «So zerbröselst das Guetzli.»

Deutsch:
Das ist nicht mein Ding.

Englisch: That's not my cup of tea.

Wörtlich: «Das ist nicht meine Tasse Tee.»

« Der frittierte Fisch und die Sauerrahmsauce sind wie Federer/Wawrinka: das perfekte Doppel. Mein Geheimfavorit sind die Randenchips – eine absolut positive Überraschung! »



Paddy Kälin

Paddy Kälin ist seit Januar 2000 Sportredaktor und -moderator beim Schweizer Fernsehen. Er ist an den Olympischen Spielen in London live vor Ort. Der 36-Jährige wohnt in Henggart (ZH), wo er gern im Volg einkauft, ist verheiratet und Vater von 2 Töchtern, Mia (3) und Sanni (1).



« Dieses Dessert enthält alles Spitzen-Einzelspieler. Trotzdem würde ich die Toblerone eher auf die Ersatzbank tun und separat geniessen. »

Die Schweizer Schokolade Toblerone macht das beliebte britische Dessert Eton Mess zum Eton-Durenand.



Some
it SÜSS

«Eton-Durenand»
Durcheinander von Meringues,
Beeren und Toblerone

Für 4 Gläser:
4 grosse Meringueschalen grob zerbröseln, 250 g Beeren waschen und rüsten. 100 g Toblerone hacken. 2 dl Rahm steif schlagen. Alles in einer Schüssel vorsichtig vermischen und auf 4 Coupe-Gläser verteilen.

Tea Time

Als die Engländer Mitte des 17. Jahrhunderts den ersten Tee importierten, war er noch ein teures Gut und der Oberschicht vorbehalten. Heute gehört Teetrinken zu England wie die Queen und der Buckingham Palace. Nebst dem berühmten **Five o'Clock Tea** («Fünf-Uhr-Tee») unterscheidet man unter anderem zwischen **Early Morning Tea** (Tee, der vor dem Frühstück, oft noch im Bett, getrunken wird), **Afternoon Tea** (Nachmittags-Tee mit Häppchen), **High Tea** (Mischung aus Nachmittagstee und Abendessen mit reichhaltigen Speisen wie kaltem Braten, Salaten und Kuchen) oder **Royal Tea** (Afternoon Tea, bei dem zusätzlich Champagner serviert wird).



Typisch Englisch ist die Tea-Time, zu der auch Schweizer Nussstängeli gut passen.

Duo für Naschkatzen

Während mit Käsekuchen bei uns eine rezente Wähe gemeint ist, wird der Cheesecake nach amerikanischer und britischer Art mit ungewürztem Doppelrahmkäse hergestellt und ist eine süsse Versuchung. In unserer Swiss-Version kommt Quark zum Einsatz. Ein wortwörtliches Durcheinander (engl. «Mess») ist das englische Dessert Eton Mess. Es ist nach dem berühmten Elite-College Eton benannt und wird dort beim alljährlichen Cricket-Match serviert. Ursprünglich mischt man Schlagrahm, Erdbeeren und Meringues durcheinander. Typisch schweizerisch kommt bei uns gehackte Toblerone dazu.

Weitere kulinarische Ideen aus aller Welt finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

like



Der Hot Quark Cake hat den typischen Guetzli-Butter-Boden eines Cheesecakes, wird aber mit Quark zubereitet.

«Hot Quark Cake» Heisser Quarkkuchen

Für eine Springform von Ø 26 cm: 150 g **Löffelbiscuits** und 100 g **Petit Beurre** in Gefrierbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerbröseln. 2 EL **Butter** in einem Topf schmelzen, mit 1 EL **Kakaopulver** unter die Krümel geben, vermischen. Masse auf dem Springformboden verteilen, mit den Händen fest andrücken. 30 Min. kalt stellen. 70 g **Butter** und 4 **Eier** schaumig rühren, 500 g **Quark**, 200 g **Zucker**, 1 EL **Mehl** und 1 dl **Rahm** verrühren und in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45–55 Min. backen. 180 g **Crème fraîche** mit 1 EL **Zucker** verrühren, auf den Kuchen streichen. 10 Min. fertig backen. **Tipp:** mit einer Beerenauce und/oder frischen Beeren servieren.



Wir halten den Regionen die Stange!

Ein Bier von hier. Volg bietet Ihnen ein frisches Sortiment an regionalen Bieren – jedes davon mit seinem ganz unverwechselbaren Charakter. Warum also in die Ferne schweifen, wenn einheimische Braukunst so hervorragend und variantenreich schmeckt. **Im Volg. Ist doch naheliegend.**

Nicht jedes Bier ist in jeder Verkaufsstelle erhältlich.

Volg
frisch und fründlich

Exotische Krönung

Mit Curry gewürzt und mit Aprikosenpüree verfeinert: Das britische Geflügelgericht Coronation Chicken verströmte einen Hauch Exotik, als es 1953 erstmals anlässlich des Krönungsbanketts von Königin Elizabeth II. kreiert wurde. Das wortwörtlich übersetzte «Krönungs-Hühnchen» ist ein sommerlicher Pouletsalat mit Currymayonnaise. Wir krönen ihn auf eidgenössische Weise, indem wir das Poulet statt in Wasser in guter Schweizer Milch schmoren. Das macht es besonders zart.

The Queen of Poulet

«Früchte in salzigen Gerichten mag ich grundsätzlich nicht. Daher ist der Pouletsalat mit Aprikosen für mich deutlich am Podest vorbei. Er ist aber ein heisser Tipp für meine Frau Daniela, sie liebt exotische Kombinationen.»

«Hühnli mit Krönli» Poulet-Curry-Salat

Für 4 Personen:

5 dl Milch mit 1 Zweig Rosmarin erhitzen, 3 Pouletbrüstli darin 15 Min. pochieren. Im Sud ca. 2 Std. auskühlen lassen. 3 EL Mayonnaise und 3 EL Quark vermischen, mit Curry, Ketchup, Salz und Pfeffer würzen. Pouletbrüstli und 2 Aprikosen in kleine Würfel schneiden, in die Sauce geben. Etwas Blattsalat auf 4 Teller verteilen. Pouletsalat darauf anrichten. **Tipp:** mit gerösteten Tessinerbrotseiben servieren.

Krönt Sommerabende und Partybuffets: das Hühnli mit Krönli, eine Abwandlung des britischen Coronation Chicken.

0% Kristallzucker
süßend
0.1% Fett / 100g

Leichter durch den Schweizer Sommer mit HIRZ!



Seit 50 Jahren ist nimm2 beliebt bei Gross und Klein. Zum runden Geburtstag gibt es jetzt eine unvergessliche Party zu gewinnen.



Fruchtig naschen, fröhlich feiern



It's Party Time: Der Gewinner darf mit Familie und Freunden ein unvergessliches Fest feiern.



Vitamine und Naschen: nimm2 soft und nimm2 Lachgummis mit Fruchtsaft.

Ob Fruchtgummi oder Kaubonbon: nimm2 ist eine saftig-fruchtige Nascherei, die sich seit 1962 grosser Beliebtheit bei der ganzen Familie erfreut. In der bunten Kauspass-Palette stecken viele Vitamine, Fruchtsaft und Traubenzucker. Ob Fruchtklassiker wie Orange, Zitrone, Erdbeere und Kirsche oder Exoten wie Limette, Ananas, Mango und

Maracuja: Bei den mit Fruchtsaft gefüllten Kaubonbons ist für jeden Geschmack etwas dabei. Lustige Gesichter lassen sich mit den Lachgummis legen.

aufblasbare nimm2 Lounge-Sessel, in dem es sich so richtig schön relaxen und lässig naschen lässt – an der Beach Party, am See oder beim Campen. ◀

PARTY GEWINNEN

Gut lachen hat auch der Gewinner dieses Wettbewerbs: nimm2 organisiert für ihn eine coole Party für bis zu 20 Personen. Für schöne Stunden sorgt der

STORCK®
www.storck.ch



Wettbewerb

Welchen runden Geburtstag feiert die Marke nimm2 dieses Jahr?

- A 20 Jahre
- B 100 Jahre
- C 50 Jahre

1. Preis
im Wert von Fr. 2000.-

Eine Party für max. 20 Personen organisiert von nimm2

2.–50. Preis
im Wert von je Fr. 150.-

Ein aufblasbarer nimm2 Lounge-Sessel



Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. August 2012 unter www.volg.ch

Per Telefon: bis 24. August 2012 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis 24. August 2012 ein SMS mit dem Keyword **VOLGW** und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. August 2012 auf Postkarte mit Absender (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «nimm2», Postfach 344, 8401 Winterthur.

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

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

Zeitgemäss aufgefrischt und aufgemöbelt

Wenn René Koller vom Orchester spricht, denkt er nicht primär an den letzten Besuch eines Klassik-Konzerts. Sein sinnbildliches Orchester besteht vielmehr aus verschiedensten Handwerkern. «Sie sind das Wesentliche bei meiner Arbeit. Ohne ihr Zusammenspiel und Fachwissen geht nichts. Als Bauleiter bin ich der Dirigent, der dafür sorgt, dass alles zusammenpasst», vergleicht René Koller, Projektleiter Ladenbau bei Volg. Durchschnittlich gut zwei Aufträge pro Woche gilt es für das Ladenbau-Team übers Jahr an den rund 550 Dorfläden auszuführen. Angefangen bei kleinen Dingen wie dem Ersatz von einzelnen Regalen bis zu Umbauten eines ganzen Dorfladens.

KLEINE UND GROSSE UMBAUTEN

Einen solchen Totalumbau hat René Koller im Juni in Uitikon Waldegg geleitet. Weil vom Boden bis zur Decke fast alles neu gemacht wurde, blieb der Volg in der Zürcher Gemeinde am Fusse des Uetlibergs während der Umbauphase geschlossen. Umso grösser war die Freude



Der Volg Uitikon Waldegg erstrahlt in neuem Glanz.

drei Wochen später: Der Volg Uitikon Waldegg erstrahlt jetzt frisch & fründlich in komplett neuem Glanz.

ZUVERLÄSSIGE HANDWERKER VOM DORF

Umbauten stehen dann an, wenn ein Volg in die Jahre gekommen ist oder die Einrichtung nicht mehr zeitgemäss ist. «Das ist jeweils auch die perfekte Gelegenheit, energetisch fortschrittliche Lösungen zu wählen, zum Beispiel bei den Kühlgeräten oder der Beleuchtung», erklärt René Koller. Lösungen für unvorhergesehene Probleme zu

finden, ist für ihn die grosse Herausforderung an seiner Arbeit. Auch die Mitentwicklung von Spezialmöbeln oder die Evaluation der Handwerker gehören zum Job des gelernten Innenarchitekten. Letztere kommen vom Maler über den Elektriker bis zum Schlosser – wie so manches «Feins vom Dorf»-Produkt im Volg – wenn immer möglich aus dem Ort. «Darauf legen wir grossen Wert. Wir machen durchwegs positive Erfahrungen. Denn die örtlichen Handwerker haben einen besonderen Bezug zu ihrem Dorf und ihrem Dorfladen», freut sich René Koller. ◀



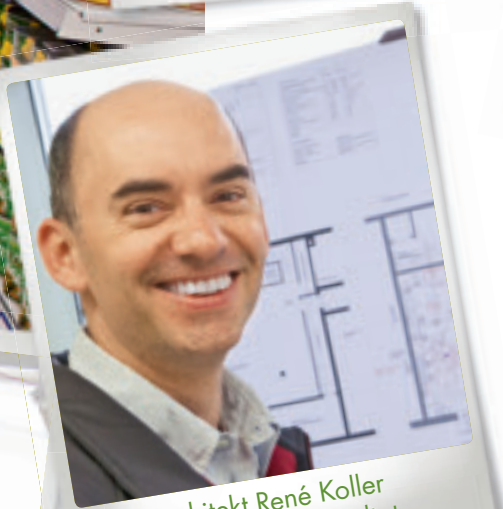
Ein neuer, pflegeleichter Boden wird gegossen.



Die Lampen werden demontiert und durch LED-Spots ersetzt.



Nach knapp drei Wochen werden die neuen Regale eingeräumt.



Innenarchitekt René Koller freut sich über das Resultat.



Mit schwerem Säge-Geschütz entfernen die Handwerker alte Holzbalken.



Die Decke wird neu verputzt und erhält später einen neuen Anstrich.

Moderner und noch frischer präsentiert sich ein Volg nach einem Umbau. René Koller sorgt als Projektleiter Ladenbau dafür, dass alles rund läuft.

Intensive Aromen nach reifen und exotischen Früchten machen die Walliser Weinspezialität Heida zum Hochgenuss aus höchsten Reblagen.

Die Perle der Alpenweine



Einführungspreis
Fr. 13.90
statt Fr. 16.90

HEIDA VALAIS AOC, 75 CL

SCHWEIZ

FARBE: klares, mittleres Gelb.

CHARAKTER: intensive Aromen nach reifen und exotischen Früchten.

Körperreicher Charakter mit einer lebhaften Frische.

TRINKREIFE: jung trinken, bis 3 Jahre.

PASST ZU: weissem Fleisch, Käseplatten, Fondue, Raclette, als Aperitif.

GENIESSEN BEI: 8–12 °C.

Edelstes Meersalz:

Fleur de Sel*, 110 g



Fr. 8.95

statt Fr. 9.95

Verfeinert Herzhaftes und Süsses:

Rossini Crema Balsamico*, 250 g



Fr. 5.35

statt Fr. 5.95

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Stil dem Himmel entgegen wachsen die Reben, aus denen die Walliser Weinspezialität Heida gekeltert wird. Heida – die Unterwalliser sagen Païen – ist der Walliser Name für die Rebsorte Savagnin blanc, auch Traminer genannt. Weil das Herz des Heida-Anbaus im urtümlichen Visperterminen liegt, bezeichnet man das Oberwalliser Dorf als Heidadorf. Berühmt ist Visperterminen auch, weil hier

der höchste Weinberg Europas liegt: Er befindet sich zwischen 650 und 1150 Metern und überwindet in Terrassen mit hohen Trockensteinmauern auf engstem Raum 500 Höhenmeter.

RARITÄT MIT GESCHICHTE

«Alt» oder «ehemalig» bedeutet Heida im Oberwalliser Dialekt. Und das trifft es auf den Punkt: Erstmals wurde die kleinbeerige Rebsorte im 16. Jahrhundert in

einer Walliser Urkunde erwähnt. Wer einen Heida genießt, wird mit einem würzigen Weisswein mit körperreichem Charakter und einer lebhaften Frische belohnt. Zu Recht wird die Spezialität auch als Perle der Alpenweine bezeichnet. Er passt perfekt zu weissem Fleisch, Käseplatten, Fondue und Raclette und ist mit seinen intensiven Aromen nach reifen und exotischen Früchten ein idealer Begleiter zum Aperitif.

eine Walküre	ge-danklich	Händler- viertel im Orient	persön- liches Fürwort (4. Fall)	veraltet: zwei	„Jesus“ im Islam	röm. Zahl- zeichen: 900	Soft- ware- nutzer (engl.)	ärztliche Beschei- gung	Feld- rand	wundern	flüch- tiger Brenn- stoff
				Anlage zur Auto- reinigung							
Schalen- tier	weibl. Borstentier			ein Pelztier	schweiz. Maler, † 1961			Leere	int. Kfz-Z. Türkei		
schweiz. Alpen- gletscher	waag- rechte Segel- stange										
				aus der Not helfen							
Ost- euro- päer	starke Feuch- tigkeit		ehem. deutsche Münze (Abk.)								
Vor- speise											
dt.- schweiz. Maler (Paul)	Ergeb- nis		Abk.: Höhere techn. Lehranst.								
			italie- nisch: Sonne								
eiszeit- licher Höhen- zug			indone- sische Münz- einheit								
					Kamera- objektiv (Kw.)						
Jackett, Jacke		ägypt. Gott der Frucht- barkeit	chinesi- sche Flöte								
Ort bei Glarus	schweiz. Schrift- steller, † 1898				subark- tisches Herden- tier	Vorname d. Schau- spielers Brynnner	Initialen der Bardot	Abk.: Ämter	schweiz. Heil- kundler, † 1906		
			spani- scher Ausruf		Mittel- amerika- ner						
Geröll- halde					Luft- kurort in der Schweiz						

IHR GEWINN

15 Küchenwäsche-Sets im Wert von je 100 Franken

Küchentücher aus der Weberei Meyer-Mayor genügen höchsten Ansprüchen. Im Trend liegen Küchentücher mit Streifen- und Karamustern in modisch-frischen Farben sowie trendige Edelweissmotive. Die Küchentücher aus Halbleinen von Meyer-Mayor bringen eine persönliche Note in jeden Haushalt. Infos: www.meyer-mayor.ch.
15 Gewinner erhalten je ein Set aus 3 Küchentüchern, 2 Topflappen und je 1 Hand- bzw. Spültuch. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und 10 à Fr. 20.-.

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 Meyer-Mayor und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt.
Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Mit Macadamianuss-Öl:
Nivea Handcreme soft & intensive, 100 ml

Fr. 4.45
statt Fr. 4.95

Wasserlilieduft und Ölperlen:
Nivea Dusch water lily & oil*, 250 ml

Fr. 3.35
statt Fr. 3.75



Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. August 2012 unter www.volg.ch

Per Telefon: bis 24. August 2012 unter **0901 260 360**, für 90 Rp./Anruf, Festnetz-tarif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis 24. August 2012 ein SMS mit dem Keyword **VOLGK** und Lösungswort an **4636**, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. August 2012 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Meyer-Mayor», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Das aktuelle Wochenaktionsangebot finden Sie unter www.volg.ch – Alle Einführungspreise sind gültig vom 30. Juli bis 1. September 2012.



* Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Clevere Katze: 1 Wecker: 0



Clever Felix! Ihm fällt immer was ein, um So gut wie es aussieht zu bekommen. Zarte Stückchen mit Fleisch oder Fisch in einem saftigen Gelee, die so lecker aussehen und riechen, als hätten Sie sie selbst gemacht: einfach unwiderstehlich!

PURINA

felix[®]

Echt clever!

PURINA[®]
Your Pet, Our Passion.[®]

FREIZEIT

Man nehme Drinks, Kreativ-Kurse, Wok-Rezepte und luftige Ausflugsziele, mischt alles zusammen und erhält einen bunten Cocktail an Freizeitideen.

Sie haben schon immer gestaunt, wie lässig Barkeeper coole Cocktails mixen und anrichten? – Dann ist unser neuer Activo-Kurs die perfekte Mischung für Sie! Lernen Sie von Profis alles über klassische und trendige Drinks, shaken und rühren Sie aktiv mit und eignen Sie sich das nötige Basiswissen für Ihre private Cocktail-Party an. Alle Infos finden Sie auf Seite 37.

Ideen-Mix

für Genuss und Spass



FEIN, KREATIV UND LUFTIG

Ein bunter Mix an Kochideen erwartet Sie auch am Volg-Kochkurs «Wunderpfanne Wok». An einem Abend mit Witz und Würze zeigen Ihnen unsere Kochprofis, dass in der asiatischen Pfanne fast nichts unmöglich ist. Einen gestalterischen Kreativ-Mix wiederum bieten die neuen Naturena-Kurse. Kicks statt Cocktails heisst es für unsere Teens; Wir stellen Freizeitideen in luftigen Höhen vor, die an den letzten Sommertagen so richtig Spass machen.



Naturena.
Neue Kreativ-Kurse. Seite 39



Kochkurs.
Wunderpfanne Wok. Seite 41

Teens. Action unter freiem Himmel. Seite 43



villiger

THE WORLD OF CIGARS

ESTABLISHED 1888 IN SWITZERLAND



www.villiger-premium.ch

In kleineren Verkaufsstellen evt. nicht erhältlich

Werden Sie

zum

Cocktail-Künstler



Lernen Sie an unserem neuen «Activo-Kurs», wie Sie Cocktails kunstgerecht mixen und servieren.

Kosten: Fr. 190.– pro Person, inkl. Getränke.
Mitbringen: Schreibutensilien

Freitag, 14. September, 19–22 Uhr

Ort: 5035 Unterentfelden

Gastro Aargau

Bildungszentrum

Suhrenmattstrasse 48

Kursleitung: Urs Stieger, Gastronomiefachlehrer

Samstag, 15. September, 16–19 Uhr

Ort: 8640 Rapperswil

Flair Cocktail-Lounge

Neue Jonastrasse 35

Kursleitung: Marcel Widmer und Philipp Bracher

Samstag, 22. September, 14.30–17.30 Uhr

Ort: 3011 Bern

Abflugbar

Gerechtigkeitsgasse 50

Kursleitung: Jörg Baumgartner, Barakademie Bern

Mittwoch, 3. Oktober, 16–19 Uhr

Ort: 9200 Gossau

Peter's Kochschule

Tellstrasse 4b

Kursleitung: Marcel Widmer und Philipp Bracher

Sie tragen Namen wie «Ipanema», «Bellini» oder «Hola Lola» und schmecken nach Ferien: Cocktails aus aller Welt liegen wieder im Trend. Mit ein wenig Fachwissen lassen sich solch farbenfroh dekorierte Mixgetränke mit und ohne Alkohol auch daheim zubereiten. In

diesem Activo-Kurs lernen Sie die wichtigsten Cocktailgruppen kennen und mixen klassische sowie trendige Cocktails selbst.

GESCHÜTTELT UND GERÜHRT

Unsere Experten stellen die wichtigsten Bar-Utensilien vor, erklären,

welches Glas zu welchem Drink passt und zeigen, wie man Cocktails effektiv präsentiert. Sie werden merken: Das Zubereiten mit «Showeffekt» macht genauso viel Spass wie das Degustieren. ◀



Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «activo», «Kurs Cocktails mixen» Postfach 344, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09

Anmeldungen für die Kurse «Cocktails mixen»

- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Cocktails mixen» in Unterentfelden.
- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Cocktails mixen» in Rapperswil.
- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Cocktails mixen» in Bern.
- Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Cocktails mixen» in Gossau.

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «activo», «Kurs Cocktails mixen», Postfach 344, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09, Fax 058 433 54 07

Name _____ Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ Telefon _____ E-Mail _____

Anmeldeschluss: 30. August 2012

50 JAHRE SIGNAL IN DER SCHWEIZ – FEIERN SIE MIT!

Profitieren Sie jetzt von unserer Aktion* bei Volg!



Duo **9.40**
statt 11,40

Trio **8.80**
statt 13,20



Trio **8.80**
statt 13,20



Trio **7.20**
statt 10,50



Trio **8.95**
statt 10,65

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.
Aktionsdauer vom 20.08.-26.08.2012, solange Vorrat



Weitere Aktionen und Gewinnspiele
auf www.facebook.com/signal.

Signal

So abwechslungsreich wie die Natur im Herbst sind die neuen Naturena-Kurse: Pflanzen Sie Kakteen, malen Sie ein Bild, gestalten Sie Filzzwerge oder einen Perlenschal.

Bunter Kreativ- Mix



Fricktal: Kakteen – Haltung und Pflege

Kurs 1: Sa, 15.09.2012, 9–16.30 Uhr
Kurs 2: Mo, 17.09.2012, 9–16.30 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Kakteen stellen ihre ganz spezifischen Ansprüche an die Haltung, damit sie jedes Jahr wieder schöne Blüten hervorbringen. Der Kursleiter vermittelt Ihnen Wissenswertes über die Pflege, das Giessen, Vermehren und Umtopfen sowie die Überwinterung der sukkulenten Pflanzen. Sie können aus einer Auswahl von Kakteenarten und Dekomaterial in einem mitgebrachten Gefäss für zu Hause ein Arrangement mit 3–7 Kakteen (je nach Grösse) gestalten.

Teilnehmer: 15 Personen ab 10 Jahren

Kleidung: Der Witterung entsprechende Arbeitskleidung, es wird teilweise draussen in einer Remise gearbeitet.

Mitbringen: Gartenhandschuhe, 1 Gefäss (Ton, Glas, Keramik, Messing oder Holz) für Bepflanzung mit 3–7 Kakteen

Leitung: Rolf Ritter, Ritter Kakteen, Saland, www.ritter-kakteen.ch

Preis: Fr. 125.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie des Materials für Ihr Kakteenarrangement.



Seebachtal: Bildkomposition in Acryl/Mischtechnik

Kurs 1: Sa, 01.09.2012, 9–16.30 Uhr
Kurs 2: Mo, 03.09.2012, 9–16.30 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Unter Anleitung der renommierten Malerin und Kursleiterin Lisa Jacob kreieren Sie einen lebendigen Bildhintergrund in Acryl/Mischtechnik mit einem Gefäss als Motiv. Dabei experimentieren Sie mit Collagen, Pigmenten, Teer und Kaffee. Schicht um Schicht entwickelt sich so Ihr Bild. Geeignet für Einsteiger sowie Fortgeschrittene.

Teilnehmer: 10 Personen ab 16 Jahren

Kleidung: Der Witterung entsprechende Arbeitskleidung, es wird teilweise draussen gearbeitet.

Mitbringen: Wasserbecken, altes Frotteehandtuch, Wegwerfteller, Gummihandschuhe, breiter Metallspachtel, flacher Pinsel (5 cm breit), Schaumstoff- oder Synthetikröllchen (ca. 5 cm breit)

Leitung: Lisa Jacob, Hausen a.A., www.atelier-jacob.ch

Preis: Fr. 245.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie des Materials für Ihr Bild.



Werdenberg: Putzige Filzzwerge

Kurs 1: Mo, 10.09.2012, 9–16 Uhr
Kurs 2: Sa, 22.09.2012, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams

Programm: Sobald die Tage kürzer und die Nächte kälter werden, haben originelle Bastelideen Hochkonjunktur. Da kommen die lustigen Filzzwerge gerade richtig. Sie polstern eine ca. 25–30 cm grosse Drahtgrundform mit Wolle, nähen das Gesicht und schminken es mit Farbe. Den Kapuzenumhang stellen Sie in Nassfilztechnik her. Zum Schluss werden Haare, Bart und Umhang mit ein paar wenigen Stichen fixiert und schon ist Ihr putziger Zwerg fertig.

Teilnehmer: 10 Personen ab 14 Jahren

Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt.

Mitbringen: 2–3 Frotteetücher, Nähzeug, Schere, Stecknadeln, Plastikbecken

Leitung: Regula Wolfensberger, Zumikon

Preis: Fr. 155.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie des Materials für Ihren Filzzwerg.



Zugerland: Perlen-Schal

Kurs 1: Sa, 08.09.2012, 9–13 Uhr*
Kurs 2: Sa, 08.09.2012, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Hofmärcht, Deinikon 9, 6340 Baar

Programm: Schals suchen in dieser Saison den schönen Schein. Vor allem mit edel schimmernden Perlen wird ein Schal zum vielseitigen Schmuckstück, mit dem Sie tolle Effekte erzielen. Sie lernen in diesem Workshop, wie Sie verschieden geformte Perlen an einen Schal nähen und damit ein schickes Accessoire passend zu Ihrem Outfit herstellen können. Es steht Ihnen eine Auswahl an Perlen und Schals in unterschiedlichen Farben zur Verfügung.

Teilnehmer: 24 Personen ab 15 Jahren

Kleidung: Bequeme, warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt.

Mitbringen: Schere, Schmockzange, Spitzzange, Seitenschneider (sofern vorhanden)

Leitung: Marianne Spiess, Crea Casa, Effretikon, www.crea-casa.ch

Preis: Fr. 125.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie des Materials im Wert von Fr. 40.– für Ihren Perlenschal.

* In den Kurszeiten ist 1 Std. für die Mahlzeit eingerechnet.

Anmeldungen für Kurse und Workshops

Internet: 1. www.naturena.ch
2. Fricktal AG/Seebachtal TG/Werdenberg SG/Zugerland ZG
3. Rubrik «Veranstaltungen»

Telefon: 058 433 54 09, Mo bis Fr, 8–17 Uhr

Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur

Anmeldeschluss: 16. August 2012

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Unsere neue *Premium* Linie

Herrlich feiner Teigwarengenuß ist unser Qualitätsversprechen an Sie!
Seit über 135 Jahren werden unsere Produkte mit ausgesuchten Hartweizen-Sorten
und besten Schweizer Freilandeiern nach alter Tradition sorgfältig verarbeitet.
Probieren Sie die neuen Bschüssig Premium Teigwaren und lassen Sie sich verzaubern!



PASTA *Premium* AG

Swiss Premium
Quality

www.pasta-premium.com

Scotch-Brite™

Bringt auch Ihre Küche zum Strahlen.

Scotch-Brite® Reinigungsschwamm Universal

- Reinigung ohne kratzen
- Kraftvoll für alle Oberflächen
- Saugstark



www.scotch-brite.ch

3M

Woken Sie zackig los und melden Sie sich rasch an. Die Anzahl Plätze ist beschränkt.

VORSCHAU

Kulinarische Herbst-Hits. So bunt wie die Blätter des Walds im Herbst ist auch die saisonale Produktpalette. Kürbis, Pilze, Nüsse, Beeren oder Marroni – dazu ein gutes Stück Fleisch ... Unsere Herbstgerichte wärmen Leib und Seele, sind ein Genuss für Gaumen und Auge. Bringen Sie sich herbstlich in Hochform!

25. September 2012 in Gossau

23. Oktober 2012 in Wangen a. d. A.

24. Oktober 2012 in Aarau

Schoko-Schlaraffenland. Naschkatzen und Fleischiger werden von diesem Kurs gleichermaßen begeistert sein. Wir richten mit Schokolade und Kakao Überraschendes an. Ob süss im Dessert oder Gebäck, aber auch pikant zu herzhaften Fleischgerichten oder in der Vorspeise – entdecken Sie verschiedenste Schokoladenseiten!

5. November 2012 in Gossau

6. November 2012 in Wangen a. d. A.

7. November 2012 in Aarau

Weihnachten: Festessen ohne Stress. Machen Sie sich diese Weihnachten selbst ein Geschenk und überlassen Sie uns die Suche nach festlichen Gerichten vom Apero bis zum Desserttraum. Wir zeigen Ihnen an einem stimmungsvollen Abend kulinarische Himmelsstürmer, die sich gut vorbereiten lassen und für ein Fest mit Genuss und Musse sorgen.

21. November 2012 in Gossau

4. Dezember 2012 in Wangen a. d. A.

5. Dezember 2012 in Aarau

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten, inklusive Apero, Essen, Getränken und Wein, betragen pauschal Fr. 130.– pro Person. Anmeldungen über die Volg-Homepage oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben.

Aktualisierte Infos auf www.volg.ch



Knackig und zackig: Dafür steht das Kochen im Wok. Wok-Gerichte sind schnell und einfach zubereitet und vitaminreich obendrein. An unserem Kochkurs erfahren Sie auf genussvolle Art, dass die asiatische Pfanne ein kleines Wunderwerk ist. In ihr kann man braten, schmoren, dämpfen, frittieren, herzhaft oder kalorienarm kochen. Wo Asien drauf steht, muss übrigens nicht Asien drin sein: Unsere Kochprofis zeigen Ihnen, wie vielseitig und flexibel das Kochen im Wok ist. ◀

Brillant,

verblüffend,

einfach

Ein Spitzentopf: Der Wok ist ein grosser Küchenkünstler für knackige und kreative Gerichte.



... **PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:**

3. September, 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



... **COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:**

5. September, 18.00–22.00 Uhr
 Anmeldung: www.volg.ch
 oder Telefon 062 823 52 92
 Cookuk, Schachenallee 29
 5000 Aarau
mail@cookuk.ch



... **«TATORT» IN WANGEN a. d. A. MIT DORIS WEIBEL-EGLI:**

11. September, 18.30–22.30 Uhr
 Anmeldung: www.tatort-kochschule.ch
 oder Telefon 032 682 00 08
 Tatort-Kochschule, Vorstadt 13
 3380 Wangen an der Aare
info@tatort-kochschule.ch

CULINEA-KOCHKURSE IN OERLIKON:

Wegen der Hausverschiebung des MFO-Gebäudes, in dem sich das CULINEA-Kochstudio befindet, können in Oerlikon vorübergehend leider keine Volg-Kochkurse durchgeführt werden.

Hero
SINCE 1886



FRIEDE, FREUDE, EIER-RAVIOLI.



JETZT MITMACHEN

**Ferienkonto mit
CHF 10 000.– gewinnen!**

Infos auf jeder Dose und unter
hero.ch/ferien

In den letzten Ferien- und Spätsommertagen nochmals richtig Frischluft tanken, und das erst noch in luftigen Höhen, Adrenalin-Kick inklusive? – Wir stellen Orte vor, wo es so richtig «fägt».

Action in the air



800 Meter Stahlseil, bis 50 Meter Höhe und eine Geschwindigkeit von bis zu 84 km/h: Das ist Nervenkitzel pur. Der First-Flieger bringt Abenteuerlustige von der First bis nach Schreckfeld, sitzend in einem sicher konstruierten Gurtzeug. Kollegenspass ist garantiert: Bis zu 4 Personen können gleichzeitig hinuntersausen.

Wo Grindelwald (BE)
Wie viel Fr. 43.– (bis 15 J.), Fr. 50.– (mit Halbtax), Fr. 75.– (Erw.), inkl. Bergfahrt
Infos www.jungfrau.ch

First-Flieger: Rasante Talfahrt im Sitzen



Mit 2,3 km ist der Flying Fox oder Sternensauer die längste Seilrutsche der Welt. Eine atemberaubende Fahrt in bis zu 80 Meter Höhe und mit bis zu 120 km/h. Start: Bergstation Sesselbahn Sternen.

Wo Hoch-Ybrig (SZ)
Wie viel Fr. 50.– (bis 16 J.), Fr. 70.– (Erw.)
Infos www.hoch-ybrig.ch

Flying Fox: Längste Seilrutsche der Welt

Hochseilparks:

Die Auswahl an Seilparks in der Schweiz wächst und wächst. Mittlerweile gibt es in jeder Region tolle Parks, die viel Action bieten. Wir haben drei davon ausgewählt.



Der Höchste
Auf 1740 Metern über Meer liegt der höchstgelegene Seilpark der Schweiz. Ein einzigartiges Vergnügen inmitten der Bergwelt.
Wo Pradaschier (GR)
Wie viel Fr. 22.– (Jugendl.), Fr. 30.– (Erw.)
Infos www.pradaschier.ch

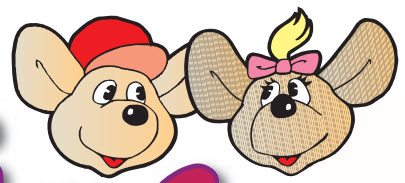
Der Neue
Im Juni 2012 wurde der «Swiss Seilpark» eröffnet. Das Besondere: Die Parcours befinden sich in einer Anlage, welche der Topographie der Schweiz nachgebildet ist.
Wo Fiesch (VS)
Wie viel Fr. 28.– (bis 16 J.), Fr. 35.– (Erw.)
Infos www.swissseilpark.ch

Der «Wüstwetter»-Taugliche
Holzpodeste, Drahtseile, Netze, und das alles am Indoor-Eiger, den man von Westgrat (einfach) bis Nordwand (sehr schwer) erklimmen kann. Der erste Indoorseilpark der Schweiz macht auch bei Regen Spass.
Wo Grindelwald (BE)
Wie viel Fr. 27.– (bis 16 J.), Fr. 37.– (Erw.)
Infos www.indoorseilpark.ch

Von Baum zu Baum wie Tarzan

FREIZEIT

volgi & volgine



Voll königlich



TREFFEN IM SCHLOSS

Volgi & Volgine suchen 3 Freunde:
Königin Lotti, Prinz Jan und König
Fritz. Wo sind sie? Hier 3 Tipps:

- Königin Lotti trinkt Tee.
- Prinz Jan schnürt seine Stiefel.
- König Fritz plaudert mit Volgi.



WIN & GRILL
GOURMET GRILLS



THE BARBECUE COMPANY

Weitere Infos unter www.worldonmyplate.ch

© 2012 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, the Contour Bottle and the Dynamic Ribbon Device are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

DIE KRÖNUNG

Ein echter König und eine echte Königin brauchen eine noble Krone. Volgine hat sich eine gebastelt. Willst du auch ein gekröntes Haupt, brauchst du dazu einen Bogen Moosgummi, etwa 15 x 50 cm gross, eine Schere, die Aluminiumfassung eines Rechaud-Kerzlis, Bostitch, Glimmerleim, Krälleli und wenig Alufolie.



1. Mit einer Schere schneidest du aus gelbem Moosgummi eine Krone aus.



2. Nimm die Fassung eines Rechaud-Kerzlis. Schneide aus ihrem Rand kleine Dreiecke. Lege die Dreiecke beiseite.



3. Befestige die Kerzenfassung mit Bostitch an die Krone. Schreibe mit Glimmerleim deinen Anfangsbuchstaben in die Kerzenfassung. Verziere die Krone mit den Dreiecken der Kerzenfassung und Krälleli.



4. Drücke nun um jede Spitze der Krone etwas Alufolie.

5. Befestige die Enden der Krone mit Bostitch – fertig ist dein Königswerk!



Linda Fäh, Miss Schweiz 2009

ammarkt

Linda's neuester Streich.

AKTION
2.30 STATT **2.90**
Gültig von 7. – 11.8.2012



Ich habe was Besonderes entdeckt: einen Brotaufstrich, so rein und fein wie die Glarner Alpen. Den bereiten sie aus frischem Bergkäse und Glarner Spezialitäten zu. Das schmeckt herrlich frisch. Als Apéro, Vorspeise oder für den Gluscht zwischendurch. Kann ich dir echt empfehlen. Ich schicke dir es Glarner Grüssli.
Dini Linda Fäh. www.glarnergruessli.ch

Natürlich bayerisch




ERDINGER *Weissbier*
PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Sie möchten beim nächsten
Apero hoch hinaus? Diese Häppchen
haben den Dreh raus.

Saison
im VOLG



Snack-Ideen mit Pfiff: der
Schiefer Turm von Pizza und
Chäschüechli mit Specksegel.

Chäschüechli mit Specksegel

Für 8 Stück:

1 P. gefrorene Volg Chäschüechli auf einem mit Backpapier belegten Blech gemäss Packungsangabe backen. 4 Bratspecktranchen halbieren, auf je 1 Holzspieß stecken und während der letzten 5 Min. im Ofen mitbacken. Je 1 Speckspieß in 1 Chäschüechli stecken.

Schiefer Turm von Pizza

1 P. Buitoni Piccolinis Prosciutto gemäss Packungsangabe zubereiten. Mini-Pizzas auf lange Holzspiesse stecken. Schief in eine halbierte Orange stecken.

Tipp: Damit die Pizza hält, unter die Pizza ein kleines Stück rohes Gemüse (z.B. Fenchel oder Zucchetti) stecken.

Aperos haben in der Schweiz einen besonderen Stellenwert. Oft wird nicht einfach zu einem Glas Weisswein und ein paar Nüsschen geladen, sondern gleich zu einem Apero riche, einem reichhaltigen Imbiss. Ähnlich wie bei den Tapas in Spanien wird dabei eine ganze Auswahl an Snacks aufgestellt, die zusammen durchaus eine Hauptmahlzeit ersetzen können – aber nicht müssen.

AUFSTREBER

Da die Auswahlmöglichkeiten bei den Häppchen einen der Reize des Apero riche ausmachen, darf die Zubereitung der einzelnen Snacks nicht viel Zeit kosten. Unsere beiden Vorschläge sind schnell zubereitet und fallen dennoch ins Auge. Denn Eis am Stiel kennt jeder – aber Snacks am und mit Stiel sind eine echte Überraschung.

Gebacken zum
Snacken



Vier Zutaten, um die Apero-Gäste bei der Stange zu halten: Volg Chäschüechli, Mini Baguette Schinken, Bratspeck und Buitoni Piccolinis Prosciutto.

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

Hol dir dein
Energie-Frühstück!

Neu



www.ovomaltine.ch

Ovomaltine

Spannende Nusskompositionen, 100% natürlich

Die einzigartigen Selektionen von Zweifel 100% Natural enthalten hochwertige Nüsse und edle Früchte. Sie sind ungesalzen, glutenfrei, ohne Zusatzstoffe und Quelle von Nahrungsfasern.
Ein feiner, natürlicher Snack für zwischendurch!

* In kleineren Filialen eventuell nicht erhältlich.



Wir tun alles für die besten Snacks.

Z
ZWEIFEL

**DIE SNACK-
EXPERTEN**

REZEPTE

ZUM SAMMELN

«Neutralität»: Militärbiskuit-Sandwichs

Zutaten für 4 Personen:

- 2 P. Militärbiskuits
- 500 g Züger Frischkäse

salzig:

- 5 Tomaten, getrocknet aus dem Öl
- 5 Oliven, entsteint
- 2 EL ÖL aus dem Tomatenglas
- 1 EL Kräuter, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Mandeln, gemahlen
- Salz, Pfeffer

süss:

- 200 g Beeren, gemischt
- 50 g Puderzucker
- 1/2 Zitrone, Saft

Zubereitung:

1. Zwei Drittel der Militärbiskuits mit Frischkäse bestreichen, einen Drittel je auf ein bestrichenes Biskuit legen, mit je einem bestrichenen bedecken, für 1 Std. kühl stellen.



2. Salzige Sandwichs: Tomaten und Oliven hacken, mit Öl und Kräutern vermischen, Knoblauchzehe dazupressen, Mandeln darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Sandwichs servieren.

3. Süsses Sandwichs: Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft im Mixbecher aufmixen und zu den Sandwichs servieren.

Zubereitung: 15 Min. + 1 Std. kühl stellen.

«Geheimrezept»: Appenzeller-Käsekuchen

Zutaten für

1 Form, 28 cm Ø:

- 500 g Halbweissmehl
- 3,5 dl Wasser
- 20 g Hefe
- 1 TL Salz
- 500 g Appenzeller Käse, grob gerieben
- 3 Eier
- 2 dl Vollrahm
- 0,5 dl Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss



Zubereitung:

1. Mehl, Wasser, Hefe und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.

2. Käse mit Eiern, Rahm und Wasser vermischen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss abschmecken.

3. Form mit Backpapier belegen, Teig etwas grösser als die Form auswallen, auf die Form legen. Rundum einen Rand formen. Käsemasse darauf verteilen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C in der unteren Ofenhälfte 25 Min. backen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Zubereitung: 30 Min. + 1 Std. gehen lassen + 25 Min. backen.

«Pfanneschwinge»: Fotzelschnitten

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Sch. Brot vom Vortag, 1 cm dick
- 2 dl Milch
- 4 Eier, verquirlt
- 2 EL Bratbutter
- 0,5 TL Zimt
- 150 g Zucker



Zubereitung:

1. Brotscheiben in Milch tauchen, danach im Ei wenden.

2. Bratbutter in Bratpfanne erhitzen, Brotscheiben darin beidseitig goldgelb braten.

3. Zimt und Zucker mischen, Fotzelschnitten damit bestreuen. Sofort servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Tip: mit Früchtekompott servieren.

«Lauberhörli»: Hörnlisalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Essig
- 1 EL Senf
- 2 EL Milch
- 2 Eier, hart gekocht
- 2 Essiggurken, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, fein gewürfelt
- 150 g Schinken, gekocht, in Streifen geschnitten
- 350 g Hörnli, gekocht
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebeln, Öl, Essig, Senf, Milch und Gewürze in einer grossen Schüssel vermischen.

2. Eier hacken. Zusammen mit den übrigen Zutaten zur Sauce geben. Gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Zubereitung: 15 Min. + 30 Min. ziehen lassen.

«Winkelried-Spiesse»: Bratwurst-Bananen-Spiesse

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Bratwürste
- 2 Bananen
- 4 Spiesse
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Currypulver



Zubereitung:

1. Bratwürste und Bananen in Rädchen schneiden, abwechselnd auf Spiesse stecken.

2. Auf dem Grill oder in der Pfanne rundum gut anbraten.

3. Ketchup und Currypulver vermischen, zum Spieß servieren. Zubereitung: 15 Min.

Mmh, mit THOMY schmecken Ihre Salate einfach herrlich!



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

THOMY
macht mehr draus



evian.
Live young®

Ein Flüssigkeitsverlust von 1 bis 2% kann bereits die Leistungsfähigkeit um bis zu 20% senken.

Erneuern Sie daher das Wasser Ihres Körpers mit evian®, **100% natürlich pur** und frei von Zusätzen und chemischer Behandlung.

In Aktion bei Volg
vom 13. bis 18. August 2012



 Join us on
facebook
facebook.com/evianSuisse

«Tellsplättli»: Apfel-Käse-Blätterteigplatten



Zutaten für 16 Stück:

- 1 Blätterteig, rechteckig ausgewählt
- 150 g Zibu
- 100 g Quark
- 2 EL Emmentaler, gerieben
- 2 EL Pinienkerne

- 4 Äpfel, gerüstet, geviertelt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Aus Blätterteig Rechtecke von 5 x 8 cm ausschneiden.
 2. Zibu mit einer Gabel zerdrücken, mit Quark vermischen. Emmentaler und Pinienkerne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 3. Apfelstücke auf die Teigecken legen, Käsemasse auf die Äpfel geben, bei 220°C 15–20 Min. backen.
- Zubereitung: 40 Min.**

«Polizist Lächerli»: Lächerli-Parfait

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Vanillestängel, ausgekratzt Mark
- 80 g Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 100 g Basler Lächerli, fein gewürfelt
- 300 g Kirschen, entsteint
- 2,5 dl Rotwein
- 70 g Zucker
- 2 TL Maizena



2. Lächerliwürfel, danach die Eiermasse unter den Rahm heben, in 4 Puddingförmchen oder Gläser füllen und mind. 6 Std. gefrieren.
 3. Maizena in 1 EL Wein auflösen, beiseite stellen. Restlichen Rotwein mit Zucker aufkochen, Maizena einrühren, aufkochen, bis die Sauce bindet. Kirschen dazugeben, nochmals kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen.
 4. Kirschen auf dem Teller anrichten, Parfait daraufgeben und servieren.
- Zubereitung: 40 Min. + 6 Std. gefrieren.**

Zubereitung:

1. Ei, Eigelb, Vanillemark, Zucker und Lebkuchengewürz im heissen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

«Heidi für beidi»: Melonen-Crevetten-Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 180 g Saurer Halbrahm
- ½ Zitrone, Saft
- 1 EL Ketchup
- 1 Galia- oder Netz-Melone
- 1 P. Crevetten TK, aufgetaut
- 150 g Nektarinen, fein gewürfelt
- 5 Melissenblätter
- Salz, Pfeffer, Tabasco



Aus beiden Hälften mit einem Kugelausstecher etwas Fruchtfleisch ausstechen, mit Nektarinen und Crevetten in die Saurer-Sahne-Sauce geben.

Zubereitung:

1. Saurer Halbrahm in einer Schüssel mit Ketchup und Zitronensaft vermischen, mit Gewürzen abschmecken.
2. Melone halbieren, entkernen.

3. Salat zurück in die Melonenhälften füllen. Melissenblätter in Streifen schneiden, Melonen damit garnieren.

Zubereitung: 20 Min.

«Fleisch-Vogellisi»: Fleischvögel mit Sommergemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinsplätzli
- 50 g Speckwürfel
- 100 g Sommergemüse, fein gewürfelt (z.B. Peperoni, Zucchini, Auberginen)
- 100 g Fleischkäsebrät
- 2 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Plätzli in einem Gefrierbeutel flach ausklopfen, Speckwürfel in einer Bratpfanne ohne Zugabe von Fett anrösten, Gemüse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut andünsten, auskühlen lassen.
2. Brät unter die Gemüse-Speckmischung «kneten», Masse auf Schnitzeln verteilen.

3. Schnitzel auf einem Stück Alufolie sorgfältig satt einrollen, Folie an den Enden verschliessen. Rundum mit einer Gabel einstechen. Im Dampf 20 Min. pochieren.

4. Fleischvögel aus der Folie nehmen, in Bratbutter kurz anbraten, tranchieren und anrichten.

Zubereitung: 50 Min.

Tipp: Wer keinen Steamer besitzt, kann die Fleischvögel in 2,5 dl Hühnerbouillon pochieren.

Fitness ist käuflich!

Fit und mit voller Energie durch den Tag. Zwicky Müesli fördern Ihre Leistung, Ihre Ausdauer und Ihre Konzentration. Probieren und geniessen.

Bio Hirseflocken die natürliche Aufbaunahrung für Haare, Haut und Nägel. Als Beigabe zu Müesli, im Joghurt, Fruchtsalat oder für Aufläufe.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Zwicky
since 1892

www.zwicky.ch

BACARDI CUBA LIBRE
EINER DER BELIEBTESTEN
LONGDRINKS DER WELT.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



DRINK RESPONSIBLY © 2012 BACARDI and the Bat Device are registered trademarks of Bacardi & Company Limited.

profitieren
Sie jetzt

Rosière



Syrah Vin de Pays d'Oc demi-doux Rosière, 75 cl

Chardonnay Viongnier Vin de France Rosière, 75cl

NEU IM SORTIMENT: Vin Rosé de France demi-doux Rosière, 75 cl*

*Nur in grossen Verkaufsstellen erhältlich

«Gnouss»: Nuss-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

30 g Baumnüsse
20 g Haselnüsse
1 EL Bouillon
1 TL Senf
100 g Honig

Zubereitung:

1. Nüsse in einer Bratpfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie Aroma verströmen. Etwas abkühlen lassen, im Mörser zerstoßen.

2. Mit Bouillon und Senf mischen, Honig dazugeben und zu einer glatten Sauce rühren.

Zubereitung: 15 Min.

Tipp: passt zu Fleischvögeln, Siedfleisch, Grillfleisch und Würsten.

«Chrütlichwur»: Zigerspätzli

2. Eier, Kräuter, Milch und Gewürze in den Mixbecher geben und kurz aufmixen.

3. Flüssigkeit in die Mulde leeren und den Teig aufschlagen, bis er Blasen wirft.

4. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Teig mit einem Knöpflesieb, Spätzlihobel oder vom Brett ins siedende Wasser schaben. Spätzli kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Sieb abschöpfen, in eine vorgewärmte Schale geben.

5. Aus dem Zibu mit 2 Teelöffeln kleine Nocken formen und über die Spätzli geben, sofort servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl
4 Eier
3 EL Kräuter, gehackt
2 dl Milch
1 EL Butter
100 g Zibu
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen.

«Passta»: Äplermagronen

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, gross, gehackt
1 EL Bratbutter
4 Kartoffeln, mittelgross, geschält
500 g Makkaroni
1 l Bouillon, kräftig
150 g Alpkäse, gerieben
2 dl Rahm

Zubereitung:

1. Zwiebel mit Butter in einer grossen Pfanne andünsten, bis die Zwiebel braun ist. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, zur Zwiebel geben.

2. Makkaroni darüber geben, Bouillon dazugliessen und mit



Wasser auffüllen, bis alles mit Flüssigkeit bedeckt ist.

3. Flüssigkeit einkochen, Käse und Rahm unterrühren und servieren.

Zubereitung: 45 Min.

«Lemon Curd»: Zitronen-Creme

Zutaten für 1 Glas:

2 Zitronen, unbehandelt
250 g Zucker
60 g Butter
3 Eier

Zubereitung:

1. Zitronenschalen abreiben, Zitronen auspressen. Mit den restlichen Zutaten verrühren.

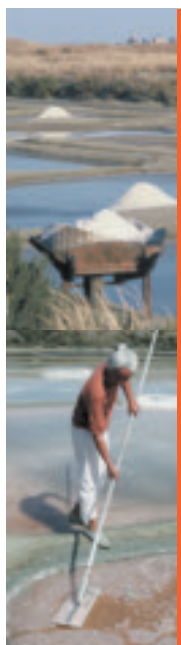
2. Masse auf dem Wasserbad so lange rühren, bis sie dick und leicht



glasig wird. Ins Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung: 30 Min.

Tipp: passt aufs Zmorgebrot, ist aber auch eine feine Tortenfüllung.



SelMondo®

«Geniessen Sie die unterschiedlichen und aussergewöhnlichen Salze»



FLEUR DE SEL DE GUÉRENDE

SelMondo®-salze werden von Experten sorgfältigst ausgewählt und zeichnen sich durch ihre besondere Herkunft und ihre hohe Qualität aus.

in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

SelMondo®

NEU: SelMondo® – Internationale Salzspezialitäten der

schweizer rheinsalinen

Schweizer Rheinsalinen AG
Salines Suisses du Rhin SA
CH – 4133 Pratteln 1
www.selmondo.ch

HERAUSGEPICKT

Guglielm Tell ha franc gi gronda fom. S'imaginai: tutgar il mail sin il chau da l'agen figl, remblar tras il stemprà sin il Lai dals Quatter Chantuns e la fin finala anc curren fin a la «Hohle Gasse» per sajettar la segunda frizza sin Gessler.



Guglielm
Tell

E tranteren nagin temp per mangiar. Sche Tell fiss stà Engiadinais avess el stuì mangiar avant in «plain in pigna», la spaisa tipica engiadinaisa cun tartuffels grattads. Quels ston ins metter crivs e frestgs sin ina lastra cun bler ieli d'ulivas u paintg. Latiers tutgan quadrins da charnpiertg. Betg emblidar da cundir bain. Suentert mett'ins la lastra en il furn e quai che vegn puspè or dal furn è ina delicatessa. Guglielm Tell avess senza dubi gi gugent «plain in pigna», era sch'el era in Uranais. Ma «plain in pigna» è ina tratga per tips sco Guglielm Tell. E tge mangian ils eroxs dad oz? Per exempel ils politichers e diplomats che ston negoziar cun auters stadis? U ils eroxs da sport che van als gieus olimpics a Londra? Jau crai strusch «plain in pigna». Ils sportists planiseschan gia onns avant tge ch'els ston mangiar per esser en furma il di x, uschia ch'els han la schanza da davenstar champiun olimpic. «Plain in pigna» avess segiramain memia bler grass. Ma forsa che «plain in pigna» fiss in trumf per diplomats e politichers. Forsa che la Germania avess gia daditg acceptà las cunvegns da taglias cun la Svizra, sche las figuras decisivas avessan pudì mangiar ina giada in bun «plain in pigna».


David Spinnler

Wussten Sie, dass ...

... das Landfrauen Kochbuch jetzt in Ihrem Volg zum Spezialpreis erhältlich ist und viele feine Gerichte aus der modernen Landküche enthält? Das 1. Kochbuch des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV) gewährt Einblick in die Küchen und Töpfe der Landfrauen und bietet gleichzeitig spannenden Lesestoff. Sieben Porträts von Schweizer Bäuerinnen erzählen vom Alltag der Frauen auf dem Land. 120 regionale Rezepte für jede Jahreszeit, Menüpläne sowie stimmungsvolle Food- und Porträtfotos machen das Kochbuch zum Hochgenuss.

Das Landfrauen Kochbuch:
Ein persönlich-kulinarisches Porträt
in 120 Rezepten für das ganze Jahr
edition Culinea, 192 Seiten, www.culinea.ch
ISBN: 978-3-033-03393-1

Volg-Spezialpreis
statt Fr. 44.-
nur Fr. **39.90**



... der Volg Danke-Kuchen ein doppelt feines Dankeschön ist? Denn in einem Stück stecken gleich zwei verschiedene Kuchen. Die eine Hälfte ist fruchtig frisch mit Ananasstücken, die andere Hälfte schoggi fründlich mit einer Kokosnote. Ob als Mitbringsel zum Grillfest oder für den Wanderausflug: Der 750 Gramm schwere Kuchen bietet Genuss für die ganze Gesellschaft und ist ein hochwertiges Schweizer Produkt.

Der Volg Danke-Kuchen ist in der Kartonverpackung (Fr. 9.90) oder der attraktiven Blechdose (Fr. 12.90) erhältlich und kann jeweils mit einer persönlichen Botschaft versehen werden.



Lesenswert!



Kochen beim Campen muss sich – gerade, wenn Kinder dabei sind – nicht auf Spaghetti Napoli und Grillwürste beschränken. Egal ob nur ein einfacher Gaskocher oder ein Minigrill zur Verfügung stehen, dieses Buch beweist mit über 80 fantasievollen und originellen Rezepten, dass Kochen unter freiem Himmel sehr genussreich sein kann.

**Claudia Seifert, Julia Hoersch,
Nelly Mager: Campingküche**
AT Verlag, 160 Seiten,
ISBN: 978-3-03800-623-7



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

Verlosung WIKINGER-SCHACH

Im «Öise Lade» 06/12 haben wir 10 x 1 Wikinger-Schach, Basic-Set, von Huspo im Wert von je Fr. 88.– verlost. Gewonnen haben: Marcel Keller aus Rüdlingen, Stephan Pulver aus Lostorf, Walter Risch aus Vuorz, Sylvan Birri aus Herznach, Irene Strebel aus Bremgarten, Robin Imhof aus Balterswil, Ruth Häni aus Bowil, Christa Berchtold aus Eschenz, Bertle Keller aus Fanas und Susanne Heinrich aus Unterägeri.

Novissimo S'POSCHTI- GWÜNNSPIEL VOM VOLG

Den 1. bis 5. Preis, je einen Töggeli-Kasten von Suchard Express im Wert von je Fr. 425.–, haben Martin Brühwiler aus Basadingen, Rudolf Kägi aus Mogelsberg, Cornelia Zahnd aus Pfaffnau, Christian Hunger aus Oberaach und Rudolf Hänggi aus Alchenflüh gewonnen. Fünf weitere Gewinner dürfen sich über je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– freuen; zehn Leserinnen und Leser haben je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.– gewonnen.

Lösungswort 06/12: «Gartengrillfest»

Auflösung des Kambly-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 05/12: Antwort C, Emmental.

Den 1. Preis, 2 Übernachtungen für 2 Personen in der grandiosen Whympfer-Suite im Boutique-Hotel Monte Rosa, Zermatt, inkl. 2 Eintritte für die Kitchen Party am Swiss Food Festival im Wert von Fr. 3150.–, gewann Sonja Ziegler aus Rheinau. Den 2. und 3. Preis, je 2 Übernachtungen für 2 Personen in der klassischen Suite im Hotel Monte Rosa, Zermatt, im Wert von je Fr. 1220.– gewannen Mägi Delli Compagni aus Tann und Caesar Campi aus Suhr. 47 weitere Leserinnen und Leser erhalten je eine Kambly Art-Collection-Dose, gestaltet vom Künstler Chen Jianghong im Wert von Fr. 49.–.



Reist nach Zermatt: Gewinnerin Sonja Ziegler aus Rheinau (M.) bei der Preisübergabe mit Kiri Disseris von Kambly SA (r.) und Volg Produktmanagerin Gabi Fehr.

Gewinnen mit Kambly



© silencefoto - Fotolia.com

De grünen Duume

Der Spätsommer ist ideal, um neue Hecken zu pflanzen. Der Boden ist noch warm genug, damit die Neupflanzung vor dem Winterfrost gut verwurzeln kann. Suchen Sie sich zum Pflanzen einen nicht zu warmen Tag aus und graben Sie die Pflanzlöcher in einem Abstand von knapp 1 Meter. Als Faustregel gilt: Das Pflanzloch sollte doppelt so gross sein wie der Wurzelballen. Kürzen Sie überlange Wurzeln. Mischen Sie den Aushub mit guter Komposterde und Hornspänen, bevor Sie die Löcher wieder füllen. Die Erde gut andrücken und einen Giessring formen, damit das Wasser auch wirklich zu den Wurzeln läuft. Auch bei Regen kräftig angießen und mit den Wassergaben in den nächsten Wochen regelmässig fortfahren, bis die Wurzeln angewachsen sind.

Demnächst «Öise Lade» 09/12 erscheint am 30. August 2012



Dolce vita

Ein Insalata Caprese, eine Pizza oder Gnocchi für Naschkatzen und Liebhaber von Süssem? Dass dies kein himmlischer Traum ist, beweisen unsere Desserts, die klassische italienische Gerichte von ihrer süssen Seite zeigen.



Italiens pikante Seite

Italien ohne Pasta ist wie Pisa ohne schiefen Turm. Nebst Nudeln stehen in diesem More & More auch Antipasti- oder Fleischkreationen aus dem «Stiefel» im Mittelpunkt.

Achtung,
fertig,
Schule!



Jetzt zugreifen.