

öise lade

Küche
aktuell

Italia a tavola!

Im Themenheft ab Seite 29

Sönd

*willkomm
im Appezöll*



**Bester
Eistee
Geschmack**





Editorial

Vor wenigen Tagen haben wir die Medien über das Geschäftsjahr 2012 informiert. Erfreulicherweise ist es uns in allen Verkaufskanälen – Volg, Tankstellenshops, Freie Detaillisten – gelungen weiterzuwachsen. Diese gute Entwicklung der Volg-Gruppe ist nicht nur beim Umsatz, sondern auch auf der Landkarte sichtbar: Vor kurzem haben wir in Ried-Brig den mittlerweile elften Volg-Laden in der Westschweiz (Romandie und Oberwallis) eröffnet und es freut mich, dass der Name Volg dort bereits für viele Kundinnen und Kunden kein Fremdwort mehr ist. Offensichtlich schätzen auch sie die traditionellen Volg-Mehrwerte wie Nähe, Freundlichkeit, persönliche Atmosphäre und die Übersichtlichkeit des Angebots für den täglichen Bedarf.

Danke für Ihre Treue

Dass unsere rund 550 Dorfläden auf ein erfreuliches Geschäftsjahr zurückblicken können, verdanken wir insbesondere Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden. Für das in den vergangenen Monaten entgegengebrachte Vertrauen möchten wir uns darum herzlich bei Ihnen bedanken. Ihre Treue ist ein grosser Ansporn für uns, unsere Leistungen weiterzuerbessern, und wir hoffen, dass Sie unseren Leitspruch «frisch und fründlich» respektive «frais et sympa» bei jedem Einkauf noch etwas mehr erleben.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung

Typisch Schweiz – Typisch Volg Schweizer Karten sind Trumpf

18



5 Küche aktuell

Italia a tavola!

9 Kochschule

Kochen lernen von Profis

13 Einfach & bequem

Saftige Rolle, süsser Aufsteller

16 Weinerlebnis

Genuss in Grün

18 Typisch Schweiz – Typisch Volg

Schweizer Karten sind Trumpf

20 Volg. Im Dorf daheim

Dorfporträt Vitznau mit Wettbewerb

22 Aktueller Tipp

Fruchtig süsser Frühstücksgenuss

25 Hausmarke

Riegel für Riegel natürliche Power

27 Öisi Chuchi

Die neue Sendung aus Krادolf (TG)

29 Mehr zum Thema

Appenzell: typisch, kulinarisch, persönlich

37 Wettbewerb

Gewinnen mit Hiestand

39 Feins vom Dorf

Appenzeller Siedwurst aus Stein (AR)

40 Novissimo

Neu in Ihrem Volg

43 Aktueller Tipp

Goldenes Ei für goldgelbe Pasta

47 Freizeit Kochkurs

Pasta in aller Form

49 Freizeit Naturena

Neue Kurse für Kreative

51 Freizeit Teens

Maximal coole Mini-Kuchen

53 Volgi & Volgine

Zeichnen, spielen, wissen

55 Saison

Knackfrische Salat-Stars

5

Küche aktuell
Italia a tavola!

Teens
Coole 51
Mini-Kuchen



29

Das Themenheft

mehr zum thema

Appenzell:
typisch,
kulinarisch,
persönlich



Buitoni

La Toscana



* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



Eine erstklassige Pizza mit natürlich gereiftem Sauerteig, frischen Zutaten und einem extra-knusprigen Boden.



Küche aktuell

Lebhaft und lustig geht es auf Italiens Märkten zu und her: Die Musik spielt, man trifft sich und genießt, was der Frühling hergibt. Ein italienisches kulinarisches Frühlingsfest holt die fröhliche Marktstimmung zuhause an den Tisch. «Tavolata» nennen die Italiener das gemütliche Zusammensein an einer grossen Tafel – mit vielen Gästen, ganz im Zeichen der Lust am guten Essen. Auf unserer «Tavolata» zelebrieren wir einen bunten «Mercato privato». Dabei stehen kreative Pastagerichte mit saisonalen Zutaten im Mittelpunkt. Aber nicht nur: Die berühmten Antipasti werden ebenso serviert wie ein gutes Stück Fleisch. →

Die italienische «Tavolata» lässt sich ganz einfach nach Hause holen. Kleine Häppchen und grössere Bissen genießt man echt italienisch an einem grossen Tisch.

Italia
a tavola!

Italiens Landesfarben zum Anbeissen: Tarte Tricolore mit Spargeln, Ricotta und Cherrytomaten – eines von vielen Gerichten auf unserer «Tavolata».



Kochkurs Mai

Pasta in aller Form

«Pasta Mania» lautet das Motto des neuen Volg-Kochkurses. Ein formen- und farbenfroher Abend wie in bella Italia. Mehr Infos auf Seite 47.



Auch Patate (dt. Kartoffeln) sind beliebt in Italien. Der Frühlings-Kartoffelsalat «Patate Primavera» ist mediterran angehaucht.



TIPP

Der aussergewöhnlich fruchtige Primitivo Salento IGT Follare ist der passende Tropfen zur Erbsen-Frittata.



Pasta-Party Primavera



TIPP

Der Pinot Grigio terre di chieti IGP trinkt sich mit seinem blumigen Bukett hervorragend zu den Spargel-Krawättli.



«Farfalle» heisst Schmetterling und ist die Nudelform, die unseren Krawättli entspricht. Farfalle Asparagi sind also Spargel-Krawättli.



Das italienische Omelett wird *Frittata* genannt. Die *Piselli-Frittata* mit *Spaghetti* ist eine *Erbsen-Frittata*.

→ Denkt man an Italien, kommt sie einem als Erstes in den Sinn: die Pasta. Auch eine «Festa italiana» wäre ohne Pasta kein italienisches Fest. Doch hat das stiefelförmige Land noch mehr Feines zu bieten. «Pasta e più» – Pasta und mehr – lautet darum das Motto der Pasta-Party Primavera. «Primavera», wie der Frühling auf Italienisch heisst, steckt in Form von knackigem Spargel, grünen Erbsen oder frischen Kräutern in den Gerichten. Kombiniert werden die Frühlingboten mit typisch italienischen Zutaten wie Ricotta, Prosciutto crudo, Mascarpone, getrockneten Tomaten oder Artischocken. Dazu eine Prise Geselligkeit, ein guter Schluck *Vino* und beschwingte *Musica* – schon fühlt man sich fast wie bei Nonna.

Mehr braucht es denn auch nicht. Denn das Schönste ist die Einfachheit der italienischen Gastfreundschaft.

Unkomplizierte «Tavolata»

Die «Tavolata» fasst diese in ein Wort. Von «tavola» (dt. Tisch) abgeleitet, bezeichnet das Wort eine einzige grosse Tafel, an der man sich zum unkomplizierten Essen trifft. Denn das Geheimnis einer regelrechten «Tavolata» liegt in der Regellosigkeit: ungezwungen die Atmosphäre, locker und lebhaft wie die italienische Mentalität die Präsentation von Tisch und Speisen. Es darf in Schüsseln oder auf Platten angerichtet und aus Karaffen eingeschenkt werden. Auch die Dekoration fällt simpel aus: Verteilen Sie zum Beispiel Pasta oder Dörrtomaten lose auf dem Tisch, verwandeln Sie ausgepresste Zitronen- und Limettenhälften in hübsche Teelichter oder stellen Sie knackiges Gemüse in Körben auf. Einfach *prima*, so eine Pasta-Party Primavera! ←



«Pasta» heisst auf Deutsch «Teig». *Spargel* in *Pasta Sfoglia* steht für *Spargel* im *Blätterteig*.



Unser bestes Stück Natur.

Ohne Kompromisse – Natur pur.

www.agrinatura.ch



Schweins-Nierstück mariniert

Softiges, zartes Fleisch, verfeinert mit einer würzigen Marinade. Der aromatische Genuss, der immer passt.



Bündner Rohschinken

Die Delikatesse aus den Bündner Bergen ist ein vorzüglicher Begleiter in der Spargelsaison.



Lyoner

Der unvergesslich leichte Genuss. Schmeckt köstlich im Wurst-Käse Salat oder auch zum Apéro.

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.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse



Fleisch mit viel Gusto: «Lamm in Lardo», Lamm im Speck, das mit Knoblauch gespickte «Kotelett all'Aglio» und «Arrosto al Forno», Kräuterbraten aus dem Ofen.



TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Zum Spicken eignen sich Kräuter und Gewürze, die von relativ fester Konsistenz sind wie Knoblauch, Rosmarin, Thymian oder Peperoncini
- Beim klassischen Spicken mit Speck wird frischer, nicht behandelter Rückenspeck vom Schwein verwendet; auch grüner Speck genannt. Eingezogen wird dieser mit Hilfe einer Spicknadel
- Für das Umwickeln mit Bauernspeck keinen geräucherten Speck verwenden, da er sehr salzig ist
- Der Speck der umwickelten Fleischstücke kann nach Belieben mitgegessen werden oder nicht. Wird er nicht gegessen und soll das Fleisch trotzdem eine schöne Bräunung erhalten, Speckmantel 10 Min. vor Ende der Garzeit entfernen

Spicken erlaubt! Was man als Schüler lieber lassen sollte, ist bei Hobbyköchen durchaus gefragt. Ursprünglich spickte man mageres Fleisch mit rohem Speck, um es saftiger zu machen. Etwas Fingerspitzengefühl ist beim Umgang mit der Spicknadel allerdings gefordert. Lediglich ein paar Einschnitte benötigen das Spicken mit Kräutern oder Knoblauch. So verleiht man Fleischstücken noch mehr Aroma. Eine beliebte und ebenfalls einfache Methode ist das Bardieren. Dabei werden Fleischstücke mit Speck umwickelt, um sie vor dem Austrocknen zu schützen. Das Wort leitet sich vom französischen «barder» (dt. umhüllen) ab.



Fantastische Fleischspezialitäten für jeden Geschmack: Lammierstück, Schweinsbraten, Speck und Koteletts.

SCHRITT für SCHRITT bardieren



Speck auslegen, Lammierstück beidseitig mit Senf bestreichen, auf den Speck legen und damit umwickeln.



Mit Küchenschnur binden, damit der Speck beim Braten besser hält. Thymianzweige unter die Schnur stecken.

SCHRITT für SCHRITT spicken



Fleisch rundum mit einem scharfen Messer mit Einschnitten versehen (Braten: ca. 2–3 cm tief; Kotelett: ca. 1–2 cm tief).



Kräuter und Peperoncini in die Einschnitte im Braten stecken; Koteletts mit Knoblauch, Oliven und Zitronenschale spicken.



Jetzt **WIEDER** im Kühlregal!

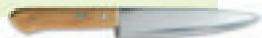


FEUER FREI!

... die Grillsaison ist eröffnet.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Mediterrane Spiesse

Für die optische Morgenröte (ital. «Aurora») bei den Ravioli-Sticks «Aurora» sorgt die Orange.



Am Anfang war das Antipasto.

Das gilt für jedes italienische Menü. Die kleinen Appetithäppchen haben ihren Auftritt, bevor die italienische Küche zu den gehaltvollen Speisen übergeht. Ihr Name heisst denn auch übersetzt «vor dem Mahl». Wer Antipasti aufischt, hat die Qual der Wahl aus einem bunten Strauss an Ideen. Doch keine Panik: Viele Antipasti sind einfach selbstgemacht und benötigen nur wenige Zutaten, die man fixfertig kaufen kann: Aus Pizzateig werden Grissini; Ravioli, Mozzarelline, Oliven oder Sardellen bestücken kleine Spiesse; ein bisschen Parmigiano, etwas Weissbrot, und das Antipasti-Festival ist fast schon angerichtet.



Bruschette mit Feta und Kohlrabi



Parmesan-Gitter

TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Für blitzschnelle Bruschette (sprich: Brusgette) fertige Bruschettina-Masse verwenden
- Grissini können auch mit Rohschinken umwickelt werden
- Der Kräuter-Dip schmeckt auch als Pesto zu Pasta
- Einfache Antipasti-Ideen, die nur angerichtet werden müssen, sind Prosciutto crudo (Rohschinken) oder Salami, in Stückchen geschnittene aufgebakene Pizza, Oliven, getrocknete Tomaten oder eingelegte Artischocken, Sardinen, Sardellen, Mozzarelline oder Ciabatta-Brot zum Aufbacken



Grissini mit Kräuter-Dip



Viele Zutaten für schnelle Antipasti-Ideen gibt's im Volg.



Rezepte zum Sammeln

Mamma mia! Was soll ich heute bloss kochen? Holen Sie sich im Volg kostenlos neue Koch-Ideen. Auf den Volg Rezept-Flyern finden Sie jede Woche ein Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert.

Munz+



Munz Prügeli Summer Edition – Die erfrischende Seite der Schokolade

Die Fruchtprägeli in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Himbeere und Orange sind eine erfrischend-leichte Abwechslung in der warmen Jahreszeit. Munz macht einfach Freud...

www.munz.ch

(in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich)



GESTALTE

DEINE ITALIENISCHE LIEBESGESCHICHTE



PENNE & OLIVE
UNZERTRENNLICH
Seit einem Essen mit der Familie

Neu
bei Volg:
Sugo
Olive



Einfach & bequem

Italien einfach, bitte! Subito aufgetischt sind diese zwei Italoschweizer Gerichte.

Saftige Rolle

Wer sich auf die Schnelle von italienischem Genuss einwickeln lassen möchte, liegt mit den Poulet-Involtini goldrichtig. Ihr Name ist Programm: von «involtare» (dt. einwickeln) abgeleitet, handelt es sich um eine Art italienische Rouladen. Oft bekommt man sie, wie unsere Fleischvögel, gefüllt serviert. Mit Hülle statt Fülle überzeugen die pfannenfertigen Poulet-Involtini aus dem Volg. Das gerollte Pouletfleisch ist mit Speck umwickelt, wodurch es saftig bleibt. Aufwändiges Verarbeiten von Kräutern erspart man sich mit dem Fertig-Pesto-genovese. Getreu seinem Namen, der seinen Ursprung im italienischen «pestare» hat, werden dafür zahlreiche duftende Basilikumblätter «zerstossen».

Poulet-Involtini mit Pesto-Spätzli

Für 4 Personen:

1 Pack Poulet-Involtini gemäss Packungsangabe zubereiten, warmstellen. 2 EL Pesto und 4 EL Schlagrahm aus der Dose in einer Schüssel verrühren, in eine Gratinform geben.

500 g Fertig-Spätzli darüber verteilen und im Ofen bei 180 °C 15–20 Min. backen. Involtini mit Pesto-Spätzli anrichten.

TIPPS&TRICKS

→ Zu den Involtini passen auch ein bunter Salat, knuspriges Brot, eine Polenta oder ein Weissweinsrisotto

→ Involtini können auch in einer Rot- oder Weissweinsauce geschmort werden

Drei Dinge für einen schnellen Hauptgang:
pfannenfertige Poulet-Involtini, Pesto, Fertig-Spätzli.





Einfach & bequem

«Tam Tam mi sù» statt Tiramisù:
Mit wenigen Zutaten wird aus dem
Schweizer Flan eine schnelle Vari-
ante des italienischen Desserts.

Süßer Aufsteller

Ein süßer Aufsteller ist das wohl be-
rühmteste Dessert aus der Cucina
italiana: das Tiramisù. «Zieh mich
hoch» lautet die vielversprechende deutsche
Übersetzung. Eine nicht alltägliche Namens-
geschichte steckt hinter dem bekannten
Schweizer Tam Tam: Ein Mitarbeiter der
Produkteentwicklung brachte seinem Klein-
kind, das noch nicht sprechen konnte, eine
Kostprobe des neuen Flans nach Hause.
«Tam Tam» sollen die ersten Worte überhaupt
gewesen sein, welche der kleine Probe-Esser
begeistert nach dem Probieren gerufen hat.
Das war 1966. Heute ist Tam Tam in aller
Munde von Klein und Gross. Grossartig
schmeckt es auch italienisch angehaucht als
Tam Tam mi sù mit getränkten Löffelbiscuits
und Mascarpone.

Aus Tam Tam Chocolat und
Löffelbiscuits wird ein kleiner
Desserttraum.



Tam Tam mi sù

Für 4 Personen:
10 Löffelbiscuits halbieren,
5 Biscuitstücke auf je einen
Dessertteller geben, 2 **Espressi**
und 2 cl **Weinbrand** vermischen,
über die Biscuits träufeln.
Je 1 von 4 **Tam Tam Chocolat** auf
die Biscuits stürzen und mit
je 1 TL **Mascarpone** garnieren.

TIPPS&TRICKS

- Tam Tam Chocolat durch Tam Tam Vanille ersetzen
- Tam Tam mi sù nach Belieben mit saisonalen Früchten servieren
- Weinbrand durch Amaretto oder Baileys ersetzen. Zum Tam Tam Vanille schmecken auch in Prosecco oder Sirup getränkte Löffelbiscuits

Doppelt gute Dessert-Idee

Exklusiv für Volg wird der Volg Danke-Kuchen gebacken. Er bietet Genuss im Doppelpack: mit einer schoggigen Hälfte mit einer feinen Kokosnote und einer fruchtig-frischen Seite mit Ananasstückchen. Das hochwertige Schweizer Produkt ist in der Kartonverpackung oder der attraktiven Blechdose erhältlich, lässt sich mit einer persönlichen Botschaft versehen und ist ein ideales Geschenk oder Mitbringsel.



Geschmacklich und farblich strotzen sie förmlich vor Frühling: der fruchtige Pinot Grigio terre di chieti IGP und der cremig-würzige Bärlauch-Brie.

Genuss in Grün

Rund ein Fünftel aller Weine der Welt stammen aus Italien. Das macht Italien zum Weinland Nummer eins. Unter den aktuellen Weinangeboten im Volg befindet sich eine wunderbare Auswahl, die das Weinkönnen der Italiener verkörpert: vom berühmten Chianti aus der Toskana bis zum Primitivo aus dem südlichen Apulien. Der Grossteil der italienischen Weine ist rot. Wer zum Frühlingsbeginn lieber einen erfrischenden Weisswein einschenken möchte, trifft mit dem Pinot Grigio terre di chieti IGP die perfekte Wahl. Mit seinem komplexen blumigen und fruchtigen Bukett eröffnet er einen Apero auf schöne Weise und mundet zu Antipasti ebenso wie zu Fisch, weissem Fleisch, Frischkäse oder Grillgemüse. Passend zum Frühling weist seine strohgelbe Farbe grünliche Reflexe auf. Die Farbe der vollreifen Weintrauben tendiert zum Gräulichen. Dies gibt der Rebsorte Pinot Grigio auch ihren Namen: «Grigio» ist das italienische Wort für «Grau».

Frühlingsbote in der Füllung

Nicht nur optisch passt der Bärlauch-Brie mit seiner grünen Füllung bestens zum Weisswein in der grünen Flasche. Den cremigen Brie, welcher im Kloster Engelberg aus reiner Bergmilch hergestellt wird, füllt man bei den Gebrüdern Eberle in Gossau (SG) jetzt wieder saisongerecht mit einer fein rezeptierten Bärlauch-Frischkäse-Mischung. Eine elegante Geschmackskombination zum Pinot Grigio terre di chieti IGP. Während man den Weisswein bei erfrischenden 8 bis 10 Grad trinkt, entfaltet der Bärlauch-Brie seinen Geschmack optimal, wenn man ihn chambriert geniessst. Nehmen Sie die einmalige Schweizer Bärlauchspezialität dafür gute 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank.



Wein des Monats
Pinot Grigio terre di chieti IGP
75 cl, statt Fr. 11.50
Fr. 8.50



Käse des Monats
Mini-Brie Bärlauchlino
150 g, statt Fr. 5.20
Fr. 4.20
Brie Bärlauch
100 g, statt Fr. 3.80
Fr. 3.-

- 1. Pinot Grigio terre di chieti IGP 2011 Italien**
- 2. Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore 2011 Schweiz**
- 3. Salice Salentino DOC Trentacinquesimo Parallelo 2011 Italien**
- 4. Primitivo Salento IGT Follare 2011 Italien**
- 5. Negroamaro del Salento IGP 2010 Italien**
- 6. Aglianico DOC 2011 Italien**
- 7. Chianti Colli Senesi DOCG 2011 Italien**
- 8. Costalago Rosso Veronese IGT 2009 Italien**

Käse und Konditoren-Kunst



Wegen einer Mehlstauballergie musste sich der Bäcker Max Eberle 1974 nach einer neuen Tätigkeit umsehen. Er erfand sein Handwerk neu und wurde erster Käse-Konditor der Welt. Aus Käse schuf er Torten, Pralinen und Cakes. Heute leiten seine Söhne Rolf, Felix und Max den Betrieb Gebrüder Eberle AG in Gossau (SG). Hier wird in liebevoller Handarbeit, zum Beispiel von Mitarbeiterin Sandra Schönenberger (Foto), unter anderem Schweizer Kloster-Brie mit diversen natürlichen Zutaten wie Bärlauch, Chili oder Trüffel gefüllt. Eine weitere Spezialität ist der «Schweizer Fruchtkäse» mit Aprikosen, Haselnüssen und Datteln.

Weinnotizen

Welcher Wein zu Pasta am besten passt, lässt sich nicht verallgemeinern. Denn entscheidend ist die Sauce. Helle, rahmige Saucen verlangen nach leichten Rot- oder frischen Weissweinen, eine kräftige Sauce, wie Bolognese, erträgt einen ebenbürtigen, kräftigen Partner, wie einen rassigen Rotwein.



Charakter

Zartes Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Komplexes, fruchtiges, blumiges Bukett. Am Gaumen weich und harmonisch

Leuchtendes Rubinrot. Intensiver Duft von frischen Waldbeeren. Leichte, feine Gewürznoten. Voller, ausgewogener Wein mit schönem Rückgrat

Tiefes Rubinrot. Am Gaumen sortentypisch, angenehm und intensiv. Vollmundig, kräftig, aber samtig und harmonisch im Geschmack

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Charmant und aussergewöhnlich fruchtig. Gute Struktur mit grosszügiger Fülle

Rubinrot. Aromen von frischer Minze, Cassis und Himbeere. Weicher Auftakt, am Gaumen elegant, langer, aromatischer Abgang

Sattes Rubinrot. Intensives, würziges, fruchtiges Bukett. Wirkt mit seinem hohen Tanningehalt eher robust

Schönes Rubinrot. Fruchtig, voll und ausgewogen, harmonisch

Schönes Rubinrot. Blumiger Duft mit Noten reifer Beerenaromen. Weicher Auftakt, samtiger, langer Abgang

Trinken

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C

Jetzt trinken, bis 4 Jahre, bei 16–18 °C

Bis 4 Jahre, 18–20 °C

Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 18 °C

Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 18–20 °C

Bis 6 Jahre, bei 17–18 °C. Flasche 1 Std. vorher öffnen

Bis 5 Jahre, bei 18 °C

Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

Passt zu

Frischkäse, gegrilltem Gemüse, Süsswasserfischen, weissem Fleisch, Antipasti, Aperitif

Sonntagsbraten vom Rind oder Schwein, Pilzgerichten mit Maispolenta, Kaninchenragout, Hartkäse

Typisch italienischen Gerichten, rezentem Käse

Fleisch, Grilladen, Käse

Rotem Fleisch, besonders vom Holzkohlegrill, Käse von mittlerer Reife, Wild

Grilladen, Braten, Wildbret, reifem Käse

Braten, Geflügel, Wild

Rindsragout, Rumpsteak mit Teigwaren, asiatischen Gerichten, Wild, Grilladen, Käse

Pkt.

16,5

16,5*

16,75

16,75*

17*

16,5

16,5*

16,75

Meine Bestellung

Anzahl 6er-Karton
PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP,
75 cl statt Fr. 69.– nur Fr. 51.–

Anzahl 6er-Karton
MERLOT TICINO DOC
SELEZIONE D'AUTORE,
75 cl statt Fr. 83.70 nur Fr. 69.60

Anzahl 6er-Karton
SALICE SALENTO DOC
TRENTACINQUESIMO PARALLELO,
75 cl statt Fr. 51.– nur Fr. 39.–

Anzahl 6er-Karton
PRIMITIVO SALENTO IGT FOLLARE,
75 cl statt Fr. 46.80 nur Fr. 35.70

Anzahl 6er-Karton
NEGROAMARO DEL SALENTO IGP,
75 cl statt Fr. 69.– nur Fr. 51.–

Anzahl 6er-Karton
AGLIANICO DOC,
75 cl statt Fr. 65.40 nur Fr. 45.–

Anzahl 6er-Karton
CHIANTI COLLI SENESI DOCG,
75 cl statt Fr. 53.40 nur Fr. 43.20

Anzahl 6er-Karton
COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT,
75 cl statt Fr. 77.40 nur Fr. 53.40

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Datum

Unterschrift

Diese Aktion gilt vom 1. bis 27. April 2013, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2013» von Chandra Kurt.

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Diese Aktion gilt vom 1. bis 27. April 2013, solange Vorrat.



In Urtenen-Schönbühl (BE) setzt man nicht alles auf eine Karte, sondern gleich auf etwa 50 Millionen davon: Soviele entstehen jährlich im Kartenverlag ABC.

Trotz moderner technischer Mittel wie Fax, Computer und Smartphone: Zu besonderen Anlässen lässt man noch immer gern die klassische Karte sprechen. Drei Buchstaben, die für kreative Karten aller Art stehen, sind ABC. Der gleichnamige Kartenverlag stellt in seiner modernen Produktionsstätte in Urtenen-Schönbühl bei Bern rund 50 Millionen Kartenprodukte pro Jahr her. «Damit machen wir doppelt so viele Menschen glücklich», sagen Daniel Eicher und Christian Beck, welche ABC gemeinsam leiten. Denn für sie ist klar: Es freut sich einerseits der Empfänger über die Wertschätzung, aber auch der Absender, der seine Gefühle in Worte fassen kann.

Immer wieder neue Karten

Das achtköpfige Grafik-Team sorgt dafür, dass jeder eine Karte findet, die zu seinem Anlass und seinem Empfänger passt. Zusammen mit 25 freischaffenden Künstlern entwerfen und gestalten sie Karten aller Art: klassische, trendige, solche mit Glanz und Glitter, Prägung oder zum Aufklappen, mit und ohne Text. Rund 3500 verschiedene ABC-Karten sind erhältlich; etwa 1400 davon werden pro Jahr durch neue Kreationen ersetzt. Eine kleine, immer wieder wechselnde Auswahl davon findet man auch im Volg. Von der Kreation bis zur Verpackung sind in Urtenen-Schönbühl 130 Mitarbeitende beschäftigt. Dass sich darunter «enorm viele langjährige» befinden, dafür tut ABC einiges. Die Gestaltung der tageslichtdurchfluteten Arbeitsplätze und die firmeneigene Kindertagesstätte sind nur zwei Beispiele. «Die Produktion der Karten, der richtige Umgang mit den verschiedenen Materialien und Maschinen erfordert viel Know-how. Dieses wollen wir erhalten. Ausserdem wollen wir zufriedene Mitarbeitende. Die Freude am Produkt wird bei uns bereits bei der Herstellung gelebt», erklären Christian Beck und Daniel Eicher.

Schweizer Karten sind Trumpf

Zur Geburt, zum Geburtstag, zum Muttertag oder zur Hochzeit: Für jeden Anlass kreiert ABC Karten, die auch im Volg erhältlich sind. Das Sortiment ist von Volg zu Volg unterschiedlich.



1. Das hauseigene Grafik-Team entwirft laufend neue Karten. Die Ideen werden teils zuerst von Hand skizziert oder direkt am Computer realisiert.



2. Drucken, prägen, falzen, veredeln: In den hellen Produktionsräumen des ABC-Kartenverlags entstehen laufend neue Karten.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

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 ist als Partner bodenständig, verlässlich und einfach normal im absolut positiven Sinne. Unsere langjährige Zusammenarbeit ist ein Miteinander, das ist heute nicht mehr alltäglich», so CEO Daniel Eicher und Marketing- und Verkaufsdirektor Christian Beck, welche die ABC-Gruppe gemeinsam leiten.



3. Die gedruckten, noch ungefalteten Karten werden teilweise noch mittels Folie mit Spezial-Elementen versehen und später gefalzt.



4. ABC bedient alle Volg-Läden persönlich und liefert aktuelle Karten für jeden Anlass.

Sozial engagiert

Seit 1905 stellt ABC hochwertige Glückwunschkarten her. 99 Prozent aller Karten stammen aus der eigenen Produktionsstätte. Die ABC-Gruppe, zu welcher der Kartenverlag und zwei Tochterfirmen gehören, engagiert sich zudem stark im sozialen Bereich. Sie führt nebst der firmeneigenen Kindertagesstätte die Stiftung Haus Serena inklusive der Wohngruppe Längenrüpp, die demenzkranken Menschen Wohnraum bietet. Ein Integrations-Programm ermöglicht psychisch und physisch beeinträchtigten Menschen den Wiedereinstieg ins Berufsleben. «Wir sind keine Samariter. Aber das Leben ist ein Geben und Nehmen. Und wir haben die wirtschaftlichen Mittel, etwas zu tun», begründet CEO Daniel Eicher.

Volg. Im Dorf daheim.

Vitznau



QR-Code scannen
und den Film über
Vitznau direkt auf
dem Mobile schauen.
Alle Filme auf
www.volg.ch



Wellenrauschen und Bergluft prägen das Luzerner Dorf Vitznau gleichermassen: der Vierwaldstättersee und die Rigi machen den idyllischen Ort zum attraktiven Ausflugsziel. Ferienstimmung kommt hier schnell auf: Dank des aussergewöhnlich milden Klimas wachsen sogar Südfrüchte und Palmen. Ein beliebtes Transportmittel, um Vitznau zu erleben, ist das Schiff. Ab 29. März sticht die Flotte der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees wieder nach Frühlingsschiffahrt in See. Wenn sich Touristen auf eines der Ausflugsschiffe begeben, hat Berufsfischer Martin Zimmermann sein Boot längst wieder verankert. Bereits um 4 Uhr in der Früh tuckert er in den dunklen See hinaus, um seinen Fang nach Hause zu holen. Ent-

schuppt, filetiert und geräuchert werden die Fische direkt in seiner Fischerei. Die geräucherten Fische von Martin Zimmermann



«Unser selbst geräucherter Fisch ist im Volg als «Feins vom Dorf»-Produkt erhältlich.»

Martin Zimmermann,
Berufsfischer

sind eine begehrte Delikatesse und auch im Volg Vitznau erhältlich – als eines der «Feins vom Dorf»-Produkte. Nebst geräucherten Forellen sind auch geräucherte Albeli erhältlich, eine Kleinfelchen-Art, die nur noch im Vierwaldstättersee vorkommt. Ebenfalls eine besondere Beziehung zum See hat

Willy Camenzind: Er erkennt allein am Tuten des Horns, welches Dampfschiff der Flotte gerade kommt. Spezielle Töne prägen auch seine Freizeit: Er ist Mitglied der Rigi Hundsbuchmusig Vitznau, die mit Schnurrägiige, Chlefeldi, Holzlöffeln oder Efeu-Blättern lüpfige Klänge produziert. Dieses Jahr



«Unsere Musik besteht aus alten originellen Instrumenten.»

Willy Camenzind,
Mitglied der Hundsbuchmusig

feiert die einzigartige Schweizer Musik ihr 50-Jahr-Jubiläum. Fast drei Mal so lange ist es her, seit man ab Vitznau auf die Rigi fah-

Volg-Werbekampagne 2013

Volg ist seit Jahrzehnten im Dorf daheim. Darum stellt die neue Volg-Werbekampagne Schweizer Dörfer, ihre Besonderheiten und ihre Bewohnerinnen und Bewohner in den Mittelpunkt. Den Anfang machen in diesem Jahr sechs Dörfer aus verschiedensten Teilen der Schweiz: Adelsboden (BE), Elm (GL), Morgins (VS), Tenna (GR), Unterstammheim (ZH) und Vitznau (LU). Weitere Dörfer werden für die Kampagne 2014 folgen.

Neu auch als Film

Mit der aktuellen Kampagne geht Volg dieses Mal noch näher ran: Zusätzlich zu Plakaten und Inseraten werden die Dörfer und Dorfbewohner in Kurzfilmen porträtiert. Alle Kurzfilme über die Dörfer können Sie jetzt unter www.volg.ch anschauen.



1. Preis



2.–11. Preis



12.–31. Preis



ren kann: 1871 wurde hier die erste Zahnrad-Bergbahn in Betrieb genommen. Einer, der die Strecke Vitznau–Rigi–Kulm kennt wie seine Westentasche, ist Eric Gauthier. Dabei war er einst dem Eiffelturm näher als dem bekannten Schweizer Gipfel. Eric Gauthier ist in Paris aufgewachsen und ver-



«Ich habe mich schon als Kind in die Rigi Bahn verliebt.»

Eric Gauthier,
Lokführer Rigi Bahnen

brachte immer die Sommerferien bei seinem Grossvater in Vitznau. Seither war für ihn klar, was er einmal beruflich machen

wollte: Lokführer bei den Rigi Bahnen werden. Vor elf Jahren hat er sich seinen Traum verwirklicht.



«Der Frühlingshoning ist feinkristalliger, der Herbsthoning bleibt etwas länger flüssig.»

Werner Amgarten,
Produzent «Feins vom Dorf»-Honey

Wie klingt die Hundsbuchmusig, wie sieht die Perspektive des Lokführers aus dem Kabinenstand der Rigi Bahn aus und wie verarbeitet Berufsfischer Martin Zimmermann seinen Fang? – Das und mehr erfahren und hören Sie im Kurzfilm über Vitznau unter www.volg.ch

FILM SCHAUEN UND GEWINNEN

Schauen Sie den Volg-Film über Vitznau und beantworten Sie folgende Frage:

Wie heisst das Dampfschiff, das Willy Camenzind im Film am Ton erkennt?

- A: Schiller
B: Uri
C: Gallia

1. Preis im Wert von Fr. 720.–

2 Übernachtungen für 2 Personen im Hotel Rigi Kaltbad inkl. 4-Gang-Abendessen, Eintritt ins Mineralbad und Spa (einlösbar von Sonntag bis Donnerstag)

2.–11. Preis im Wert von je Fr. 105.–

1 Tageskarte 1. Klasse der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees

12.–31. Preis im Wert von je Fr. 66.–

1 Tageskarte der Rigi Bahnen

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. April 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: bis 24. April 2013 unter 0901 250 350, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Namen und die Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis 24. April 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLG5 und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. April 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Vitznau», Postfach 344, 8401 Winterthur.

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



Aktueller Tipp

Mit den Hero Delicia-Konfitüren wird es am Frühstückstisch garantiert nicht langweilig: Die Vielfalt an Geschmackssorten ist gross und reicht von traditionellen Varianten wie Erdbeere und Aprikose bis zu spezielleren Sorten wie Bitterorange oder Johannisbeere. Die Premium-Konfitüre ist nicht nur in vielen Fruchtgeschmäckern erhältlich, sondern enthält auch besonders viel Frucht: Mit 60 Prozent Fruchtanteil beinhaltet sie mehr Früchte als viele herkömmliche Konfitüren und begeistert durch ihren vollfruchtigen Geschmack. Was sich heute als Qualitätsmerkmal hervorhebt, ist übrigens aus der Not entstanden: Die traditionsreiche Konfitürenmarke Hero Delicia wurde nämlich geboren, als im Zweiten Weltkrieg Zucker rationiert war und der Zuckeranteil in der Konfi zugunsten des Fruchtanteils gesenkt werden musste. Wie sich die Zeiten doch ändern!

Natürlich im Geschmack

Heute wie anno dazumal werden die Früchte für die Hero Delicia-Konfitüren sorgfältig ausgewählt, schonend gekocht und behalten so alle gesunden Nährstoffe sowie die natürlichen Eigenschaften wie Farbe, Vitamine und Geschmack. Auf jegliche künstliche Aromen, Konservierungsmittel und Farbstoffe wird verzichtet. Ein weiterer Grund, weshalb Delicia-Konfitüren auf vielen Schweizer Frühstückstischen stehen, ist die kompromisslose Umsetzung der strengen Qualitätsstandards. Zur Lieblings-Konfitüre einen feinen Butterzopf, ein gesundes Vollkornbrötchen oder hauchdünne Crêpes und der Tag beginnt perfekt!



Crêpes mit Konfitüre

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 2 dl Milch
- 2 dl Wasser
- 200 g Mehl
- 1 TL Salz
- Hero Delicia
Lieblings-Konfitüre

Zubereitung:

- ① Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel gut verrühren.
- ② Pfanne leicht einfetten und gut vorwärmen. Teig löffelweise in Pfanne giessen, durch Schwenken verteilen, bis der ganze Pfannenboden mit einer dünnen Teigschicht bedeckt ist.
- ③ Crêpes bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Sobald sie sich leicht vom Pfannenboden lösen, wenden, andere Seite fertig backen.
- ④ Crêpes auf Teller anrichten, mit Hero Delicia Lieblings-Konfitüre bestreichen, umschlagen und geniessen.



Ein hoher Fruchtanteil, der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und die grosse Sortenvielfalt machen Hero Delicia in der Schweiz zu einer der beliebtesten Konfitüren.

Fruchtig süsser Zmorge-Star



Kleiner feiner Mix

Delicia-Konfitüren gibt es auch im Kleinformat. Im Volg ist eine assortierte Hero Delicia-Portionenstange von 6 mal 25 Gramm erhältlich. Sie besteht aus den drei beliebtesten Konfitürensorten Erdbeere, Himbeere und Aprikose. Mit der praktischen Portionenpackung bietet Hero noch mehr Abwechslung auf dem Frühstückstisch sowie die passende Alternative für alle, die nur gelegentlich oder in kleinen Mengen frühstücken.



Aprikose, Erdbeere,
Himbeere, Johannisbeere,
Bitterorange und Schwarze
Kirsche: Hero Delicia gibt es
für jeden Fruchtgeschmack.

Hero
SINCE 1886

granini[®]

Alle granini PET 1L in Aktion vom 22. bis 27. April 2013!

Die granini Fruchtsäfte garantieren Fruchtliebhabern ein intensives und authentisches Fruchterlebnis. Ob als 1L Familienformat oder der handlichen 33cL Flasche für unterwegs, das vollmundige Aroma sonnenverwöhnter Früchte erfreut jeden. Bei Volv sind die Sorten Orange, Fruchtcocktail und Pink-Grapefruit erhältlich.*



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

“**Poulet Sweet & Sour**
leicht gemacht.”



Beginn
mit **Ben**[™]




Hausmarke

neu

Jeder der zwei neuen Volg Getreideriegel hat seine Stärken. Eine natürliche Stärkung zum Mitnehmen sind beide.



Riegel für Riegel natürliche Power

Der eine ist knusprig und wird mit viel Honig verfeinert, der andere trumpft mit einer raffinierten Fruchtkombination auf. Gemeinsam haben die Volg Getreideriegel Crunchy Honig und Apfel/Brombeere, dass sie Biss für Biss für einen natürlichen Energieschub sorgen und als wertvolle Ballaststoffquelle gelten.

Optimal für unterwegs

Der Volg Getreideriegel Crunchy Honig enthält neben viel Getreide wie Hafer und

Weizen 11 Prozent Honig, was ihn angenehm süß macht. Er ist zudem reich an Vollkorn. Der fruchtige Volg Getreideriegel soft Apfel/Brombeere ist leicht bekömmlich und besticht durch seinen süß-sauren Geschmack. Die handlichen, einzeln verpackten Energiespender passen in jede Jacken- oder Hosentasche und sind der perfekte Snack bei Outdoor-Aktivitäten wie Wandern oder Velofahren. Auch beim kleinen Hunger zwischendurch kommen sie gerade richtig.

Praktische Energiespender für unterwegs: die neuen Volg Getreideriegel.

NESCAFÉ®

Seit 75 Jahren entwickelt NESCAFÉ
in Orbe (VD) den beliebtesten
löslichen Kaffee der Schweiz



NESCAFÉ 200g
Gold Sérénade

12.70
statt 14.95

NESCAFÉ 200g
Gold de Luxe

12.70
statt 14.95

NESCAFÉ 200g
Gold Finesse

12.70
statt 14.95

NESCAFÉ 100g
Gold de Luxe

7.60
statt 8.95

Aktion gültig vom 01.04 bis 06.04.2013

Profitieren Sie jetzt!

Demnächst auf 4+

ÖSICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

Frau Signer, in «Ösi Chuchi» zeigen Sie unter anderem Ihre Lieblingsbeilage, die Pommes Dauphine. Was macht diese besonders?

«Die Kombination von Kartoffelstampf und Brühteig. Sie sind aussen schön knusprig und innen weich. Ich tische die Kartoffelkrapfen gerne auf, wenn ich Besuch habe. Und meine Gäste sind immer hell begeistert.»

Beruflich verteilt Heidi Signer aus Wuppenau (TG) Briefe und Pakete. Bei «Ösi Chuchi» geht die Post mit ihren beliebten Pommes Dauphine ab.

Beilagen in der Hauptrolle

Auch die Kräuterbutter zum Entrecôte ist hausgemacht.

«Ich mache diese immer selbst, weil ich bis jetzt noch keine fertige Kräuterbutter gefunden habe, die voll meinem Geschmack entspricht. Je nach Saison mische ich andere Kräuter und Gewürze unter. Sie schmeckt immer wieder unterschiedlich.»

Sie kochen täglich für Ihre Familie. Woher nehmen Sie die Ideen?

«Ich sammle fleissig Rezepte, wandle diese nach meinem Gusto ab und probiere generell gerne Dinge aus. Zum Glück habe ich Menschen am Tisch, welche neue Kreationen schätzen.»

Sie sind eine treue Volg-Kundin. Was schätzen Sie am Volg Kradolf?

«Das schnelle Einkaufen, die Parkplätze direkt beim Laden und insbesondere die Hilfsbereitschaft des Personals.»

Heidi Signer kocht:
Pommes Dauphine

Für 4 Personen:

900 g geschälte, in Würfel geschnittene **Kartoffeln** in Salzwasser weich kochen, abschütten, zurück in den Topf geben, auf die heisse Platte zurückstellen. Trocknen lassen, bis sie weisse Rändchen haben. Ab und zu durchschütteln, damit sie nicht anbrennen. Durchs Passevite treiben. In der Zwischenzeit 30 g **Butter** in einer Pfanne schmelzen, 1,5 dl **Wasser** dazugeben, aufkochen. 75 g **Mehl** im Sturz beigeben, rühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst, etwas abkühlen lassen. 1 oder 2 **Eier** kräftig unterrühren, so dass ein weicher Teig entsteht, mit den heissen Kartoffeln vermischen, bis zum Gebrauch kühl stellen. Fritteuse auf 180 Grad heizen. 2 Teelöffel vorsichtig ins heisse **Frittieröl** tauchen, Krapfen abstechen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Die Rezepte für den Blumenkohlsalat mit Ei und die Entrecôtes mit Kräuterbutter finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Heidi Signer (48), gelernte Köchin, heute Briefträgerin und Familienfrau aus Wuppenau bei Kradolf (TG), sucht gerne neue Rezepte heraus.

«Ösi Chuchi» auf 4+

Erstausstrahlung:
Sonntag, 31. März, um 17.30 Uhr

Wiederholungen:
Ab 7. April jeweils am Sonntag um 17.30 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter
www.ösiichuchi.ch

Jetzt auch auf Tele Südostschweiz und Tele Top

Die «Ösi Chuchi»-Folge aus Kradolf (TG) läuft am:



Erstausstrahlung Fr, 19.4., 18.20 Uhr. Die Sendung wird regelmässig wiederholt.



Mo, 15.4., Do, 18.4., Fr, 19.4., Mo, 22.4. Do, 25.4., Fr, 26.4., jeweils 17.30 Uhr

**LASS DIE
SONNNE
RAUS.**



**PUNKT
FÜR DICH**

Aktion gültig vom 15. bis 20. April 2013 in Ihrer Volg-Filiale.

mehr zum thema

Appenzell: typisch, kulinarisch, persönlich

Der Sântis im Alpstein, Biberli und die Landsgemeinde sind nur drei von vielen entdeckenswerten Seiten des Appenzells.

Sönd
willkomm
im Appezöll

«Sântis im Schnee» Whisky-Himbeer-Traum

Für 4 Personen:

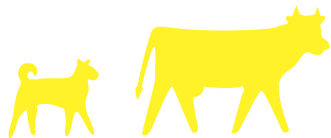
125 g flüssiger **Honig** und 5 EL **Sântis Malt Whisky** verrühren, 300 g **Himbeeren** dazugeben, vermischen, auf 4 Dessertgläser verteilen.

35 g **Haferflocken** rösten, auskühlen lassen. Die Hälfte der Haferflocken unter 3,5 dl steif geschlagenen **Rahm** mischen. Rahm auf die Himbeeren geben. 1–2 Std. kühl stellen. Mit restlichen Haferflocken garnieren und servieren.

Von wegen klein! Die Appenzeller und das Appenzellerland haben Grossartiges zu bieten. Vor 500 Jahren wurde das Land Appenzell als 13. Stand in die Alte Eidgenossenschaft aufgenommen – damals noch als *ein* Kanton. Das halbe Jahrtausend feiern die beiden Halbkantone dieses Jahr gemeinsam mit diversen Aktivitäten. Ein guter Grund, das Appenzell etwas genauer zu betrachten. Entdecken Sie das Appenzellerland in unserem kleinen Appenzeller Reiseführer von seiner persönlichen, kulinarischen und typischen Seite – mit Porträts, Rezepten zum Nachkochen und speziellen Bräuchen.



MEHR ZUM THEMA: APPENZELL:
TYPISCH, KULINARISCH, PERSÖNLICH



Grünes Paradies, goldene Zeiten

Patric Hautle zu:

Typisch Appenzell: der Zusammenhalt.
Wir schauen gut zu unserem kleinen Ländli.

Lieblingsspezialität: Mostbröckli und
Säntis Cream Whisky.

Ein Klischee: In Appenzell sind die Kühe
schöner als die Frauen.

Auf Schritt und Tritt

Von den Holzbrücken im Tal bis zu den Sicherheitsseilen auf hochalpinen Routen liegt einiges in den Händen von Patric Hautle. Der gelernte Dachdecker ist Wegmacher bei Appenzellerland Tourismus und zuständig für den Unterhalt von 600 Kilometern Wander- und Bergwanderwegen sowie über 400 Ruhebänken. Er befreit die Wege von Schnee, streicht Bänke, repariert Wege. Das Wandern war schon von klein auf des Patric Hautles Lust: Er sammelte fasziniert alte Wanderkarten und wusste bald, wie jeder Gipfel heisst. «Draussen in der Natur arbeiten zu dürfen, dort, wo andere Ferien machen, ist einmalig», findet er. Seine Arbeit sei zudem sehr abwechslungsreich. So wie das Wanderwegnetz im Appenzellerland: «Ob man gemütlich oder sportlich unterwegs ist, das Alpsteingebiet bietet für jeden etwas», sagt er. www.alpstein.ch

Patric Hautle (31) ist Wegmacher bei Appenzellerland Tourismus und ist zuständig für den Unterhalt der Ruhebänke sowie der Wander- und Bergwege im Alpstein.



Appenzeller Fleischvögel

Für 4 Personen:

4 dünn ausgeklopfte **Rindsplätzli à la minute** auslegen, mit 8 Scheiben **Mostbröckli** belegen. 200 g **Kalbsbrät** mit 0,5 TL **Kümmel** und 1 fein gehackten **Zwiebel** mischen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, auf Schnitzel verteilen, austreichen und einrollen, evtl. mit Zahnstocher fixieren. 2 EL **Erdnussöl** in einer Bratpfanne erhitzen, Fleischvögel rundum anbraten. In einer Pfanne 4 dl **Suurä Moscht** erhitzen. 1 EL **Butter** und 1 EL **Mehl** verkneten, in den Most einrühren. 1 **Lorbeerblatt** und 2 **Nelken** dazugeben, aufkochen. Fleischvögel dazugeben und in der Sauce ca. 20 Min. schmoren.

Tipp: mit Kartoffelstock oder Polenta servieren.



Roger Dörig zu:

Typisch Appenzell: die drei Leitkühe der Alpfahrten.

Lieblingsspezialität: Käse, Biber, Alpenbitter.

Ein Klischee: Appenzeller sind Hinterwäldler. Und so klein sind wir auch nicht.

Sennensattler: Tradition im Trend



Roger Dörig (43),
Sennehandwerk
und Design,
Appenzell (AI)

Als «die wohl unmodernste Werkstatt im Appenzellerland» bezeichnet Roger Dörig sein «Büdeli» beim Schloss Appenzell. Alles sieht noch aus wie damals, als klein Roger seinem Grossvater regelmässig über die Schulter schaute, während dieser in viel Handarbeit Ornamente für Appenzeller Trachten schuf. Roger Dörig träumte als junger Erwachsener vorerst von einer anderen Karriere: Er wollte Profi-Skifahrer werden. Nebenbei arbeitete er in der Werkstatt mit und erlernte vom Grossvater das Handwerk des Sennensattlers. Als er irgendwann merkte, «es reicht nicht ganz auf der Piste», sattelte er um und übernahm 1994 das Sennensattler-

Büdeli – inklusive rund 700 verschiedener Ziselierpunzen. Mit diesen bringt er gekonnt Struktur ins Material. «Von Hand ziselieren – das können heute nur noch ganz wenige», sagt Roger Dörig nicht ohne Stolz. Das alte Handwerk zeichnet ihn aus. Altmodisch ist das, was er schafft, jedoch nicht. Seine Ornamente sind angesagter denn je. «Vom Rocker bis zur hippen Städterin wollen zurzeit alle ein Stück Swissness tragen», sagt Roger Dörig. «Das ist seit ein paar Jahren so, und ich glaube nicht, dass dieser Trend demnächst abklingt.» Das klassische «Chüeli» ist sein Lieblingsmotiv. Spass macht ihm besonders, dieses auf moderne

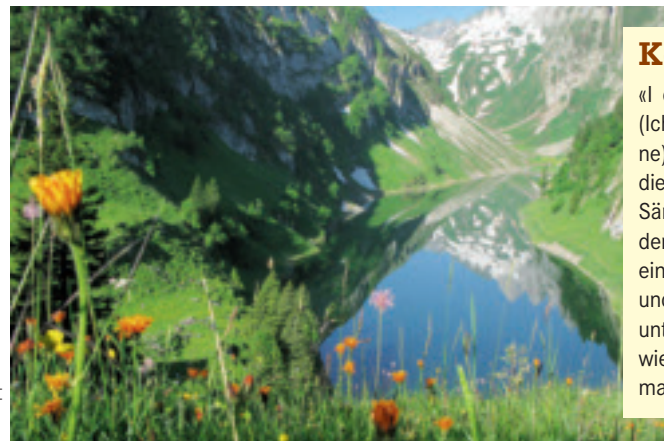
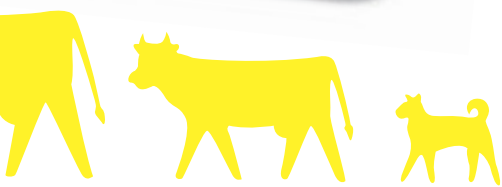
Art umzusetzen. Sennisches mit Design verbinden, immer wieder Neues wagen ist sein Credo. Ausleben kann er seine Kreativität zur Genüge. Er habe fast zu viel zu tun, erzählt Roger Dörig. Die Aufträge sind vielseitig. Sie reichen von modernen Gurtschnallen über einen Bienenohrring für einen Imker bis zur traditionellen Trachtenausstattung. Die wohl ausgefallenste Anfrage erhielt er einst von einem betagten Ehepaar: Sie bestellten ein Hundehalsband mit Appenzeller Kühen darauf. Mass nehmen musste Roger Dörig allerdings nicht beim Hund, sondern beim Ehemann. www.myAppenzell.com



Die drei Leitkühe der Alpfahrten.



Mit Hammer und Ziselierpunzen bringt Roger Dörig Struktur in die Ornamente. Immer gefragter sind Werke aus Silber oder Neusilber.



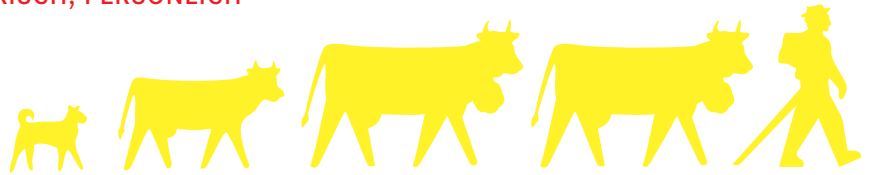
Appenzellerland Tourismus

Kostbare Bergseen

«Ich kenne drei choschtlig Edelstee» (Ich kenne drei kostbare Edelsteine), sagt der Appenzeller und meint die drei Bergseen Fälensee (Foto), Sämtisersee und Seealpsee, die in den felsigen Wänden des Alpsteins eingebettet sind. Beim Sämtiser- und Fälensee fliesst das Wasser unterirdisch ab und tritt im Rheintal wieder zutage. Den Seealpsee kann man mit dem Ruderboot erkunden.



«Muh! Mich kann man mieten!»



Farm, wo Kühe verkauft wurden, aber weiterhin beim Bauer blieben und von diesem betreut wurden. Seine geliebten Tiere zu verkaufen, kam für Albert Breitenmoser jedoch nicht in Frage. Darum vermietet er seine Kühe in einer Art Patenschaft – für eine Alpsaison von Juni bis Ende August (Fr. 390.-) oder monatsweise (ab Fr. 190.-). Der Mieter darf seine Kuh jederzeit besuchen, kann ihr beim Weiden auf der Alp zusehen, sie selber melken, und eine Übernachtung auf der Alp, ein Besuch in der Käseerei und Käse zum Spezialpreis gehören

ebenfalls dazu. Eine «kuhle» Idee, die ankommt. Besonders, dass man die Kuh selbst melken kann, stösst auf Begeisterung. «Die ersten Sitzversuche auf dem Melkschemel sind jeweils ein Heidenspass», weiss Albert Breitenmoser. Gemietet werden die Kühe meist von landbegeisterten Städtern oder Menschen, die ein originelles Geschenk suchen. Sie wählen dann zum Beispiel zwischen der gutmütigen Jane, der robusten Selina oder Paula, die einem Leckerbissen nie abgeneigt ist. www.kuehe-mieten.ch

Selma lässt sich gerne am Kopf und Hals kraulen. Eine Eigenschaft, welche die Kuschelkuh bei Albert Breitenmosers Angebot «Kühe mieten» besonders begehrt macht. Doch Selma ist bereits vergeben. Ein in Basel wohnhafter Deutscher hat sie sofort ins Herz geschlossen und auf Lebzeiten gemietet. Auf die Idee, seine Kühe zu vermieten, kam der innovative Landwirt 2007, als der Milchpreis erneut um 3 Rappen gesenkt wurde. «Diese Lücke muss ich irgendwie stopfen», dachte sich Albert Breitenmoser und erinnerte sich an seinen Aufenthalt auf einer kanadischen



Zug Albert Breitenmoser

Auf der Seealp mit dem Seealpsee verbringen Albert Breitenmosers Kühe den Sommer.

Kühe mieten: die «kuhle» Idee

Albert Breitenmoser zu:

Typisch Appenzell: die Verbundenheit mit der Heimat.

Lieblingsspezialität: Chäs maggronen.

Ein Klischee: Appenzeller sind engstirnig und haben keinen Horizont.



Albert Breitenmoser (43), Landwirt und Kuhvermieter, Appenzell (AI)



Appenzeller Chäs-Tschoope

Für 4 Personen:
400 g **Appenzeller Käse** reiben, mit **Pfeffer** aus der Mühle und 1 Pr. **Muskatnuss** würzen, mit 1 dl **Rahm** zu einem festen Brei mischen. 400 g **dunkles Bauernbrot**, 1–2 Tage alt, wie beim Fondue in Würfel schneiden, in einer Bratpfanne in etwas **Bratbutter** goldbraun rösten. Käsemasse über die heißen Brotwürfel in der Pfanne geben und so lange schwenken, bis alle Brotwürfel mit Käse überzogen sind. Mit 2 EL fein geschnittenem **Schnittlauch** bestreuen. Sofort heiss servieren.

*Hochgenuss mit
geheimer Kräutersulz:
der Appenzeller Käse.*



Foto: SO Appenzeller Käse GmbH

Kühe, Käse, Hosen und Hände

Tradition in Knallgelb

Ein besonderer Hingucker der Appenzeller Tracht sind die gelben Hirschlederhosen der Sennen. Kombiniert werden sie mit einem weissen Hemd, einer roten Weste und viel Schmuck. Getragen wird die Tracht zum Beispiel beim «Öberefahre», dem Alpauf- oder Alpabzug.



swiss-image.ch/Marcel Steiner

Urform der Demokratie

Jeweils am letzten Sonntag im April versammeln sich die Stimmberechtigten in Appenzell (AI) zur Landsgemeinde; 2013 fällt die Abstimmung auf den 28. April. Die Stimmabgabe erfolgt durch Heben der rechten Hand. Kantonale Landsgemeinden gibt es heute nur noch in Appenzell Innerrhoden und Glarus; nur in Appenzell wird auf diese Weise auch die Regierung gewählt.



swiss-image.ch/Marc Hutter

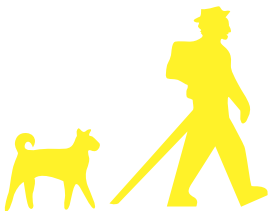
**ÖISE
LADE
TIPP**

*Mehr über die
Appenzeller
Spezialität
Siedwurst lesen
Sie auf Seite 39.*

Biberli-Mousse

Für 4 Personen:

50 g **Biberli** in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. 0,5 dl **Milch** aufkochen, Biberli damit übergiessen. 1 **Ei** und 1 **Eigelb** über dem Wasserbad aufschlagen, 2 Blätter eingeweichte und ausgedrückte **Gelatine**, abgeriebene Schale von 1 **Zitrone**, 1 EL **Orangensaft** und 1 EL **Rum** dazugeben. Mit den Biberli vermischen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen (auf 20°C). 1 **Eiweiss** mit 10 g **Zucker** steif schlagen. 1,2 dl **Rahm**, danach Eischnee unter die Masse heben, in eine Form füllen und 2–3 Std. kalt stellen.



Marlies und Stefan Mösli zu:

Typisch Appenzell: die schöne Hügellandschaft mit dem Alpstein.

Lieblingsspezialität: Appenzeller Käse und Siedwurst.

Ein Klischee: Appenzeller sind klein und giftig.



Marlies (54) und Stefan Mösli (58) vertreiben von Gais (AR) aus die Mösli Hand- und Körperpflege-Crème, die es auch im Volg gibt.

Zwei für zarte Hände

Die gelbe Handcrème, die nach Zitrone riecht: So typisch wie der Nachname «Mösli» für den Appenzeller Ort Gais ist, so bezeichnend sind Farbe und Duft der Mösli Hand- und Körperpflege-Crème der Palmatol GmbH aus Gais (AR). Man kennt sie weit über die Kantonsgrenzen hinaus. Seit diesem Jahr ist sie auch im Volg-Sortiment. «Die Crème zieht schnell ein und pflegt speziell spröde Hände und Hautstellen optimal», nennen Stefan und Marlies Mösli die handfesten Vorzüge ihres Produkts. Die stark strapazierten Hände der Appenzeller Landwirte hatten Stefan Mösli's Vater Hans 1945 auf die Idee gebracht, eine schützende Handcrème zum Geschäft zu machen. Stefan und Marlies Mösli führen die Palmatol GmbH heute in zweiter Generation. www.palmatol.ch



Rasten am Fels

Die Lage des Gasthauses Aescher-Wildkirchli, Weissbad (AI), ist einmalig: Es ist direkt an die Felswand bei der Ebenalp im Alpstein gebaut. Für «Erhalt und Pflege eines Stücks früherer Tourismusgeschichte an einem aussergewöhnlichen Ort» erhielt es vom Internationalen Rat für Denkmalpflege ICOMOS Schweiz den Spezialpreis «Berggasthaus des Jahres 2012».

Säntis Malt: hochprozentig innovativ

Säntis Malt in verschiedenen Aromen sowie der süsslich-dickflüssige Säntis Cream.



Jörg Hans am Eingang zum Whiskykeller, in welchem der Säntis Malt in uralten Bierfässern lagert.

Jörg Hans zu:

Typisch Appenzell: Viele Kühe, Trachten, das Ländliche und die vielen sportlichen Menschen.

Lieblingsspezialität: Käse. Und natürlich unser Bier und Whisky.

*Aussergewöhnlich
cremig und
flüssig*



Jörg Hans, Braumeister bei der Brauerei Locher in Appenzell (AI), sorgt für den guten Geschmack im Säntis Malt.



«Flauderinha»

Für 1 Glas:
1 **Limette** heiss waschen, in Würfel schneiden, mit 0,5 EL **Rohrzucker** in ein Glas geben, mit einem Stössel zerstoßen. 8 **Eiswürfel** in ein Küchentuch einschlagen, mit dem Wallholz oder einer kleinen Pfanne zerstoßen. «Crushed ice» ins Glas geben, etwas durchmischen, mit 1,5 dl **Flauder** übergiessen.

Er hat schon in Schweden gebraut und in vielen Teilen Deutschlands. Vor dreieinhalb Jahren hat es Braumeister Jörg Hans aus Braunschweig nach Appenzell gezogen, wo er sein Können in der Brauerei Locher einsetzt. Nebst dem erfrischenden Appenzeller Quöllfrisch wird hier auch der Säntis Malt Whisky gebraut. Als 1999 in der Schweiz das Verbot der Herstellung von Spirituosen aus Getreide aufgehoben wurde, beginnt die Produktion; drei Jahre später kommt der erste Säntis Malt auf den Markt. Einzigartig macht den Säntis Malt die Lagerung in alten Bierfässern; ein Teil der Whiskys lagert danach zusätzlich in alten Weinfässern. «Das macht den Geschmack aus und hat unseren Whiskys schon zahlreiche Auszeichnungen eingebracht», verrät Jörg Hans. Nebst guten Fässern und viel Gefühl spielen bei der Kunst des Whiskybrauens auch die Rohstoffe eine grosse Rolle. Ein Teil der Braugerste für den Säntis Malt kommt aus den Bündner Bergen, dem höchstgelegenen Anbauggebiet Europas. Der Appenzeller Säntis Malt ist in grösseren Volg-Läden erhältlich.

www.saentismalt.ch



OFENFRISCH GENIESSEN
ORIGINAL
OFENFRISCH GENIESSEN

Unser neues IP-SUISSE-Käferbrot.

Für eine starke Schweizer Landwirtschaft
und ofenfrischen Brotgenuss.



Jetzt ofenfrisch in Ihrem Volg – bis Ladenschluss.

Brot in kleineren Filialen eventuell nicht erhältlich.

www.hiestand.ch

Hiestand[®]
OFENFRISCH GENIESSEN

Wettbewerb

WETTBEWERB

Was ist das Markenzeichen von IP-Suisse?

- A: der Feldhase
B: der Schmetterling
C: der Marienkäfer

1. Preis im Wert von Fr. 3000.–

Feiern auf dem Bauernhof: ein unvergessliches Fest mit Familie und Freunden auf den Jucker Erlebnisbauernhöfen. Ob Sonntagsbrunch, Geburtstagsfest oder feines Essen mit regionalen Spezialitäten – wählen Sie aus dem kompletten Dienstleistungsangebot.
www.juckerfarmart.ch

2. und 3. Preis im Wert von je Fr. 1000.–

Ferien auf dem Bauernhof: unvergessliche Erlebnisferien mit Ihrer Familie auf Ihrem Wunschbauernhof aus dem Katalog «Ferien auf dem Bauernhof»

4.– 15. Preis im Wert von je Fr. 200.–

Schlaf im Stroh: ein Wochenende mit Ihrer Familie auf Ihrem Wunschbauernhof aus dem Katalog «Schlaf im Stroh»

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. April 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. April 2013 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. April 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. April 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Hiestand», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Das neue IP-Suisse-Käferbrot von Hiestand steht für offenen Brotgenuss und eine starke Schweizer Landwirtschaft.

Käferbrot für Glückskäfer



Landfest mit schönen Aussichten: Die Jucker Erlebnishöfe laden zum Feiern ein – getreu dem kulinarischen Motto «Vom Feld in die Pfanne».



P-Suisse-Bauern achten und schützen die Natur. Schon vor über 20 Jahren unterstützte Hiestand als erste Bäckerei die IP-Suisse-Idee. Seither setzt das innovative Schweizer Traditionsunternehmen konsequent IP-Suisse-Mehl aus Getreide von neutral kontrolliertem Anbau ein. So wird auch das neue IP-Suisse-Käferbrot von Hiestand ausschliesslich mit IP-Suisse-Mehl und weiteren Schweizer Rohstoffen gebacken.

Auf den Marienkäfer achten

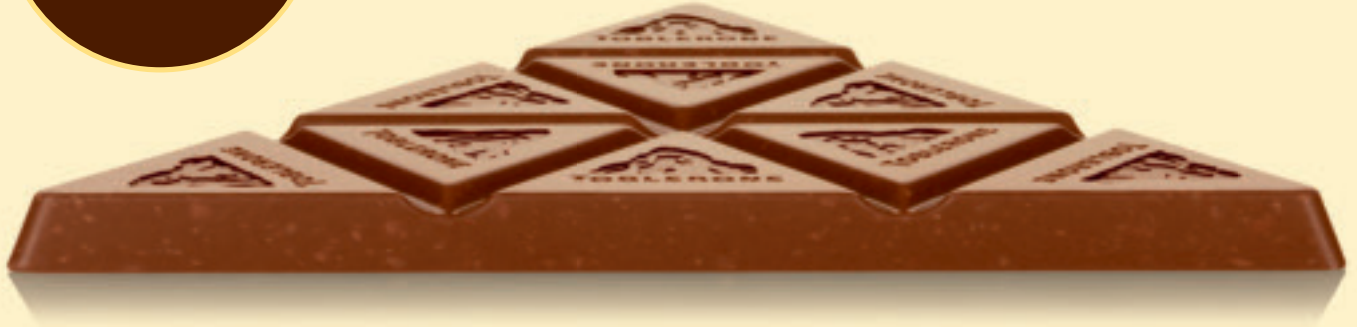
Mit der Unterstützung von IP-Suisse fördert Hiestand eine ökologisch und ökonomisch ausgewogene Schweizer Landwirtschaft, die Produktion von gesunden und hochwertigen Nahrungsmitteln sowie den Schutz der Umwelt und Biodiversität. Markenzeichen von IP-Suisse ist der glückbringende Marienkäfer. Man findet ihn gut sichtbar auch auf jedem Hiestand-Brotbeutel im Volg. Und mit etwas Glück gibt es zusätzlich zum Genuss des neuen IP-Suisse-Käferbrots einen attraktiven Wettbewerbspreis.

Das neue IP-Suisse-Käferbrot von Hiestand wird im Volg offenfrisch bis Ladenschluss angeboten.



Hiestand 

Toblerone
Dreieckstafel 60g
CHF 1.35
statt CHF 1.60



TOBLERONE

Aktionszeitraum 08. – 14. April 2013

Toblerone
Milch
je 3 x 100g
CHF 4.95
statt CHF 6.30

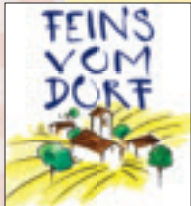


Toblerone
Crunchy Almonds,
Dunkel*, Weiss*
je 3 x 100g
CHF 6.60
statt CHF 7.80



Aktionszeitraum 08. – 14. April 2013

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Feins vom Dorf

«Wir verarbeiten nur Fleisch aus dem Appenzellerland»

Metzgermeister Philip Fässler stellt die würzigen Appenzeller Siedwürste her.

ÖISE
LADE
TIPP

«Ich liebe Siedwürste. Sie sind würzig und schnell zubereitet»

Volg-Kundin Anita Hugener-Huber genießt öfters eine feine Siedwurst.



Produkte mit Lokalcharakter

In allen Volg-Läden sind unter der Bezeichnung «Feins vom Dorf» lokale Spezialitäten erhältlich, die direkt aus dem Dorf oder Nachbardorf stammen. Ob frisches Brot oder knackiges Gemüse: Hinter jedem Produkt steckt ein lokaler Produzent, den man oft sogar persönlich kennt. Das Angebot ist von Volg zu Volg unterschiedlich.

Im Volg Stein sind nebst Appenzeller Fleischspezialitäten auch Honig von Dani Heeb aus Stein, Kräuteröl, Himbeeressig und Konfitüren von Vreni Fiechter, Hundwil, oder Biber von der Bäckerei Mühle, Hundwil, erhältlich.



Susanne Scheuss,
Mitarbeiterin im Volg
Stein, Metzgermeister
Philip Fässler und
Anita Hugener-Huber
ist die Siedwurst alles
andere als wurst.

Die Innerrhodner sagen Südwooscht, die Ausserrhodner Södwooscht. Meinen tun beide dasselbe: die Appenzeller Spezialität Siedwurst, die traditionell mit Chähörnli und Apfelmus gegessen wird. Kümmel und Knoblauch sorgen für den typischen Geschmack. «Die richtige Dosis von beiden Gewürzen macht eine gute Siedwurst aus», sagt Philip Fässler von der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG, welche den Mini-Volg Stein (AR) mit Siedwürsten beliefert. Er ist Metzgermeister in vierter Generation. Schon sein Urgrossvater hat Siedwürste hergestellt. Damals herrschten allerdings noch

andere Siedwurst-Zeiten: «Der Konsument von heute wünscht sich eine feinere, kompaktere und eher trockene Wurst mit Biss. Deshalb haben wir die Rezeptur entsprechend angepasst.»

Täglich frisch gewurstet

Unverwechselbares Merkmal ist und bleibt seit jeher der «Spess», der Holzspieß an den Wurstenden, der von Hand angebracht wird. Ebenso wichtig wie der «Spess» sind Philip Fässler der Rohstoff und die Verarbeitung: «Wir verwenden nur Fleisch aus dem Appenzellerland und veredeln es auch hier.

Die Wertschöpfung soll in der Region bleiben.» Die Siedwurst ist die wichtigste Wurst der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG und wird im ursprünglichen Familienunternehmen täglich frisch hergestellt. Auch im Mini-Volg Stein ist die Spezialität maximal: «Die Siedwurst ist sehr beliebt», sagt Volg-Mitarbeiterin Susanne Scheuss. Anita Hugener-Huber ist eine der Konsumentinnen. Wissen muss der Geniesser nur eines: «Man darf sie nie kochen, sondern nur ziehen lassen», sagt Anita Hugener-Huber.

neu

Novissimo



Lattesso Cappuccino und Lattesso Macchiato vereinen feinsten Grand Cru Kaffee und Schweizer Milch im innovativen Becher.

Cooler Muntermacher



Von wegen kalter Kaffee ist von gestern! Die neuen Lattesso Cappuccino und Lattesso Macchiato stehen für stilvollen Kaffeegenuss der neuen Generation. Eine Weltneuheit ist zum Beispiel der Lattesso-Becher mit dem erstmalig entwickelten Trinkdeckel. Er lässt sich besonders elegant öffnen: Einfach die Folie abziehen und schon ist der kalte Kaffee-Drink genussbereit. Dieser Hygieneschutz macht den Konsum unterwegs zur sauberen Sache.

Schonend und natürlich

Frisch gebrühter Espresso aus feinstem Grand Cru Kaffee und Schweizer Milch vereinen sich auf natürliche Art zu einem speziellen Lifestyle-Getränk. Dank dem patentierten Lattesso-Frischeverfahren gelingt die Herstellung im Stil einer Manufaktur – schonend und 100 Prozent natürlich ohne die üblichen Bindemittel, Stabilisatoren und Emulgatoren. In den Lattesso-Kaffee-Drinks steckt also nicht die Bohne Chemie. Die Kaffee-Neuheiten sind jetzt neu im Volg-Sortiment. Ausprobieren und eine neue Geschmacksdimension der kalten Kaffees entdecken. Oder überraschen Sie eine Arbeitskollegin mit der trendigen Kaffee-Kreation.



statt Fr. 2.40
Fr. 2.10

Kaffee zum Mitnehmen:
Lattesso Cappuccino, 250 ml
Lattesso Macchiato, 250 ml



Fr. 1.30

Griechisch und cremig:
Griechischer Joghurt,
nature, 125 g



statt Fr. 3.30
Fr. 2.95

Popcorn mit Schoggi:
Milka, Popcorn Snax,
130 g



statt Fr. 3.95
Fr. 3.55

Ovi mit Biss und Biscuit:
Ovomaltine Petit Beurre,
145 g

Kanton an der Aare	Teil der Kirche	Strassenbahn	rheinisches Mittelgebirge	Abk.: Evg. Volkspartei	Männernamen	lateinisch	Italienisch	Männernamen	altamer. Indianer in Mexiko	flache Kerze für Wärmepfannen	Übergrößen
				Chef							
Ostschweizer Kanton		Anregung	flink, gewandt								
Pass zwischen Aare u. Rhone	numidischer König								Ahnherr aller griech. Götter	Tierprodukt	
höherer Schulabschluss	Sümmungsmacher	kalte Steppe Sibiriens	Abk.: Hilfsdienst								
Schiessport Fehlschuss											
Schulnote		früherer Name Tokios									
Autowerkstatt		Halbton über F									
Kurzw. l. Jugendherberge	Heiliger Niklaus von ...										
Schw. Künstlerin (Pippi-Lotti)		lingliche Verletzung									

IHR GEWINN

35 Mal eine Regenjacke Rhin im Wert von je Fr. 69.–



Der wasserdichte orange Windbreaker unisex mit Kapuze von Switcher lässt Sie nie im Regen stehen. Er ist aus 100 Prozent recyceltem Polyester gefertigt und wird im praktischen Packbag geliefert – handlich zum Mitnehmen. Auch trägt er wie jedes Switcher-Modell in der linken Tasche das Respect-Code-Etikett. Der darauf abgedruckte Code kann auf der Rückverfolgbarkeits-Website www.respect-code.org eingegeben werden. Dort kann jeder Träger sehen, wo sein Produkt hergestellt wurde. 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	18	19	20	21	22	23	24	25
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

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

Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. April 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: bis 24. April 2013 unter 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetzтарif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis 24. April 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. April 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Switcher», Postfach 344, 8401 Winterthur.



Schoggi mit Schuss:
Jack Daniel's Batons, 124 g

statt Fr. 10.95
Fr. 9.85



Japanische Nudelspezialität:
Nissin Soba Nudeln Classic*, 109 g

statt Fr. 1.95
Fr. 1.75



Soba Nudeln superschnell:
Nissin Soba Nudeln Classic*, Cup 90 g

statt Fr. 3.70
Fr. 3.30





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



Aktueller Tipp

Pasta Premium stellt im Thurgau mit viel Liebe Teigwaren aller Art her und gehört in der Schweiz zu den Führenden der Branche.



Spiralen, Hörnli, Müscheli oder Maccheroni: Teigwaren bringen mit ihrer Formenvielfalt und den unzähligen Möglichkeiten der Zubereitung immer wieder Abwechslung auf den Teller. Gegen 60 Mitarbeitende sorgen bei Pasta Premium in Frauenfeld dafür, dass Pasta-Fans ihre Köstlichkeiten in 120 verschiedenen Formen und einer grossen Vielfalt geniessen können.

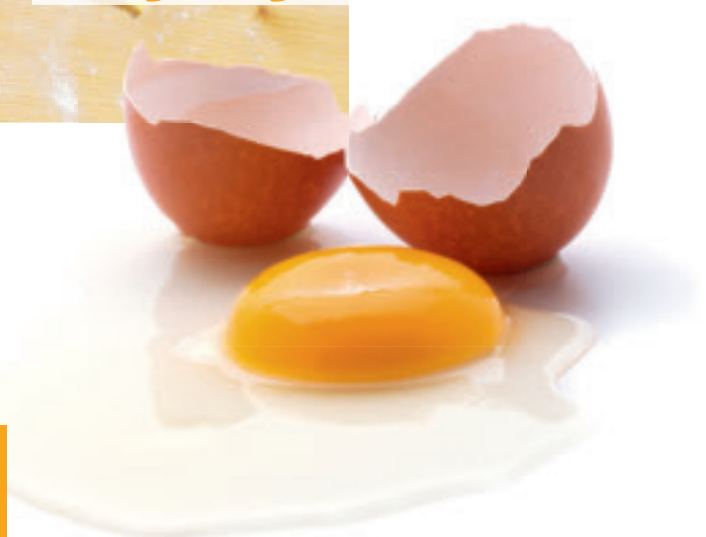
Erfolgsgeheimnis

Die Traditionsmarken von Pasta Premium sind besonders bekömmlich. «Beste Schweizer Freilandeier, sorgfältige Verarbeitung und Qualitätskontrollen sind für uns eine Selbstverständlichkeit», verrät Beat Grüter, CEO von Pasta Premium, das Erfolgsrezept seiner Teigwaren. Verwendet werden nur hochwertigste Zutaten, welche den Teigwaren ihre goldgelbe Farbe verleihen. Damit die wertvollen Nährstoffe der Rohprodukte während der Verarbeitung nicht verloren gehen, achten die Pastaprofis auf das schonende Kneten des Teigs.

Goldenes Ei für goldgelbe Pasta



Die Traditionsmarken aus dem Hause Pasta Premium, Ernst, Ami, Bschüssig und La Chinoise, werden aus Schweizer Freilandeiern hergestellt.



Tierschutz und Engagement

Weil Pasta Premium für die Eigenmarken nur Schweizer Freilandeier verwendet, wurde das Unternehmen als bisher einziges ihrer Branche mit dem «Goldenen Ei» ausgezeichnet. Den Preis erhalten Firmen, die eine Vorreiterrolle übernehmen, indem sie auf Eier aus alternativen Haltungsformen wechseln. Zusätzlich engagiert sich Pasta Premium in der Jugend- und Sportförderung: Bschüssig sponsert lokale Vereine, Sportcamps für Kids und diverse Ausdauer-Sportanlässe.

PASTA *Premium* AG

JETZT ZUGREIFEN!

ROAD TO THE
FINAL



TRADE MARK
Heineken[®]

UEFA CHAMPIONS LEAGUE FINAL TICKETS GEWINNEN

GEWINNCODES IN JEDER HEINEKEN PACKUNG. MEHR INFOS UNTER WWW.HEINEKEN.CH



Freixenet

ÜBERRASCHEN SIE SICH UND IHRE FREUNDE MIT DEN AUSGEFALLENSTEN PREISEN ALLER ZEITEN:

MONATS-
PREIS

TAUCHEN SIE AB INS HEILIGE MEER DER MAYAS



WEITERE MONATSPREISE, WOCHENPREISE UND TAGESPREISE - JETZT TEILNEHMEN UND GEWINNEN:

www.freixenet.ch



WIN-CODE AUF
JEDER FLASCHE

Freizeit



Zuckersüßer Frühlingsanfang

Cremige Cupcakes oder italienische Pasta perfekt al dente? Wer sich entscheiden muss, hat es nicht leicht. Bei unseren Freizeit-Tipps ist zum Glück beides möglich.

Geniesser bekommen auf den nächsten Seiten gleich zwei Leckerbissen geboten. Unseren «Teens» stellen wir auf Seite 51 eine Backidee zum Vernaschen vor: die Miniatur-Törtchen «Cupcakes». Das Trend-Gebäck ist eine süsse Verführung – sowohl im Geschmack als auch in der Optik. Denn die Krönung der kleinen Kuchen ist eine luftige Cremehaube, vereint mit hübscher Dekoration.

Pasta Mania

Schön anzusehen sind auch die verschiedenen Pasta-Formen. Die wohl beliebteste Beilage, die Nudel, spielt im neuen Volg-Kochkurs die Hauptrolle: Selbst gemachter Nudelteig wird gefärbt und geformt, die Pasta auf verschiedenste Arten zubereitet und passende Saucen fehlen ebenfalls nicht. Ein fröhlicher, bunter Pasta-Abend, bei dem italienische Sommerferienstimmung schon jetzt im Frühling garantiert ist.

Mini-Kuchen selbst gemacht: Auf unserer Seite «Teens» zeigen wir, wie man sich ein Stück Glück bäckt.



Kochkurs

Pasta in aller Form. Seite 47



Naturena

Die neuen Kurse. Seite 49



Volgi & Volgine

Zeichnen, spielen, wissen. Seite 53

AKTION
gültig vom 15.4. - 20.4.2013

Sind Sie bereit für tiefenstarke Mundhygiene?



Die Nr. 1
Mundspülung weltweit!

Spüren Sie den Effekt.

Erleben Sie ein rundum frisches, sauberes und gesundes Mundgefühl mit LISTERINE®.

LISTERINE® Zahn- und Zahnfleisch-Schutz enthält Fluorid. Der Zahnschmelz wird dadurch remineralisiert, die Zähne gestärkt und somit nachhaltig vor Karies geschützt.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

LISTERINE
Tiefenstarke Mundhygiene

SEANCE

Zürich · Paris · Milano



kinder
socken*

Kinder **Socken** und **ABS-Socken**
in diversen Designs, Farben und Grössen

Socken: CHF 3.90 **ABS: CHF 5.90**

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich – nur solange Vorrat

Irgendwann ist basta! Denn die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Melden Sie sich deshalb subito an.

VORSCHAU

EIN TRAUM VON SOMMERBUFFET Das nächste Fest unter freiem Himmel kommt bestimmt. Wir geben Ihnen heisse Tipps, wie Sie ein cooles Buffet für die kleinere oder grössere Gästeschar anrichten. Holen Sie sich neue Ideen für einen kulinarischen Sommertraum.

- 11. JUNI IN WANGEN AN DER AARE
- 12. JUNI IN AARAU
- 12. JUNI IN OERLIKON
- 26. JUNI IN GOSSAU

MEDITERRANE GEBÄCKE Mit Zutaten aus dem Mittelmeerraum und Schweizer Backzutaten kreieren wir verschiedenste mediterrane Gebäcke wie Focaccia oder Piadina, die perfekt zum Grillplausch passen, nach Ferien schmecken und sich als Mitbringsel eignen.

- 1. JULI IN AARAU
- 2. JULI IN WANGEN AN DER AARE
- 10. JULI IN OERLIKON
- 10. JULI IN GOSSAU

FERIENABEND AM FEIERABEND Reisen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in den hohen Norden oder gar auf einen anderen Kontinent. Marokko liegt für einmal in Aarau, Südafrika in Gossau, Skandinaviern in Oerlikon und Mexiko in Wangen an der Aare. Sie haben die Wahl, wohin Ihre kulinarische Reise geht.

- 12. AUGUST IN GOSSAU
- 14. AUGUST IN AARAU
- 21. AUGUST IN OERLIKON
- 27. AUGUST IN WANGEN AN DER AARE

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

Nudeln selbst gemacht

Pasta passt immer. Und Pasta macht glücklich – selbst dann, wenn man nur die einfachste Form davon auf dem Teller hat: Spaghetti mit Tomatensauce. Wie formen- und farbenfroh, einfach und raffiniert, fantastisch und vielseitig sich Pasta auf dem Teller präsentieren lässt, erleben Sie in unserem neuen Kochkurs. Ein geselliger Abend getreu dem Motto «Pasta Mania». Wie in bella Italia stellen wir Pastateige selbst her, formen, färben und füllen sie und geniessen passende Saucen dazu. Fantastico, buonissimo!

«Pasta in aller Form» bei ...



PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

14. Mai, 18.30–22.30 Uhr
www.peters-kochschule.ch
 Telefon 071 383 27 17
 Peter's Kochschule,
 Tellstrasse 4b, 9200 Gossau SG
info@peters-kochschule.ch



«TATORT» IN WANGEN A/A MIT DORIS WEIBEL-EGLI:

14. Mai, 18.30–22.30 Uhr
www.tatort-kochschule.ch
 Telefon 032 682 00 08
 Tatort-Kochschule, Vorstadt 13,
 3380 Wangen an der Aare
info@tatort-kochschule.ch



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

15. Mai, 18.30–22.30 Uhr
www.culinea-kochstudio.ch
 Telefon 044 388 44 66
 Culinea Kochstudio,
 Affolternstrasse 52,
 8050 Zürich-Oerlikon
info@culinea-kochstudio.ch



COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

15. Mai, 18.00–22.00 Uhr
www.volg.ch
 Telefon 062 823 52 92
 Cookuk, Schachenallee 29,
 5000 Aarau
mail@cookuk.ch

Mein Wohlfühlbrot



NEU



www.mestemacher.de



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Vertrieb durch TOGA FOOD SA · CH-3380 Wangen an der Aare · www.togafood.ch



PHILADELPHIA TORTE DAS ORIGINAL

- 150 g Löffelbiskuit
- 125 g Butter
- 600 g Philadelphia Nature
- 300 g Joghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 6 Blatt Gelatine
- 75 g Zucker
- Frische Früchte und Fruchtsauce zum Dekorieren

Pro Stück: ca. 916 kJ / 219 kcal,
E 4 g, F 16 g, KH 15 g

Stück: 16, Zubereitung: 30 Min., Kühlzeit: 3 Std.

1. Löffelbiskuits in Gefrierbeutel füllen, Beutel verschliessen und Inhalt zerbröseln. Butter schmelzen, mit Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
2. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem elektr. Handrührgerät verrühren. Gelatine im Topf mit 150 ml kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Zucker zur Gelatine ins Wasser geben und erwärmen, bis sich Gelatine und Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren.
3. Philadelphia-Creme in die Springform geben und die Torte für mind. 3 Std. kühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Früchten und Fruchtsauce dekorieren.



ERFAHREN SIE MEHR UNTER WWW.PHILADELPHIA.CH

Freizeit *Die Volg Erlebnishöfe im Mai*

Die Natur blüht auf, Ihr Zuhause auch: durch einzigartige Deko-Objekte aller Art, die Sie bei den NATURENA-Kursen selbst gestalten.



Fricktal:
Crazy Chicken

- ① Do, 16.05.13, 9–18 Uhr
Fr, 17.05.13, 9–18 Uhr
② Sa, 25.05.13, 9–18 Uhr
So, 26.05.13, 9–18 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Solche verrückten Hühner hat sonst sicher niemand im Garten. Die dreibeinige Grundform ist ca. 60 cm hoch und 27 cm breit. Sie entsteht aus Draht und Pappmaché. Diese Materialien lassen viel Spielraum, Ihre Kreativität auszuleben und Ihrem Crazy Chicken den gewünschten Ausdruck zu geben. Mit bunten Acrylfarben bemalen Sie Ihr Kunstobjekt im Pop-Art-Stil, und Sie erhalten die nötigen Tipps, wie Sie Ihr verrücktes Huhn zu Hause mit wetterfestem Lack bestreichen können, um es bedenkenlos draussen zu lassen.

Teilnehmer: 12 Personen ab 16 Jahren
Mitbringen: 1 Föhn, 3 Konfitürengläser mit Deckel, Seitenschneider für Draht, Flachzange, 1 Baumwollappen, Vorlagen und Ideen für Ihr verrücktes Huhn
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt.

Leitung: Daniela Häbig, Freiburg (D), www.daniela-haebig.de

Preis: Fr. 290.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihr Crazy Chicken inklusive



Seebachtal:
Gartenlicht aus Weiden

- ① Sa, 11.05.13, 9–16 Uhr
② Mo, 13.05.13, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Der Frühling ist da und lockt in den Garten. Die versierte Kursleiterin führt Sie in die Flechtkunst ein und zeigt Ihnen, wie Sie einheimische Weidenruten geschickt zu einem stimmungsvollen Gartenlicht verflechten. Damit Sie mit den erworbenen Kenntnissen zuhause weitere Gartenlichter herstellen können, erhalten Sie von der Kursleiterin alle nötigen Informationen und Tipps zur Beschaffung von Weiden.

Teilnehmer: 10 Personen ab 12 Jahren
Mitbringen: Gut geschliffene Gartenschere, Flachzängli, Seitenschneider, Vorstech-Ahle rund

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

Leitung: Maddy Gaupp, Atelier CreArt, Homburg, www.maddy-creart.ch

Preis: Fr. 180.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihr Gartenlicht inklusive

Verrückt, dekorativ und kreativ



Werdenberg: Werkstücke aus Blech und Schwemholz

- ① Fr, 03.05.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr
② Sa, 04.05.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams

Programm: Rostmetall, Draht und Schwemholz, stilvoll kombiniert, sind die Hauptbestandteile für absolut angesagte Wohnaccessoires. Aus einem breiten Fundus an verschiedenen Blechen und Hölzern wählen Sie die passenden Stücke. Dann können Sie bohren, Kugeln wickeln, Schalen hämmern und die bearbeiteten Teile zu geschmackvollen Dekorationen arrangieren. Im ganzen Kreativprozess werden Sie von der Kursleiterin mit künstlerischem Flair unterstützt und begleitet.

Teilnehmer: 16 Personen ab 14 Jahren
Mitbringen: Arbeitshandschuhe, Gartenschere, Flachzange

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

Leitung: Ruth Thut, Thal

Preis: Fr. 210.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material im Wert von Fr. 60.– für Ihr Werkstück inklusive



Zugerland:
Wohnaccessoires aus Gips

- ① Fr, 24.05.13, 10–16³⁰ Uhr
② Sa, 25.05.13, 10–16³⁰ Uhr

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

Programm: Wenn Sie für Ihre Raumdekoration eine ganz bestimmte Vorstellung haben, aber nichts Passendes finden, dann haben Sie in diesem Workshop die Gelegenheit, Ihre Wünsche zu verwirklichen. Aus Gitterdraht können Sie eine Skulptur, Stele oder Schale, ein Wandobjekt oder einen speziellen Bilder- oder Spiegelrahmen formen. Dann umwickeln Sie Ihre Kreation mit gipsgetränkten Baumwollstücken, verstärken diese mit Pappmaché und geben dem Kunstwerk den Finish mit lasierenden Farben.

Teilnehmer: 10 Personen ab 18 Jahren

Mitbringen: Einweg-Plastikhandschuhe, Schere, Zange, Tasche oder Schachtel für den Objekttransport

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

Leitung: Gabriella V. Affolter, Leuzigen, www.factory008.ch

Preis: Fr. 190.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre 2–3 Wohnaccessoires (je nach Grösse) inklusive

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, 8–12 und 13–17 Uhr

Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur
Anmeldeschluss: 16. April 2013.

**DAMIT WECKST DU
DEINEN WECKER!**





Überrasche deine Familie oder Freunde mit supersüssen Cupcakes zum Vernaschen. Diesen trendigen Küchlein kann sicher keiner widerstehen!



Crazy Banana

Maximal coole Mini-Kuchen

Fruity Vanilla

Chocolate Dream

An einem verregneten Frühlingsferientag lässt sich ganz einfach sonnige Laune zaubern. Das Geheimrezept heisst: Cupcakes backen! Die kleinen bunten Wunderwerke sehen süss aus und schmecken noch viel besser. Was sie besonders macht sind der lockere Teig und die zarte Creme-Haube, «Frosting» genannt. Sie besteht aus einer aromatisierten Butter- oder Frischkäsecreme. Und als krönender Abschluss kommt meist noch etwas Deko obendrauf. Mmm! Also nichts wie ausprobieren und geniessen.

Gewinne eine von 10 Cupcakes-Boxen

Wir verlosen 10 Buch-Boxen «Süsse Cupcakes» mit 6 Silikon-Herz-Formen und einem dazugehörigen Rezeptbuch mit vielen Backideen. **Schicke uns bis zum 20. April eine Postkarte** mit deinem vollständigen Absender an Volg Konsumwaren AG, «Cupcakes», Postfach 344, 8401 Winterthur.

ISBN: 9783625135746



Fruity Vanilla Cupcake

Für 12 Stück:
Ofen auf 180 °C vorheizen.
Muffinförmchen mit wenig Butter einfetten. 100 g weiche **Butter** und 250 g **Zucker** schaumig rühren. Je die Hälfte von Saft und Schale von 0,5 **Orange** dazugeben. 250 g **Mehl**, 1 Pack **Backpulver**, 2 EL **Kakaopulver** und 1 Pr. **Salz** unterrühren. 1,25 dl **Milch** dazugeben. In einer zweiten Schüssel 2 **Eier** mit 0,5 TL **Vanillemark** und 1,25 dl Milch vermischen. Mehlmasse langsam dazurühren, bis ein glatter Teig entsteht. Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen und 25 Min. backen. Auskühlen lassen.
Buttercreme: 250 g **Puderzucker** mit 100 g weicher **Butter** verrühren. Restliche Orangenschale und -saft, 1 Msp. Vanillemark dazugeben und 3–5 cl Milch unterrühren, sodass der Teig nicht zu flüssig wird. Muffins mit Buttercreme dekorieren.

Crazy Banana Cupcake

Für 12 Stück:
50 g **Butter**, 80 g **Zucker**, 1 Pack **Vanillezucker** und 1 Pr. **Salz** schaumig rühren. 2 **Eier** unterschlagen. 2 geschälte, zerdrückte **Bananen** und 50 g **Quimiq** unterheben. 150 g **Mehl**, 0,5 TL **Backpulver** und 0,5 TL **Natron** dazusieben, unterrühren. Masse in gefettete Muffinformen füllen, bei etwa 180 °C 20 Min. backen.
Tipp: mit Mascarpone, getrockneten Bananenchips und Schoggi-Splittern garnieren.

Cupcake Chocolate Dream

Für 12 Stück:
220 g **Kochschokolade** und 220 g **Butter** in einer Pfanne schmelzen, auskühlen lassen. In einer Schüssel 220 g **Zucker** und 3 **Eier** verrühren, 220 g **Mehl** und 1,5 TL **Backpulver** unterheben, Schokoladenmasse unterrühren. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen, Masse einfüllen, im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 25–30 Min. backen. Auskühlen lassen. 240 g Kochschokolade grob zerbröckeln, in einer Pfanne mit 3 dl **Rahm** und 150 g Butter kurz aufkochen. Rühren, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht, abkühlen lassen, mit dem Mixer aufschlagen. Masse in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen. Cupcakes damit verzieren.

Snax

NEU

Milka
Popcorn Snax

Popcorn und Schokolade
Popcorn et Chocolat
Popcorn e Cioccolato

**... ZUM
KNABBERN!**



* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

Traue dich zart zu sein.



volgi & volgine

Holt euch die Volg-Spielpläne!

Was malen Volgi & Volgine?

Verbinde die Zahlen der Reihe nach. Dann erkennst du, was Volgi & Volgine malen wollen.



Lösung: SCHMETTLING

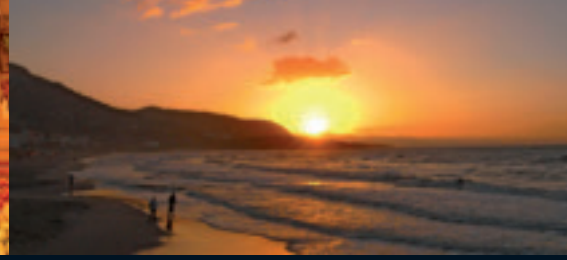
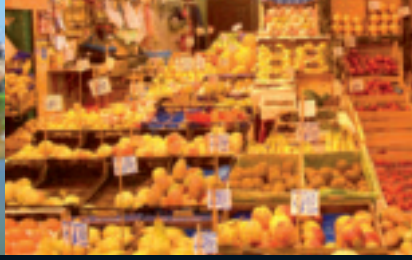


Hasige Wörter

Hast du gewusst? In Fabeln heisst der Hase oft Meister Lampe. Und Hasenmännchen werden Rammler genannt. Auch für einige Körperteile des Hasen gibt es kuriose Wörter. Die Ohren sind die Löffel, die Augen heissen Seher, die Füsse nennt man Läufe und der Schwanz ist die Blume.

Wie heissen diese Körperteile?
Ö bleibt ö, ä bleibt ä.

Lösungswörter: LÖFFEL, SEHER, LÄUFE, BLUME



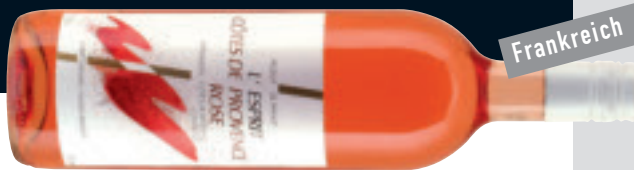
Ferienstimmung inbegriffen.



Österreich

Zweigelt Qualitätswein 75 cl

Komplexe, intensive Nase mit Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen. Weicher Auftakt. Harmonischer, gut strukturierter Körper. Dezente Pfeffer- und Holzaromen begleiten den intensiven Abgang.



Frankreich

Rosé Côtes de Provence AOC L'Esprit 75 cl

Filigraner Auftakt mit exotischer Note. Aromen von reifem Pfirsich. Am Gaumen rassig und erfrischend. Köstlich zu allen Sommerspeisen.



Italien

Pinot Grigio terre di chieti IGP 75 cl

Der Wein besitzt ein komplexes, fruchtiges, blumiges Bouquet. Am Gaumen präsentiert er sich weich, voll und harmonisch.



Spanien

Toro DO Oro Seleccion Solitario 75 cl

Intensive Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Eukalyptus und eleganten Vanillnoten. Eleganter, weicher, leicht süsslicher Auftakt. Gehaltvoll, konzentriert. Beerenbetonter, lang anhaltender Abgang.



Portugal

Animus Douro DOC 75 cl

Delikate Aromatik von schwarzen Beeren, Lakritze, Eukalyptus, reifen Pflaumen, Birnen und Karamell. Geschmeidiger, weicher Auftakt mit dezente Holzaromen. Harmonischer Körper. Beerengeprägter Abgang.

Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN



Es gibt sie glatt und gekraust, knallgrün und rot, klein und gross. Egal in welcher Form: Blattsalate machen jetzt eine gute Figur.



Passend zu dieser italienisch angehauchten Ausgabe von «Öise Lade» hat Italien auch beim Salat die Finger im Spiel: Der Name Salat stammt von «insalata» ab. Durch das Einlegen in Salz (ital. «sale») machte man den knackigen Frühlingsboten früher über die Saison hinaus haltbar. Heute geniessen wir ihn am liebsten roh und erntefrisch.

Vielseitiger Vitaminspender

Eine wahre Salatpracht erwartet einen jetzt wieder im Gemüseregal: Darf es ein milder Kopfsalat, ein angenehm bitterer Kraussalat, ein nussiger Eichblatt oder ein leicht herber Lollo sein? – So bunt die Salatwelt sich jetzt wieder zeigt, so vielseitig ist der Salat in der Küche. Ob als Vorspeise, Beilage oder Hauptgericht, solo oder mit einem eiweissreichen Begleiter wie Fleisch oder Fisch, aufgepeppt mit Avocados, Nüssen, Eiern oder Radieschen: In der Salatschüssel kommt garantiert keine Langeweile auf. Dazu tragen auch verschiedenste Dressings für jeden Gusto bei. Um möglichst viel von den wertvollen Vitaminen geniessen zu können, das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Blattsalate gründlich waschen, aber nicht wässern und rasch verbrauchen.



Bunter Blattsalat mit Pinienkernen, Rosinen und Rüebl

Für 4 Personen:
2 EL **Pinienkerne** in einer Bratpfanne ohne Zugabe von Fett kurz rösten, beiseite stellen. 2 **Rüebl** schälen, mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. In einer Salatschüssel 2 EL **Rosinen**, 1 gehackte **Zwiebel**, 1 EL frische, gehackte **Kräuter**, 3 EL **Olivöl** und 2 EL **Apfelessig** verrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 4 Handvoll gemischte **Blattsalate** in die Schüssel geben, Rüeblstreifen und Pinienkerne darüber verteilen, mit der Sauce mischen.

Neu

Ovomaltine Petit Beurre

Feine Energie aus Biscuit und
Ovomaltine-Schokolade



www.facebook.com/ovomaltine



Feines aus Laupen.



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

Tarte Tricolore

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pack Blätterteig, rechteckig, ausgewallt
- 1 Bd. Spargeln, grün, geschält
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 250 g Ricotta
- 250 g Cherrytomaten, halbiert
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Blätterteig auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Rundum einen Rand von

3 cm umschlagen, Rand mit einer Gabel andrücken, restlichen Teig mit der Gabel einstechen.

2. Spargeln in leicht siedendem Salzwasser kurz blanchieren, abgessen, auf einem Küchentuch etwas abtrocknen lassen.

3. Eier, Mehl, 1 EL Ricotta in einen Messbecher geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren. Masse auf dem Blätterteig verteilen. Auf je einem Drittel des Teigs Spargeln, Tomaten und restlichen Ricotta verteilen, so



dass die italienische Fahne entsteht.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 15–20 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: weisse und grüne Spargeln mischen.

«Spargel in Pasta Sfoglia» Spargel im Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 1 Bd. Spargeln, grün, geschält
- 4 Sch. Prosciutto crudo (Rohschinken)
- 1 Pack Blätterteig, rechteckig, ausgewallt
- 1 Ei, verquirlt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in Bratpfanne erhitzen, Spargeln andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.

2. Blätterteig in 4 gleiche Streifen schneiden, mit je 1 Scheibe Rohschinken belegen. Spargeln darauf verteilen, einrollen.

3. Blätterteigpäckli mit Ei bepinseln, im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 15–20 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Blätterteigpäckli nach Belieben mit Blätterteigresten verzieren.



«Farfalle Asparagi» Spargel-Krawättli

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Krawättli
- 1 Bd. Spargeln, grün, geschält
- 1 EL Erdnussöl
- 500 g Pouletgeschnetzeltes
- 1 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 2 EL Mascarpone
- 1 Limette, Saft
- 1 EL Kräuter, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Salzwasser aufkochen. Krawättli hineingeben. Spargeln in 5 cm lange Stücke schneiden. Nach 5 Min. Kochzeit dazugeben.

2. In einer Bratpfanne Öl erhitzen, Pouletgeschnetzeltes anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, Weisswein dazugeben, etwas einreduzieren. Vom Feuer nehmen und Mascarpone einrühren.

3. Krawättli abschütten, zurück in die Pfanne geben, mit dem Geschnetzelten vermischen. Mit Limettensaft abschmecken, auf Tellern anrichten. Mit gehackten Kräutern garnieren.

Zubereitung: 45 Min.



«Patate Primavera» Frühlings-Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Gl. Artischocken
- 300 g Kartoffeln, festkochend, geschält
- 4 getrocknete Tomaten, aus dem Öl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Aceto balsamico, bianco
- 1 EL Kräuter, frisch, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Artischocken in ein Sieb abschütten, Öl auffangen, Artischocken vierteln, beiseitestellen.

2. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, 1–2 EL Artischocken-Öl in eine Bratpfanne geben, erhitzen. Kartoffeln darin unter ständigem Rühren goldgelb braten. Artischocken dazugeben und kurz mitbraten. Alles in eine Schüssel geben.

3. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, mit den übrigen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zubereitung: 50 Min.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN UND GRATISTEILNAHME AUF WWW.MEDAILLEDOR.CH



JETZT KAUFEN UND GOLD GEWINNEN.

Preise im Gesamtwert von CHF 15'000.-

RUBBELLOSE
AUF DEN PACKUNGEN



Dr. Oetker



Süsse Vielfalt im Nu zubereitet.

Dessert-Träume

Dr. Oetker's Dessert-Spezialitäten werden nur aus hochwertigen Zutaten und aufgrund feiner Originalrezepturen verarbeitet. Deshalb schmeckt jedes Dessert besonders lecker und gelingt sofort. Probieren Sie jetzt Ihr Dessert-Traum! www.oetker.ch

* «Panna Cotta» und «Mousse au Chocolat» in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



«Piselli-Frittata» Erbsen-Frittata

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spaghetti, gekocht, vom Vortag
- 3 Eier
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 4 EL Erbsen, TK
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Spaghetti in eine Schüssel geben, Eier, Schnittlauch und Erbsen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen, Spaghetti-Masse hineingeben.
3. Auf mittlerer Hitze ohne Rühren braten, bis sich der «Spaghetti-Kuchen» von der Pfanne löst. Mit Hilfe eines Tellers wenden, zurück in die Pfanne geben und nochmals 5 Min. braten.
4. Frittata auf ein Schneidbrett geben, in Stücke teilen, lauwarm servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Kräuter-Dip mit Grissini

Zutaten für 4–6 Personen zum Aperitif:

- 3 EL Kräuter, frisch, gehackt (z.B. Bärlauch, Basilikum, Peterli)
- 2 EL Mandeln, gemahlen
- 1 EL Grana Padano, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 dl Olivenöl
- 0,5 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 1 Pack Pizzateig, rechteckig, ausgewählt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Dip: Kräuter, Mandeln, Reibkäse und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Olivenöl, Zitronensaft und -schale dazugeben, zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen
2. Grissini: Pizzateig in 5 mm dünne Streifen schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, bei 200°C 10–12 Min. backen. Grissini auskühlen lassen, zum Dip servieren.

Zubereitung: 30 Min.



Kotelett all'Aglio

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Koteletts
- 10 Knoblauchzehen, geschält
- 10 Oliven, entsteint
- 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Koteletts rundum mit einem scharfen Küchenmesser mit 1–2 cm tiefen Einschnitten versehen.
2. Knoblauchzehen und Oliven vierteln. Zitrone heiss waschen, Schale runterschneiden, ohne zu viel Weissanteil zu erwischen. Er schmeckt bitter. Schale in kleine Stücke schneiden.
3. Zutaten gemischt in die Einschnitte stecken. Koteletts beidseitig anbraten, bei 150°C im Ofen ca. 20 Min. nachgaren.

Zubereitung: 40 Min.



«Lamm in Lardo» Lamm im Speck

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pack Bratspecktranchen
- 2 Lammnierenstücke
- 1 TL Senf
- 4 Thymianzweige
- Bindschnur

Zubereitung:

1. Specktranchen auslegen, Lamm mit Senf bestreichen, auf den Speck legen und damit umwickeln.
2. Mit Küchenschnur binden, Thymianzweige daraufgeben. Lammnierenstücke beidseitig anbraten, bei 120°C im Ofen ca. 15 Min. nachgaren.

Zubereitung: 25 Min.



«Arrosto al Forno» Kräuterbraten aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rosmarinweig
- 2–3 Thymianzweige
- 2 Peperoncini, halbiert
- 800 g Schweinsnierenstückbraten
- 3 dl Bouillon oder Rotwein

Zubereitung:

1. Kräuter und Peperoncini waschen, Kräuter in kleine Stücke zupfen, Peperoncini nach Belieben entkernen, in 1 cm grosse Stücke schneiden.
2. Mit einem scharfen Küchenmesser den Braten rundum mit 2–3 cm tiefen Einschnitten versehen.
3. Kräuter und Peperoncini in die Einschnitte stecken. Braten im Bräter rundum anbraten, mit Flüssigkeit ablöschen und im Ofen bei 175°C ca. 60 Min. schmoren. Gelegentlich mit Schmorsud übergiessen.

Zubereitung: 15 Min. + 1 Std. schmoren

Tipp: Schweinsschulter- statt Schweinsnierenstückbraten verwenden.





EMMENTALER HAUSSPEZIALITÄTEN



MIT FRISCHER EMMENTALER BUTTER

GEWINNEN SIE



3x2 VIP-Tageseintritte
für das Eidgenössische
Schwingfest in Burgdorf.

Kaufen Sie jetzt ein Kambly Duo
mit Gewinntalon (siehe Abbildung).
Aktion gültig vom 08.04. – 13.04.2013.

Ristorante. So fein wie in Ihrer Pizzeria.



Bei Volg: Die Pizza Ristorante
Tonno* mit saftigem Thunfisch,
einer würzigen Sauce und er-
lesenen Kräutern. So fein wie
in Ihrer Pizzeria.



Qualität ist das beste Rezept.

* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



Bruschette

Zutaten für 10 Stück:

- 10 Brot-scheiben
- 1 Kohlrabi, geschält
- 200 g Feta
- 0,5 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Kräuter, gehackt
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

1. Brot-scheiben auf ein Ofengitter geben, bei 220°C im Ofen 5–7 Min. rösten, beiseite-stellen.
2. Kohlrabi mit der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, mit Zwiebeln und Kräutern vermischen.
3. Brot-scheiben auf einer Platte auslegen, Kohlrabimischung auf den Brot-scheiben verteilen, Feta mit einer Gabel zerdrücken, über das Gemüse geben, mit Pfeffer würzen und mit ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.

Zubereitung: 20 Min.

Ravioli-Sticks «Aurora»

Zutaten für 20 Stück:

- 1 Pack Ravioli
- 1 Orange, geschält, filetiert
- 20 Bl. Minze, gewaschen
- 20 Holzspießli

Zubereitung:

1. Ravioli im Salzwasser al dente kochen. Vorsichtig abschütten, damit die Ravioli nicht zerfallen.
2. Orangenfilets halbieren. Auf jeden Holzspieß 1 Ravioli, 1 Minzblatt, 1 Orangenstück und abschliessend erneut 1 Ravioli stecken.
3. Ravioli-Spiessli auf einem vorgewärmten Teller anrichten und servieren.

Zubereitung: 20 Min.



Mediterrane Spiesse

Zutaten für 10 Stück:

- 10 Oliven
- 10 Sardellenfilets
- 10 Cherrytomaten
- 1 Buureschüblig, in Scheiben geschnitten
- 10 Mozzarelline-Kugeln
- 1 Pfänderli, rund

Zubereitung:

1. Oliven mit Sardellenfilets umwickeln, auf Holzspiesse stecken. Danach auf jeden Spieß je eine Cherrytomate, 1 Stück Schüblig und 1 Mozzarelline-Kugel aufstecken.
2. Oberen Drittel vom Pfänderli horizontal abschneiden. Spiessli in die Brothalbkugel stecken. Restliches Pfänderli in Würfel schneiden, zu den Spiessli servieren.

Zubereitung: 15 Min.

Parmesan-Gitter

Zutaten für 4 Stück:

- 4 EL Grana Padano, gerieben
- 1 Backpapier

Zubereitung:

1. Backofen auf 250°C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.
2. Käse zu vier Rechtecken ausstreuen, unter Beobachtung im Ofen schmelzen, bis der Käse leicht Farbe annimmt. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Zubereitung: 15 Min.



FIOR DI VITE

La grappa dell'antica tradizione di casa Ramazzotti.



DRINK RESPONSIBLY

In solid rumantsch

Dapi nossas ultimas vacanzas en l'Italia hai jau definitivamain ina nova tratga preferida. Cunquai che jau hai gia scrit nua che nus essan stads sminais vus forsa era gia ch'i sa tracta natiralmain da pasta. Tge fissan vacanzas en l'Italia senza ir la saira en in restaurant, seser sin terrassa, tadlar ils musicants che van per las vias cun lur ghitarras e giudair ina deliziusa tschaina? Per mai fissan quai mo mesas vacanzas. Quai avain nus pia era fatg la stad passada. Cun studegiar la carta da menu hai jau alura chattà insatge che jau hai fitg gugent, ma che jau n'aveva gia dapi daditg betg pli mangià: tagliatelle al salmone. Tge daletg!



In zic Italia en mia cuschina

Deplorablmain van era las pli bel las vacanzas a fin e nus essan turnads a chasa. Enavos en Svizra sun jau bainbaud ma messa davos la platta per mezza cuschinar la pasta cun salmun. Jau hai brassà in pau tschagula ed il salmun, hai cundi il pesch, mess tiers in zic suc da citrona e per finir derschì groma en la chazzetta da brassar e laschè trair tut ina fin duas minutas. Mmmh tge prima gentar che quai e stà e quai inclusiv il sentiment d'esser insanua en l'Italia en vacanzas. Il meglier vi da questa tratga è ch'ella è preparada uschè spert. Uschia hai jau adina puspè peda da far (almain culinariamain) vacanzas curtas en l'Italia.

Marina Wyss

Marina Wyss

Herausgepickt

Wussten Sie, dass ● ● ●

● ● ● **es auf den VOLG-Weinreisen nach Frankreich und Österreich noch freie Plätze hat?** Entdecken Sie zum Beispiel vom **2. bis 6. Juli das Burgund (F)**. Nebst dem Herzstück, der Côte d'Or mit ihren weltberühmten Rotweinen, stehen auch das Beaujolais-Gebiet oder die Heimat der Chardonnay-Traube auf dem Programm. Oder erleben Sie vom **28. bis 31. August die Weinbaugebiete Österreichs** entlang der Donau im östlichsten Teil des Landes und lassen Sie sich vom Wiener Charme bezaubern. Weinreise Frankreich, Burgund, 5 Tage: Fr. 1990.-; Weinreise Österreich, 4 Tage, Fr. 1850.- (jeweils pro Person im Doppelzimmer).

Mehr Informationen: www.volgweine.ch; Auskunft/Info: Kurt Feser, VOLG Weinkellereien, Tel. 058 433 71 11; kurt.feser@volgweine.ch



● ● ● **die Volg-Märkli-Sammelhefte jetzt in einem frischen Look daherkommen?** Neben einem kecken Titelbild enthalten sie neu auch Wissenswertes aus der Volg-Welt. Was steckt hinter «Feins vom Dorf», «Volg Familienpreis» und der Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg»? Was bieten die Volg NATURENA-Erlebniswelten und das Kindermagazin HEY? Und welche Ausbildungsmöglichkeiten gibt es im Volg? Darüber erfahren Sie kurz und prägnant mehr im neuen Sammelheft. Gleich geblieben ist, dass sich Ihre Treue im Volg weiterhin bezahlt macht: Für jeden Franken Einkauf im Volg erhalten Sie Volg-Märkli und für ein volles Sammelheft 10 Franken in bar.



● ● ● **es an den Volg-Rundgängen in den Frischdiensten Landquart und Oberbipp noch Plätze frei hat?** Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen Ihres Dorfladens und erleben Sie, wie Volg funktioniert. Nach einem Kurzfilm über das Unternehmen begeben Sie sich auf den zirka einstündigen Rundgang und sehen, was es alles braucht, damit jeder Dorfladen seine Ware topfrisch und rechtzeitig erhält. Abschliessend geniessen Sie ein feines Zvieri oder Znacht. Die Rundgänge starten um 16 und 17.30 Uhr und finden jeweils an einem Montag statt. Wo es noch freie Plätze hat, sehen Sie unter www.volg.ch. Auch Vereine sind herzlich willkommen!

Anmelden unter www.volg.ch (Rubrik «Aktuell»), Volg-Rundgänge) oder telefonisch unter 058 433 55 14 (Mo bis Do).

Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen pro Rundgang beschränkt. Für gehbehinderte Personen ist die Besichtigung leider nicht geeignet.

Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Der 1. bis 21. Preis, ein 2er-Set Lichthalter «Lighthouse» von Menu im Wert von je Fr. 74.- gewannen Leserinnen und Leser aus Egolzwil, Surrein, Bauma, Beinwil am See, Inwil, Untervaz, Rapperswil, Azmoos, Willadingen, Arbon, Flawil, Melchnau, Wolfenschiessen, Seon, Emmenbrücke, Mauren, Aadorf, Bättwil, Waltenschwil, Möhlin und Steckborn. Fünf weitere Leser erhalten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.- und zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.-.

Lösungswort 02/13: «Bollywoodtraeume»

Auflösung des Nescafé-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 01/13: Antwort B, Smart Pack



Der 1. Preis, 5 Nächte für vier Personen im 3-Sterne-Hotel Baur in Disentis, inkl. Halbpension, Skipässen und Winterausrüstung im Wert von Fr. 2500.-, geht an Karin Rabensteiner aus Au. Den 2. und 3. Preis, ein Wochenende inkl. 1 Übernachtung für 2 Personen in einem Hotel in Disentis inkl. Skipass im Wert von je Fr. 500.-, gewannen Charlotte Nüssli aus Eschenmosen und Bruno Schneiter aus Bichelsee. 47 weitere «Öise Lade»-Leserinnen und Leser erhalten je 2 Tagesskipässe in Disentis im Wert von je Fr. 104.-.

De grünen Dume



April ist eine gute Zeit, um Rhododendren zu pflanzen, von denen es rund 1000 Arten gibt. Die immergrünen Heidekrautgewächse fühlen sich meist im lichten Schatten wohl, pralle Sonnenlagen sind nichts für sie. Sehr wichtig für ihr Gedeihen ist die Qualität des Bodens: Er muss sehr humusreich, durchlässig und vor allem kalkarm sein. Hat Ihr Gartenboden eine andere Beschaffenheit, finden Sie in der Landi spezielle Moorbeeterde. Rhododendren sind Flachwurzler. Graben Sie für die Pflanzung daher ein eher breites als tiefes Loch. Wichtig ist, sowohl das Pflanzloch wie auch den Wurzelballen gründlich zu wässern. Pflanzen Sie Rhododendren zudem nicht zu tief, der Wurzelballen sollte noch 1 bis 2 Zentimeter aus der Erde herausragen. Pflanzen Sie rundum Bodendecker, um die Wurzeln vor starker Sonnenbestrahlung zu schützen.

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

Vorschau →

Das nächste
«Öise Lade» 05/13,
erscheint am
25. April 2013



Zeitgemässe Köche denken heute schon an morgen und kochen kreativ vor. Dabei entstehen in genussvoller Voraussicht Tag für Tag neue, fantasievolle Menüs.



Die Königin der Blumen ist auch eine Königin der Sinne: Wir stellen die Rose in all ihren Facetten vor – als Dekoration, Attraktion, Augenweide und Gaumenschmaus.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg

Traditioneller



Das Rezept aus 42 Kräutern ist seit über 100 Jahren das bestgehütete Geheimnis des Appenzeller Alpenbitters. Es verleiht ihm einen Geschmack, der so unnachahmlich ist wie seine Herkunft. Traditioneller seit 1902. www.appenzeller.com


Appenzeller