

öise lade

Themenheft Seite 29

Mehr zum
Thema
Emmental

Mir Ämmitauer

Gipfeltreffen
in der Küche

Cailler[®] of Switzerland



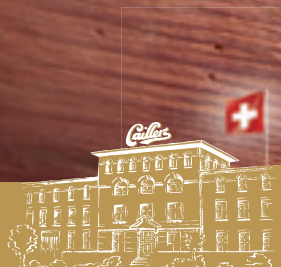
FÜR ZWEI MAL MEHR SCHOKOLADENGENUSS
DIE NEUEN 200G TAFELN



* IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH.

PUR CHOCOLAT, PURE EMOTION.

WWW.CAILLER.CH



Maison Cailler depuis 1879



Editorial

Wer das Wort Emmental hört, denkt meistens zuerst an Käse mit grossen Löchern. Zwar ist es tatsächlich der berühmte Emmentaler-Käse gewesen, der die Region weltweit bekannt gemacht hat, doch das beschauliche Tal hat noch viel mehr zu bieten: Malerische Landschaften mit ihren sanften Hügeln, stattliche Holz-Bauernhäuser mit ihren ausladenden Dächern und natürlich die vielfältigen Bräuche und Traditionen zaubern ein Stück Schweiz wie aus dem Bilderbuch.

Haben Sie keine Zeit, um die Schönheiten dieser Region selber zu erkunden? Kein Problem: Kommen Sie mit uns auf eine spannende und genussvolle Entdeckungsreise quer durchs Emmental. Im Themenheft dieser Ausgabe (ab Seite 29) stellen wir Ihnen lokale

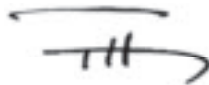
Malerisches Emmental

Spezialitäten und Besonderheiten aus fünf verschiedenen Emmentaler Dörfern vor, in denen sich auch ein Volg befindet. Die Ladenleiterinnen aus diesen Läden verraten Ihnen zudem ihre ganz persönlichen Lieblingsrezepte, die bestimmt auch im Rest der Schweiz für Gaumenfreuden sorgen. Und wenn Sie dann noch in ein feines Stück Emmentaler beissen, fühlen Sie sich garantiert wie zu Gotthelfs Zeiten ...!

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



49

Activo

Linedance: Tanzen im Gleichschritt



Kochkurs Herbst im Glas

51

- 5 Küche aktuell**
Auf, von Gipfel zu Gipfel
- 9 Kochschule**
Kochen lernen von Profis
- 12 Marktplatz**
In der Pfanne läuft's rund
- 14 Weinerlebnis**
Klassiker mit Gemeinsamkeiten
- 17 Familienpreis**
Mit knusprigem Mais in den Morgen
- 18 Typisch Schweiz – Typisch Volg**
Käse klein und fein
- 21 Aktueller Tipp**
Quark plus unbeschwerter Genuss
- 22 Dorfladen**
Interview mit Ferdinand Hirsig
- 25 In eigener Sache**
Mahlzeiten zum Mitnehmen
- 27 Öisi Chuchi**
Die neue Sendung aus Ennetbürgen (NW)
- 29 Mehr zum Thema**
Mir Ämmitauer
- 37 Wettbewerb**
Gewinnen mit Knorr
- 39 Feins vom Dorf**
Brote aus Brütten (ZH)
- 41 Aktueller Tipp**
Tomaten, die nach Sonne schmecken
- 42 Novissimo**
Neu im Volg
- 45 Aktueller Tipp**
Bessere Welt, bessere Bananen
- 49 Freizeit activo**
Linedance: Tanzen im Gleichschritt
- 51 Freizeit Kochkurs**
Herbst im Glas
- 53 Freizeit Naturena**
Die neuen Kurse im Oktober
- 55 Volgi & Volgine**
Berge, basteln und fliegen
- 57 Saison**
Jetzt geht's ans Eingemachte!



17

Familienpreis Mit knusprigem Mais in den Morgen



5 Küche aktuell Auf, von Gipfel zu Gipfel

Das Spitzentrio für guten Geschmack.

Dieses Trio gehört in jeden Küchenschrank. Die Volg Gemüse- und Rinds-Bouillon sowie die Volg Bratensauce verleihen zahlreichen Gerichten ohne Aufwand viel Geschmack. Sie werden in der Schweiz hergestellt und zeichnen sich wie alle Volg-Hausmarken-Produkte durch eine erstklassige Qualität zum attraktiven Preis aus.

**Volg-Hausmarken.
Ist doch naheliegend.**



Bergeweise gute Ideen stecken hinter unserem kulinarischen Gipfeltreffen. Ein Panorama an Gerichten, die Hochgenuss versprechen.

Auf, von Gipfel zu Gipfel

Das Wandern ist diesmal des Geniezers Lust. Unsere herbstliche Gipfeltour führt von Pass zu Piz und Horn. Doch, keine Angst, auf Granit beisst deswegen keiner ihrer Gäste. Schweizer Berggipfel stehen lediglich Pate für saisonale Gerichte, die optisch wie geschmacklich einen Höhepunkt auf dem Teller darstellen. Vom herzhaften Gugelhopf über den herbstlichen Strudelberg bis zum süssen Türmchen ist alles dabei, was spitze schmeckt. Der berühmteste Schweizer Gipfel, das Gipfeli, kommt in der Kochschule ebenso gross heraus: als von A bis Z selbstgemachtes Teighörnchen. Machen Sie sich auf zu kulinarischen Hochgenüssen! →

Genuss ist das Ziel: Auf unserer kulinarischen Gipfeltour geht es von Spitzengericht zu Spitzengericht.

«Ofenpass»

Der Speckgugelhopf wird noch warm zum Zvierplättli oder Apero serviert.



«Vrenelisgärtli»

Ein Pilzturm steht mitten im grünen Salatgärtli mit Speck, Trauben und Nüssen.



→ An Gipfeln, die man sportlich erklimmen, und an Zielen in luftigen Höhen, die man gemütlich erwandern kann, mangelt es im Alpenland Schweiz wahrlich nicht. Ob Ausflugsberg, Piz oder Pass: Möglichkeiten, hoch hinauszukommen, gibt es mehr als genug. Passend zur perfekten Wanderzeit jetzt im Spätsommer, machen wir uns auf, den einen oder anderen Gipfel nicht als Wandervogel, sondern als Hobbykoch zu entdecken und setzen die Namen bekannter Erhöhungen mit einem Augenzwinkern auf die Teller um.

Von Randen bis Piz Nair

So steckt im Schaffhauser Höhenzug Randen echte Rote Bete – oder eben zu gut Schweizerdeutsch «Randen». Das 2190 Meter hohe Stockhorn im Berner Oberland besteht ausnahmsweise nicht aus Gestein, sondern aus luftigem Stock und das Vrenelisgärtli im Glarnerland, das man hauptsächlich wegen seinem markanten Firnfeld kennt, wechselt die Farbe und wird zum grünen Salatgärtli. Der kulinarische Ofenpass – nomen est omen – kommt heiss aus der Backröhre und wird durch den berühmtesten hohen Kuchen symbolisiert, den

Gugelhopf. Aus der Berner Gebirgsgruppe Wildstrubel stapelt der kreative Koch gekonnt Wildstrudel-Scheiben aufeinander und der Piz Nair ist getreu dem rätoromanischen Wort Nair für Schwarz mit dunkler Schokolade verfeinert. Wer sich mit Schwingbesen und Kochlöffel auf den Weg zu diesen geniessbaren Gipfeln macht, ist spätestens in 90 Minuten ohne zu schwitzen am Ziel. Länger dauert die reine Zubereitungszeit der einzelnen Gerichte nicht. Schönste Aussichten auf dem Teller sind einem trotzdem sicher. ←



«Stockhorn»

Ein Gipfel aus luftigem
Kartoffelstock. Am
Fusse des Bergs liegt
würziges «Ghackets».

Volg-Kochkurs im Oktober
Herbst im Glas

Top für die kleine Gästeschar wie die grosse
Partygesellschaft ist das Anrichten im Glas.
Im neuen Volg-Kochkurs bringen wir
Herbstprodukte besonders stilvoll zu Tisch.
Mehr **Infos** auf **Seite 51**.

«Piz Nair»

«Nair» heisst schwarz.
Das Millefeuille mit
Beeren wird deshalb
mit dunkler Schokolade
verfeinert.

«Wildstrubel»

Ein herbstlicher Strudelberg mit
einer Füllung aus Wildpfeffer,
Kürbis und Rotkabis.

«Randen»

Echte Rote Bete und
zartes Fleisch stecken im
Randen-Poulet-Pie.

TIPP

Der fruchtige Primitivo
Salento IGT Follare
ergänzt das aromatische
«Ghackets» perfekt.

TIPP

Wild und der elegante
Negroamaro del
Salento IGP sind ein
unschlagbares Paar.

TIPP

Der sanfte spanische Gran
Terra Tempranillo Utiel
Requena DO begleitet den
Randen-Poulet-Pie optimal.



OFENFRISCH GENIESSEN
ORIGINAL
OFENFRISCH GENIESSEN

Sehen gut aus und schmecken auch so:

knusprige Gipfel.



Für unsere Gipfel gilt: In der Schweiz hergestellt, mit IP-SUISSE-Getreide aus nachhaltigem und natürlichem Anbau, Eiern aus Schweizer Freilandhaltung und echter Schweizer Butter.

www.hiestand.ch

Hiestand[®]
OFENFRISCH GENIESSEN



SCHRITT für SCHRITT Gipfelteig



①

Teig auf einer kühlen Arbeitsfläche rechteckig auswallen, mit Haushaltsfolie bedecken und 1 Std. tiefkühlen.



②

Butter im Mehl wenden, auf Haushaltsfolie rechteckig in Form drücken. Teig aus dem Tiefkühler nehmen.



③

Butter auf die eine Blätterteighälfte legen. Mit der anderen Hälfte bedecken. Ränder gut andrücken, zu einem 8–10 mm dicken Rechteck auswallen.



④

Einen Drittel des Teigs einschlagen, restliches Drittel darauflegen (einfache Tour). Teig kühl stellen.



⑤

Teig auswallen. Einfache Tour wiederholen. Kühl stellen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Der Gipfelteig benötigt total 3 einfache Touren.



Vor dem Gipfel kommt das Basislager.

Beim Gipfeli liegt der Grundstein zum Erfolg im handgefertigten Teig. Im Gegensatz zu vielen anderen praktischen Fertigteigen gibt es diesen wegen seines Hefegehalts nicht zu kaufen. Wer ein selbstgemachtes Buttergipfeli geniessen möchte, muss also selbst zur Teig-Tat schreiten. Die Kunst daran: wie ein begeisterter Wandersmann will er zuerst gehörig auf Touren kommen. Als «Tourieren» bezeichnet man das wiederholte Auswallen, Zusammenfalten und Ruhenlassen des Teigs, damit das Gebäck später Schicht für Schicht schön aufgeht.



TIPPS & TRICKS von Hanspeter Dick

Chefbäcker und Konditor Hanspeter Dick ist Geschäftsführer des Rüebliland Beck, Wohlen (AG), der auch diverse Volg-Läden im Aargau beliefert.

- Anders als der Blätterteig ist der Gipfelteig ein Hefeteig. Das macht ihn noch etwas feinblättriger und luftiger
- Gipfelteig auf einer kühlen Arbeitsfläche (z.B. Marmor) mit kalten Zutaten verarbeiten
- Beim Auswallen sollte der Teig die ursprüngliche Form beibehalten und nur im Verhältnis grösser werden
- Nur Butter verwenden, die handelsübliche streichfähige Margarine eignet sich nicht
- Der fertig zubereitete Teig lässt sich gut verpackt 5–7 Tage tiefkühlen. Teig 1 Tag vor der Verwendung im Kühlschrank auftauen, danach verarbeiten
- Geformte, gefüllte Gipfeli oder anderes Gebäck vor dem Backen bei Raumtemperatur nochmals etwas aufgehen lassen



Gefüllte Apero- oder Dessert-Gipfeli lassen sich auch mit Fertig-Blätterteig herstellen. Für das klassische Buttergipfeli ist er jedoch nicht geeignet. Die Grundzutaten für den selbstgemachten Gipfelteig sind Hefe, Butter, Milch, Mehl und Wasser.



Rezept-Flyer gratis in Ihrem Volg

Wenn es beim Kochen wieder einmal in die Ideenlosigkeit gipfelt, helfen die kostenlosen Volg-Rezeptflyer weiter. Sie enthalten jede Woche eine neue Koch-Idee für ein Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert.

Cailler[®][®]

of Switzerland



VOLLKOMMENER MILCHSCHOKOLADENGENUSS
DANK 100 % MILCH AUS UNSERER REGION.



PUR CHOCOLAT, PURE EMOTION.



WWW.CAILLER.CH

Maison Cailler depuis 1819

Kochschule

Nach Lust und Laune: Gipfeli mit Aprikosenkonfitüren-, Schokoladen- oder Kräuterfrischkäsefüllung.

Kleine Gipfeli sind einsame Spitze.

Bereits zum Frühstück beissen wir am liebsten in das feine Teighörnchen. Abends sind die pikanten Schinkengipfeli der Apero-Hit schlechthin. Sie sind die berühmtesten gefüllten Gipfeli. Doch lässt sich noch viel mehr Feines, süss oder pikant, in das Gebäck stecken. Seinen Namen verdankt unser Gipfeli übrigens dem österreichischen «Kipferl». Eine trefende Bezeichnung haben die Franzosen für ihr Gipfeli gefunden: «Croissant» ist eine Kurzform von «croissant de lune», was «zunehmende Mondsichel» bedeutet und auf die gekrümmte Form des Gebäcks anspielt.



SCHRITT für SCHRITT Gefüllte Gipfeli



①

Teig ca. 3–4 mm dünn rechteckig auswallen, in Dreiecke schneiden, Füllung auf das untere Ende des Dreiecks geben.



②

Dreieck zur Spitze hin aufrollen, mit Ei bestreichen, nochmals kurz gehen lassen, bei 180 °C im Ofen backen.

TIPPS&TRICKS

- Das Bestreichen mit Ei verleiht den Gipfeln einen schönen Glanz
- Wer einen Ofen mit Dampffunktion hat, z.B. Kombi-Steamer, Gipfeli bei Backbeginn ganz kurz dämpfen, dann gehen sie noch besser auf
- Mit dem selbstgemachten Gipfelteig können auch Plunder, Äpfel im Schlafrock oder Wienerli im Teig gebacken werden

neu



Neu: Kantons-Cordonbleu des Monats September: Bündner Art

Der Bergkanton Graubünden steht Pate für das erste Volg Cordonbleu des Monats. Es ist einzigartig gefüllt mit **Cucina-Käse und Bündnerfleisch**, umhüllt von einer goldgelben Panade. Das Kantons-Cordonbleu wechselt jeden Monat. Lassen Sie sich überraschen!



**Süsser Znacht oder herzhaftes Essen?
– Am liebsten beides. Kein Problem
mit Omeletten und Crêpes, die jedes
Familienmitglied nach belieben füllt.**

In der Pfanne
läuft's rund

Omelettenpizza

Für 2 Stück:

4 Eier in einem Messbecher aufschlagen, 1 dl Milch, 1 dl Wasser, 1 EL Mehl und 1 EL fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben, gut verrühren. Etwas Salz beifügen. 0,5 EL Butter in einer Bratpfanne erhitzen, aus dem Eierteig nacheinander zwei grosse Omeletten backen. Omeletten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit ½ in feine Scheiben gehobelten Zucchini, ½ in Streifen geschnittenen Zwiebel, 2 in Scheiben geschnittenen Tomaten und 10 entsteinten Oliven belegen. 1 in Scheiben geschnittenen Mozzarella und 3 EL Reibkäse darüber verteilen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, im auf 200 °C vorgeheizten Ofen überbacken.

Schlankmacher-Pizza mit viel Eiweiss: die Omelettenpizza.

Mehl, Milch und Eier sind die drei Grundzutaten für Omeletten und Crêpes.



TIPPS&TRICKS

- Wird der Omelettenteig mit mehr Mehl hergestellt, Teig 30 Min. ruhen lassen, damit der im Mehl erhaltene «Kleber» seine Wirkung entfalten kann und den Teig bindet.
- Eine Omelette baveuse wird nur auf einer Seite gebacken. Ist die Unterseite gestockt und die Oberfläche noch feucht, Omelette falten, Pfanne vom Herd ziehen und Omelette darin lassen, bis das Eigelb der feuchten Seite gerade knapp stockt, sofort servieren
- Omelettenpizza vor dem Belegen mit wenig Senf oder Tomatenpüree bestreichen
- Statt Schnittlauch italienische Kräutermischung unter den Omelettenteig rühren
- Omeletten lassen sich fast beliebig füllen, z.B. mit Lachs und Frischkäse, Spinat und Feta, Käse, Gehacktem, Pilzragout oder Fertigfondue. Wer es süß mag, nimmt Zimt-Zucker, Konfitüre, Apfelmus oder Haselnussbrotaufstrich
- Ein Rezept für «Crêpes Suzette» finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch. Im Rezept «Gefüllte Crêpes-Schnecken» finden Sie zudem die Herstellung des Grundteigs für Crêpes

Die Herleitung der Zubereitung einer klassischen Omelette ist richtig herzig: Sabbert ein Baby beim Essen, spricht der Franzose von «baver». Hiervon leitet sich die ursprünglich französische «Omelette baveuse» ab. Weil sie nur auf einer Seite gebacken wird, «sabbert» die ungebackene noch feuchte Seite auch noch leicht vor sich hin (Zubereitung siehe Tipps). Die französische Omelette hat noch weitere Eigenheiten: Sie ist eine Eieromelette und enthält kaum Mehl. Dementsprechend muss man den Teig auch nicht ruhen lassen; er kann sofort in die Bratpfanne.

In aller Welt's Pfannen

Omeletten sind längst auch ein Hit in Schweizer Küchen. Stapelweise Omeletten für den Familientisch – jede von Mama

liebervoll gebacken, schwungvoll gewendet und mit süsser Konfi serviert, erinnert die flache Eierspeise an unbeschwerte Kindertage. Dass man mit nur wenigen Grundzutaten wie Mehl, Milch und Eiern verführerische Leckereien aus der Pfanne zaubern kann, hat man auch in anderen Ländern gemerkt: Die Deutschen backen Pfannkuchen, die Amerikaner Pancakes und die Österreicher Palatschinken. Auch die hauchdünne französische Spezialität Crêpes verlangt nach diesen Zutaten. Der Teig enthält jedoch zusätzlich flüssige Butter und ist in seiner Konsistenz dünner – in etwa wie flüssiger Rahm. Während wir Schweizer die Omelette am liebsten rollen, wird ein Crêpe gefaltet serviert. So oder so: Das einfache Gericht ist einfach gut!

BEAUTY Sweeties.

Fruchtgummi-Herzen



+ Q10
+ Kollagen
+ Aloe vera

Feinste Fruchtgummi-Herzen mit 20% Fruchtsaft, 6% Fruchtstücken, Q10, Aloe Vera und Kollagen sowie Vitaminen auf zartem Joghurtschaum.

* Alle Zutaten aus natürlichen Quellen



Ab sofort bei:

Volg



Weit unten in Italiens Süden wird der Negroamaro del Salento IGP gekeltert, tief unter der Erde reift der Kaltbach Le Gruyère zu seinem einmaligen Geschmack.

Klassiker mit Gemeinsamkeiten

Auf einer Rebfläche so gross wie ein Achtel ganz Italiens wird in Apulien der meiste Wein produziert. Die sonnenverwöhnte Region im Süden des «Stiefels» wird deshalb gern als «Weinkeller Italiens» bezeichnet und ist ein hervorragendes Weinbaugebiet. Insbesondere die Tropfen von der Halbinsel Salento gelten unter Kennern als die besten apulischen Weine. Auch der elegante Negroamaro del Salento IGP begeistert Schluck für Schluck. Aromen von frischer Minze, Himbeere und Cassis geben den Ton an. Mit seiner Fruchtigkeit und Intensität harmoniert er z.B. mit kräftigem rotem Fleisch vom Holzkohlegrill oder edlem Wild.

Käse aus der Höhle

Auch ein fruchtig-würziger Käse wie der Kaltbach Le Gruyère AOC ergänzt den italienischen Rotwein optimal. Durch die Pflege und Reifung in der Sandsteinhöhle erhält der Hartkäse seinen unverwechselbaren Geschmack sowie seine rustikal-braune Patina. Wie der Negroamaro del Salento IGP hat der Kaltbach Le Gruyère AOC einen lang anhaltenden Abgang. Ebenfalls gemeinsam haben Wein und Käse des Monats, dass sie zwei Klassiker sind: Negroamaro ist eine der ältesten Rebsorten Apuliens. Die Käseherstellung im Greyzerland wiederum, wo der Kaltbach Le Gruyère AOC gekäst wird, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Sie wird bereits im Jahr 1115 urkundlich erwähnt. Beide Produkte profitieren zudem von idealen Bedingungen. Die Trauben Negroamaro del Salento IGP wachsen in einem durchwegs weinfreundlichen Klima heran und der Kaltbach Le Gruyère AOC geniesst in der Höhle ein natürliches, ganzjährig ausgeglichenes Klima.

Wein des Monats
Negroamaro del Salento IGP
75 cl, statt Fr.11.50
Fr. 8.50



Käse des Monats
Kaltbach Le Gruyère AOC
100 g, statt Fr. 3.-
Fr. 2.40

1. St. Saphorin AOC Lavaux
Aimé Vignoux
2012
Schweiz
2. Pinot Grigio terre di chieti IGP
2011
Italien
3. Negroamaro del Salento IGP
2012
Italien
4. Salice Salentino DOC Trentacinquesimo Parallelo
2011
Italien
5. Primitivo Salento IGT Follare
2012
Italien
6. Gran Terra Tempranillo Utiel Requena DO
2011
Spanien
7. Rioja DOCa Reserva Ursa Maior
2006
Spanien
8. Bimbadgen Shiraz Cabernet Merlot
2010
Australien

Gereift mit Hilfe der Natur



Die natürliche Sandsteinhöhle, in welcher der Kaltbach Le Gruyère AOC von Emmi über viele Monate gepflegt wird, ist über zwei Kilometer lang und bietet Platz für bis zu 156'000 Käseläibe. Nur die Besten kommen hier in die Obhut der erfahrenen Käsermeister wie Anton Suppiger, stellvertretender Abteilungsleiter Reifung Kaltbach (Foto). Wenden, salzen, bürsten und immer wieder die Qualität mit allen Sinnen kontrollieren: Die hohe Kunst der Veredelung des Kaltbach Le Gruyère AOC erfordert echtes Handwerk, jahrelange Erfahrung und viel Gespür. Insgesamt reift der Hartkäse mindestens 12 Monate lang.

Weinnotizen

Der Naturkorken gilt seit jeher als optimaler Weinflaschen-Verschluss: Er ist elastisch, luftundurchlässig und besitzt eine lange Lebensdauer. Der Kunststoffkorken ist eine zeitgemässe Alternative dazu, eignet sich wegen seiner kürzeren Lebensdauer aber am besten für Weine, die innert weniger Jahre nach Abfüllung getrunken werden.



Charakter

Hellgelb. Elegante Fruchtnoten. Am Gaumen rassig, frisch mit leichter Würzigkeit und kräftigem Körper. Fruchtiges Finale

Zartes Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Komplexes, fruchtiges, blumiges Bouquet, am Gaumen weich, voll und harmonisch

Rubinrot. Aromen von frischer Minze, Cassis und Himbeere. Weicher Auftakt. Am Gaumen elegant, fruchtig, mit milder Säure und reifen Tanninen

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

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

Tiefes Dunkelrot. Sanfte Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Vanille. Rund und gut strukturiert, harmonischer Abgang

Dunkelrot. Grossartiger Duft mit Noten von reifen, roten Beeren, Vanille, Caramel und Röstaromen. Vollmundig im Geschmack mit würzigen Noten

Dunkles Kirschtrot. In der Nase grosse Aromenvielfalt, ausgeprägter Süsteil im Auftakt, mittlerer würziger Körper, lang anhaltender Abgang

Trinken Passt zu

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8-10 °C
Aperitif, pochiertem oder gebratenem Süswasserfisch, Kalbsvoren, Käsefondue, Käseschnitte Malakoff

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8-10 °C
Frischkäse, grilliertem Gemüse, Süswasserfisch, weissem Fleisch, Antipasti, Aperitif

Jetzt, bis 4 Jahre, bei 18-20 °C
Rotem Fleisch, besonders vom Holzkohlegrill, Käse von mittlerer Reife, Wild

Bis 3 Jahre, bei 18-20 °C
Typisch italienischen Gerichten, rezentem Käse

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 18 °C
Fleisch, Grilladen, Käse

Bis 6 Jahre, bei 16-18 °C
Wild, rotem Fleisch, Braten, Barbecues, Paella, Käseplatten

Bis 7 Jahre, bei 16-18 °C
Hartkäse, Geflügel, rotem Fleisch, Grillfleisch, Braten, Eintopf

Bis 5 Jahre, bei 16-18 °C
Spareribs, Fleischspieß vom Grill, Wild, Kalbschaxen an Rotwein-Gemüsesauce

Meine Bestellung

<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton ST. SAPHORIN AOC LAVAUX AIMÉ VIGNOUX, 75 cl statt Fr. 87.- nur Fr. 65.40
<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP, 75 cl statt Fr. 69.- nur Fr. 51.-
<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton NEGROAMARO DEL SALENTO IGP, 75 cl statt Fr. 69.- nur Fr. 51.-
<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton SALICE SALENTINO DOC TRENTACINQUESIMO PARALLELO, 75 cl statt Fr. 51.- nur Fr. 39.-
<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton PRIMITIVO SALENTO IGT FOLLARE, 75 cl statt Fr. 46.80 nur Fr. 35.70
<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton GRAN TERRA TEMPRANILLO UTIEL REQUENA DO, 75 cl statt Fr. 45.- nur Fr. 35.70
<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA RESERVA URSA MAIOR, 75 cl statt Fr. 83.40 nur Fr. 57.-
<input type="checkbox"/>	Anzahl 6er-Karton BIMBADGEN SHIRAZ CABERNET MERLOT, 75 cl statt Fr. 70.20 nur Fr. 55.80

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name _____

Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____

Coupon im Volg Laden Ihrer Wahl abgeben.

Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit.

Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 2. bis zum 28. September 2013, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 2. bis zum 28. September 2013, solange Vorrat.

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

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis





Schweins-Koteletts
3 Stück, ca. 550 g
100 g **Fr. 2.05**



Rindfleisch gehackt
ca. 500 g
100 g **Fr. 1.35**



Salami Milano geschnitten
ca. 250 g
100 g **Fr. 1.70**



Falsche Cordon bleu
3 Stück, ca. 450 g
100 g **Fr. 1.95**

Bringen Sie Ihr Sparschwein in Topform!



Wienerli
4 Paar, 400 g
Fr. 5.95



Kochspeck
ca. 550 g
100 g **Fr. 1.65**



Cervelas
4 Stück, 400 g
Fr. 3.45



Delikatess-Fleischkäse
ca. 450 g
100 g **Fr. 1.25**



Delikatess-Fleischkäse geschnitten, ca. 250 g
100 g **Fr. 1.25**



Bratwurst
4 Stück, 520 g
Fr. 6.50



Vorderschinken geschnitten, ca. 250 g
100 g **Fr. 2.15**

FAMILIENPREIS

Würste, Koteletts, Hackfleisch, Schinken, Speck und Fleischkäse – die beliebtesten Fleischprodukte gibt es bei Volg zum fast unschlagbaren Familienpreis. Hervorragende, kontrollierte Qualitäts-Produkte in Packungsgrößen, die nach Sport und Spiel für die ganze Familie oder Clique reichen. Und auch das Sparschwein satt machen.

Typisch Familienpreis:
Gross in der Menge, klein im Preis.
Exklusiv in über 550 Volg-Läden.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Familienpreis



**Energie vom Feinsten liefern die
Volg Familienpreis-Cornflakes.
Sie werden jetzt nach neuer Rezeptur
in der Schweiz hergestellt.**

500 Gramm knusprige
Cornflakes: Monika Schamaun,
Ladenleiterin vom Volg Zillis,
freut sich über ein neues
«Typisch Schweiz – Typisch
Volg»-Produkt.



Mit knusprigem Mais in den Morgen

neu

Die Verantwortlichen bei Volg waren sich bei der Degustation einig: Die knusprigen Cornflakes aus Lützel-flüh im Emmental überzeugen geschmacklich auf der ganzen Linie. Deshalb produziert der Schweizer Traditionsbetrieb Kentaur neu die knusprigen Cornflakes für Volg. Die Rezeptur ist ebenfalls verbessert worden.

Zum Zmorge und mehr

Die Volg Familienpreis-Cornflakes enthalten über 90 Prozent Mais (engl. Corn). Dieser wird mit etwas Zucker, Salz und Gerstenmalzextrakt weichgekocht und in Form gebracht. Das Rösten verleiht ihnen ihre Knusprigkeit und das Aroma. Cornflakes, Milch und frische Früchte und fertig ist ein schnelles feines Power-Zmorge. Mit den Cornflakes lassen sich übrigens weitere gute Dinge anrichten. Für Schleckmäuler zum Beispiel Cornflakes-Schoggi-Guetzli und für Liebhaber von herzhaften Gerichten panierte Fisch- oder Fleischstücke. Auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch finden Sie weitere Kochideen mit Cornflakes.

500 g
Fr. 1.95

Knusprig geröstet: die Volg Familienpreis-Cornflakes, welche neu in der Schweiz produziert werden.



Typisch Schweiz – Typisch Volg

Bei InterCheese dreht sich alles um Käse. Das riecht man nicht nur im Käselager, das sieht man sogar dort, wo kein Käse verarbeitet wird. Die Käsefarbe Gelb gibt an verschiedensten Orten den Ton an. Der Haupteingang des Firmengebäudes ist ebenso gelb wie die Stühle in der Kantine und sogar das Hemd von Geschäftsführer Daniel Dätwyler ist am Tag des Besuchs gelb. Hier im idyllischen Michelsamt werden zweimal wöchentlich der Volg Familienpreis-Reibkäse und die Käsekuchenmischung

frisch produziert. Stolze 1000 Kilogramm Reibkäse und 450 Kilogramm Käsekuchenmischung entstehen dabei jede Woche für Volg. Bei der beliebten Käsekuchenmischung liegt das Geheimnis des guten Geschmacks in der Zusammensetzung. «Wir haben die Käsekuchenmischung eigens für Volg entwickelt», verrät Geschäftsführer Daniel Dätwyler. 30 Prozent Gruyère, 30 Prozent milder Emmentaler und 40 Prozent Schweizer Halbhartkäse wie Raclette, Tilsiter oder Bergkäse lautet die Zauberformel für den

Käsekuchen, der später schmeckt wie vom Grosi. Beim Reibkäse gilt das Motto: je feiner, desto besser. Schweizer Hartkäse wird solange gerieben, bis er perfekt feinkrümelig ist. Der Käse wird von mehreren Käserei-Familienbetrieben im Raum Luzern/Zug hergestellt.

Strom von der Sonne

InterCheese liegt umgeben von grünen Wiesen etwas ausserhalb des historischen Städtchens Beromünster. Die Natur spielt

Käse klein und fein

Klein, aber oho! Das gilt für den Volg Familienpreis-Reibkäse und die würzige Käsekuchenmischung von der InterCheese in Beromünster (LU).



Daniel Dätwyler, Geschäftsführer InterCheese: «Volg legt grossen Wert auf traditionell hergestellte Produkte. Auch sucht Volg nicht den günstigsten Käse, sondern setzt auf hochwertige Schweizer Qualität. Von <Typisch Schweiz – Typisch Volg> wird nicht einfach geredet – es wird gelebt.»

Wichtiger lokaler Arbeitgeber

2005 gründeten die beiden ursprünglich gelernten Käser Daniel Dätwyler und Peter Häfeli die InterCheese und leiten seither das Unternehmen gemeinsam. Die beiden gleichberechtigten Geschäftspartner übernahmen einen seit 1972 bestehenden Betrieb. Der Minergie-Bau in Beromünster wurde 2010 bezogen. InterCheese veredelt, verpackt und liefert ein breites Sortiment an erlesenen Käsesorten. Die rund 80 Mitarbeitenden stammen alle aus Beromünster und Umgebung. Ein Teil davon arbeitete bereits vor der Übernahme im Betrieb. So werden regelmässig hohe Firmenjubiläen begangen.



1. Der Schweizer Halbhartkäse wird entrinde. Mit Emmentaler und Gruyère wird er danach für die Käsekuchenmischung grob gerieben.



auch im Gebäudeinnern eine zentrale Rolle. Auf dem Flachdach befindet sich eine 2000 Quadratmeter grosse Photovoltaikanlage, welche mit Hilfe der Sonne rund die Hälfte des Stromverbrauchs deckt. Zudem ist die Produktionsstätte der InterCheese das grösste Minergie-Gebäude der Zentralschweiz. «Wer mit Naturprodukten arbeitet, hat auch bezüglich Ressourcenschonung eine besondere Verpflichtung. Und als Schweizer Bauernsohn achte ich besonders auf die Umwelt», begründet Daniel Dätwyler.

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.

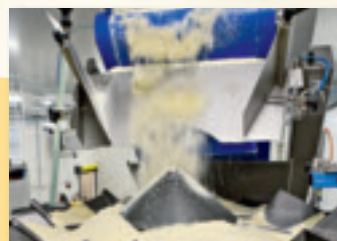


Mmmh! Allein schon der Duft des gebackenen Käsekuchens weckt Erinnerungen an gemütliche Familienabende.

Käse in feinsten Form: der Volg Familienpreis-Reibkäse und die Käsekuchenmischung.



2. Stefan Schmid, Bereichsleiter Reiberei, füllt Schweizer Hartkäsestücke für den Volg Familienpreis-Reibkäse in die Reibemaschine.



3. Der Käse wird so lange gerieben, bis er schön feinkrümelig ist. Danach gelangt er in die Abfüllanlage.



4. Exakt 250 Gramm fein geriebener Schweizer Hartkäse werden automatisch abgewogen und als Volg Familienpreis-Reibkäse abgefüllt.

Flaschenfrüchte vom Feinsten

Aktion vom 11. - 15. September 2013



ANDROS

Mach dein Leben fruchtiger!

Jetzt mit
neuer Rezeptur:

Mehr Vollkorn ✓
Mehr Ballaststoffe ✓
Mehr Genuss ✓



Probieren
Sie jetzt!

Kellogg's

Und der Tag kann kommen.



Aktueller Tipp

Zwei neue Quark-Kreationen der Molkerei Biedermann stehen neu im Volg Kühlregal. Die lactosefreien Bio Quarkplus – leicht und cremig.



Quark plus unbeschwerter Genuss

neu



Neu im Volg sind Bio Quarkplus Himbeere und Mokka lactosefrei von der Molkerei Biedermann. Bereits etwas länger im Sortiment sind die lactosefreien Joghurts Himbeere, Vanille und Nature.

Fettarmer Magerquark und cremiges Naturjogurt aus feinsten Schweizer Bio-Milch bilden die Basis für die neuen feinen Quarkplus der Molkerei Biedermann mit Sitz im thurgauischen Bischofszell. Diese können auch von Menschen mit Lactoseintoleranz bedenkenlos gegessen werden – denn Milchzucker (Lactose) ist in Quarkplus nicht enthalten.

Löffeln trotz Lactoseintoleranz

Menschen mit einer Milchzuckerunverträglichkeit fehlt das Enzym Laktase, welches den Milchzucker in seine Bestandteile Glucose und Galactose spaltet. Der Milchzucker kann somit nicht verdaut werden. Konsumentinnen und Konsumenten, die Betroffene gewöhnliche Milchprodukte, können Unannehmlichkeiten wie Blähungen, Bauchweh oder Durchfall die Folge sein. In Quarkplus lactosefrei ist der Milchzucker bereits enzymatisch gespalten. Unbeschwerter Genuss ist mit den neuen Quarkplus im Volg daher garantiert. Bleibt nur noch die Frage: Himbeere oder Mokka? Am besten gleich beide zusammen!



Ferdinand Hirsig führt seit über 12 Jahren die Volg-Gruppe. Der Vorsitzende der Geschäftsleitung über die Nähe von Volg zu seinen Kunden, die Umsätze im ersten Halbjahr und die künftigen Herausforderungen.

Ferdinand Hirsig: «Wir sind gefordert»



Über 70 Prozent des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten, die in der Schweiz hergestellt werden. Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» kennzeichnet Erzeugnisse, die von kleinen bis mittelgrossen Schweizer Betrieben stammen.

Ein Sujet aus der aktuellen Volg-Imagekampagne zeigt eine Volg-Fahne vor dem Bundeshaus und die Aussage «Wir machen erfolgreich Schweizer Dorfladenpolitik». Will Volg sich jetzt auch politisch engagieren?

Ferdinand Hirsig: «Nein, ganz bestimmt nicht. Volg ist politisch nicht aktiv. Im angesprochenen Inserat wollen wir mit einem Augenzwinkern darauf hinweisen, dass wir mit unseren über 550 Volg-Läden mehr zur Strukturhaltung auf dem Lande beitragen als mancher Politiker und manche Partei im Berner Bundeshaus.»

Sie sagen immer wieder, die Nähe sei der entscheidende Faktor für den Erfolg der Dorfläden. Warum ist das so?

«Unsere positive Entwicklung der vergangenen Jahre zeigt, dass die Kunden die geografische und die emotionale Nähe der Volg-Läden beim täglichen Einkauf schätzen. Man spart Zeit und Benzin, weil man zu Fuss oder mit dem Velo einkaufen kann, und man trifft auf freundliches und hilfsbereites Verkaufspersonal. Die Dorfläden ermöglichen aber nicht nur ein bequemes Einkaufen vor der Haustüre, sondern sie sind oft

auch ein wichtiger Treffpunkt und Begegnungsort für die Bevölkerung. Gerade in kleineren Dörfern ist dies für die Einwohner oftmals von unschätzbarem Wert.»

Das Konzept des Dorfladens erlebt allgemein ein Revival. Auch die grossen Detailhändler setzen wieder vermehrt auf kleinere Flächen. Was heisst das für Volg?

«Wir sind gefordert, denn im Lebensmittel-detailhandel zählt bekanntlich nur die Gegenwart. Um uns weiterhin erfolgreich am Markt behaupten zu können, müssen wir uns darum Tag für Tag noch mehr anstrengen und unsere Leistungen weiter verbessern. Im Detailhandel darf man nicht stehenbleiben, denn man muss die aktuellen Entwicklungen kennen.»

Auch als Dorfladen-Betreiber muss man also stets am Ball bleiben. Wie sieht denn ein Volg-Laden in fünf Jahren aus?

«Wenn ich einen Blick in die berühmte Kristallkugel werfe, sehe ich, dass wir unsere Kunden auch in fünf Jahren mit kundenfreundlichen Öffnungszeiten, aktuellen Sortimenten und freundlichen Mitar-

Beliebter Einkaufsort für Gross und Klein: Über 550-mal ist das bequeme Einkaufen im Dorf möglich – dank Volg.





Frischprodukte, wie ofenfrisches Brot und knackiges Gemüse, stehen bei Volg im Mittelpunkt. Ein freundliches Lächeln vom Verkaufspersonal gibt es kostenlos dazu.



Volg-Chef Ferdinand Hirsig: «Um uns weiterhin erfolgreich am Markt behaupten zu können, müssen wir uns Tag für Tag noch mehr anstrengen und unsere Leistungen weiter verbessern.»

beitenden überzeugen werden. Ich kann mir zudem gut vorstellen, dass zum Beispiel im Dienstleistungsbereich neue Angebote in unseren Dorfläden dazukommen und dass wir das Convenience-Sortiment, momentan ein grosser Trend im Detailhandel, noch weiter ausbauen werden.»

Ist Volg schweizerischer als die anderen Detailhändler?

«Der Anteil an Schweizer Produkten ist bei Volg tatsächlich überdurchschnittlich hoch. Über 70 Prozent des Umsatzes erzielen wir mit Produkten, die in der Schweiz hergestellt werden. In allen Volg-Läden sind unter dem Label «Feins vom Dorf» zusätzlich viele lokale Produkte und Spezialitäten erhältlich, die von den Produzenten aus dem Dorf direkt in die Volg-Läden geliefert werden.»

Die Volg-Gruppe hat das Geschäftsjahr 2012 erneut mit einem guten Resultat abgeschlossen. Wie ist das erste Halbjahr 2013 umsatzmässig verlaufen?

«Wir liegen leicht über dem Vorjahr und das, obwohl die Monate April und Mai nicht gerade rosig waren. Das nasskalte Wetter drückte eben nicht nur auf die Stimmung,

sondern auch auf die Umsätze. Wir spürten dies hauptsächlich bei den Getränken, beim Grillfleisch und den Glacés. Aber alles in allem sind wir mit dem Zwischenresultat zufrieden.»

Fährt man übers Land, sieht man in fast jeder Ortschaft der Deutschschweiz einen Volg. Ist überhaupt noch Potenzial für weitere Volg-Läden vorhanden?

«Eben nur in fast jeder Ortschaft gibt es einen Volg – also ist durchaus noch Potenzial vorhanden. Im vergangenen Jahr eröffneten wir in der Deutschschweiz insgesamt 13 neue Verkaufsstellen und wir suchen auf der Landkarte gezielt nach weiteren weissen Flecken, das heisst nach Gemeinden, in denen es heute keinen Lebensmittelladen gibt. Seit Ende 2011 sind wir zudem in der Westschweiz mit Volg-Läden vertreten und wollen in den kommenden Jahren auch dort weiter wachsen. Vor kurzem haben wir im freiburgischen Cheyres den 14. Volg-Laden eröffnet.»

Sind die Volg-Läden in der Romandie anders als jene in der deutschsprachigen Schweiz?

«Die Volg-Läden in der Romandie bieten grundsätzlich die gleichen bewährten Volg-Mehrwerte, wie man sie aus der Deutschschweiz kennt – wie zum Beispiel attraktive Läden, frische Produkte, ein übersichtliches Sortiment für den täglichen Bedarf und freundliches Verkaufspersonal. In der Sortimentsgestaltung gibt es aber selbstverständlich regionale Anpassungen. Statt eines Hallauers ist in den Westschweizer Volg-Läden beispielsweise ein Cornalin erhältlich.»

Viele kleine Buben träumen davon, einmal Formel-1-Pilot oder Fussballprofi zu werden. Welchen Traumberuf hatten Sie als Kind?

«Profifussballer zu werden wäre schon schön gewesen, aber dafür reichte das Talent nicht. Insofern bin ich heute froh, dass ich in einer Detailhandelsfamilie aufgewachsen bin, denn dadurch hat sich meine spätere Berufswahl von selbst ergeben. Meinen Traumberuf musste ich somit nicht lange suchen.»

**DAMIT WECKST DU
DEINEN WECKER!**

**LIMITED
EDITION
2013**



Die Sorten „Macchiato Light“ und „Zero“ sind in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



In eigener *Sache* Convenience

Ob Znüni, Zmittag oder Zvieri: Die Frisch-Convenience-Produkte aus dem Volg stehen für Genuss ohne Aufwand.

Mahlzeiten zum Mitnehmen



Vor der 10-Uhr-Sitzung einen stärken- den Schluck vom frisch gepressten Smoothie, mittags ein feines Sandwich, einen knackigen Salat sowie eine Cremeschnitte zum Dessert und zum Zvieri einen bunten Fruchtmix für den nötigen Energieschub bis zum Feierabend. So genussvoll lässt sich ein Arbeitstag mit nur einem Einkauf im Dorfladen gestalten. Die neuen Frisch-Convenience-Produkte vom Volg bieten von morgens bis abends bequeme Sofort-Verpflegung.

Von Snack-Gemüse bis Patisserie

Im Angebot ist etwas für jeden Gusto: beerenstarke Müesli, fixfertige Salate inklusive Sauce, handlich geschnittene Früchte, Sandwichs mit verschiedensten Brotsorten und Füllungen oder süsse Patisserie. Die Produkte werden jeweils frisch zubereitet und zum Teil von den lokalen Bäckereien geliefert. Einfach auswählen, einkaufen und Bon App!

Einkaufen und den Tag geniessen: Von Znüni- bis Zvieripause bietet das Volg-Frisch-Convenience-Sortiment kleine und grössere Mahlzeiten zum Mitnehmen.

Cooler aus dem Kühlregal im Volg: «Bon App!» heisst es mit den neuen Frisch-Convenience-Produkten sowie verschiedensten Getränken.

Bon App!



Der Tessinener Grappa

Neu

la
Ticinella



Prodotto
artigianale

Grappa

di Merlot
Ticinese

la
Ticinella



Riserva
solera

Grappa

di Merlot
Ticinese

Invecchiata
al metodo
soleras

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Demnächst auf 4+

ÖSICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

Gutes vom Grill und würziges Wild begeistern Markus Huser aus Ennetbürgen (NW) gleichermassen.

Hobby-Koch mit Feuereifer

Herr Huser, wie sind Sie «Ösi Chuchi»-Koch geworden?

«Bei unserem Dorfladen las ich auf einem Aushang, dass jemand für die Volg-Kochsendung gesucht wird. Ich dachte sofort: Da machst du mit! Jetzt freue ich mich sehr auf diese einmalige Erfahrung.»

Mit Ihren Filets vom Grill lassen Sie den Sommer nochmals aufleben.

«Wenn es warm ist, grilliere ich meistens. Wobei ich den Grill auch im Januar schon angezündet habe. Ich habe im Garten eben einfach ein schönes Grill-Plätzli...»

Haben Sie einen Tipp dazu?

«Man kann die Filets auf jedem Grill in einem speziellen Grillkorb oder auf einer Alugrillschale zubereiten. Ich finde sie jedoch vom Holzkohlegrill am aromatischsten.»

Was ist Ihre Spezialität, wenn die Tage kälter werden?

«Als Jäger ganz klar Wild. Der Rehrücken oder der Pfeffer sind zum Beispiel Gerichte, die ich nach altem Familienrezept koche.»

Was macht den Volg Ennetbürgen besonders?

«Die attraktiven Öffnungszeiten. Unser Dorfladen ist bis 20 Uhr offen und seit kurzem kann man sogar am Sonntag im Volg einkaufen. Ausserdem gibt es so viele feine Brote, da kann ich mich jeweils fast nicht entscheiden.»



Markus Huser kocht:
Gefüllte Schweinsfilets vom Grill

Zutaten für 4–5 Personen:

2 Schweinsfilets à je ca. 400 g längs einschneiden, aufklappen.

100 g Rohschinken in Streifen schneiden. Die Hälfte davon mit 1 Glas in Streifen geschnittenen Dörrtomaten auf dem einen Filet verteilen. Die andere Hälfte des Rohschinkens mit 60 g klein gewürfelten, getrockneten

Aprikosen auf dem anderen Filet verteilen. Filets mit Zahnstochern verschliessen. 2 grosse Rosmarin-zweige auf je ein Filet legen, mit Grill- oder Küchenschnur fixieren. 2 EL Olivenöl mit Paprika, Salz und Pfeffer vermischen. Filets damit marinieren. Filets in einem Grillgitter oder auf einer Alugrillschale 10–15 Min. direkt grillieren, aufschneiden und servieren.

Zubereitung: 20 Min. + 10–15 Min. grillieren

Tipp: Dazu passen Salat und Baked Potatoes mit Sauerrahm-Sauce.

Die Rezepte für den Salat à la Markus und die Sauerrahm-Sauce finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Jäger Markus Huser (57) aus Ennetbürgen (NW) hat schon während seiner Lehrzeit Kochkurse besucht und ist heute ein richtiger «Hirsch am Herd».

«Ösi Chuchi» auf 4+

Erstausstrahlung:
Sonntag, 1. September, um 17.30 Uhr

Wiederholungen:
Ab 8. September jeweils am Sonntag um 17.30 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter
www.öisichuchi.ch

Jetzt auch auf Tele Südostschweiz

Die «Ösi Chuchi»-Folge aus Ennetbürgen (NW) läuft am:



Erstausstrahlung Sa, 14.9.,
18.30 Uhr. Die Sendung wird
regelmässig wiederholt.

Jetzt zugreifen!



**ERDINGER** *Weissbier*
PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

mehr zum thema

Emmentaler Schwung

Den berühmtesten Emmentaler mit seinen markanten Löchern kennt jeder. Doch das malerische Tal hat weit mehr zu bieten.



Mir
Ämmitauer

Vom 30. August bis 1. September ist das Emmental Reiseziel zahlreicher Schweizerinnen und Schweizer: In Burgdorf findet mit dem Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest ein nationales Grossereignis statt. Grund, dem Emmental einen Besuch abzustatten und mehr über das Tal mit dem berühmten Käse zu erfahren. Wir haben fünf Dörfer ausgesucht und besucht. In jedem Ort verraten Volg-Mitarbeitende ihre Lieblingsrezepte und geben Tipps zu Sehenswerten und Besonderem. Wer das Emmental besucht, merkt rasch: Das wunderschöne Schweizer Tal mit seinen typischen Häusern, satten Wiesen und kulinarischen Spezialitäten hat Schwung – und das längst nicht nur, wenn das «Eidgenössische» stattfindet.

Kanista Sritharan vom Volg Eriswil, Erika Egli vom Volg Trubschachen, Priska Wyss vom Volg Heimiswil, Anita Neuenschwander vom Volg Schangnau und Therese Weltner vom Volg Zäziwil (von unten links im Uhrzeigersinn).

MEHR ZUM THEMA: EMMENTALER SCHWUNG

Therese Weltner (24),
Ladenleiterin Volg Zäziwil.

In Zäziwil fällt einem die reformierte Kirche als Erstes auf. Einen derart modernen Baustil würde man bei einer Kirche aus dem Jahr 1964 nicht erwarten – erst recht nicht im Emmental. Das macht sie umso mehr zum Wahrzeichen des Dorfes. Richtig traditionell geht es hingegen an der alljährlichen «Brächete» zu und her. Trachtenfrauen wie zu Gotthelfs Zeiten zeigen das Vorbereiten, Riffeln, Spinnen und Spulen von Flachs bis hin zum wunderschönen Endprodukt. Alte Handwerke wie Dreschen oder Herstellen von Schindeln leben neu auf. Die «Brächete» findet dieses Jahr am 25. September statt.

Geschnetzeltes mit Käserösti

Für 4 Personen:

600 g **Gschwellti** raffeln, in 2 EL **Bratbutter** eine goldbraune Rösti ausbacken. 200 g grob geriebenen **Gruyère** darauf verteilen, im Ofen überbacken und bei 80 °C warm halten. 400 g **Schweinschnetzeltes** in 1 EL **Erdnussöl** scharf anbraten, mit **Salz**, **Pfeffer** und **Paprika** würzen, aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. ½ gehackte **Zwiebel** in 1 EL **Butter** andünsten, 150 g in Scheiben geschnittene **Champignons** mitdünsten, mit 1 EL **Mehl** bestäuben, mit 1,5 dl **Weisswein** ablöschen, leicht einkochen. 2,5 dl **Rahm** dazugeben, ein paar Min. leicht köcheln, Fleisch in die Sauce geben, nochmals erwärmen, abschmecken. Mit der Rösti servieren.



Zäziwil

Modern und traditionell

«Mein Tipp: der Chuderhüsiturm»

Was ist typisch Emmental?

Dass die Menschen gelassener sind als in der Stadt.

Was ist das Besondere an Zäziwil?

Die «Brächete» jeweils am letzten Mittwoch im September. Ein Brauchtum rund um die Flachsbearbeitung mit «Märit» und Dorffest.

Ihr Geheimtipp fürs Emmental?

Der Chuderhüsiturm in Röthenbach. Von diesem Aussichtsturm hat man eine super Rundschau auf die Landschaft.

Was macht Ihren Volg speziell?

Da wir bereits um 7 Uhr öffnen, decken sich bei uns viele Arbeiter mit Znüni und Zmittag ein. Besonders gefragt sind unsere Sandwichs und grossen Salate vom Beck.



Joghurt von der Käseerei Eyweid, Zäziwil, getrocknete Apfelfringe von der Familie Grunder, Zäziwil, Dinkelstängeli und Butterkonfekt von Peter Aeschlimann, Grosshöchstetten.

Die 1964 erbaute reformierte Kirche ist das Wahrzeichen des Dorfes.

Das Besondere an Therese Weltners Art von Geschnetzeltem mit Rösti ist der geriebene Käse, der über die fertige Rösti kommt.



Käsereibutter von der Hohgant Käseerei, Büffelsalami von der Metzgerei Bieri, «Merängge» und Pastetli von der Bäckerei Neuenschwander, alles aus Schangnau, sowie Büffel-Feta von der Bergkäserei Marbach-Schangnau.



Anita Neuenschwander (43), Ladenleiterin Volg Schangnau.

Anita Neuenschwander serviert «Merängge mit Nidle» auf originelle Art. «Die Masse lässt sich in jede Form füllen. Sehr dekorativ wird das Merängge on ice als Gugelhopf.»

Merängge on ice mit Beersauce

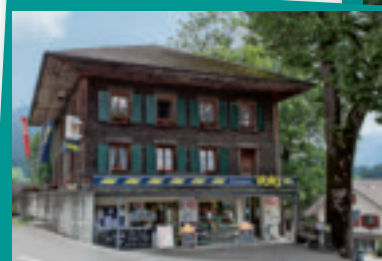
Für 6 Personen:

5 dl steif geschlagenen **Rahm** in eine Schüssel geben, 1 Pack zerbröselte «**Merängge**» darunterheben, Masse in eine mit Folie ausgelegte Ring-Form füllen und mind. ½ Tag tiefkühlen. 250 g **Himbeeren** mit 3 EL **Puderzucker** mit dem Mixer vermischen, durch ein Sieb streichen. 250 g gemischten **Beeren** untermengen. Form in heisses Wasser stellen, bis sich die gefrorene Masse löst. Auf einer Platte anrichten, Beersauce über der Merängge-Glace verteilen.



Schangnau Büffel Fleisch und Merängge

Der Volg Schangnau liegt in einem alten, stattlichen Haus.



Im Bergtal Schangnau liegt der Ursprung der Emme.

«Wir sind nicht stehen geblieben»

Wie ist der typische Emmentaler?

Zuerst zurückhaltend, bis man ihn näher kennt.

Was ist ein Klischee?

Obwohl wir urchig sind, sind wir nicht stehen geblieben. Das Emmental ist innovativ. So waren es Schangnauer, welche den Wasserbüffel in die Schweiz holten und heute feine Produkte aus Büffelmilch und Fleisch herstellen.

Was ist ein Muss bei einem Besuch im Emmental?

Ein «Merängge» essen. Und wer dieses nicht mag, sollte den Erdbeerkuchen auf dem Schallenberg probieren. Der ist sensationell.

Ihr Geheimtipp?

In Kemmeriboden von der Bockenschlucht der Emme entlang wandern.

Was ist das Besondere an Ihrem Volg?

Unsere hausgemachten Produkte aus der eigenen Bäckerei.

Das Gesicht von Skirennfahrer Beat Feuz taucht in Schangnau immer wieder auf. Hier hängt ein Feuz-Banner, dort weht eine Feuz-Fahne. Sogar im Volg hat er eine kleine Fan-Ecke erhalten. Den lokalen Skistar unterstützt man, wie es nur geht und ist er zuhause in seinem Heimatort, kauft er regelmässig im Dorfladen ein. Während Beat Feuz nur zeitweise vor Ort ist, kann man eine Besonderheit immer geniessen: das berühmte «Merängge». Sei es im weitum bekannten Hotel Kemmeriboden Bad oder man kauft die hausgemachte Spezialität im Volg. Allfällig überflüssige Kalorien wird man in Schangnau rasch wieder los: Es lockt ein herrliches Wanderparadies, unten der Emme entlang oder hoch oben auf dem Hohgant.

«Daheim zu schwingen ist etwas Besonderes»

Auf dieses «Eidgenössische» in Burgdorf freut sich der Schangnauer Schwinger Thomas Zaugg noch mehr als sonst: «Daheim zu schwingen ist für mich etwas sehr Besonderes. Und ein Eidgenössisches im Emmental – vielleicht erlebe ich das nie mehr? Ein eidgenössisches Schwingfest ist auch für Besucher etwas Aussergewöhnliches. Die Atmosphäre ist genial und vor allem ist es ein friedlicher Anlass.»

Eidgenössisches Schwing- und Älplerfest, Burgdorf, 30.8.-1.9.2013.

Mehr Infos: www.burgdorf2013.ch





Erika Egli (28),
Ladenleiterin Volg
Trubschachen.

«Kambly muss man gesehen haben»

Was ist typisch Emmental?

Dass man sich hier gut kennt. Der Umgang untereinander ist sehr persönlich.

Was muss man in Trubschachen unbedingt gesehen haben?

Natürlich die Firma Kambly! Man kann dort einen Kaffee trinken, Gützli degustieren und mehr über die Emmentaler Spezialität erfahren.

Was macht Ihren Volg besonders?

Die langen Öffnungszeiten. Wir haben werktags von 6 bis 20 Uhr geöffnet, am Samstag von 7 bis 17 Uhr. Und, dass auch viele Kambly-Besucher unserem Dorfladen einen Besuch abstatten.

Einen «Bären», in den man einkehren kann, findet man in fast jedem Emmentaler Dorf. Der angeblich älteste Gasthof Bären befindet sich in Trubschachen. Er wird im Jahr 1365 erstmals urkundlich erwähnt. Touristen strömen jedoch nicht primär deswegen hierher. Gleich am Dorfeingang lockt eine durch und durch süsse Verführung: die Kambly Erlebniswelt. Auch der Kambly-Zug macht mehrmals täglich am Bahnhof halt. Ein Genuss fürs Auge sind die vielen schönen Emmentaler Häuser wie das Heimatmuseum mit Schautöpferei und dem pittoresken Töpfer-Café.



Trubschacher Nidle und Jogurts wie das Fit-Jogurt des Schlittschuhclubs Langnau von der Käserei Götschi, Trubschachen, Trueber Salatsauce vom Landgasthaus Sternen, Trub, und Weissmehl von der Haldenmann Mühle, Trubschachen.



Ihre selbstgemachten Züpfen genießt Erika Egli am liebsten mit Anke, Trueber Bergkäse und «Feins vom Dorf»-Hung (Honig).

Bärner Züpfle

Für 2 Stück:

1 kg **Mehl** und 2 TL **Salz** in einer Schüssel vermischen. 1 Würfel **Hefe** in ein Glas legen und mit **Zucker** bedecken. Mit einem Teelöffel rühren, bis die Hefe flüssig ist. 150 g **Butter** schmelzen. 5 dl **Milch** und 1 **Ei** zur Butter geben, verrühren. Hefe, Butter-Milch-Ei-Mischung zum Mehl geben, gut kneten. Teig ca. 90 Min. gehen lassen. Teig in 4 gleiche Portionen teilen, zu Strängen formen und daraus 2 Zöpfe flechten. 1 **Eigelb** und wenig **Kaffeerahm** vermischen, Züpfle damit bestreichen. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen (Umluft) ca. 45 Min. backen.

Trubschachen Biscuits und Bären



Begrüßt einen am Bahnhof: «Die Reisende» des Churer Bildhauers Robert Indermaur.



Ein imposanter Bär ziert den angeblich ältesten «Bären».



Guetzli-Paradies

Die Emmentaler Biscuits von Kambly sind weit über die Schweizer Grenzen hinaus bekannt. Am Firmensitz in Trubschachen kann man das Emmentaler Feingebäck richtiggehend erleben. Im Kambly Erlebnis & Fabrikladen gibt es zahlreiche Guetzlisorten und Salzgebäcke zum Probieren und Kaufen. Kambly ist seit gut 100 Jahren ein unabhängiges Schweizer Familienunternehmen.

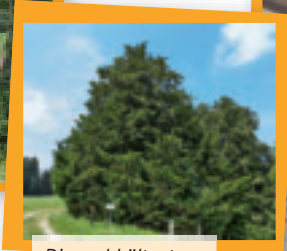
Auf einer Anhöhe liegt die reformierte Kirche im Barockstil.



Ziger von der Käserei Beutler, Koppigen, süss-saure Curry-Zucchini der Familie Wyss, Kaltacker, Dinkel-Hörnli und Emmentaler Züpfenmehl von der Mühle Kleeb, Rüegsbach.



Die wohl älteste Eibe der Schweiz wächst in einem Heimiswiler Weiler.



In Heimiswil stehen noch viele alte Stöckli wie das Löwenstöckli gegenüber dem Restaurant Löwen.



Heimiswil Heimolt und eine Eibe

Der Alemanne Heimolt gründete zirka im 8. Jahrhundert eine Pioniersiedlung, eine sogenannte «Wilare». «Heimolts Wilare», der Hof von Heimolt, gibt Heimiswil seinen Namen. Das erfährt man auf der Informationstafel direkt beim Volg. Noch heute gehören zahlreiche Weiler zum Emmentaler Dorf. In einem davon, im Kaltacker, steht eine über 1000 Jahre alte Eibe, die womöglich älteste und grösste der Schweiz. Der für das Dorf besondere Baum zierte auch das Gemeindewappen. Sehenswert sind die vielen Stöckli im Dorf.



Emmentaler Rauchwurstli mit Kartoffelsalat

Für 4 Personen:
600 g **Gummeli** in der Schale knapp weich kochen, in Scheiben schneiden. ½ fein gehackte **Zwiebel** in 2,5 dl **Bouillon** aufkochen, vom Feuer nehmen, 1 EL **Senf** und 1 EL **Mayonnaise** unterrühren, über die Kartoffelscheiben geben, etwas einziehen lassen. 4 fein gewürfelte **Essiggurken** und 3 EL in feine Röllchen geschnittenen **Schnittlauch** dazugeben, vermischen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. 2 Pack **Emmentaler Rauchwurstli** in der Verpackung im siedenden, nicht kochenden Wasser erwärmen, zum Kartoffelsalat servieren.

Tipp: Gummeli sind kleine Kartoffeln, z.B. Raclette-Kartoffeln nehmen.

Priska Wyss richtet die Emmentaler Rauchwurstli gern mit Kartoffelsalat und viel Schnittlauch an. An kälteren Tagen darf es dann ein Händöpfelgratin sein.



Priska Wyss (23),
Ladenleiterin Volg
Heimiswil.



«Unsere Post wird sehr geschätzt»

Was muss man bei einem Besuch im Emmental unbedingt gesehen haben?

Die Schaukäserei in Affoltern im Emmental. Man kann direkt in die Käserei sehen und erleben, wie der Emmentaler hergestellt wird.

Was ist typisch Emmentaler?

Die Menschen mit ihrer gemütlichen Art. Und die schöne Landschaft.

Was ist Ihr Geheimtipp im Emmental?

Da gibt es vieles. Was man vielleicht weniger kennt, ist Eriz, ein Dorf im tiefsten Emmental mit einem kleinen, herzigen Skigebiet für Familien.

Was macht Ihren Volg besonders?

Der Umgang mit den Kunden ist extrem persönlich. Mit den meisten sind wir per Du. Ausserdem haben wir eine Postagentur im Volg. Das wird sehr geschätzt.

Fleisch von hier

Einer der führenden Anbieter von Emmentaler Spezialitäten ist die Firma Reber in Langnau im Emmental. Das Unternehmen blickt auf eine fast 100-jährige Tradition der Fleischverarbeitung zurück. Auch viele Volg-Läden werden mit Reber-Spezialitäten wie Emmentaler Käse-Schüblig oder Rauchwurstli beliefert.

granini®

**ALLE GRANINI PET 1L IN AKTION
VOM 02. BIS 07. SEPTEMBER 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 Volg sind die Sorten Orange, Fruchtcocktail und Pink-Grapefruit erhältlich.*



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

*Hol dir
deine*

Lieblingskonfi!

Her'o
SINCE 1886



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

MEHR ZUM THEMA: EMMENTALER SCHWUNG

Ämmitaler Chnebel von der Schlüchter Metzgerei, Dürrenroth, Napf-Bergkäse und Kräuter-Häxli und Chili-Kräuterbutter «Scharfmacherli» von der Napf-Chäsi, Luthern.

Hoch über Eriswil lockt viel Natur zum Wandern oder Velofahren.

Modern: der Zwergenbrunnen beim Schulhaus.

Cervelas, Käse, Peperoni und Essiggurken: So liebt Kanista Sritharan den Wurst-Käse-Salat. Das Schwingerbrot wird extra anlässlich des «Eidgenössischen» gebacken und «passt zu jedem Gang».

Wurst-Käse-Salat mit Schwingerbrot

Für 4 Personen:

4 Cervelas schälen, längs halbieren, in feine Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. 250 g fein gewürfelte Napf-Käse, 1 fein gewürfelte Peperoni, 4 fein gewürfelte Essiggurken, 1 fein gehackte Zwiebel mit 5 EL französischer Fertig-Salatsauce gut vermischen. 2 fein gewürfelte gekochte Eier dazugeben und vorsichtig untermischen. Mit Schwingerbrot servieren.

Tipp: Statt Napf-Käse Gruyère oder Emmentaler verwenden. Schwingerbrot durch Ruchbrot ersetzen.



Eriswil

Natürlich und beschaulich

Kanista Sritharan (25), stellvertretende Ladenleiterin Volg Eriswil.



«Den Emmentaler Käse liebt die ganze Familie»

Wie sind Sie ins Emmental gekommen?

Ich wurde in Sri Lanka geboren und bin mit meiner Familie hierher gezogen, als ich zehn Jahre alt war.

Was ist für Sie typisch Emmental?

Die Berge, die Ruhe und die gelassenen Menschen.

Was ist Ihre Lieblingsspezialität von hier?

Der Emmentaler Käse. Den liebt meine ganze Familie.

Was macht Ihren Volg besonders?

Im Team fühlt man sich wie in einer Familie. Ausserdem richten wir als Volg-Mitarbeitende weit übers Emmental hinaus Hochzeitsaperos aus.

Ruhig und beschaulich ist das Leben in Eriswil. Ein Dorfbrunnen, das Restaurant Bären mit riesigen Cordonbleus, die reformierte Kirche, das Schulhaus mit dem Zwergenbrunnen und mittendrin der Volg. Wer sich vom Dorfzentrum wegbewegt, erreicht ein wunderschönes Naherholungsgebiet. Vor allem zum Wandern und Velofahren ist das Hinterland geradezu ideal. Der Hausberg heisst Ahorn. Von Eriswil führt eine gut ausgebaute Strasse auf den Berg. Oben geniesst man eine grandiose Aussicht und bekommt man Hunger von der frischen Bergluft, kehrt man im Bergrestaurant Ahorn-Alp auf 1136 Metern über Meer ein.

Neuheit



Cractiv Popped Chips sind ausschliesslich mit heisser Luft gepoppt, nicht frittiert – so sind sie knusprig und luftig-leicht zugleich. Es hat 40% weniger Fett als ein herkömmlicher Snack. Das feine Thai Sweet Chili Gewürz macht die Neuheit zu einem spannenden Genusserlebnis.



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN



zweifelchips

zweifel.ch

Pure Frische - rund um die Uhr!

Alle
Produkte
jetzt in Gross-
packungen
erhältlich!

Extraschutz für die Nacht – damit
Sie beruhigt schlafen können.

Mit der ActiPearls™ Technologie
spüren Sie nichts als pure Frische.



Die neue Always Slip-
einlage mit ActiPearls™
Technologie:
Gerüche werden nicht
nur überdeckt,
sondern wirksam
neutralisiert.

Neu

*in kleineren
Verkaufsstellen
evtl. nicht erhältlich.

Fühlen Sie sich an jedem Tag des Monats frisch und geschützt.

always

Wettbewerb

WETTBEWERB

Wann wurde das Aromat Original von Walter Obrist erfunden?

- A: 1942
B: 1960
C: 1953

1. Preis im Wert von Fr. 2400.–

5 Nächte im 4-Sterne-Familienzimmer im Swiss Holiday Park, mit Frühstücksbuffet, freiem Eintritt in das Erlebnisbad, die Saunalandschaft und das Fitnesscenter, TOM's Kids Club für Kinder ab 2 Jahren, WLAN gratis

2. Preis im Wert von Fr. 1400.–

3 Nächte im 4-Sterne-Familienzimmer im Swiss Holiday Park inkl. Leistungen wie beim 1. Preis

3. Preis im Wert von Fr. 1000.–

2 Nächte im 4-Sterne-Familienzimmer im Swiss Holiday Park inkl. Leistungen wie beim 1. Preis

4.–10. Preis im Wert von je Fr. 100.–

Ein Korb voller Knorr-Produkte

11.–60. Preis im Wert von je Fr. 50.–

Ein Volg-Einkaufsgutschein

→ Mitmachen & Gewinnen

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

Per Telefon: bis 24. September 2013 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis

24. September 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

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



Spass und Erholung:
Der Swiss Holiday Park
in Morschach ist
Ferien- und Freizeitpark
in einem.

Ein Gewürz macht seit 60 Jahren glücklich

Eine der grössten Erfolgsgeschichten von Schweizer Produkten beginnt eigentlich bereits im Jahr 1945. Walter Obrist, gelernter Koch und vormaliger Küchenchef des renommierten «Vitznauerhof», tritt seine neue Stelle als Koch und Produktentwickler für Knorr im Dorf Thayngen nahe Schaffhausen an.

Unveränderte Rezeptur

Ein paar Jahre später, 1953, gelingt ihm eine Revolution der Schweizer Esskultur: Er erfindet das Aromat. Schon wenige Monate später kennen sensationelle 80 Prozent der Schweizer Bevölkerung das goldgelbe Gewürz. Zum Aromat Original kamen in den folgenden Jahren zahlreiche neue Varietäten auf den Markt, zuletzt das Aromat «natürlich ohne» (ohne Zusatz von Glutamat). Das Aromat Original aber ist geblieben, wie es Walter Obrist erfunden hat. Rezeptur und Produktionsstandort wurden nie verändert. Der Klassiker hat mittlerweile sogar die Aufnahme ins offizielle kulinarische Erbe der Schweiz gefunden.

Aber bitte mit Aromat! Das goldgelbe Streugewürz bringt seit 1953 Aroma in zahlreiche Gerichte.



Ein Schweizer Küchenklassiker:
Aromat Original im Trio-Pack, in der
Streudose sowie in der Kilodose.

Südländisches Temperament aus dem Schaffhauser Blauburgunderland.

Trutzig ragt die Bergkirche St. Moritz – Wahrzeichen für das ganze Klettgauertal – über den Reben in den



Himmel. Hier befindet sich das Zentrum des Schaffhauser Blauburgunderlandes mit seinen beiden Hauptorten Hallau und Wilchingen. Noch bis vor 200'000 Jahren

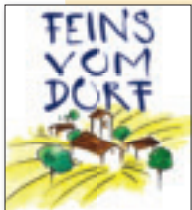
mändrierte der Rhein durch das Klettgauertal und hinterliess tonhaltige Kalkböden. Für dieses Rheinerbe bedankt sich heute die Blauburgundertraube mit vollmundigen, samtig-weichen Weinen. Ein mildes Klima, wenig Niederschläge (das Blauburgunderland liegt im Regenschatten des Schwarzwalds), viel Sonne und nicht zuletzt die Liebe der Rebleute zu ihrem Pinot Noir lassen herausragende, feinfruchtige Weine mit reichem Bouquet und harmonischem Körper entstehen.

SCHAFFHAUSER
**BLAU
BURGUNDER
LAND**



Thomas Wettach, VOLG Weinkellereien Winterthur:
«An den besten, sonnenverwöhnten Lagen von Hallau wächst dieser Wein. Kräftiges bis dichtes Rubinrot. Weicher Auftakt, dichter Mittelteil, samtig anhaltender Abgang. Passt sehr gut zu Fleisch- und Käseplatten sowie gebratenem Fleisch.»
Bei Volg,* CHF 13.90 (75cl)

*In kleineren Verkaufsstellen und ausserhalb der Ostschweiz eventuell nicht erhältlich



Feins vom Dorf

«Das Sauerteigbrot erinnert mich an meine Kindheit»

Volg-Kundin Doris Bachmann aus Brütten.

Die Frage nach dem Lieblingsbrot von Doris Bachmann aus Brütten erübrigt sich, wenn man weiss, dass sie ursprünglich aus dem Sauerland stammt: «Das Sauerteigbrot von unserem Volg schmeckt, wie ich es von früher kenne», schwärmt sie. Es wird wie zahlreiche andere Brote vom Brüttener Bäckermeister Daniel Bosshart als «Feins vom Dorf»-Produkt gebacken. «Härdöpfel»- und Mohnbröttli, Weggli, Semmeli, Dinkel-, Ruch-, Halbweiss-, Royal- und Pariserbrote, Krustenkranz und Laugenbretzel: Die «Feins vom Dorf»-Palette an Broten im Volg Brütten ist richtig duftend. Kein Wunder, hat auch Doris Bachmann längst weitere Lieblingsbrote entdeckt.

Rohstoffe aus dem Dorf

«Frisch, knusprig und ein guter Geschmack» machen die Brote vom Dorfbeck für Doris Bachmann besonders. Damit sich die gewünschten Säure- und Aromastoffe bilden können, braucht es laut Daniel Bosshart vorwiegend eines: Zeit. Bereits ab 1 Uhr nachts geht es daher in der Bäckerei mit viel Handarbeit und Leidenschaft zur Sache. Um 7 Uhr werden die ofenfrischen Brote in den Volg geliefert. Auch die Rohstoffe dafür kommen aus der Nähe: Die Frischmilch stammt von den Kühen des örtlichen Bauern, das Getreide wird im Nachbardorf Oberembrach gemahlen. Soweit möglich, werden auch für die Frisch-Convenience-Produkte der Bäckerei Bosshart Rohstoffe von lokalen Produzenten eingesetzt, wie die Beeren fürs Birchermüesli oder die Salatblätter für die Sandwichs. «Ökologischer geht's kaum», zieht Daniel Bosshart Bilanz.

«Viel Zeit und echtes Handwerk stecken in jedem unserer Brote»

Daniel Bosshart, Bäckermeister.



Brotparadies Volg Brütten: Kundin Doris Bachmann, Bäckermeister Daniel Bosshart und Ladenleiter Markus Heiniger (v.l.).



Produkte mit Lokalcharakter

In allen Volg-Läden sind unter der Bezeichnung «Feins vom Dorf» lokale Spezialitäten erhältlich, die direkt aus dem Dorf oder der nächsten Umgebung 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.

Zum Zvieri oder Zmittag beliebt sind die «Feins vom Dorf»-Sandwichs und Birchermüesli der Bäckerei Bosshart, Brütten. Gemüse je nach Saison, zum Beispiel Salat und Kohlrabi, liefert die Familie Indergand aus Brütten.

Nuss für Nuss ein Genuss!

NEW



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Wir sind Knabbern.



Die Tomate ist die Königin der italienischen Küche. Besonders aromatisch sind die sonnengetrockneten Tomaten von Saclà.

Tomaten, die nach Sonne schmecken



Ein perfekter Start in einen italienischen Abend: ein Antipasti-Teller, auf dem sonnengetrocknete Tomaten nicht fehlen dürfen. Weitere Rezepte finden Sie unter www.sacla.ch

Mit bunt gemischten Antipasti beginnt jedes typisch italienische Essen. Ein Klassiker des Vorspeisen-Tellers sind die leuchtend roten Pomodori secchi. Schluss ist damit längst nicht mit dem Genuss der schmackhaften Spezialität. Die sonnengetrockneten Tomaten sind auch ideale Begleiter zu grilliertem Fleisch sowie eine köstliche Zutat für Nudel- oder Kartoffelsalate, Saucen oder Pizzas.

Mediterran mariniert

Für die Pomodori secchi von Saclà werden am Strauch gereifte Tomaten verwendet. Durch eine schonende Trocknung wird der volle Geschmack bewahrt. Danach werden sie nach einer überlieferten Rezeptur in einer fein abgestimmten Marinade aus Sonnenblumenöl, nativem Olivenöl extra, Meersalz und Oregano eingelegt.



Süden im Glas: Die Pomodori secchi von Saclà werden schonend getrocknet und in einer feinen Marinade eingelegt.

Authentisch italienisch

Piero und Secondo Ercole begannen 1939 im norditalienischen Piemont unter dem Namen Saclà Gemüse zu konservieren. Seit der Firmengründung führt jede der mittlerweile drei Generationen das Unternehmen mit Leidenschaft für gutes Essen und der Philosophie, frisch geerntetes Gemüse so zu verarbeiten, dass sein authentischer Geschmack erhalten bleibt und traditionelle Rezepturen weiterleben.

neu **Novissimo**

Bei diesem Snack ist alles im grünen Bereich: Die feinen Pistazien von Lorenz Snack-World schmecken fantastisch und sind gesund.

Geröstet und fein gesalzen:
Lorenz Pistazien, 250 g



statt Fr. 5.50
Fr. 4.95

Ein cleverer
Snack



neu

Ob man ein Kreuzworträtsel löst, in trauter Gemeinsamkeit vor dem Fernseher sitzt oder mit Freunden einen Apero feiert: Die feinen Pistazien der Lorenz Snack-World sind die perfekte Knaberei für jede Gelegenheit. Sie enthalten nebst ihrem guten Geschmack eine Reihe wertvoller Nährstoffe wie Vitamine und Mineralien, sind eine Quelle von Proteinen und reich an Nahrungsfasern. Sie reifen an der Sonne im kalifornischen Central Valley voll heran, öffnen sich auf natürliche Weise und werden danach schonend ohne Zugabe von Öl geröstet und leicht gesalzen.

Das Geheimnis der Schale

Die knusprige Nuss-Spezialität lässt sich leicht aus der Schale lösen. Trotzdem hat gerade diese Tätigkeit spezielle Vorteile. Amerikanische Forscher fanden heraus, dass das Schälen der Pistazie sogar beim Abnehmen einen positiven Effekt hat. Man genießt die Knaberei langsamer und bewusster, als wenn man zu bereits geschälten Nüssen greifen würde. Ein weiteres Plus der grünen Nuss: Pistazien in der Schale bleiben selbst bei bereits geöffnetem Beutel lange knackig und frisch.



Fr. 13.90

Aus Schweizer Bergkäse:
Volg Frisch-Fondue, 600 g



statt Fr. 2.20
Fr. 1.95

Erdnüsse doppelt knackig:
Lorenz Nic Nac's, 125 g



statt Fr. 2.30
Fr. 1.95


Süßlich, würzig und leicht scharf:
Lorenz Nic Nac's Barbecue*, 110 g



statt Fr. 3.90
Fr. 3.50

Nussmix mit Cranberries:
Lorenz Studentenfutter Deluxe*, 150 g

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

wider-sinnig	Groß-stadt in Italien	viel-fältig	▼	art-geleiche Lebe-wesen	Weiß-fisch Irlands	Schnee-gleit-brett	▼	dicht zusam-men	▼	Abk.: ad acta	Schließ-falte am Auge	▼	'heilig' in dt. Städte-namen	briti-scher Politiker † 1967	▼	Gewinn-spiel	▼	Gold-schmie-de-technik										
▶	▶	▶	9	▶	▶	Ab-wässer-anlage	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
grosser Alpen-gletscher	▶	österr. Stadt an der Thaya	▶	▶	▶	nicht massiv	▶	See in Italien (...see)	▶	▶	▶	▶	▶	Um-schlos-senes	▶	chem. Zeichen für Titan	▶	▶										
▶	▶	▶	7	▶	▶	▶	▶	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">IHR GEWINN</div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">26 Mal ein Römertopf-Bräter-Swing-Startset im Wert von je Fr. 83.90</div> <div style="text-align: center;">  <p>RÖMERTOPF®</p> </div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; font-size: 0.8em;"> Mit diesem Römertopf-Set ist aller Anfang leicht. Selbst ungeübte Köche können mit dem Römertopf-Bräter der Serie Swing und dem 154-seitigen Kochbuch «Lust auf Genuss» mit 452 ausgewählten Rezepten köstliche Gerichte zubereiten. Zwei Topflappen sind ebenfalls inklusive. Natürlich wird dieses Set auch Kochprofis begeistern. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und 10 à Fr. 20.-. </div>					Bewohner des Oberrhein-gebiets	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶
Abend-mahl-feier	▶	Ort im Malcan-tone TI	▶	▶	▶	▶	▶						▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶					
▶	1	▶	▶	▶	▶	ein christ-liches Fest	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
West-schweiz. Kanton	▶	versteckt auf je-manden warten	▶	▶	▶	Abk.: Orien-tierungs-lauf	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
steile Fels-wand	Schach-figur	▶	▶	▶	▶	Eidg. Techn. Hoch-schule	▶	8	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	▶	▶	▶	▶	▶	Hause an der Börse	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
ein Umlaut	▶	▶	▶	▶	▶	Zuruf an Zugtiere: Halt!	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	3	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
Bahn-steig	▶	▶	▶	▶	▶	griechi-sche Unheils-göttin	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	▶	▶	▶	▶	▶	Ziffer-nennung (engl.)	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
rundlich, beleibt	▶	schweiz. Dichter, † 1881	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	13	▶	▶	▶	▶	Glas-licht-bild (Kw.)	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
Rücken-trage-gestell aus Holz	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	▶	▶	▶	4	▶	Voraus-setzung	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										
▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶	▶										

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

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



statt Fr. 4.90
Fr. 4.40

Raffiniert gewürzt:
Lorenz Erdnüsse, würzig-pikant*, 400 g



statt Fr. 3.30
Fr. 2.90

Zartes Spritzgebäck:
Coppentrath Wiener Sandringe, 200 g



Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. September 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. September 2013 unter 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetz-tarif. Sprechen Sie das Lösungs-wort, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. September 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. September 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Römertopf», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Geniessen Sie Natur pur!



Natur Pur
ohne Zusatzstoffe

PACK IHN AUS! DEN TWIST KAUGUMMI

Trident®



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

www.trident.ch

Da schmecken die Bananen gleich noch besser:
Gerechte Löhne für die Mitarbeitenden und
nachhaltiger Anbau zeichnen Chiquita aus.



Bessere Welt, bessere Bananen

Geschmack ist bei Chiquita nicht das einzige, was zählt. Das Unternehmen verhält sich auch gegenüber Mensch und Umwelt verantwortungsbewusst.



Sonnengelber Genuss: die feinen Chiquita-Bananen kann man mit gutem Gewissen essen.

Wer eine Chiquita-Banane genießt, kann dies mit gutem Gewissen tun. Das Unternehmen ist durch diverse Engagements ein verantwortungsvoller Partner. Die Sorge zur Umwelt ist eine langfristige Priorität von Chiquita. So wurden zum Beispiel 1 Million Bäume und Sträucher auf etwa 1000 Hektaren gepflanzt oder die CO₂-Emissionen im Seetransport nach Europa in den letzten vier Jahren um 37 Prozent reduziert.

Umweltfreundlich und fair

Seit bereits 20 Jahren pflegt Chiquita zudem die Zusammenarbeit mit der Rainforest

Alliance. Wesentliche Anforderungen des Programms sind Naturschutz, Aufforstung, der sorgsame Umgang mit Wasser, die Abfallwirtschaft sowie die Sozialbedingungen. Die Chiquita-Mitarbeitenden verdienen einen fairen Lohn. Die Löhne liegen im Durchschnitt 50 Prozent über dem Mindestlohn und 16 Prozent über den Lebensunterhaltskosten*. Und Chiquita ist das einzige Unternehmen der Branche, das mit den Gewerkschaften ein internationales Rahmenabkommen abgeschlossen hat. Mit all diesen Massnahmen trägt Chiquita dazu bei, die Welt ein bisschen besser zu machen – und nicht zuletzt bessere Bananen anzubauen.

* nach den Berechnungen von SA8000, internationaler Standard mit dem Ziel, Arbeitsbedingungen von Arbeitnehmern zu verbessern.



Folge deiner Leidenschaft

Entdecken Sie die Neuheiten von Sheba®



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Mit flotter Sohle, glasklaren Kochkünsten und selbst gemachten Kunstwerken starten wir mit einer bunten Ideen-Vielfalt in den Herbst.

Was die Cowboys in Amerika populär machten, erfreut sich heute bei uns immer grösserer Beliebtheit. Beim Linedance kommt im Gleichschritt Schwung ins Leben. Als bunt gemischte Truppe jeden Alters übt man dabei synchron Tänze aus. Einen Tanzpartner braucht es zum Mitmachen keinen. Lernen Sie in unserem neuen «activo»-Kurs die Faszination dieses Tanzes kennen und bewegen Sie sich mit im Gleichschritt.

Hand- und hausgemachte Kunstwerke

Statt der Füsse sind an den neuen Kursen von Volg NATURENA die Hände gefragt, wo eigenhändig Schmuckstücke, Bilder und Skulpturen geschaffen werden. Hand in Hand mit unseren Profi-Köchen werden Sie im neuen Volg-Kochkurs zum Künstler des Anrichtens im Glas. Stilvoll wie in der Spitzengastronomie werden Herbstgerichte auf verschiedenste Weise gekonnt in Gläsern serviert. Perfekt die Gästebewirtung – sei es an einem Dinner oder einer Party. Glasklar, dass Sie da dabei sein müssen!

Linedance tanzten bereits die Cowboys. Bei unserem «activo»-Kurs können Sie jedoch in normalen bequemen Schuhen mitmachen. Alle Infos auf Seite 49.



Tanzen wie im Wilden Westen

Stiefel: western-wear.ch



Kochkurs

Herbst im Glas. Seite 51



Naturena

Die neuen Kurse. Seite 53

Versüssen Sie sich die Freizeit

Gern trifft man sich in der Freizeit zum geselligen Beisammensein. Der Volg Danke-Kuchen ist dabei der feine Begleiter. Mit einer schoggigen Hälfte mit einer Kokosnote und der frischen Hälfte mit fruchtigen Ananasstückchen bietet er doppelten Kuchengenuss. Der Volg Danke-Kuchen ist ein hochwertiges Schweizer Produkt, wird exklusiv für Volg gebacken und ist ein ideales Mitbringsel.



«¡Fantástico!»

Navarra & Rioja:

Nur das Beste ist gut genug!

www.schuler.ch

* DON PASCUAL Rioja in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Erhältlich in
Ihrem **VOLG***

Über 300 Jahre Weinkultur

SCHULER 
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Tanzen Sie mit im Gleichschritt

Dieser «activo»-Kurs bringt Schwung ins Leben. Zu flotter Musik lernen Sie Tanzschritt für Tanzschritt, was hinter dem beliebten Linedance steckt.

Anmeldungen für die Kurse «Linedance»

Ja, ich/wir reserviere/-n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Linedance» in Obfelden.

Ja, ich/wir reserviere/-n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Linedance» in Schönbühl-Urtenen.

Ja, ich/wir reserviere/-n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Linedance» in Schöfflisdorf.

Ja, ich/wir reserviere/-n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Linedance» in Rorschach.

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

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

Anmeldeschluss: 26. September 2013



Bild: Fotofia

Das tolle an Linedance ist: jede und jeder kann mitmachen und nicht einmal ein Tanzpartner ist nötig, um den Tanz auszuüben, welchen die amerikanischen Cowboys populär machten. Traditionell bewegt man sich deshalb auch zu Countrymusik – doch auch zu anderen Musikstilen kann man Linedance tanzen. Gemeinsam hat jeder Tanz, dass die Schritte synchron ausgeübt werden.

Zwei Stunden Spass

In unserem «activo»-Kurs schnuppern Sie während zwei unterhaltsamen Stunden Linedance-Luft und lernen mit anderen «Linedance-Laien» mehrere einfache Tänze. Das macht nicht nur Spass, sondern hält auch fit – körperlich wie geistig, da man sich Schrittfolgen merken muss. Man sagt wohl nicht umsonst: Wen einmal das Linedance-Fieber gepackt hat, den lässt es nicht wieder los...

Kosten je Kurs: Fr. 40.– pro Person, kalte Getränke inklusive

Kleidung: bequem

Fr, 11.10.13, 19–21 Uhr

Ort: 8912 Obfelden, Reuss-Center, Ottenbachstrasse 23

Mitbringen: ein Paar saubere, bequeme Schuhe zum Wechseln (ideal Tanzschuhe)

Kursleitung: Karin Gambarara

Sa, 19.10.13, 13–15 Uhr

Ort: 43322 Schönbühl-Urtenen, Elfi's Tanzstudio, Moosstrasse 3

Mitbringen: bequeme Schuhe

Kursleitung: Elfi Jost

Di, 22.10.13, 19–21 Uhr

Ort: 8165 Schöfflisdorf, Singsaal Schulhaus Rietli, Bergstrasse 2

Mitbringen: bequeme Schuhe

Kursleitung: Bea Koller

Sa, 26.10.13, 16–18 Uhr

Ort: 9400 Rorschach, Aula Sekundarschule, Waisenhausstrasse 3

Mitbringen: zweites Paar Schuhe mit Leder- oder Kunststoffmix-Sohle (keine reine Gummisohlen)

Kursleitung: Heinz Fischer

Wiener Sandringe -
NEU im Biscuit-Regal!



Jetzt länger
knusprig durch
Wiederverschluss!



www.coppenrath-feingebaeck.de



Echt gut seit 60 Jahren

Plätzli

Jetzt
500 Punkte
auf jeder FINDUS
Plätzli Verpackung



Mitfeiern und
10X FERIEN
auf dem Bauernhof
GEWINNEN
www.findus.ch





Eines ist glasklar: Diesen Kochkurs dürfen Sie nicht verpassen! Nebst feinen Gerichten aus saisonalen Produkten zeigen Ihnen unsere Kochprofis, wie Sie Speisen wie die Spitzenköche gekonnt, sauber, stilvoll und überraschend in Gläsern anrichten. Von Vorspeise bis Dessert schaffen Sie kleine appetitliche Kunstwerke, die nach Herbst schmecken. Holen Sie sich an diesem Kurs Ideen für Ihre nächste Einladung – sei es das kleine gepflegte Dinner oder die Party im grösseren Rahmen.

Geben Sie Gas fürs Anrichten im Glas und melden Sie sich rasch an. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

VORSCHAU

OFENGERICHTE: HEISS BEGEHRT Der Ofen ist der beste Hilfskoch. Die Zubereitung von Ofengerichten ist zudem praktisch, sauber und schnell. Von süss bis salzig, von Vorspeise über Hauptgericht bis Dessert kommt bei diesem Kurs alles Gute nicht von oben, sondern eben aus dem Ofen.

6. NOVEMBER IN AARAU
6. NOVEMBER IN GOSSAU
13. NOVEMBER IN OERLIKON
19. NOVEMBER IN WANGEN AN DER AARE

WEIHNACHTEN: FESTLICH, KÖSTLICH, OHNE HEKTIK Das schönste Weihnachtsgeschenk für einen Gastgeber ist ein entspannter Abend und ein Menü zum Geniessen. Unsere Ideen für Ihr Festtagsmenü lassen sich gut vorbereiten und sind ein Augenschmaus.

2. DEZEMBER IN GOSSAU
4. DEZEMBER IN OERLIKON
4. DEZEMBER IN AARAU
10. DEZEMBER IN WANGEN AN DER AARE

Kochkunst im Glas: Verschaffen Sie sich den Durchblick!

«Herbst im Glas» bei...



PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

2. Oktober, 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



COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

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



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

23. Oktober, 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



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

29. Oktober, 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

DUO-POWER FÜR PERFEKTE REINHEIT.

NEU



Doppelt perfekt: Konzentrierte Leuchtkraft-Formel und kraftvoller Aktiv-Flecklöser – alles, was man für strahlende Reinheit braucht.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Persil
Da weiss man, was man hat.

KRAFTVOLLE PRODUKTE - SAUBERE UMWELT



Jetzt mitfeiern und Reise
im Wert von CHF 5000.– gewinnen.

90-Jahre-Held.ch



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Zum Anziehen und Aufstellen

Aus Horn, Perlen und Powertex entstehen auf den NATURENA-Höfen einzigartige Schmuckstücke, Bilder und Skulpturen.



Fricktal:
Armband in RAW-Technik

① Fr, 18.10.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr
② Sa, 19.10.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Die RAW-Technik ist die variabelste Technik unter den Perlenstichen, denn sie ermöglicht sowohl das flache, als auch das dreidimensionale Arbeiten mit verschiedenen Perlengrössen und -formen. Sie lernen von der Schmuckperlenexpertin und Kursleiterin das Arbeiten mit Nadel und Faden sowie das Befestigen des Verschlusses und kreieren ein glamouröses Armband mit wunderschönen Schmuckperlen.

Teilnehmer: 10 Personen ab 18 Jahren
Mitbringen: Notizmaterial und Sehhilfe (falls nötig)

Leitung: Eva Gautschi, Klingnau, www.eva-caju.ch

Preis: Fr. 190.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material im Wert von Fr. 70.– für Ihr Perlenarmband inklusive



Seebachtal:
Skulptur à la Giacometti

① Fr, 04.10.13, 9–17³⁰ Uhr
② Sa, 05.10.13, 9–17³⁰ Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Die langen und dünnen Figuren von Alberto Giacometti zieren unsere Hunderternote und verkörpern unverkennbar seinen einzigartigen Stil. Frei nach Art des Künstlers gestalten Sie das gut 70 cm grosse Grundgerüst und unwickeln es mit Stoff und Powertex. Die Rohform können Sie nach Ihren Vorstellungen ausmodellieren und ihr die bekannten und markanten Strukturen verleihen. Danach wird die Figur auf einen Sockel montiert, der ebenfalls mit Powertex überzogen wird.

Teilnehmer: 12 Personen ab 14 Jahren
Kleidung: Warme, schmutzunempfindliche Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt

Leitung: Monika Schorr, Zum blaue Chnopf, Winterthur, www.zumblauechnopf.ch

Preis: Fr. 220.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Giacometti-Skulptur inklusive



Werdenberg:
Schmuckes aus Horn

① Sa, 12.10.13, 9–17 Uhr
② Mo, 14.10.13, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams

Programm: Dank seiner Beschaffenheit ist jedes Hornprodukt in Farbe und Zeichnung einzigartig. Durch die manuelle Verarbeitung entsteht ein unverwechselbares Unikat. Kleine Unregelmässigkeiten werden nicht als Mangel, sondern als Merkmal der handwerklichen Machart wahrgenommen. Sie kreieren wahlweise Ringe, Anhänger, Haarspangen oder andere Schmuck- und Gebrauchsgegenstände und lernen improvisierte Werkzeuge für die Bearbeitung von Horn herzustellen.

Teilnehmer: 12 Personen ab 12 Jahren
Mitbringen: Schreibzeug und, sofern vorhanden, Metallfeilen, Schlüsselfeilen, Metallsäge, Laubsäge, Handbohrer, Akkuschrauber

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

Leitung: Susanne Willi-Wolfer, Ganterschwil

Preis: Fr. 120.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Hornprodukte inklusive



Zugerland:
Wandbild aus Powertex

① Mi, 02.10.13, 10–15 Uhr
② Sa, 05.10.13, 10–15 Uhr

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

Programm: Powertex ermöglicht auch Anfängern, innerhalb weniger Stunden aussergewöhnliche Kunstwerke zu schaffen. Mit Styropor und Draht als Grundlage modellieren Sie ein Bild in 3D-Optik und können Ihr Kunstwerk mit Stoff und Powertex individuell ausschmücken und einfärben. Die Vielfältigkeit dieses Textilhärterers auf Wasserbasis eröffnet wahrlich neue Horizonte künstlerischen Schaffens und lässt Sie staunen ob der Möglichkeiten der kreativen Verarbeitung.

Teilnehmer: 10 Personen ab 12 Jahren

Mitbringen: Wer möchte: Dekomaterial wie Kettchen, Strass- und Dekosteine, Kunststoff- oder Filzblumen, Glitter, Gips-Keramikfigürchen oder anderes
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt

Leitung: Petra Coenen, Unterägeri, www.kreativ-art.ch

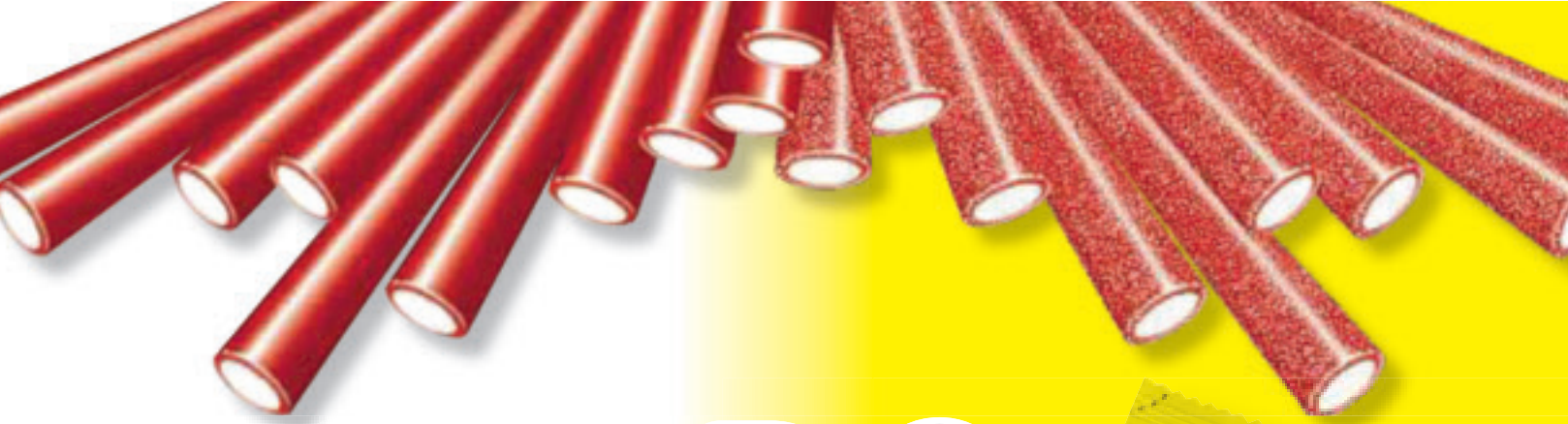
Preis: Fr. 145.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihr Wandbild inklusive

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: 13. September 2013



HARIBO

BALLA-BALLA

STICKS

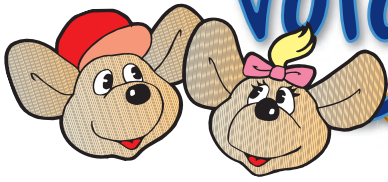


strawberry

strawberry sour

HARIBO MACHT KINDER FROH UND ERWACHSENE EBENSO

Freizeit



volgi & volgine

Monsterstark!

Wenn du das nächste Mal wandern gehst, nimm einen grossen Stein vom Berg nach Hause. Den kannst du in einen monsterstarken Türstopper verwandeln!



1. Ziehe dem Stein eine alte Socke über. Ist die Socke zu lang, schneidest du einfach vom offenen Ende etwas ab.

2. Zeichne auf die Socke mit einem Filzstift einen grossen, schiefen Mund. Zeichne mit weisser Malfarbe auch spitze Zähne. Klebe Kulleraugen auf (am besten zwei verschieden grosse).



3. Bring dein Monster in Position: Es soll dafür sorgen, dass deine Zimmertür im Herbstwind nicht zuschlägt!

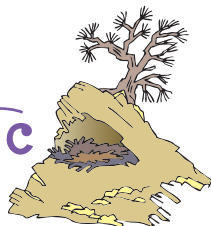
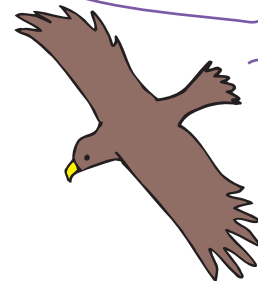
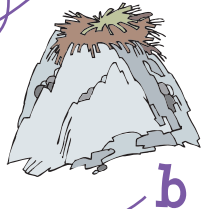
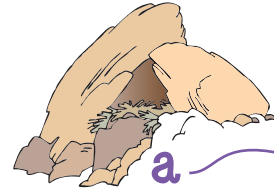
Liebe Freunde



Macht es wie Lauro (9) aus Urtenen: Holt euch ab dem **9. September** gratis das neue HEY im Volgi! Wen Volgi & Volgine in dieser Ausgabe besuchen, ahnt ihr sicher schon. Genau: die Feuerwehr!

Ausgeflogen

Von welchem Horst aus ist der Adler losgeflogen?



CONSTELLATION CAIPIRINHA
VERSUCH IHR ZU WIDERSTEHEN

villiger

THE WORLD OF CIGARS
ESTABLISHED 1888 IN SWITZERLAND



www.constellationcigars.com



SWEET DIPPED

NEW

Rauchen fñgt Ihnen und den Menschen in Ihrer Umgebung erheblichen Schaden zu.
Fumer nuit gravement à votre santè et à celle de votre entourage.
Il fumo danneggia gravemente te a chi ti sta intorno.

Produkte in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhãltlich.



**ÖISE
LADE
TIPP**

Im Winter nochmals richtig den Sommer schmecken? Wer sich jetzt ans Einmachen macht, geniesst sogar bei Schnee sonnen-gereiftes einheimisches Gemüse und Obst.



Gurken-Peperoni im Glas

Für 4 Gläser:
1,5 kg kleine Salatgurken bürsten, 5 halbierte, entkernte rote Peperoni in 3 x 3 cm grosse Stücke schneiden. Gurken und Peperonistücke in eine Schüssel geben, mit 2 EL Salz vermischen, 2–3 Std. ziehen lassen. 1 l Saure Most, 5 dl Kräuteressig, 4 EL Zucker, 3 geschälte Knoblauchzehen, 2 kleine, geschälte und geviertelte Zwiebeln, 4 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 0,5 TL Fenchelsamen und 15 schwarze Pfefferkörner in einem grossen Topf aufkochen. Gurken und Peperoni in den Sud geben, zum Sieden bringen, in heiss ausgespülte Einmachgläser füllen. Je 1 kleinen Dill- und Estragonzweig in jedes Glas geben. Gläser verschliessen.
Tipp: zum Aperero, zu Fleischfondue, Fisch oder Grillfleisch servieren.

Immer heiss ins Glas

Die Nummer eins der Einmachprodukte ist seit jeher eindeutig die Konfitüre. Doch es tauchen neue Sterne am Einmachhimmel auf: Immer grösserer Beliebtheit erfreuen sich Chutneys. Wie Konfitüren wird die indische Spezialität aus Früchten hergestellt, in der Regel aber zudem raffiniert gewürzt, so dass sie zu salzigen Gerichten wie Fleisch oder Käse passt. Zum Aperero, zum Verfeinern von Salaten oder als Beilage zu Raclette oder Fondue schmeckt eingemachtes Gemüse wunderbar. Oder warum nicht aus duftenden Tomaten ein eigenes Ketchup herstellen? Egal, was ins Glas kommt: eingefüllt wird immer heiss in luftdicht verschliessbare, saubere Gefässe. Danach das Eingemachte kühl, dunkel und trocken lagern.

Gewürz-Birnen im Glas

Für 4 Gläser:
2 l Rotwein aufkochen, 1 kg Rohrzucker dazugeben, auflösen. 2 Zimtstangen, 4 Sternanis, 4 Nelken und 10 Pfefferkörner beifügen, 10 Min. leicht sieden lassen. 2 kg geschälte, halbierte und entkernte Birnen in den Sud geben, aufkochen. Heiss ausgespülte Einmachgläser bis zur Hälfte mit Sud füllen, Birnen-Hälften auf die Gläser verteilen, mit Sud bedecken, dicht verschliessen, umgekehrt auf ein sauberes Küchentuch stellen, auskühlen lassen.
Tipp: zu Glaces oder Cremes servieren.

Basisausrüstung fürs Einmach-Festival in der Küche: Essig, Öl, Salz, Gelier- und Kristallzucker, und Einmachgläser.



SNAP MICH!

NEW

Z
ZWEIFEL

CORN SNAPS

crunchy original

Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

McCain

Knusprig – so oder so!



McCain Frites
für Backofen und
Fritteuse.

www.mccain.ch

In kurzer Zeit vom Tiefkühler auf den Teller.

«Ofenpass» Speckgugelhopf

Zutaten für 1 Gugelhopfform:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 dl Milch
- 250 g Sauerrahm
- 1 Hefewürfel, zerbröckelt
- 250 g Speckwürfel
- 100 g Butter, flüssig
- 4 EL Baumnüsse, grob gehackt



Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen, Milch und Sauerrahm leicht erwärmen, in die Mulde giessen. Hefe dazugeben und leicht vermengen.
2. Speck in einer Bratpfanne ohne Zugabe von Fett kurz anbraten, mit Butter zum Teig geben. Nüsse beifügen, alles zu einem Teig zusammenfügen, mit der Küchenmaschine oder dem Mixer gut verrühren.
3. Gugelhopfform grosszügig ein-

fetten, Teigmasse einfüllen, mit einem feuchten Tuch bedecken, an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen.

4. Backofen auf 200 °C vorheizen, den Gugelhopf auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens etwa 50 Min. backen. Nach 30 Min. mit Alufolie abdecken und so fertig backen.

**Zubereitung: 1 Std.
+ 1,5 Std. aufgehen lassen**

«Wildstrubel» Herbstlicher Strudelberg

Zutaten für 4 Stück:

- 200 g Kürbis, in grobe Würfel geschnitten
- 200 g Rotkabis, in Streifen geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 2 EL Bratbutter
- 1 EL Mehl
- 2 dl Weisswein
- 1 Pack Wildpfeffer
- 1 Pack Blätterteig Rustica
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kürbiswürfel und Kabisstreifen in Bratbutter andünsten, mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben, mit Wein ablöschen. Auf kleinem Feuer weich schmoren, Flüssigkeit dabei fast vollständig einkochen.

2. Wildpfeffer gemäss Packungsangabe zubereiten. Sauce absieben und auffangen. Wildpfeffer zum Kürbisgemüse geben, vermischen, abschmecken und etwas abkühlen lassen.

3. Blätterteig in vier gleiche Teile schneiden, je einen Viertel Wildpfefferfüllung auf den äusseren Teigrand geben. Teigecken etwas über die Füllung ziehen, zur Mitte einrollen. Mit Ei bestreichen und bei 185 °C ca. 15–20 Min. backen. Sauce nochmals kurz aufwärmen und zu den Strudeln servieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Tipp: mit Salat oder Spätzli servieren.

«Stockhorn» Kartoffelstockgipfel

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend (blau), geschält, gewürfelt
- 1,5 dl Milch
- 3 EL Butter
- 4 EL Reibkäse
- 2 EL Bratbutter
- 500 g Rindshackfleisch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Pack Kräuterfrischkäse
- 1 EL Peterli, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abschütten. Pfanne zurück auf den Herd stellen, Milch, 2 EL Butter, etwas Pfeffer und Muskat dazugeben. Kartoffeln durchs Passivite in die Pfanne treiben, mit dem Schwingbesen luftig klopfen.

2. In der Mitte einer Gratinform einen Berg formen. 1 EL Butter schmelzen, Stockberg damit bestreichen, mit Reibkäse bestreuen, bei 170 °C im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

3. In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen, Hackfleisch darin gut anbraten, Zwiebeln dazugeben, glasig dünsten, Pilze kurz mitdünsten. Frischkäse und Peterli untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch rund ums Stockhorn verteilen, in der Gratinform servieren.

Zubereitung: 1 Std.



«Vrenelisgärtli» Salat mit Pilzturm

Zutaten für 4 Personen:

- 16 Sch. Toastbrot
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 EL Butter
- 500 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Mehl
- 2 dl Vollrahm
- 4 Handvoll Blattsalat, gewaschen, gerüstet
- 100 g Bratspeck, in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Trauben, halbiert
- 2 EL Baumnüsse, grob gehackt
- 0,5 dl Aceto balsamico, bianco
- 4 Holzspiesse, lang
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Aus allen Toastscheiben je einen grossen Kreis ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, beiseite stellen. Toastbrotränder klein würfeln, ebenfalls auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, beiseite stellen. Backofen auf 220 °C Grill/Oberhitze vorheizen.
2. Zwiebeln in Butter andünsten, Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Pfanne mit Deckel abdecken, bis die Pilze Wasser ziehen. Rahm dazugeben, auf

die gewünschte Dicke einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Toastkreise in den Ofen schieben, beidseitig kurz goldbraun rösten. Danach Toastwürfel ebenfalls kurz rösten, beiseite stellen. Vier Teller bereitstellen, je einen Toastkreis in die Tellermitte legen, etwas Pilzragout daraufgeben, mit einem Toastkreis bedecken, erneut etwas Pilzragout daraufgeben, so weiterfahren, bis ein vierstöckiger Turm entstanden ist, mit einem Toasting ab-

schliessen. Türme mit je einem Holzspieß fixieren.

4. Um jeden Turm ein Salatgärtli anrichten, Speckstreifen in einer Bratpfanne in Olivenöl anbraten, Trauben und Baumnüsse dazugeben, mit Aceto balsamico ablöschen, über dem Salat verteilen, Toastwürfel drüberstreuen und servieren.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Toastkreise in vier verschiedenen Grössen ausstechen und so einen Kegel zusammenbauen.

DER BASIS VERPFLICHTET

Leibundgut - Müesli und mehr...



«Randen» Randen Poulet-Pie

Zutaten für 1 Backform à 24 cm Ø:

- 2 Blätterteig, rund, ausgerollt
- 3 EL Haselnüsse, gemahlen
- 3 EL Paniermehl
- 1 Pouletbrüstli, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Randen, gekocht, geschält
- 200 g Bergkäse, gerieben
- 1 EL Erdnussöl
- 1 TL Kümmel, gemörsert
- 1 Ei, verquirlt
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Einen Teig in die Form legen, Haselnüsse und Paniermehl vermischen, auf dem Teig verteilen.
2. Pouletwürfel in Erdnussöl anbraten, beiseite stellen. Randen in Scheiben schneiden, mit dem Käse vermischen, Pouletwürfel und Kümmel dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf den Teig in die Backform geben, flach streichen.

3. Mit dem zweiten Teig bedecken. Rand mit einer Gabel oder einem Pastetenzwickler verschliessen, mit Ei bestreichen. Deckel mit einer Gabel mehrfach einstechen.

4. Im Ofen bei 180 °C ca. 45 Min. backen.

Zubereitung: 1 Std. + 45 Min. backen

Tipp: Pie in mehreren kleinen Formen backen.



«Piz Nair» Dunkles Millefeuille mit Beeren

Zutaten für 4 Stück:

- 1 Blätterteig, rund oder rechteckig
- 2 EL Zucker
- 100 g Kochschokolade
- 150 g Mascarpone
- 1 dl Rahm, geschlagen
- 250 g Beeren, gemischt, frisch oder tiefgekühlt
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Aus dem Teig 12 gleichgrosse Flächen ausschneiden, jede mit einer Gabel gut einstechen, in Zucker wenden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, bei 200 °C bei Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Min. ausbacken, erkalten lassen.

2. Schokolade schmelzen, Blätterteigstücke je zur Hälfte in die Schokolade tauchen und auf einem Gitter erkalten lassen.

3. Mascarpone unter den Schlagrahm heben. Beeren mit Puderzucker mischen.

4. Je 1 Blätterteig-Stück auf den Teller legen, etwas Mascarpone und Beeren darauf verteilen, mit einem Teigblatt bedecken. Vorgang wiederholen, mit einem Teigblatt abschliessen und servieren.

Zubereitung: 1 Std.

Gipfelteig

Zutaten für 2 kg:

- 1 Hefewürfel
- 40 g Zucker
- 5 dl Milch, kalt
- 25 g Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Butter, in Würfel geschnitten
- 350 g Butter
- 1 kg Weissmehl



Zubereitung:

1. Hefe und Zucker in Milch auflösen, mit Mehl vermischen. Salz, Ei und Eigelb verrühren, begeben, 5 Min. in der Küchenmaschine kneten, Butterwürfel dazugeben, weitere 5 Min. kneten.

2. Teig rechteckig auswallen, mit Haushaltsfolie bedecken und 1 Std. in den Tiefkühler stellen.

3. Teig aus dem Tiefkühler nehmen. Butter im Mehl wenden, auf Haushaltsfolie rechteckig in Form drücken. Auf die eine Teighälfte

- legen und mit dem Teig einschlagen, Ränder gut andrücken und vorsichtig zu einem 8–10 mm dicken Rechteck auswallen.

4. Einen Drittel des Teigs einschlagen, restliches Drittel darauf legen. Dieses Übereinanderlegen

nennt man «einfache Tour». Teig kühl stellen.

5. Teig erneut rechteckig auswallen. Einfache Tour wiederholen. Teig kühl stellen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Der Gipfelteig benötigt total 3 einfache Touren.

Zubereitung: 1,5 Std. + 4–5 Std. kalt stellen.

Tipp: Teig 3–4 mm dick auswallen, in Dreiecke schneiden, zur Mitte hin aufrollen, mit Ei bestreichen, nochmals kurz ruhen lassen, bei 180 °C 12 Min. backen. Nach Belieben füllen, z.B. mit Konfitüre, Kochschokolade oder Kräuter-Frischkäse.

In solid rumantsch

Las recettas stagiunalas da quist mais: üna festa da raccolta antizipada. Quels chi fan gitas, quellas chi van per pomma, chatschadras, ils patats sün cotscha, minchün po ragiundscher in sia chadafö las otezas culinaricas cha god e Volg spordschan. Duos delizchas as collian in möd elegant cul territori rumantsch: salà e süus, il gugelhopf da panzetta «Pass dal Fuorn», deutsch e lom, il mille feuille s-chür cun pomma «Piz Nair».



Salà, süus,
deutsch e lom

Il Pass dal Fuorn unischa la Val Müstair e l'Engiadina Bassa. Che nom da rier, vaina dit sco uffants, pensand vi da Maria dad or, chi salva ils pans, invezza cha Maria da rascha tils lascha ir a mal. Hoz pensan ils uffants d'üna vouta als viadis da scoula in quella regiun, a buschas plain panins cun salam, chips, Ovo-Sport, Rivella, buschas plain algords, rier, larmas, fom, said, a la sön, als bels sömmis davo il sforz; ils algords savuran dal Fuorn. Mangià vess'na eir il gugelhopf scha'l füess stat moda. El as cunfà uschè bain culla cuntrada, cha l'ustaria sül ospiz til vess da vender sco specialità e scriver cha'l saja gnü cot in quel fuorn misterius chi haja dat il nom a quist pass. E natüralmaing stuvev eir il restaurant sül Piz Nair spordscher il mille feuille. Our da la frais-chera chi bütscha las nüvlas.

Romana Ganzoni
Romana Ganzoni

Herausgepickt

Wussten Sie, dass • • •

• • • **es noch wenige freie Termine für die Volg-Rundgänge im Frischdienst Landquart hat?** Erleben Sie Volg hinter den Kulissen und erfahren Sie, wie die Dorfläden durch eine ausgeklügelte Logistik täglich frisch und speditiv beliefert werden. Einzigartig am Frischdienst Landquart ist der direkte Verlad vom Lager aus auf die Rhätische Bahn, welche die Ware in die Volg-Läden im Engadin bringt. Nach einem interessanten Kurzfilm und dem zirka einstündigen Rundgang geniessen Sie ein feines Zvieri oder Znacht. Die Rundgänge starten um 16 und 17.30 Uhr und finden jeweils an einem Montag statt. Wann noch Plätze frei sind, sehen Sie unter www.volg.ch.

Anmelden unter www.volg.ch (Rubrik «Aktuell»), Volg-Rundgänge) oder telefonisch unter 058 433 55 24 (Mo bis Do).

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



«Volg beweist die Nähe zum Kunden und ermöglicht auch den Verkauf von guten lokalen Produkten.»
Martin Burtschi aus Nuglar (3. von rechts) und seine Bierbrauer-Kollegen.

Hinter Martin Burtschis Volg-Geschichte ...

... steckt eine gute Bier-Idee

Wir sind eine Kleinbrauerei namens Herrenbergbräu im solothurnischen Nuglar-St. Pantaleon und dürfen seit April letzten Jahres im früheren Milchhüsi, welches wir zu unserem Zweck in Eigenregie umgebaut haben, unser feines Bier brauen. Unsere Gruppe besteht aus sechs bis acht Männern. Samstag für Samstag lösen wir uns beim Brauen unserer vier Sorten Munni-Spez, Schommel-Perle, Bintel Alt und Chämmifäger, ab. Die Biere sind mit Ausnahme vom Chämmifäger nach einigen Flurnamen unseres Dorfes benannt.

Volg hat uns ohne grossen Aufwand erlaubt, diese feinen Biere im Dorfladen als «Feins vom Dorf»-Produkt zu verkaufen. Das hat uns riesig gefreut, ist doch die Qualität unserer von Hand gebrauten Biere hervorragend, wie wir immer wieder zu hören bekommen. Volg beweist hiermit die Nähe zum Kunden und ermöglicht auch auf diese Weise, qualitativ sehr gute lokale Produkte zu verkaufen, was von den Kunden sehr geschätzt wird. Ein grosses «Bravo!» an Volg, der mit dieser sympathischen Philosophie absolut auf dem richtigen Weg ist!

Schicken Sie uns Ihre Volg-Geschichte!

Bestimmt haben auch Sie eine ganz persönliche Dorfladen-Geschichte. Senden Sie uns Ihre Volg-Geschichte (evtl. mit einem Foto von Ihnen) mit Ihrer Adresse und Telefonnummer, unter der Sie tagsüber erreichbar sind, an:

Volg Konsumwaren AG, «Volg-Geschichten», Postfach 344, 8401 Winterthur oder per Mail an oeise.lade@volg.ch

Wir behalten uns vor, die eingesandten Texte sinngemäss redaktionell zu überarbeiten und bei Bedarf zu kürzen.



Rückschau ←

Entschuldigung! Im «Öise Lade» vom August 2013 hat sich in der Wettbewerbsfrage des Beitrags «Volg. Im Dorf daheim. Adelboden», auf Seite 21, ein Tippfehler eingeschlichen. In der Frage müsste die korrekte Jahreszahl 1914 und nicht, wie publiziert, 1924 lauten. Dafür möchten wir uns in aller Form entschuldigen. Um niemanden zu benachteiligen, nehmen selbstverständlich alle eingesandten Antworten an der Verlosung teil. Wir wünschen viel Glück!

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Eines von 10 Jahresabos der GlücksPost im Wert von je Fr. 169.– gewinnen Franz Kälin aus Näfels, Germaine Bregy aus Turtmann, Berty Liechti aus Isenfluh, Therese Salzmännli aus Ittigen, Heidi Furler aus Gelterkinden, Erika Brumann aus Oberlunkhofen, Georg Wyniger aus Langedorf, Ursula Loser aus Dietfurt, Esther Reissig aus Hombrechtikon und Burgi Wehrli aus Saas im Prättigau. Fünf weitere Leserinnen und Leser erhalten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– und zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 07/13: «Eisbombencreation»

Auflösung des Toppits-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 06/13: Antwort A, extra reissfest



Gewinnen mit Toppits

Robin Hammer aus Ottikon (r.), einer der drei Hauptgewinner, bei der Preisübergabe mit Andreas Hellbach, Produktmanager Melitta (l.) und Josef Mühlebach, Volg-Produktmanager Near Food.

Den 1. bis 3. Preis, je einen Premium Kaffeevollautomaten Melitta Caffeo CI im Wert von Fr. 1300.–, gewinnen Robin Hammer aus Ottikon, Jeannette Meyer aus Densbüren und Sandra Helbling aus Stein am Rhein. Der 4. bis 6. Preis, je ein kompakter Kaffeevollautomat Melitta Caffeo Solo & Perfect Milk im Wert von Fr. 650.–, geht an Elisabeth Chiavi aus Waldkirch, Anita Nyffenegger aus Zumikon und Ursula Schluemp aus Nennigkofen. Den 7. bis 9. Preis, je einen Holzkohle-Kugelgrill Weber Master-Touch im Wert von Fr. 420.–, gewinnen Emil Tobler aus Amlikon-Bissegg, Madlen Simon aus Flawil und Brigitte Mathis aus Ettenhausen. 5 weitere Leserinnen und Leser erhalten je einen Grillkurs mit den Profis von Weber im Wert von Fr. 50.– und 6 Leser gewinnen eine Weber Grill-Bibel im Wert von je Fr. 35.–.

De grünen Dume



Den Sommer über wurde Ihr Gartenrasen gern und oft zum Spielen, Feiern oder Relaxen genutzt. Nun ist er feif für eine Schönheitskur. Falls Sie es im Frühling nicht schon getan haben, wird der Rasen jetzt vertikutiert. Vertikutierer können Sie in Ihrer Landi mieten. Damit entfernen Sie Rasenfz und Moos; Luft, Wasser und Nährstoffe dringen wieder besser zu den Wurzeln. Bei kahlen Stellen im Rasen: Erde lockern, Unkräuter entfernen und vor dem Säen ein Gemisch aus Sand und reifer Komposterde auf die Stelle geben. Die Fläche bis zur Keimung gleichmässig feucht halten. Die Express-Alternative: kahle Stellen ausstechen und mit Rasensonden auffüllen, die Sie in kaum beachteten Ecken ausstechen.

Bild: fotolia.com

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

Vorschau →

Das nächste
«Öise Lade» 10/13
erscheint am
26. September 2013



Kommissar Koch ist zwei Tätern auf der Spur, die zusammen diebstahlgute Sachen anstellen. Fleisch und Käse sowie ihr Komplize Fleischkäse drehen immer wieder neue kulinarische Dinge.



Bei Volg NATURENA machen vier Frauen Power. Die NATURENA-Bäuerinnen erzählen von ihrem Hofleben und verraten ihre besten Kochrezepte. Dazu alles über die naturnahen Volg Erlebniswelten, ein Ausflugsziel für die ganze Familie.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg

Lindt
LINDOR

GEWINNEN SIE 5x MEET & GREET MIT ROGER FEDERER

für 2 Personen
und weitere tolle Preise



***Exklusivität**
nur für kurze Zeit erhältlich.

CHF 6.95
statt CHF 9.55

CHF 8.95
statt CHF 10.50

CHF 9.50*

CHF 17.90*

CHF 5.95
statt CHF 7.05

CHF 6.50*

Aktion gültig vom 9.9.2013–14.9.2013 • Gewinnen Sie **eines von 5 Meet & Greet für 2 Personen** mit Roger Federer und viele weitere tolle Preise. Kein Kaufzwang. Die detaillierten Teilnahmebedingungen und Angaben zu unentgeltlichen Teilnahmecodes finden Sie auf unserer Homepage www.LINDOR.ch. Geben Sie bis zum 6. Oktober 2013 Ihren Gewinncode unter www.LINDOR.ch ein oder schicken Sie den Code nach Durchsicht der Teilnahmebedingungen per SMS an 9889 (30 Rp./SMS).