

# öise lade



*Wer hat den Osterhasen  
gesehen?*

Themenheft Seite 29  
**Mehr zum  
Thema**  
FAMILY ON TOUR  
.....  
Gemeinsam die Umge-  
bung aktiv entdecken

# Der echte Fruchtgeschmack!



Entdecken Sie das vollständige  
Sortiment von ANDROS auf [www.andros.ch](http://www.andros.ch)

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



# 5

## Küche aktuell Auf den Spuren des Osterhasen



- 5 **Küche aktuell**  
Auf den Spuren des Osterhasen
- 8 **Kochschule**  
Fleischgenuss zu Ostern
- 14 **Weinangebot des Monats**  
Natürlich gereift
- 17 **Osterweine**  
Exklusive Spezialangebote
- 18 **Typisch Schweiz – Typisch Volg**  
Typisch Schweizerisches aus Rapperswil
- 21 **Dorfladen**  
Im Volg ist immer Saison
- 22 **Aktueller Tipp**  
Mediterrane und moderne Weinwelt des Südens
- 25 **In eigener Sache**  
Rückmeldung Sternstunde
- 27 **Besuchstage**  
Treffpunkt Volg-Rundgang
- 29 **Mehr zum Thema**  
Family on Tour
- 37 **Wettbewerb**  
Scheibe für Scheibe ein Genuss aus dem Steinofen
- 39 **Feins vom Dorf**  
«Regionale Produkte zu kaufen, ist mir wichtig»
- 40 **Novissimo**  
Ein enig Frühstücksvolk
- 43 **Aktueller Tipp**  
Feine Milchprodukte mal anders
- 45 **Freizeit Sportsponsoring**  
Leaderin in einer populären Randsportart
- 46 **Öisi Brüüch**  
Lebendige Tradition am Jasstisch
- 49 **Freizeit Kochkurs**  
So vielfältig ist die Schweizer Küche
- 51 **Freizeit NATURENA**  
Die Volg Erlebnishöfe im April
- 53 **NATURENA-Rezepte**  
Wintervorräte aufbrauchen:  
Feuchter Rhabarberkuchen
- 55 **Volgi & Volgine**  
In die Kiste gucken und Theater machen!
- 57 **Saison**  
Bärlauch: Bestes mit Pesto

## Editorial

Nach den kalten und trüben Wintermonaten freue ich mich auf die ersten warmen Frühlingstage. Dass Sonnenschein und mildere Temperaturen viele positive Wirkungen auf die Menschen haben, stelle ich jedes Jahr wieder aufs Neue an mir selber fest: Die Lebensgeister kehren zurück, ich fühle mich

### Die Freuden des Frühlings

fitter und wacher und genieße es, einige schöne Stunden draussen in der Natur zu verbringen. Nutzen auch Sie die wiedergewonnene Energie: In unserem Themenheft «Mehr zum Thema» finden Sie viele Anregungen für spannende und lehrreiche Frühlingsausflüge für die ganze Familie.



**Freizeit Sportsponsoring**  
**Leaderin in einer populären Randsportart**  
**45**

Nicht nur sportliche, auch kreative Betätigung wirkt sich positiv auf's Gemüt aus: In den monatlich auf den vier Volg Erlebnishöfen stattfindenden NATURENA-Kursen können Sie Ihre gestalterischen Fähigkeiten und Interessen optimal entfalten. Details zum aktuellen Kursangebot erhalten Sie auf Seite 51.

Ich wünsche Ihnen einen ideenreichen Frühling!

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



**Aktueller Tipp**  
**Feine Milchprodukte mal anders**



# 39



# 29

Das Themenheft

# mehr zum thema

Family on Tour



Unser bestes Stück Natur.

# Weil die

# Natur das schönste Zuhause ist.

[www.agrinatura.ch](http://www.agrinatura.ch)



### Landjäger

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



### Schweinskoteletts

Der Klassiker unter den Grill-  
artikeln. Ein saftiger Leckerbissen,  
ganz einfach zuzubereiten.



### Bauernschinken

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

### Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

#### ♥ Glückliche Tiere

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

#### ♥ Bauern mit klaren Idealen

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

#### ♥ Garantierte Schweizer Herkunft

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

#### ♥ Sicherheit durch Kontrolle

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

#### ♥ Verantwortungsvoller Genuss

Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.

AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



### TIPP

Der Schweizer **Goldbeere G Cuvée Prestige** mit Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen, Vanille und langanhaltendem Abgang harmoniert vortrefflich mit Fleischgerichten aller Art.

### Schweinssteak mit Bärlauchbutter:

Das Schweinssteak, kreativ mit Kräuterbutter-Osterhase aufgetischt, wird Ihren Gästen mit Sicherheit gefallen.



Teller von jollemolly.ch

## Auf den Spuren des Osterhasen

Wie ist Ostern eigentlich zu seinem Hasen gekommen? Legt doch Meister Lampe bekanntlich keine Eier. Luna und Jim Hefti haben sich auf die Spur des Osterhasen begeben.

Luna und Jim staunen nicht schlecht, als sie die Geschichte des Osterhasen nachlesen. «Eierlieferant» war einst nicht der Hase, sondern der Osterhahn, Osterkuckuck, Osterfuchs oder Osterstorch. Warum versteckt dann heute der Osterhase die Eier? Und was verbindet das Ei überhaupt mit Ostern? Luna und Jim brachten in Erfahrung, dass schon in der Antike das Ei als Fruchtbarkeitssymbol galt – ein Zeichen der Erneuerung der Natur. Im Christentum wird es dann zum Symbol der Auferstehung und folglich zu Ostern verwendet. Nicht nur das Ei, auch der Hase war im alten Ägypten ein Symbol für Fruchtbarkeit. Diese Verbindung führte dann wohl zum gemeinsamen Auftritt. →





## Küche aktuell

→ Aufschlussreichere Erklärungen gibt es bis heute nicht. Sicher ist dagegen, dass sich am Ostersonntag alle darüber freuen, versteckte Osterhasennester und Eier zu finden. Osterhasen kann man aber auch beim Essen begegnen. Luna und Jim haben in den hier vorgestellten Gerichten bereits ein paar entdeckt. Und Sie?

*Blattsalat mit Käsekracker:*  
Blattsalat kann auch witzig aufgetischt werden – mit Käse-Hasenohren, die Jung und Alt erfreuen.



*Pouletbrust im Blätterteig:*  
Wahrlich ein Augenschmaus: Sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch vorzüglich.

### TIPP

Der lebhaft frische **Heida AOC Valais** mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und körperreichem Charakter eignet sich nicht nur vorzüglich zu Fleisch- und Käsegerichten, sondern auch als Apéro-Wein.



Die Spurensuche rund um Ostern geht weiter. Der Osterhase zeigt sich in verschiedenen Gerichten.

# Wer hoppelt denn da vorbei?



*Kotelett-Piccata:*  
Mit diesem italienischen Klassiker liegen Sie nie falsch: Kotelett-Piccata mit Kräuternudeln.



### TIPP

Der dunkelrote **Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC** mit Aromen von Beeren, Dörrfrüchten, Steinobst, gefolgt von dezenten Röstaromen passt hervorragend zu Fleisch- und Pilzgerichten, Pasta, Risotto und Käse.



*Grüne Hasensuppe:*  
Nicht nur für Kinder – Farbe  
und Geschmack der Suppe  
lösen bei Gross und Klein  
Begeisterung aus.

**E**ines wissen Luna und Jim immer noch nicht: Wieso werden an Ostern die Eier überhaupt angemalt? Ein Blick in die Geschichtsbücher bringt Abhilfe. Das «Eierfärben» geht auf einen Brauch im Mittelalter zurück. Damals wurde zwischen Aschermittwoch und Karfreitag, der Kreuzigung Jesu, streng gefastet. Das Essen von Eiern war strengstens verboten. Nur: Die Hühner legten weiter ihre Eier. Die Eier der letzten Fastenwoche wurden also gesammelt, wegen der besseren Haltbarkeit gekocht und für die Unterscheidung von den frischen Eiern rot eingefärbt. Diese «Karwochen-Eier» galten als besonders heilig und wurden an Ostern geweiht. Danach wurden sie verschenkt oder zum Frühstück verspeist. Die Eier sind heute zwar bunter geworden, das Eier-Verschenken ist aber geblieben. Überrascht sind die beiden erneut, als sie beim Gang durch die Küche in der Vor-, Haupt- und Nachspeise lustige Hasenohren, Hasengesichter und ganze Tiere erblicken. Auch Sie, geschätzte Leser, können darauf wetten, dass Ihre Kinder ebenso grosse Augen machen werden, wenn Sie die Gerichte nachkochen.

*Alles ist immer für eine  
Überraschung gut:*  
Ob Vor-, Haupt- oder Nachspeise  
– lustige Hasen, Hasenohren oder  
Hasengesichter lassen sich  
überall einbringen. Da machen  
Luna und Jim ganz grosse Augen.

### Volg-Kochkurs im April **Schweizer Genüsse von Berg und Tal**

Nicht nur Gerstensuppe, Saucisson, Polenta: Lernen Sie zahlreiche weitere Klassiker der Schweizer Regionalküchen kennen.

**Alle Infos finden Sie auf Seite 49.**

*Ostertörtli  
mit Vanillesauce:*  
In jeder Hinsicht süss  
– was Geschmack und  
Gestaltung anbe-  
langt. Ganz einfach zu  
dekorieren.





## Fleischgenuss zu Ostern

Nach der Fastenzeit darf zu Ostern wieder so richtig geschlemmt werden. Ein gutes Stück Fleisch gehört dann einfach dazu. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer hübschen Variante vom Schweinsbraten – nämlich geschnürt. Sorgfältig zubereitet, kommt dieses Gericht optisch sehr ansprechend daher. Und mit einer guten Flasche Wein von Volg haben Sie den perfekten Oster-Hauptgang beisammen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie in wenigen Schritten so weit kommen.



**Gefülltes Schweinsfilet:** Schweinsfilet mit Rohschinken belegen, Masse auf dem Schinken verteilen, zuklappen und mit Küchenschnur binden. Die angedünsteten Tomaten ergänzen das gefüllte Filet wunderbar!

**Osterschmaus:** Das Schweinsnierstück gefüllt mit Spargeln kommt farblich wunderbar daher.

### TIPP

Der granatrote **Amarone della Valpolicella DOCG** aus getrockneten Trauben mit Aromen von Pflaumen und Brombeeren passt hervorragend zu Filets, Schmorbraten und Rehpfeffer. Empfehlung: eine halbe Stunde vorher dekantieren.



### TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Paniermehl hilft, flüssige Füllungen etwas abzubinden.
- Rohschinken oder Speck sorgen für zusätzlichen Halt, bringen aber nicht nur Aroma, sondern auch Salz (Fleisch etwas weniger «salzen»).
- Die freiliegenden Spargelspitzen beim Garen im Ofen etwas mit Alufolie bedecken, damit sie nicht verbrennen.



→ Die Öffnung zudrücken, mit Küchenschnur zu einer kompakten Rolle binden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten.



### SCHRITT für SCHRITT Schweinsbraten



In das Schweinsnierstück mit einem scharfen Messer vorsichtig eine «Tasche» einschneiden. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. →



### TIPP

Ein edler Franzose, elegant und füllig – unser Wein des Monats. Der **Beaurempart Grande Réserve Pays d'Oc** mit Aromen von Schwarzkirsche und Heidelbeere harmoniert vorzüglich mit rotem Fleisch, Eintöpfen, Schmorgerichten, Pasta und Hartkäse.







*Würstchen im Zopf Teig:*  
 Cake mal nicht süß – sondern  
 anders: Würstchen machen sich  
 auch in Cakeform gut.

### Wurst im dicken Mantel

Ein Cake muss nicht immer süß sein. Und das Würstchen muss nicht immer nur im Blätterteigmantel daherkommen. Kombiniert daraus ergibt sich der Wurst-Cake. Wir verpassen der Wurst einen dicken Mantel. Gerade bei Kindern kommen Würstchen in jeglicher Form immer gut an: ob als Hot Dog, mit Brot oder mit Kartoffelsalat. Mit dem Wurst-Cake haben Sie nun noch eine weitere Alternative. Aber auch für Gäste lässt sich der Cake würfeln und als Apero servieren oder mit Salat als Hauptgang auftragen. Nehmen Sie sich die Zeit für dieses einfache, aber gelungene Gericht.



*Zutaten für Wurst-Cake:*  
 Zum Apero oder Hauptgang – mit  
 diesen Produkten zaubern Sie  
 im Handumdrehen das perfekte  
 Würstchen im Zopf Teig.

**neu**



### Hamburger des Monats März: «Füürwehrburger»

Der Burger mit dem gewissen Feuer ... Diesen «Füürwehrburger» aus Rind- und Schweinefleisch, pikant gewürzt, finden Sie in jedem Volg-Kühlregal. Monatlich gibt es während des Burger-Festivals im Volg eine andere Burger-Kreation. Lassen Sie sich überraschen!

**SICILIA®**  
 Lemon and Lime Juice

*ready to use*

Jetzt mit Rezeptetikette



# Will ihr für mi d'Welt sind

Zeig's mit LEISI. Seit 1938.



**Oster  
Aktion**  
LEISI Blätterteige  
22. - 27. März 2016

Unser rechteckiger Blätterteig hat ein neues Format

2 Teige = 1 Blech  
ohne zuschneiden



Probieren Sie es aus!

# Kochschule



## Ei, Ei wie schön!

Eier nur mit dem Pinsel zu bemalen ist langweilig. Deshalb bringen wir Ihnen Ideen, wie Sie einfach, aber kreativ zu wunderschönen Ostereiern kommen. Zwar schon mit dem Pinsel – aber eben nicht nur – können Sie «Fragment-Ostereier» erschaffen. Zuerst einfach mit Isolierbändern, in verschiedene Breiten zugeschnitten, dem Ei Fragmente aufkleben. Diese danach mit

verschiedenen Farben bemalen. Ist die Farbe trocken, können Sie die Klebebänder abnehmen. Fertig ist das «Fragment-Osterei». Ebenfalls hübsch anzuschauen sind Eier, die Sie nach der Grundierung mit einem Zahnstocher oder dem Radiergummi eines Bleistifts bemalen. Es entstehen schöne Blumen- und Punktemuster. Für die Präsentation eignen sich Servietten-Ohren oder ein dekoriertes Vorratsglas.

*Einfach kreativ:*  
Einfache Technik – kreative Resultate: «Fragment-Ostereier», die sich sehen lassen können.



### SCHRITT für SCHRITT Deko-Zauber «Fragment-Osterei»

Isolierband in verschiedene Breiten und Längen schneiden. Das gekochte Ei damit in Fragmente teilen. Die Fragmente unterschiedlich bemalen. Wenn die Farbe getrocknet ist, Klebebänder vorsichtig abstreifen.

*Deko-Zauber-Ei im Glas:* Am einen Ende eines Stoffbands eine Schlaufe knüpfen und diese an ein Ei kleben. Das andere Ende an den Deckel eines Vorratsglases ankleben. Das Vorratsglas nach Belieben mit Moos, Blümchen, Grünzeug auslegen.



### SCHRITT für SCHRITT Deko-Zauber Zweiohr-Servietten

Servietten zuerst zu einem Viereck, danach zum Dreieck zusammenfalten. Die breiteste Ecke einlegen. Ei ins Trapez legen. Beide Servietten-Ecken hochfalten, damit das Ei rundherum eingefasst ist. Ecken mit einer Schnur zusammenbinden und Hasenohren zurechtzupfen.

Café de Paris Mango, in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

PRODUIT DE FRANCE  
**CAFÉ DE PARIS**

*Für prickelnde Momente!*



DRINK RESPONSIBLY



**Ragusa Eili**

117 g

**4.85**



**Fleckenhase  
«Georg»**

320 g

**8.50**



**Sitzhase  
«Mario»**

280 g

**4.95**



**Eili hohl**

300 g

**7.70**



**Lindt Goldhase**

100 g

**4.20**

**Cailler  
Häschen**

50g

**4.20**



**Rüeblihase  
«Ivan»**

320 g

**9.95**



**Cailler Eili  
Frigor**  
176 g

**8.50**



**Hase Rocher  
«Max»**  
290 g

**10.65**



**Lindt HELLO Bunny**  
140 g

**7.50**



**Lindt  
Lindor Eili  
Assortiert**  
3 für 2  
3 x 150 g

**10.90**



**Lindt  
Lindor Eili**  
3 für 2  
3 x 150 g

**10.90**

**Lindt  
Goldhasen  
Beutel**  
120 g

**8.95**



**Eili Milch**  
500 g

**10.95**

**Lindt  
Connaisseurs  
Pralinés-Ei**  
235 g

**18.95**





## Weinangebot des Monats

**D**as Pays d'Oc in Südfrankreich gilt als eine der Regionen, wo gallo-römisches Kulturgut besonders gut erhalten geblieben ist und damit auch der Weinbau. Dieser Tradition verpflichtet, reifen im Languedoc die Trauben des Beaurempart Grand Réserve Pays d'Oc. Für den Ausbau lagert der Wein fünf Monate im Eichenfass. Dabei sorgt der Merlot für fruchtigen Charakter und Farbe, der Cabernet Sauvignon steuert dem eleganten Rotwein Struktur und Bouquet bei.

**Wein des Monats**  
Beaurempart Grande Réserve Pays d'Oc 2014  
Frankreich  
75cl, statt Fr. 9.80  
**Fr. 7.80**

**Viel Charakter verleiht die besondere Lagerung dem Beaurempart Grande Réserve Pays d'Oc wie dem Kaltbach Gruyère AOP.**

*Im Pays d'Oc, wo der Bearempart herkommt, wird Weinkultur seit Jahrtausenden gepflegt. Der Kaltbach Gruyère AOP lagert im natürlichen Klima einer Sandsteinhöhle.*



## Natürlich gereift

### Ur-Käse mit Charakter

Mit dem Kaltbach Gruyère vereinen sich die traditionelle Herstellung des 1115 erstmals urkundlich erwähnten Käses mit modernem, innovativen Käseerei-Handwerk: In den Sandsteinhöhlen von Kaltbach erhält der kräftige, würzige AOP-Käse seine charakteristische, rustikal-braune Patina. Der Gruyère lagert hier in einem natürlichen Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit und konstanten Temperaturen für mindestens neun Monate.

**Käse des Monats**  
Kaltbach Gruyère AOP  
100 g, statt Fr. 3.20  
**Fr. 2.60**  
Portionen à 250 g, statt Fr. 7.90  
**Fr. 6.50**



### Die Kaltbachhöhlen von Emmi



Seit 1953 lagern Käse in der Sandsteinhöhle unweit des Wauwiler Moores im Luzerner Hinterland. Ursprünglich 50 Meter lang wurde sie zwischen 2008 und 2010 auf über zwei Kilometer Länge ausgebaut. Der anhaltende Erfolg der «Höhlengereiften» von Emmi rechtfertigt den Aufwand. Der Erfolg ist gar so gross, dass heute in einem Besucherzentrum die zahlreichen Interessentinnen und Interessenten empfangen werden, die das natürliche Klima der Höhle von 94 Prozent Luftfeuchtigkeit und konstanten Temperaturen zwischen 10 °C und 12 °C selber spüren möchten. [www.emmi-kaltbach.ch](http://www.emmi-kaltbach.ch)

### Beaurempart Grande Réserve Pays d'Oc 2014 Frankreich

**Charakter** Rubinrot. Elegant und füllig, mit Aromen von Schwarzkirsche und Heidelbeere. Dicht am Gaumen, mit sanften, seidigen Tanninen.

**Trinken** bis 3 Jahre, bei 16 – 18 °C  
**Passt zu** rotem Fleisch, herzhaften Eintöpfen, Schmorgerichten, pikanter Pasta, Hartkäse

**Punkte** 17.5\*

**Diese Aktion gilt vom 29. Februar bis 2. April 2016, solange Vorrat.**

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2016» von Chandra Kurt.  
\* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, Jahrgangsänderungen vorbehalten.



75 cl, statt Fr. 16.90  
**Fr. 13.90**

**Heida AOC Valais  
2013/2014  
Schweiz**

**Charakter** Klares Gelb. Intensives Aroma nach exotischen Früchten. Körperreich und lebhaft frisch.

**Trinken** jung trinken, bis 4 Jahre, bei 8–12 °C

**Passt zu** Aperitif, weissem Fleisch, Käseplatten, Fondue und Raclette

**Punkte** 17/JG 2013



75 cl, statt Fr. 12.90  
**Fr. 10.50**

**VOLGAZ Vin  
Mousseux, Schweiz**

**Charakter** Helles Gelb mit grünen Reflexen. Florale Noten von Holunder und Lindenblüten. Prickelnd mit harmonischer Säure. Nachhaltiger, aromatischer Abgang.

**Trinken** jung trinken, bei 8 °C

**Passt zu** Aperitif, gereiftem Hartkäse, edlen Vorspeisen

**Punkte** 18.5\*



75 cl, statt Fr. 14.90  
**Fr. 11.90**

**Goldbeere G Cuvée  
Prestige 2014  
Schweiz**

**Charakter** Kräftiges Rubinrot. Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen und Vanille. Am Gaumen geschmeidig und warm. Guter, langanhaltender Abgang.

**Trinken** bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

**Passt zu** Filet im Teig, Grilladen, Bündner Spezialitäten, Wild und Lamm

**Punkte** 16.5



75 cl, statt Fr. 9.30  
**Fr. 6.90**

**-25%**

**Nero d'Avola Terre  
Siciliane IGT 2014  
Italien**

**Charakter** Dunkles Rubinrot. Lieblich mit Beeraromen und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig. Geschmeidig mit noblen Tanninen.

**Trinken** bis 3 Jahre, bei 18 °C

**Passt zu** rotem Fleisch, reifem Käse und Wild

**Punkte** 16.5



75 cl, statt Fr. 17.50  
**Fr. 13.90**

**Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC  
2013/2014, Italien**

**Charakter** Dunkelrot. Aromen von Beeren, Dörrfrüchten und Steinobst. Kräftige Fruchtaromatik gefolgt von dezenteren Röstaromen. Am Gaumen süsslich mit gut eingebundenen Tanninen.

**Trinken** bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** Risotto, Pasta, Pilzgerichten, Fleischgerichten (Rind, Wild, Lamm), Käseplatten

**Punkte** 17

**ÖISE  
LADE  
TIPP**

**Edler  
Romand**

**Goldbeere G Cuvée  
de Blancs Prestige 2014  
Schweiz**

**Charakter** Gelb mit Grünreflexen. Fruchtig und ausgewogen. Frisches, dezentes Bouquet von exotischen Früchten. Harmonische Struktur und feine Fruchtsüsse.

**Trinken** jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C

**Passt zu** Aperitif, Fisch, Poulet, Papet vaudois, Ramequin

**Punkte** 16.75\*

75 cl, statt Fr. 12.90  
**Fr. 9.90**



75 cl, statt Fr. 15.50  
**Fr. 11.90**

**Valpolicella Ripasso  
DOC Superiore 2013  
Italien**

**Charakter** Sattes Rubinrot. Aromen reifer Beeren. Gehaltvoll und fruchtbetont. Harmonischer Abgang.

**Trinken** bis 4 Jahre, bei 16–17 °C

**Passt zu** gegrilltem roten Fleisch, reifem Hartkäse, Pizza, Lasagne, Nudelgerichten

**Punkte** 17.5\*



75 cl, statt Fr. 27.50  
**Fr. 22.50**

**Amarone della  
Valpolicella DOCG  
2011, Italien**

**Charakter** Dichtes Granatrot. Aromen von Pflaumen und Brombeeren. Kraftvoller Körper, samtig fruchtiger Schmelz.

**Trinken** bis 8 Jahre, bei 17–19 °C, eine halbe Stunde vorher dekantieren.

**Passt zu** Rindsfilet, Schmorbraten, Rehpfeffer

**Punkte** 18.5\*



75 cl, statt Fr. 12.90  
**Fr. 9.50**

**-26%**

**Rioja DOCa Reserva  
Ursa Maior 2009 /2010  
Spanien**

**Charakter** Purpurrot.

Aromen von reifen, roten Beeren und Vanille. Vollmundig mit Noten reifer Früchte und von Schokolade. Runder, langer Abgang.

**Trinken** bis 8 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** Hartkäse, Geflügel, rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch und Braten

**Punkte** 16.75\*

**Wein PickApp**

Zusätzlich zum nebenstehenden Bestell-Coupon können Sie die Volg-Aktionsweine per kostenloser Volg Wein PickApp oder unter [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch) im 6er-Karton bestellen. Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und Windows-Phone. Der Gratis-Wein-Newsletter informiert zudem jeden Monat über die aktuelle Kampagne.



**Meine Bestellung**

- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE G CUVÉE DE BLANCS PRESTIGE, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 59.40
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton HEIDA AOC VALAIS, 75 cl, statt Fr. 101.40 nur Fr. 83.40
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton VOLGAZ VIN MOUSSEUX, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 63.–
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton BEAUREPART GRANDE RESERVE PAYS D'OC, 75 cl, statt Fr. 58.80 nur Fr. 46.80
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE G CUVÉE PRESTIGE, 75 cl, statt Fr. 89.40 nur Fr. 71.40
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT, 75 cl, statt Fr. 55.80 nur Fr. 41.40
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, 75 cl, statt Fr. 105.– nur Fr. 83.40
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE, 75 cl, statt Fr. 93.– nur Fr. 71.40
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, 75 cl, statt Fr. 165.– nur Fr. 135.–
- \_\_\_ Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA RESERVA URSA MAIOR, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 57.–

Name:

Vorname:

Telefon:

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 29. Februar bis 2. April 2016, solange Vorrat.





# DAS GENUSS-QUARTETT FÜR STRESSFREIE ÖSTERTAGE

LEICHT & GESUND MIT FINDUS



**Aktion**

vom 21.03. bis  
27.03.2016





# Osterweine *Exklusives Spezialangebot*

Profitieren Sie von unserem speziellen Weinangebot zu Ostern. Das Spezialangebot zum Aktionspreis gilt nur für kurze Zeit (29.2.– 2.4.2016), nur solange Vorrat und ausschliesslich bei Online-Bestellung mit anschliessendem Abholen im Laden.



## BÜNDNER GOLD

Eine ehemalige Goldmine am Calanda leiht dem Felsberg Goldene Sonne Riesling-Silvaner den Namen. Dezente Muskatnoten, Citrus und Apfel schmeicheln der Nase. Spritzig-frisch mit voluminösem Körper und fruchtigem Abgang.

**Felsberg Goldene Sonne Riesling-Silvaner AOC Graubünden, 2015, Schweiz**  
Im 6er-Karton (6x75 cl) statt Fr. 88.50  
nur Fr. 65.70



## GUT GEREIFTER SPANIER

Ausschliesslich aus Tempranillo gekeltert, 18 Monate im Eichenfass und 24 Monate in der Flasche gereift. Dies verleiht dem Rioja DOCa Reserva La Tonada ein intensives Bouquet mit leicht rauchiger Note und Aromen von Vanille, Pfeffer, Tabak und reifer Frucht. Sehr rund mit guter Struktur und langem Abgang.

**Rioja DOCa Reserva La Tonada 2010, Spanien**  
Im 6er-Karton (6x75 cl) statt Fr. 83.40  
nur Fr. 59.70

# Erlesene Osterweine - exklusiv und nur für kurze Zeit



**Bestellhinweis:** Die Wein-Spezialangebote im 6er-Karton können Sie bequem per App oder unter [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch) bestellen – und anschliessend im Volg Ihrer Wahl abholen. Oder möchten Sie lieber telefonisch bestellen? Dann wenden Sie sich an unseren Kundendienst: Telefon 058 433 54 00.



## BLAUBLÜTER IM BARRIQUE VEREDELT

Der Pinot Noir oder Blauburgunder des Malans Pinot Noir Barrique wächst in der Bündner Herrschaft. Er wird durch die Volg Weinkellereien in französischen Barriques während 10 Monaten ausgebaut und überzeugt mit kraftvoller Würze, gut eingebundenen Tanninen und elegantem Körper.

**Malans Pinot Noir Barrique AOC Graubünden 2013, Schweiz**  
Im 6er-Karton (6x75 cl) statt Fr. 161.40  
nur Fr. 119.40



## NOBLER PIEMONTESE

Ein aristokratischer Rotwein ist der Barolo DOCG Villa Ilaria. Mindestens zwei Jahre im Eichenfass gelagert, verwöhnt der gut lagerfähige Piemontese mit Aromen von Rose, Veilchen und angenehmen Tanninen. Sehr harmonisch und wunderbar ausgewogen.

**Barolo DOCG Villa Ilaria 2010, Italien**  
Im 6er-Karton (6x75 cl) statt Fr. 125.40  
nur Fr. 93.-



## TRADITIONELL IM GROSSEN HOLZFASS GEREIFT

Auf einem Hochplateau über dem Dorf Agliano wachsen die Barbera-Trauben des Barbera d'Asti DOCG Libera Bava. Dank traditioneller Maischegärung und der Lagerung im Holzfass und in der Flasche bringt der edle Tropfen reiche Aromen von schwarzer Kirsche, Pflaume und roten Beeren. Geschmeidig mit dezenter Säure und feinen Tanninen.

**Barbera d'Asti DOCG Libera Bava 2013, Italien**  
Im 6er-Karton (6x75 cl) statt Fr. 71.40  
nur Fr. 53.40



Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und WindowsPhone – einfach gratis in jeweiligen Store herunterladen.



\*Jahrgangsänderungen vorbehalten.





# Typisch Schweiz – Typisch Volg



*Marc Lehnert, gelernter Mechaniker mit absolviertem Maschinenbau-Studium, wollte eigentlich etwas anderes machen. Bis die Frage aufkam, ob das Familienunternehmen in 3. Generation weitergeführt oder verkauft werden sollte. Heute ist er CEO der Zile AG.*

## Vier Fragen

an Marc Lehnert, Inhaber

### Herr Lehnert, was ist die Zile AG?

«Die Zile AG ist ein Familienunternehmen, das 1947 mit der Herstellung von Bonbons begann. Damals wie heute mit Standort Rapperswil. Hier bin ich auch aufgewachsen und kenne beinahe alle und alles vom Dorf. Besonders den «Stutz», auf dem ich als Bub mit Velo und Anhänger unsere Pakete zur Post hinauffuhr. So überladen, dass ich einmal eine Acht im Rad hatte. ((schmunzelnd)) Heute holen unsere Kunden die Ware ab. Verändert hat sich aber auch manch anderes. Der Betrieb wurde ausgebaut. Nebst Süsswaren produzieren unsere 50–60 Mitarbeitenden auch Nahrungsergänzungsmittel und Pharma-Produkte in Form von Hartbonbons. Und mittlerweile erzielen wir die Hälfte des Umsatzes mit dem Export in 40 Länder.»

### Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

«Wir sind ein Schweizer Unternehmen. Das ist nicht nur hierzulande von Bedeutung. Swissness ist im Ausland mindestens so ausschlaggebend für Geschäftsbeziehungen. Schweizer Qualität, Flexibilität, Zuverlässigkeit – ja, gar Pingeligkeit – werden überall geschätzt.»

### Was verbindet Sie mit Volg?

«Sicherlich «Typisch Schweiz – Typisch Volg». Weit mehr als nur eine Etikette. Auch für uns. Wir setzen auf Schweizer Rohstofflieferanten. Das meiste Packmaterial stammt aus der Schweiz. Es ist doch in unser aller Interesse, die Kaufkraft in unserem Land zu erhalten. – Volg ist aber auch ganz allgemein ein langjähriger, geschätzter Partner. Die Volg Familienpreis-Fruktkaubonbons werden bei uns hergestellt. In Volg-Läden sind unsere Zucker-Ostereier erhältlich.»

### Nun steht ja Ostern vor der Tür: Was ist das Besondere an Ihren Zucker-Ostereiern?

«Sie sind das einzige Produkt, das wir ausschliesslich fürs Inland produzieren. Im Ausland kennt man Zucker-Ostereier nicht. Es bleibt ein Schweizer Traditionsprodukt, auf dessen Geschmack und Konsistenz wir stolz sind.»



*Suaip Oymak überprüft den Koch- und Aromatisierungsvorgang der Zuckermasse für die Ostereier.*



*Weder Brot noch Pizza – was Produktionsmitarbeiter Ambroz Konaj auf dem wassergekühlten Tisch vor sich hat, ist abgekühlte Zuckermasse.*



*Auf Geschmack und Konsistenz der Zucker-Ostereier ist man besonders stolz. Ein Schweizer Traditionsprodukt, das Zile ausschliesslich für den Schweizer Markt herstellt.*



*Von Hand wird immer wieder Puderzucker beigemengt. Nach dem Dragieren werden die Ostereier dann gegläntzt und ca. 24 Stunden lang bei 50 °C getrocknet.*

Lili Abis beim Dragieren: In diesen rotierenden Behältern erfolgen Aromatisierung, Farbgebung und Formfestigung der Ostereier.



# Typisch Schweizerisches aus Rapperswil

Schweizerische Eigenschaften der Zile AG werden weltweit geschätzt. Zucker-Ostereier stellt der Global Player aus dem Aargau ausschliesslich für den Inlandsmarkt her. Pünktlich zu Ostern schweizweit bei Volg erhältlich.



In der Mehrkopfwaage werden die Ostereier in die jeweils gewünschte Menge aufgeteilt, bevor sie durch ein Rohr zur Konfektionierung gelangen.

Konfektioniererin Ruth Abegg packt die vorher maschinell zugeschnittenen und geschweissten Beutel mit Ostereiern in Kartons.



## Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die in der Schweiz hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die kleinen, mittleren und grossen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze.

Zucker-Ostereier von Zile: Das Schweizer Traditionsprodukt ist pünktlich zu Ostern in allen Volg-Läden erhältlich.

Typisch  
Schweiz  
Typisch  
Volg +  
typiquement  
suisse



BESTE QUALITÄT  
DANK OPTIMALER  
LICHTSCHUTZ-VERPACKUNG.



Die Kraft der Natur



**AKTION**  
21.03 - 26.03.2016



*natürlicher Energiedrink*



Der Volg-Laden von Adelboden liegt im Ortsteil «Boden», direkt am Weg zum weltberühmten «Chuenisbärgli», an dessen Hang jeweils die Weltcup-Skirennen stattfinden. Das Rennwochenende Anfang Januar ist einer der Höhepunkte in der Wintersaison. «Da ist immer besonders viel los», wie Esther Oester bemerkt. Zusammen mit ihrem Mann und Bäckermeister Ueli Oester betreibt sie den Volg-Laden mit integrierter Bäckerei-Konditorei.



Die Bäckerei gehört mit zum Betrieb in Adelboden. Vater Ueli führt die Bäckerei-Konditorei, seine Frau Esther den Volg-Laden und auch Sohn Daniel arbeitet im Betrieb mit.

### Kunden werden mit Namen begrüsst

Im Boden, etwas abseits vom Dorfkern gelegen, schätzen Einheimische und Gäste die Nähe des Dorfladens. Hier besteht auch die Chance, für den schnellen Einkauf einen Parkplatz zu ergattern – zur Hochsaison ein rares Gut drüben im Dorf. Egal, ob von Nah oder Fern, im Volg in Adelboden werden Stammkunden mit ihrem Namen begrüsst. Gut, dass Esther Oester ein herausragendes Namensgedächtnis hat.

### Dreimal mehr Umsatz

Gut dreimal mehr Umsatz verzeichnet der Dorfladen in der Hochsaison. Dafür gilt es, gewappnet zu sein. «Das Sortiment ist dasselbe, aber wir bestellen natürlich viel mehr Ware und bestücken da und dort die Gestelle anders. Geschmacksunterschiede von Gästen und Einheimischen sind höchstens beim bevorzugten Wein zu bemerken. Unser Verkaufsteam ist im Sommer und Winter dasselbe. Zur Ferienzeit gibt es halt unsererseits keine Ferien – wir kompensieren in ruhigen Zeiten», so Esther Oester. Gleich darauf begrüsst sie eine Kundin, die den Laden betritt – natürlich mit Namen.

Adelboden ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Im Ferienort mit rund 3500 Einwohnern gibt es über 12 000 Gästebetten – zur Hochsaison eine Herausforderung auch für den Dorfladen.

Hochbetrieb in der Hauptsaison: Selbst mit viermal mehr Gästen als Einheimischen im Dorf fühlen sich die Kunden im Volg-Laden in Adelboden wie zuhause.



## Im Volg ist immer Saison



Wenn das Mami etwas braucht, finden Finn und Len es im Dorfladen. Den erreichen sie locker zu Fuss und Julia Inniger weiss, was sie den beiden mitgeben muss.

Peter Germann lässt sich gerne von Esther Oester beraten. Hier im Dorfladen schätzt er diesen Kontakt und er kommt jeweils zu Fuss in den Volg. Für den Weg ins Dorf bräuchte er eigentlich den Bus, aber in dem hat es für ihn in der Hauptsaison zu viele Leute.



Aus dem beschaulichen Dorf Adelboden im Berner Oberland wird im Winter beinahe eine Kleinstadt, denn es sind dann viermal mehr Gästebetten belegt.





# Aktueller Tipp

Wahre Lebensfreude: Unser moderner Wein-  
genuss kommt aus Spanien und Süditalien. Sechs  
ausgewählte Tropfen führen Sie auf eine Ent-  
deckungsreise unter der Sonne des Mittelmeers.



75 cl  
**Fr. 8.90**



In Aktion  
auf Seite 15

**ÖISE  
LADE  
TIPP**

75 cl, statt Fr. 12.90  
**Fr. 9.50\***



75 cl  
**Fr. 9.90**



75 cl  
**Fr. 9.90**



**ÖISE  
LADE  
TIPP**

In Aktion  
auf Seite 15

75 cl, statt Fr. 17.50  
**Fr. 13.90\***

## Mediterrane und moderne Weinwelt des Südens



*Traditionelle Werte, elegant und zeitgemäß interpretiert: Die ausgesuchten Weine von «Bataillard» sind modern vinifiziert und stammen aus den besten Weinbau-Regionen rund ums Mittelmeer.*



In Spanien werden bedeutende Rebsorten in verschiedensten Stilen gekeltert. Obwohl man Spanien eher als Rotweinland kennt, sind rund 50% der Flächen mit weissen Rebsorten bestockt. Spanien ist einer der grössten Weissweinersteller der Welt.

### Prickelnd und aromatisch

Das westliche Mittelmeer weiss Weinliebhaber zu begeistern. In der Provinz Valencia im Osten Spaniens gedeiht ein lieblicher, feinperliger und aromatischer Moscato-Wein, ein Genuss wie prickelnde Küsse: der Besitos Moscato D.O. Valencia. Zwischen Orangenbäumen gezogen, bringt der exquisite Aperowein viel Süsse der Orangenblüten ins Glas. Der weisse Spanier passt hervorragend zu frischen Früchten oder Desserts.

### Ein Klassiker Spaniens

Die grösste und bekannteste Weinregion Spaniens ist das Rioja. Ein schöner Vertreter ist der Ursa Maior – ein Top-Wein, gekeltert aus der typischen Tempranillo-Traube, Mazuelo und Garnacha-Traube. Nach dem 16-monatigen Ausbau im Eichenfass und 12-monatige Lagerung in der Flasche betört der tiefrote Tropfen mit intensivem Duft nach roten Beeren und Vanille. Seine würzigen Noten von reifen Früchten, Schokolade und Röstaromen passen bestens zu Fleisch- und Reisgerichten.

### Qualitätswein aus Apulien

In Apulien, dem Stiefelabsatz Italiens, wird Wein seit über 3000 Jahren angebaut. Hier verschmelzen traditionelle Handwerkskunst und modernes Weinschaffen zu temperamentvollen, leidenschaftlichen Weinen. Der l'amorino Negroamaro IGT Puglia ist ein treffliches Beispiel dafür. Er betört mit seiner weichen, fruchtigen Art.

### Leicht wie das Leben

Vom Fusse der Abruzzen, aus Chieti, stammt der l'amorino Bianco di Chieti IGT. Sein blasses Gold spiegelt die Sonne, sein Duft betört die Sinne mit Zitrone und einem Hauch exotischer Früchte. Im Gaumen überrascht der innovative Weisse mit seiner intensiven, fruchtigen Spritzigkeit – ein ideales Geschenk für Verliebte.

### Leuchtende Sterne des Südens

Gold und Silber verkörpern zwei weitere Wein-Botschafter Apuliens. Der Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC und der Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT Superiore reifen auf der Halbinsel Salento und sind zwei füllige, kräftig-fruchtige Weine mit viel Gehalt. Das ausgewogene Klima mit vielen sonnenreichen Tagen und kühlen nächtlichen Meeresbrisen steckt hinter dem Geheimnis der besten und feinsten Rebqualitäten der Region.

### Die Geschichte des Weinhauses

**Bataillard** reicht zurück bis in das 16. Jahrhundert. In der Region Luzern, strategisch günstig am Weg in den Süden gelegen, hat sich das Familienunternehmen durch die Jahrhunderte im Weinhandel bestens etabliert. Dank guten, lange währenden Kontakten in alle bedeutenden Weinregionen gelingt es Bataillard, mit hochwertigen, ansprechenden Tropfen in konstanter Qualität und mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis zu überzeugen. Unsere sechs modernen Weine sind beste Beispiel dafür.



\* Die Aktion gilt vom 29. Februar bis 2. April 2016, solange Vorrat.

# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

AKTION  
-20%

AUF ALLEN MÖVENPICK FAMILIEN-  
PACKUNGEN AB 500 ML\*  
VOM 21. BIS 27. MÄRZ 2016



GÖNNEN SIE SICH  
EINEN **MÖVENPICK**  
MOMENT FÜR OSTERN

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich





«Ach, so ein dickes Couvert mit Werbung», dachte sich Gewinnerin Martha Renkewitz, als samstags ein einziger Brief im Kasten lag. Von wegen! Jetzt sitzt sie, zum ersten Mal als Gewinnerin eines Wettbewerbs, in der Volg-Cafeteria und lauscht gespannt den Ausführungen von Katja Müller von den Sunstar Hotels. Gewinner Michel Parmelin hingegen ist «immer dabei, wenn es einen interessanten Wettbewerb gibt». Es lohnt sich ganz offensichtlich, auch für die Begleitpersonen. Markus Müller wird gemeinsam mit seinem Vater eine Destination auswählen, denn es stehen mehrere Häuser der Sunstar-Gruppe zur Auswahl.

### 28 000 Teilnehmende

Wie Volg-Verkaufschef Dieter Krähenbühl bei der Preisübergabe erwähnt, sind die Volg-Sternstunden 2015 auf sehr reges In-

teresse gestossen. Über 16 Prozent aller verteilten Flyer wurden zurück in die Urnen der Volg-Läden gelegt und zuverlässig an die Zentrale weitergeleitet. Er schreitet zur Preisübergabe und mit dem Siegerbild wird der glückliche Anlass festgehalten. Beim offerierten Apero und zahlreichen, anregenden Gesprächen erfasst die Gewinnerinnen und Gewinner die Vorfreude auf die gewonnenen, erholsamen Tage erst richtig. Auch viermal 570 weitere Gewinnerinnen und Gewinner dürfen sich freuen auf einen 50-Franken-Gutschein von Volg, eine Volg-Geschenkbbox im selben Wert, einen Wasserkocher von Trisa oder jeweils ein Zeitschriftenabo.

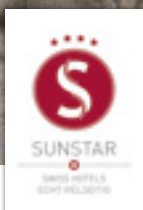
Herzliche Gratulation!

### Sich mit Sunstar entspannen und erholen an den schönsten Schweizer Destinationen

Nach Davos, Arosa, Flims, Grindelwald, Wengen, oder lieber Zermatt, Klosters oder Saas Fee? Die Sunstar Hotels offerieren den Sternstunden-Gewinnern dieses Jahr 10 x 1 Woche Ferien für 2 Personen im Doppelzimmer inkl. HP in einem Sunstar Hotel nach Wahl. Allesamt 4-Sterne-Häuser, glänzen die Sunstar-Hotels mit alpiner Gemütlichkeit, Charme und Charakter oder eigenwilliger Originalität. Jede Destination überzeugt dabei mit unverwechselbarer Einzigartigkeit und bietet Erholung und Entspannung pur.

*Ein «Prost» den Gewinnerinnen und Gewinnern: v.l.n.r Katja Müller von den Sunstar Hotels, Elena Flück, Markus Müller, Michel Parmelin, Martha Renkewitz, Rosmarie Brühlmann und Dieter Krähenbühl, Chef Verkauf von Volg.*

## Erholsame Stunden für die glücklichen Gewinner



**Ferien im 4-Stern-Hotel: Die glücklichen Gewinnerinnen und Gewinner haben je 7 Tage Erholung und Entspannung gewonnen. 5 Glückspilze holten in Winterthur ihren Preis persönlich ab.**

# WIE ERFRISCHST DU DEINE ZEIT MIT FREUNDEN?



Mit Verantwortung  
genießen.



MIT  
**4,5%**  
ALKOHOL

**MIT EINER MENSCHEN-  
PYRAMIDE  
UND SOMERSBY?**



 **SOMERSBY AUF EIS GENIESSEN.** 



**Immer am ersten Montag im Monat geben wir Einblick in unsere Verteilzentrale Winterthur und die Frischdienste Landquart und Oberbipp. Besuchen Sie uns!**

**T**äglich werden alle rund 560 Volg-Läden frisch beliefert. Deshalb finden Sie jeden Tag frische Produkte in Topqualität im Volg-Regal. Dafür verantwortlich sind die Verteilzentrale Winterthur und die Frischdienste

Landquart und Oberbipp – eine echte Meisterleistung. Ein Bild davon machen können Sie sich an einem der Volg-Rundgänge.

### **Gut unterhalten und gepflegt**

Von der Warenannahme über die korrekte Lagerung und das Wiederverladen bis zum Recycling; an den drei Standorten in Winterthur, Oberbipp und Landquart werden Sie mehr erfahren. Zu Beginn wird Ihnen ein Kurzfilm über Volg präsentiert, der Ihnen das Unternehmen näherbringt. Danach haben Sie beim rund einstündigen Rundgang Zeit, die Standorte auszukundschaften. Zum Schluss wartet ein feiner Imbiss auf Sie. Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

### **Volg-Rundgänge 2016**

Die Besichtigungen in Winterthur, Landquart und Oberbipp erfreuen sich grosser Beliebtheit und sind teilweise lange im Voraus ausgebucht. Nachstehend können Sie sehen, wo und wann 2016 noch Teilnahmen möglich sind. Die Besichtigungen dauern jeweils ca. 2 Stunden (inkl. Verpflegung).

**Montag, 4. April**  
Landquart 16.00 Uhr

**Montag, 2. Mai**  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

**Montag, 6. Juni**  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

**Montag, 4. Juli**  
Winterthur 19.00 Uhr  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

**Montag, 8. August\***  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr  
Oberbipp 16.00 und 17.30 Uhr

**Montag, 5. September**  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

**Montag, 3. Oktober**  
Winterthur 17.30 und 19.00 Uhr  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr  
Oberbipp 16.00 und 17.30 Uhr

**Montag, 7. November**  
Winterthur 17.30 und 19.00 Uhr  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr  
Oberbipp 17.30 Uhr

**Montag, 5. Dezember**  
Winterthur 16.00 und 19.00 Uhr  
Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

### **Anmeldungen für die Volg-Rundgänge**

Internet: 1. [www.volg.ch](http://www.volg.ch)  
2. Rubrik «Aktuell»  
3. Volg-Rundgänge  
Telefon: 058 433 55 24 (Mo bis Do)  
E-Mail: [corinne.hofmaenner@volg.ch](mailto:corinne.hofmaenner@volg.ch)  
Adresse: Volg Konsumwaren AG,  
z.Hd. Frau Corinne Hofmänner,  
Sekretariat Frontservice,  
Deltastr. 2, 8401 Winterthur

\* im August wegen dem Nationalfeiertag am zweiten Montag des Monats. Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen pro Rundgang beschränkt. Für gehbehinderte Personen ist die Besichtigung leider nicht geeignet.



# Wochenangebot THOMY Produkte 20% günstiger

vom 21. bis 27. März 2016

**2.30\***

statt 2.90



**4.60 duo**

statt 5.80



**4.60 duo**

statt 5.80



**3.25\***

statt 4.10



## THOMY'S Eier-Rezept

4 Pers.

- 8 Kern-Brot Scheiben
- 6 hartgekochte Eier



- 6 EL THOMY  
Mayonnaise  
à la française

- 1 EL THOMY  
Senf mild

- Salz und Pfeffer

- 1/2 TL Curry Pulver

Zutaten mischen und auf  
die Brotscheiben verteilen



Weitere Rezepte auf:  
[www.thomy.ch](http://www.thomy.ch)

\*In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

**THOMY**

**macht mehr draus**

150 Years  
Nestlé

# mehr zum thema

## Family on Tour

### Start



### Leckere Pausensnacks

*Einfach und fein: Mit dem Spezialtoast und den gefüllten Eiern haben Sie für die ganze Familie das Richtige dabei.*

Was, wenn das Ziel des nächsten Ausflugs exakte Koordinaten anstelle eines Ortsnamens wären? Die Technikfreunde kommen auf ihre Kosten, wenn sie mittels GPS-App das Reiseziel ausmachen. Dafür haben wir Ideen und feinen Proviant zusammengestellt.

## Freizeitspass für alle!



*Gute Orientierungshilfe: Mit interaktiven Karten oder einer Navigations-Applikation finden Sie sich schnell in Ihrer Umgebung zurecht.*

**D**ie warmen Temperaturen laden förmlich zu Ausflügen ein. Entdecken Sie mit der ganzen Familie oder mit Ihren Freunden die Umgebung vor Ihrer Haustüre einmal anders. Ob der Ausflug ein eher kulturelles oder sportliches Gewicht hat, entscheiden Sie. Wir geben Ihnen auf den nachfolgenden Seiten Anleitung und Ideen, wie Sie Ihren individuellen Ausflug zusammenstellen. Von Posten zu Posten folgen Sie dabei den ausgewählten Koordinaten.

Sie kennen Ihr Dorf wie Ihre eigene Westentasche oder wollten schon immer einmal einen bestimmten Ort entdecken? An Möglichkeiten fehlt es nicht. Tauchen Sie ein ins Freizeitabenteuer. Wir haben die Anleitung bereit, wie Sie Neues entdecken und Ihr Ausflug gelingt. Wichtig beim Freizeittrip ist natürlich die Verpflegung: Auch da stehen feine Snacks bereit.

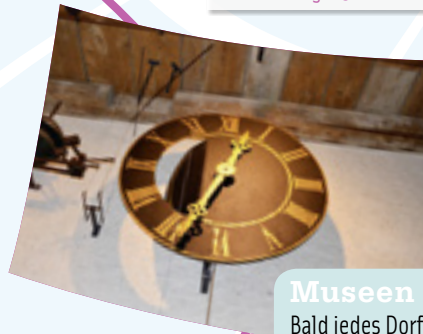


**W**as steht da eigentlich auf der Tafel am Gemeindehaus? Wer war die Person auf dem Denkmal beim Dorfplatz? Warum heisst diese Gasse «Küferweg»? Selbst im eigenen Dorf lassen sich Geschichte und Geschichten entdecken.

Ein Ausflug kann viel spannender sein, als zunächst erwartet. Wer staunt nicht über die Geschichten, die es zu markanten Gebäuden, Strassen oder Flurnamen zu entdecken gibt. Manchmal steht zwar am «Mühleweg» längst keine Mühle mehr, aber vielleicht lassen sich noch ihre Spuren finden, beispielsweise anhand eines alten Wasserkanals. Bereiten Sie zu den Etappenorten Ihrer Erkundigungen kurze, knackige Informationen vor.



Zutaten für 4 Personen:  
1 EL **Senf** und 1 EL **Butter** gut verrühren. 8 **Toast-scheiben** damit bestreichen, auf ein mit Backpapier bedecktes Blech geben. Je 4 Scheiben mit je 1 Tranche **Schinken** belegen. 2 feingehackte **Essiggurken** und ½ fein gehackte **Zwiebel** auf den Schinkenranchen verteilen. Darüber je einen **Scheiblettenkäse** legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Oberhitze 5 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, die angerösteten Toastscheiben auf den geschmolzenen Käse legen und etwas andrücken. Gleich geniessen oder für den Transport verpacken.  
**Zubereitung: 15 Min.**



### Museen

Bald jedes Dorf hat ein Museum. Auch diese eignen sich, um in den Ausflug eingebaut zu werden. Warum nicht mit der ganzen Gruppe selber Papier schöpfen? Es gibt viele Handwerksmuseen in unserem Land, die sich bestens eignen für einen Ausflug.



## Schätze und Sehenswürdigkeiten entdecken



Caesar-Burrito

Zutaten für 16 Stück:  
4 **Pouletbrüste** in 2 EL heissem **Öl** von jeder Seite 5–6 Minuten braten. Würzen und auskühlen lassen. 1 Pack **Tortilla-Wraps** beiseite stellen. 2 **Knoblauchzehen** schälen, pressen. Zusammen mit 1 Bund fein geschnittenem **Schnittlauch**, 2 EL **Mayonnaise**, 120 g **Natur-Jogurt** und der halb abgeriebenen Schale einer Zitrone verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. 3 **Toastbrot-scheiben** fein würfeln. In 1 EL heisser **Butter** rösten, auskühlen. 1 **Mini-Lattich** in feine Streifen schneiden. Pouletbrüste längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Alles mit 50 g gehobelm **Sbrinz** und Sauce, bis auf 8 EL, mischen. Wraps jeweils mit 1 EL Sauce bestreichen, etwas Salatmischung darauf geben, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Aufrollen, schräg halbieren. In **Pergament** wickeln und mit **Küchengarn** festbinden.  
**Zubereitung: 45 Min.**



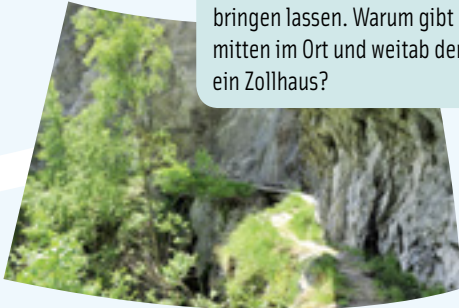


Zutaten für 1,5 l Konzentrat (6 l fertiger Eistee):  
 1,5 l Wasser aufkochen. Je 2 Teebeutel Hagenbutten-, Pfefferminz-, Eisenkraut-, Lindenblüten-, Früchte- und Schwarzteee dazugeben und 5 Min. ziehen lassen. Teebeutel gut ausdrücken. 185 g Zucker in den Tee geben und gut verrühren, damit er sich auflöst. 1 gewaschene Bio-Zitrone auspressen und den Saft gleich mit in den Tee geben. Auskühlen lassen, absieben und in eine Flasche füllen. Diese im Kühlschrank aufbewahren und wie Sirup verwenden. Etwas vom Konzentrat in die Trinkflasche geben, mit kaltem Wasser auffüllen.  
 Zubereitung: 15 Min. + 1 Std. auskühlen lassen



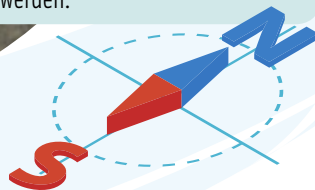
### Alte Verkehrswege

Weniger weit zurück, aber kaum weniger spannend sind Geschichten, die sich mit historischen Verkehrswegen in Verbindung bringen lassen. Warum gibt es womöglich mitten im Ort und weitab der Landesgrenze ein Zollhaus?



### Schaurige Orte

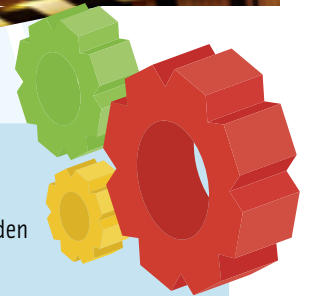
Wo steht ein Bahnhof, den längst kein Zug mehr erreicht? Welchen Weg fuhr man wohl, bevor die Autobahn vorbeibrauste? Auch Kirchen, Kapellen oder Ruinen stehen überall in unserer Gegend. In vielen Orten liefert die Gemeindechronik die nötigen Fakten. Mit etwas Fantasie lassen sich selber ganze Geschichten konstruieren. Lautet dann ein alter Flurname etwa «Galgenacker», kann daraus auch eine «schaurig schöne» Geschichte werden.



### Checkliste: Wie baue ich eine Tour auf?

Mit den richtigen Vorbereitungen legen Sie den Grundstein für spannende Trips:

- Startkoordinaten: Ausgangspunkt der Tour.
- Koordinaten für erste Etappe: Wo ist unser nächster Halt; Hinweis, wie wir dahin kommen (Fussmarsch, Velo, ÖV, Schiff).
- Zum ersten Posten: Was gibt es zu diesem Ort zu erzählen; Zeit für Zwischenverpflegung oder Getränkepause einrechnen.
- Koordinaten: Wo ist der nächste Halt; mit Hinweis, was wird benötigt, um dorthin zu gelangen.
- Zum zweiten Posten: Was gibt es hier zu sagen; gibt es eine Aufgabe zu lösen?
- Die Tour kann beliebig verlängert werden; Zeit und Intensität sind den Bedürfnissen der Teilnehmenden anzupassen.
- Pausen: Da es bei Aussichtspunkten und in jeder Gemeinde öffentliche Grillstellen oder Rastplätze hat, kann der längere Mittagshalt dort gut eingeplant werden.
- Vielerorts gibt die Gemeinde-Website Auskunft über Ortsmuseum und Ortschronist.



### Navigation

Gute Orientierungshilfe: Mit interaktiven Karten wie «Google Maps» oder einer Navigations-Applikation wie «Navigon» oder «GPS Scout» finden Sie sich schnell in Ihrer Umgebung zurecht. Auch die herkömmliche Landkarte kann bei der Suche der Posten hilfreich sein.



### Zutaten für 1 Liter:

1 l Wasser aufkochen, 2 Bouillonwürfel dazugeben, auflösen. Abschmecken mit Pfeffer und Muskat. In die Thermoskanne füllen, gut verschliessen. 1 Pack Backerbsen und 4 Tassen und 4 Löffel einpacken. Unterwegs die Tassen mit Bouillon füllen, Backerbsen dazugeben und geniessen.

Zubereitung: 10 Min.



Bouillon mit Backerbsen

### Ausdauer

Als Ausdauer-Ziele für den sportlichen Postenlauf eignen sich lange Treppen, Bäche und Seen, «alte Wege» und historische Plätze, Aussichtspunkte oder bekannte, alte Übergänge, vielleicht ein ehemaliger Schmugglerpfad.



### Schwierigkeitsgrad

Beachten Sie bei der Streckenwahl, dass Ausdauer in Abwechslung mit Geschicklichkeit oder Spiel stehen, angepasst an das schwächste Mitglied der Gruppe. Spiele an Etappenorten sind spannend und genügend Zeit für die Zwischenverpflegung ist wichtig.



### Geschicklichkeit

Kleine Herausforderungen ans Gleichgewicht oder Posten von Vita-Parcoursstrecken lassen sich gut einbauen, um etwas Geschicklichkeit und Spass dabei zu haben. Es gibt sie überall und mit etwas Kreativität fallen Ihnen unzählige Posten in Ihrer Umgebung ein.



### Zutaten für 4 Stück:

4 hart gekochte Eier schälen und halbieren. Eigelb mit einem Löffel rauslösen und mit 2 TL Mayonnaise verrühren. 2 TL Kräuter (Schnittlauch, Peterli, Thymian) darunter mischen und die Masse wieder in die Eier füllen. Je 2 Eihälften aufeinander legen und mit Haushaltsfolie satt einwickeln.

Zubereitung: 15 Min.

Gefüllte Picknick-Eier





Zutaten für ca. 20 Stück:

Teig: 450 g **Mehl** und 1 TL **Salz** mischen, 4 TL **Öl** darunter rühren. 1,8–2 dl warmes **Wasser** hinzurühren, bis ein glatter Teig entsteht. Auf leicht bemehltem Tisch kneten, bis er geschmeidig ist. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.

Füllung: 400 g **Kartoffeln** klein würfeln, knapp weich kochen. 1½ TL **Kreuzkümmel** und ½ TL **Koriandersamen** bei niedriger Hitze rösten. Im Mörser fein mahlen. ½ gehackte **Zwiebel** in 1 TL **Öl** dünsten. ¼ TL **Kurkuma**, ½ TL **Garam Masala** mitdünsten. 2 gehackte **Peperoncini** mit Kartoffeln und 3 cm gehacktem **Ingwer** ca. 1 Min. mitdünsten. Pfanne vom Herd nehmen. 1½ EL **Zitronensaft** und 2 EL gehacktes **Koriandergrün** hinzugeben, salzen. 80 g aufgetaute **Erbsen** darunter mischen. Teig ca. 3 mm dick auswallen. Kreise von 10–12 cm Ø ausstechen, etwas Füllung in die Mitte geben. Rand mit **Wasser** anfeuchten, zusammenklappen und fest andrücken, zudecken. **Frittieröl** auf 180 °C erhitzen. Samosas portionenweise goldgelb frittieren, auf Haushaltspapier legen, abtropfen lassen.

**Zubereitung:** 1½ Std.



Samosa

## Gemeinsam die Umgebung aktiv entdecken

### Spiel & Spass

Nehmen Sie ein einfaches Puzzle (mit höchstens 20 Teilen) oder Memory-Karten mit. Sie können die Spiele bei einem Posten einbauen. Lassen Sie die Teilnehmer die einzelnen Teile über eine kurze Strecke einsammeln und an einer vorgegebenen Stelle zusammensetzen. Oder lassen Sie Ihre Kinder in der Nähe eines Waldes aus Naturmaterialien ein kleines Hüttchen oder Bild bauen.

### ÖV

Je nach Möglichkeiten haben Sie die Wahl, den Weg mit einem öffentlichen Verkehrsmittel wie Bus, Bahn, Tram, Luftseilbahn, Standseilbahn abzukürzen.

Der Fussmarsch, die Rollbretter, Inlineskates oder das Velo eignen sich je nach Distanz und sportlicher Fitness der Teilnehmer als Fortbewegungsmittel zwischen den Posten besonders gut.

**E**twas Fitness für alle und Spannendes hautnah erleben. Nichts geht über Abwechslung auf einem Ausflug mit Kindern. Dieser Postenlauf ist dafür genau richtig.

Gut geplant, passend ausgerüstet und richtig gepflegt steht einem tollen Tag nichts im Weg. Nun gilt es, Ihren Startpunkt und die Etappenorte zu definieren: Ein bis zwei Posten am Morgen und zwei am Nachmittag reichen meistens, je nach Alter und Interesse der Kinder. Kleine Kinder haben lieber kurze Distanzen zwischen den Posten. Definieren Sie den ersten Ausgangspunkt mit der GPS-

tauglichen Karte und setzen Sie weitere Etappenziele bis zum Endziel fest.

Im März und April kann das Wetter schnell ändern, darum empfiehlt sich, ein Rucksack mit Regenschutz nebst Proviant mitzunehmen. Die Kinder tragen ihren eigenen, in dem auch das Plüschtier, die Trinkflasche und vielleicht ein Päckchen «Gummibärl» als Motivationsspritze Platz haben. Als Snack eignen sich einfach zu verpackende, gefüllte Picknick-Eier. Überraschen Sie Ihre Kinder mit einem selbstgemachten Eistee, denn der ist im Handumdrehen zubereitet.

**26%**

AUF DAS GANZE  
EMMI CAFFÈ LATTE  
SORTIMENT

IN AKTION VOM 15.03. – 20.03.2016



IT'S NOT JUST ICED COFFEE  
IT'S A GOOD MORNING KISS

SO FRESH. SO YOU.

# FOXTRAIL

Ende

Play with the city.



Brownie mit Sultaninen

Zutaten für ca. 30 Stück (Blech von 20x30 cm):  
Ofen auf 180 °C vorheizen, Form **einbuttern**.  
270 g **Mehl**, 300 g gehackte **Schokolade**, ½ TL **Zimt**, 300 g **Zucker**, 1 Pr. **Salz**, 1 TL **Backpulver**,  
150 g grob gehackte **Baumnüsse**, 3 EL **Sultaninen** in einer Schüssel mischen. 150 g weiche **Butter** und 4 verquirlte **Eier** begeben und mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis der Teig gut gemischt ist. In Form füllen und ca. 30 Min. backen. Brownies dürfen innen noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und in Quadrate schneiden (ca. 5x5 cm).  
**Zubereitung: 1 Std.**

**S**portlich unterwegs mit der ganzen Familie: Mit Geschicklichkeit, Ausdauer, Spiel und Spass geht es auf Entdeckungstouren, bei denen Gross und Klein gleichermassen auf ihre Rechnung kommen. Wer für einmal etwas anderes sucht, als alles selbst zu planen, kann auf digitale Angebote zurückgreifen.

## Chance, mit der Familie tierisch Spass zu haben

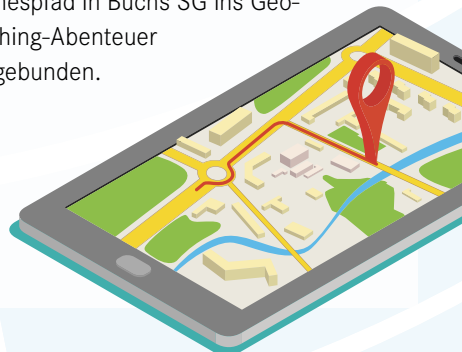
«Foxtrail» ist eines der bekannteren kommerziellen Angebote. Dabei lernen die Besucher bekannte Städte oder Regionen wie Basel, Luzern, Zürich oder im Aargau zum Beispiel das Schloss Lenzburg von unbekanntem Seiten kennen. Das Angebot richtet sich sowohl an Einzelpersonen als auch an Familien oder Gruppen und kann bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreicht werden. Es funktioniert als Fuchsjagd: Der Fuchs legt zuvor seine Spuren aus, denen die Besucher mit Hilfe von Teamarbeit und Spiel folgen. Das Angebot kann einfach via [www.foxtrail.ch](http://www.foxtrail.ch) oder via FoxApp gebucht werden.

## Spass mit Kraft und Köpfchen

### Für Kurzentschlossene: Geocaching

Sachen suchen, spannende Wege beschreiten oder Ausdauer beweisen: Bei Geocaching ist man ausgerüstet mit einem GPS-Empfänger und Koordinaten, die man im Internet findet, und geht auf die Suche nach dem versteckten Schatz. Die Ziele für Abenteuer können auf die jeweilige Gruppe ausgerichtet bestellt werden. Ihr persönliches Benutzerkonto im Geocaching-Intro-App oder auf [www.geocaching.com](http://www.geocaching.com) ist der Start: Wählen Sie aus, wohin Sie navigiert werden sollen – in der Schweiz oder weltweit.

Bei der Familientour werden (nebst vielen lehrreichen Inhalten) sämtliche übrigen Sinne angeregt und sie wird dem Bewegungsbedürfnis der Jugendlichen gerecht. So ist beispielsweise der NATURENA Sinnespfad in Buchs SG ins Geocaching-Abenteuer eingebunden.



### In Wald und Flur, auf Schiene und Strasse

Eine tolle Übersicht über die in vielen Gemeinden verfügbaren SBB-Tageskarten bietet: [www.tageskarte-gemeinde.ch](http://www.tageskarte-gemeinde.ch). Die Karten können nur von den Einwohnern der entsprechenden Gemeinde bezogen werden. Frühe Reservation ist Bedingung!

# Jetzt profitieren!



**CHF 9.95**

anstatt CHF 11.90  
auf alle NESCAFÉ  
GOLD 180g vom  
7. bis 13. März 2016

It all starts with a  
**NESCAFÉ**



NESCAFÉ GOLD Finesse und Sérénade in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

150  
Years  
Nestlé

# Wettbewerb

In den neuen HIESTAND Steinofen-Zwirbelbroten steckt jede Menge Tradition – für einen unverfälschten und knusprigen Brotgeschmack.

Das Backen im Steinofen macht die HIESTAND Steinofen-Zwirbelbrote so besonders knusprig.



**Hiestand**  
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

## Steinofen-Zwirbelbrote Scheibe für Scheibe ein Genuss

**H**IESTAND verwendet seit der Gründung des Vereins IP-SUISSE im Jahr 1989 konsequent IP-SUISSE-Mehl für die Herstellung ihrer Brote. Für das Steinofen-Zwirbelbrot geben die Bäckermeister nur noch Wasser, Hefe, Sauerteig und Salz dazu und lassen den Teig bis zu 24 Stunden ruhen. Mit viel Gefühl und in Handarbeit verleihen sie den Broten die typische, gedrehte Form und backen sie im Steinofen vor. So entstehen wie von früheren Bäcker-Generationen hergestellte, unverfälscht einzigartige Brote. Mit einem Pluspunkt gegenüber früher: der Ofenfrische. Sie erhalten die Brote

dank dem Fertigbacken in Ihrem Volg immer und jederzeit ofenfrisch und knusprig.

### Unverfälschter, knuspriger Brotgenuss

Die als helle und dunkle Sorten erhältlichen Spezialbrote passen hervorragend zu süssen und herzhaften Speisen. Der Genuss beginnt mit dem Duft in der Nase und dem Knacken der Brotkruste beim Schneiden der Brotscheiben. Und als Gewinner eines exklusiven KAI-Shun Messers aus Damaszener-Stahl und edlem Pakka-Holzgriff geht das Brotschneiden wie von selbst.

## WETTBEWERB

Was macht die HIESTAND-Zwirbelbrote so extra knusprig?

- A: Sie sind von Hand gedreht.
- B: Sie werden im Steinofen gebacken.
- C: Sie werden mit IP-SUISSE Mehl hergestellt.

Zu gewinnen: Messer aus Japan von der ersten Adresse für hochwertige Messer und Küchenhelfer  
[www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch)



### 1. Preis im Wert von Fr. 1634.–

Ein exklusives, 4-teiliges Messerset KAI Shun Premier «Tim Mälzer» mit aufwändiger Hammerschlagoberfläche, inklusive Messerblock und Brotbrett «Surf» aus nachhaltig angebaute Schweizer Ahornholz

### 2. Preis im Wert von Fr. 1474.–

Ein exklusives, 4-teiliges KAI Shun-Messerset aus 32 Lagen japanischem Damaszener-Stahl und Pakka-Holzgriff, inkl. Messerblock und Brotbrett «Surf»

### 3. Preis im Wert von Fr. 587.–

Ein exklusives, 2-teiliges KAI Shun-Messerset aus 32 Lagen japanischem Damaszener-Stahl und Pakka-Holzgriff, inkl. Messerblock und Brotbrett «Surf»

### 4. – 10. Preis im Wert von je Fr. 259.–

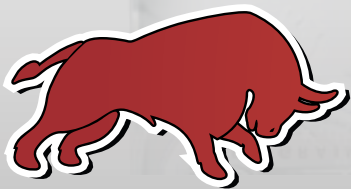
Je ein hochwertiges KAI Shun-Brotmesser aus 32 Lagen japanischem Damaszener-Stahl und Pakka-Holzgriff

### 11. – 40. Preis im Wert von je Fr. 89.–

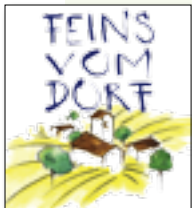
Je ein KAI Wasabi Black-Brotmesser, mit rostfrei polierter Edelstahl Klinge

### → Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 25. Februar bis 24. März möglich  
Online: unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)  
Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.  
Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS  
Per Post: Lösung bis 20. März 2016 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Hiestand», Postfach 344, 8401 Winterthur



# Bull Vodka



## Feins vom Dorf

Silvia Oesch backt mit Vorliebe den «Fantakuchen» aus dem «Landfrauen Backbuch» der Aargauer Landfrauen. Mit dem Rapsöl von Philipp Fehlmann bekommt der Blechkuchen ein besonders gutes Aroma.



Volg-Ladenleiterin Claudia Schärer verkauft das Raps- und Sonnenblumenöl von Philipp Fehlmann gerne. Sie weiss, dass diese Produkte aus dem Dorf kommen und kennt ihren Lieferanten bestens.



**Silvia Oesch kauft «ihr» Rapsöl im Dorfladen ein. Sie bevorzugt lokal angebaute Produkte wie das Öl der Familie Fehlmann aus Möriken AG.**

«Regionale Produkte zu kaufen, ist mir wichtig»

Volg-Kundin Silvia Oesch

**E**infach über die Strasse einkaufen gehen und das Auto stehen lassen. Diese Nähe zu ihrem Volg-Laden ist für Silvia Oesch in vielerlei Hinsicht ein Geschenk. Sie geniesst die persönliche Begrüssung und den freundlichen Umgang im Laden, weil man sich kennt. Das Rapsöl kauft sie, weil sie Philipp Fehlmann kennt und lokal hergestellte Produkte schätzt. Mit dem feinen Öl bereitet sie besonders gerne Salatsaucen zu.

### Kunden suchen regionale Produkte

Landwirt und Ölproduzent Philipp Fehlmann freut sich, dass er als Möriker einerseits im Volg-Laden seine täglichen Ein-

käufe tätigen und andererseits seine beiden Öle verkaufen kann. Der Jungbauer, welcher vor rund zwei Jahren den elterlichen Betrieb übernommen hat, bietet im Volg neben Öl auch Wein und Schaumwein an. Für ihn als Produzent ist es wichtig, dass seine Produkte eine breite Kundschaft ansprechen, daher freut er sich, dass sie im Volg verkauft werden. «Unsere Kunden kommen extra in den Laden, um das Öl bei uns zu kaufen», erzählt Ladenleiterin Claudia Schärer vom Volg Möriken. Das Rapsöl sei auch als Geschenk beliebt, so Schärer. «Unsere Kunden schätzen es, Produkte zu kaufen, welche im Dorf angebaut und verarbeitet werden.»



### Produkte mit Lokalcharakter

In allen Volg-Läden sind unter der Bezeichnung «Feins vom Dorf» lokale Spezialitäten erhältlich, die 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 Raps- und Sonnenblumenöl von Philipp Fehlmann gibt es im Volg Möriken den Schaumwein Rose brut, sowie Rot- und Weisswein. Dazu findet man im Sortiment Eier der Familie Huber, Schloss Wildegg, und der Familie Beyeler aus Oberflachs, sowie Honig der Familien Odermatt aus Möriken und Müller aus Gränichen.

Butter? Margarine? – Warum nicht gleich beides! Die neue «Rama mit Butter» verbindet das Beste der Butter mit dem Guten der Rama.

**B**eim Frühstück im Freien, beim Brunch mit der ganzen Familie, beim petit déjeuner unter Gourmets – überall herrscht Freude. Selbst bei den bis gestern noch ewig Unschlüssigen: Butter? Margarine? Das wird nie mehr die Frage sein. – Die neue Melange-Variante «Rama mit Butter» verbindet mit 21% Butteranteil und hochwertigem Pflanzenöl das Beste der Butter mit dem Guten der Rama. Die innovative Kombination schmeckt nicht nur köstlich, sondern ist auch gekühlt streichart und macht Brot, Toastbrot, Brötchen oder Croissants zu einem noch grösseren Genuss.

**Nicht nur Brotaufstrich**

Die neue «Rama mit Butter» bereichert jedoch nicht nur Frühstückstische. Sie eignet sich genauso gut zum Braten, Backen und Verfeinern warmer Gerichte. Bon appétit.



Rama mit Butter im Becher, 225 g

**Fr. 2.80**

**Ein einzig Frühstücksvolk**

Da freuen sich alle. Besonders die Unschlüssigen: Butter? Margarine? – Das ist hier nicht mehr die Frage: «Rama mit Butter» vereint die Vorzüge von Butter und Margarine.



**Fr. 2.50**



**Die Power-Bombe**  
\*Energy Milk High Protein Erdbeer/Vanille, 3,3 dl

statt Fr. 10.60  
**Fr. 9.50**



**Die Zartschmelzenden**  
Lindt Lindor Erdbeere und Rahm, 200 g

statt Fr. 10.95  
**Fr. 9.85**



**Eine Gaumenfreude**  
Lindt Batons Vieille Prune, 125 g

statt Fr. 3.30  
**Fr. 2.95**



**Die kleinen Nussigen**  
Kägi Hazelnut Minis, 125 g

statt Fr. 3.55  
**Fr. 3.20**




statt Fr. 3.55  
**Fr. 3.20**



**Die Glutenfreien**  
Barilla Glutenfrei Penne Rigate & Spaghetti, 400 g



|                             |                                  |    |                            |                     |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    |                             |                             |                       |    |
|-----------------------------|----------------------------------|----|----------------------------|---------------------|--|--------------------------|-------------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------------|---|----|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|----|
| Teilstück                   | Fakultätsvorsteher (Mz.)         | 19 | feine Gewebearart          | verrückt            | magische Silbe der Brahmanen   | griech. Vorsilbe: gleich | Fremdwortteil: zwei           | italienisch: drei    | kurze Filmeinstellung | Betonung                     |   |    |                             |                             |                       |    |
| Kern einer Sache            |                                  |    |                            | Fleischspeise       |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    |                             |                             |                       |    |
| Fleischscheiben             | positives Ergebnis               |    | Einklang                   |                     |  | 14                       |                               | Verheiratete         |                       | Vorname von Schweiger        |   |    |                             |                             |                       |    |
|                             |                                  | 3  |                            | niemals             | <div style="text-align: center;"> <h2 style="color: white; background-color: red; padding: 5px;">IHR GEWINN</h2> <p><b>30x ein RÖMERTOPF® «Swing» Starter-Set im Wert von je Fr. 78.90</b></p>  <p><b>RÖMERTOPF®</b> Made in Germany</p> <p>Die neue RÖMERTOPF-Generation «Swing» besticht durch zeitlos elegantes Design und ist grösser, flacher, leichter im Vergleich zum Klassiker. Unverändert ist die Tatsache, dass selbst ungeübte Köche aromatische, vitaminreiche Gerichte damit zubereiten können. Das Starter-Set besteht aus «Swing»-Bräter, Kochbuch «Lust auf Genuss», Topflappen-Paar. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.</p> </div> |                          |                               |                      |                       | griechische Vorsilbe: aussen |   | 15 |                             |                             |                       |    |
| Obst pflücken               |                                  |    |                            |                     |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    |                             |                             |                       |    |
|                             |                                  |    |                            | unverfälscht        |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    | Strom durch Basel           | Stadt in Kalifornien (Abk.) | 17                    |    |
| weibliches Geisteswesen     | erlauben                         |    | Kurzform von Eduard        |                     |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    | italienischer Artikel       |                             | Arbeitsgruppe (engl.) |    |
| schweiz.: Speiseeis         |                                  |    |                            |                     |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    |                             |                             |                       |    |
|                             |                                  |    | Kontrolle der Sehschärfe   | weggebrochen (ugs.) |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    | schweiz. Rosewort für Vater | Getränk mit Milchserum      |                       |    |
| kleine Strasse              | Fließbehinderung                 |    |                            |                     |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    | Fischöl                     |                             |                       |    |
| englischer Artikel          |                                  |    | kant. Auto-kennzeichen     |                     |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    |                             |                             | Hohn                  |    |
|                             |                                  | 7  |                            | schweiz.: Fahrrad   |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    | Wohnstätte                  | Spaltwerkzeug               | seem.: Tauwerk        | 11 |
| Hackfleischgericht (franz.) | Insel der griech. Zauberin Circe |    | Abk.: Volt-ampere          |                     |  |                          |                               |                      |                       |                              |   |    | Ort bei Bern mit Flughafen  |                             |                       | 20 |
| Verbrecher, Delinquent      |                                  | 18 |                            |                     | Brennstoff   | im Stil von (franz.)     | schweiz. Staatsmann † (Nello) |                      |                       |                              | 4 |    |                             |                             |                       |    |
| gefrorenes Wasser           |                                  |    | Hilfswerkzeug zum Zeichnen |                     |  |                          | Weste ohne Ärmel              |                      |                       |                              | 9 |    |                             |                             |                       |    |
| schweiz. Parlament          |                                  |    |                            |                     |  |                          |                               | Fremdwortteil: Milch |                       |                              |   |    |                             |                             |                       |    |

**Mitmachen & Gewinnen:** Teilnahme am Wettbewerb vom 25.02.16 – 24.03.16 möglich **Online:** unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)  
 Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band  
 Per SMS: SMS mit dem Keyword **VOLGK** und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS  
 Per Post: Lösung bis 20. März 2016 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «RÖMERTOPF», Postfach 344, 8401 Winterthur

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch). Mitarbeitende von RÖMERTOPF® Keramik und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



**Der Seidigsamte**  
La Semeuse Mocca,  
33 Kapseln



**Das Dampfgearte**  
Whiskas 1+ Geflügel  
Auswahl in Gelée  
Whiskas 1+ Fisch  
Auswahl in Gelée



| Sudoku |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6      | 4 | 1 |   |   |   |   |   |   | 5 |
|        | 9 | 3 |   |   | 6 |   |   | 4 |   |
|        |   |   | 7 |   | 9 | 3 |   |   | 8 |
|        |   | 6 |   | 7 |   |   |   | 3 |   |
| 8      |   | 5 | 3 |   | 4 | 1 |   |   | 9 |
|        | 3 |   |   | 2 |   | 6 |   |   |   |
| 5      |   | 8 | 6 |   | 3 |   |   |   |   |
|        |   |   | 4 |   |   | 5 | 1 |   |   |
| 1      | 9 |   |   |   | 7 | 4 |   |   | 3 |

Die Lösung finden Sie ab 31. März 2016 online unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine) im Archiv.

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich





Ritz

seit 1896

Zeit zum Verwöhnen.  
Feines aus Laupen  
mit besten Zutaten...

*echt aus der Backstube*



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

[www.ritzag.ch](http://www.ritzag.ch)

ORIGINAL  
PHILADELPHIA

## Cheesecake einfach gemacht

Zubereitungszeit: 30 Minuten | Kühlzeit 3 Stunden | Portionen: 16

### Zutaten

|        |                               |        |                                   |
|--------|-------------------------------|--------|-----------------------------------|
| 150 g  | Löffelbiskuits                | 3 EL   | Zitronensaft                      |
| 125 g  | Butter                        | 1 Pck. | gemahlene Gelatine (oder 6 Blatt) |
| 3 Pck. | Philadelphia Nature (à 200 g) | 75 g   | Zucker                            |
| 300 g  | Joghurt                       |        | Früchte zum Dekorieren            |

### Zubereitung

- 1 Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26-28 cm) drücken.
- 2 Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren.
- 3 Die Philadelphia-Creme auf den Bröselboden in die Springform geben und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Dann ist sie wunderbar cremig und gleichzeitig stand- und schnitffest – also rundum perfekt. Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

Erfahren Sie mehr unter: [www.philadelphia.ch](http://www.philadelphia.ch)





**Molkerei Biedermann AG**  
...das Beste aus Milch

Es steckt viel natürliche Kraft in den Schafmilch-Jogurts der Molkerei Biedermann.



## Feine Milchprodukte mal anders

**Schafmilch ist bekömmlich und hat eine rahmige Konsistenz mit einer feinen, milden Note nach Mandeln. Zudem hat sie deutlich mehr Spurenelemente als Kuhmilch.**



*Beste, natürliche Qualität: Das Bio-Knospe-Label steht für ein gesundes Tierwohl und garantiert höchste Produktionskriterien – Qualität, die man mit jedem Löffel schmeckt.*



Die feinen, cremigen Schafmilch-Jogurts der Molkerei Biedermann gibt es als natürlich-frisches Naturejogurt oder fruchtig mit Himbeeren und exotisch mit Mango.

Jogurt aus Schafmilch gibt es im Volg in drei Varianten: als Nature, mit Himbeeren oder mit Mango. Was zunächst als eher exotisch erscheint, macht bei näherer Betrachtung durchaus Sinn: Schafmilch besticht durch ihre Reichhaltigkeit. Ihr Anteil an Fett, Eiweissen und Mineral-salzen ist deutlich höher als bei Kuhmilch. Die Zusammensetzung und Art der Eiweisse machen sie zudem auch für Menschen mit einer Kuhmilchallergie verträglich.

### Vitamine und mehr

Schafmilch ist leichter verdaulich, da ihre Fettmoleküle eine geschmeidigere Struktur als bei Kuhmilch aufweisen. Der besondere Clou ist jedoch der Vitaminreichtum. Die Vitamine A, D, E, das Riboflavin wie auch die Vitamine B6 und B12 und zuletzt

auch das Vitamin C sind gute Argumente für die bekömmliche Schafmilch. Wer das «Böckeln» fürchtet, sei hier beruhigt: Das dafür verantwortliche Eiweiss ist in der Schafmilch nicht vorhanden.

### Kontrollierte Qualität

Alle Landwirte, von welchen die Molkerei Biedermann ihre Schafmilch bezieht, erfüllen die strengen Kriterien des Schweizer-Bio-Knospen-Labels. Dank der Erfahrung der Molkerei Biedermann gelingt es ihr, den unverkennbaren Geschmack der Schafmilch in ihren Produkten dezent zur Entfaltung zu bringen.



**FÜR JEDES ESSEN  
IN JEDER FAMILIE**

\* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

jung, fit & 



fründlich



**D**ie bald 18-jährige Zürcheroberländerin richtet ihr Leben zurzeit ganz auf den Sport und die Schule aus. «Sport ist meine Leidenschaft und neben der Schule bestimmt sie meinen Alltag», meint dazu die Nachwuchs-Triathletin. Sie besucht die dritte Klasse des Sportgymnasiums Rämibühl in Zürich - wenn sie nicht gerade trainiert. Für Ihre Wettkampfdistanzen von 750 m Schwimmen, 20 km Velofahren und 5 km Laufen fallen in der Woche einige Stunden Training in der Halle und in der freien Natur an. Gerade die unterschiedlichen Anforderungen der Trainings bieten Jasmin Weber den Ausgleich und die Vielfalt, die sie liebt.

Volg unterstützt seit Jahren junge Einzelsportler aus verschiedensten Sportarten als Sponsor. Es sind alles engagierte Jugendliche, die sich klare sportliche Ziele gesetzt haben, intensiv dafür trainieren, aber ihr Hobby noch mit Lust und viel Freude ausüben. Im «Öise Lade» stellen wir regelmässig einen Nachwuchssportler vor.

*Jasmin Weber:  
«Ich gehe in den  
Volg einkaufen,  
wo man mich seit  
meiner Kindheit  
kennt».*



Vorbilder wie Nicola Spirig oder Daniela Ryf zeigen Jasmin Weber auf, dass auch Schweizerinnen international erfolgreich mithalten können. Das motiviert sie.



## Triathletin mit viel Talent

**Jasmin Weber aus Hinwil findet es «mega cool», von Volg gesponsert zu werden. Die topfite Athletin sagt: «Nicht jede erhält diese Unterstützung und zu Volg habe ich eine Verbindung seit ich klein war.»**

### Spitzenathletin sucht den Vergleich im Ausland

Neben den Ausbildungsclubs trainiert die junge Sportlerin mit dem Verband Swiss Triathlon für Wettkämpfe im In- und Ausland. Da sie vergangene Saison in ihrer Alterskategorie in der Schweiz regelmässig zu oberst auf dem Podest stand, sucht sie den sportlichen Vergleich auch im Ausland. Ihre Ziele sind die Qualifikation für die Junioren Europameisterschaften in Lissabon und, wenn es gut läuft, die Qualifikation für die Junioren Weltmeisterschaften in Cozumel, Mexiko. Natürlich will sie auch ihren 4. Schweizermeistertitel in Serie gewinnen.



# Jassturniere «Öisi Brüüch»

Wer Lust am geselligen Jassen hat, macht beim Volg-Jass auf den vier NATURENA-Erlebnishöfen mit.

Jassturnier  
Baar  
16. April



Familie Hotz, Hofmärcht,  
Deinikon 9, 6340 Baar



Samstag, 16. April  
Anmeldeschluss: 23. März

## Lebendige Tradition am Jasstisch

Jassen ist eine lebendige Schweizer Tradition, die Generationen verbindet. Auf den Volg Erlebnishöfen wird diese auch 2016 weitergelebt. Im grossen Volg-Jassturnier treffen sich von April bis November an vier Samstagen Jassfreunde jeden Alters zum geselligen Wettkampf. Ob Sie bei einem Morgen- oder Nachmittagsjass teilnehmen, entscheiden Sie. Nach dem Jass verwöhnt Sie die Bauernfamilie bei volkstümlicher Unterhaltung mit einem feinen, regionalen Essen.

### Jassen und gewinnen

Gesellige Gemütlichkeit und spannende Turniere: Beim Volg-Jassturnier kommen alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf ihre Rechnung. Die drei Jasser mit der

höchsten Punktzahl gewinnen attraktive Preise vom Bauernhof. Die Erst- und Zweitplatzierten vom Morgen- wie vom Nachmittagsjass reisen am 5. November ans Finale in Hüttwilen, wo sie um Feriengutscheine in Gesamtwert von über Fr. 2000.– spielen.

### Eröffnungsturnier im Zugerland

Am 16. April laden Gastgeber Bernadette und Hermann Hotz die Jasserinnen und Jasser ein auf ihren Erlebnishof in Baar. Zur Begrüssung spielt Alphornbläser Franz Keller. Köbi Früh, der bereits mit grossem Einsatz die Turniere 2014 und 2015 geleitet hat, ist auch diesmal der kompetente und sympathische Turnierleiter. Zur Unterhaltung und zum Tanz spielt das Trio «Bügelspez».

### Programm 16. April in Baar

#### Morgenturnier

- 8.30 Uhr Empfang mit Alphornklängen
- 9.00 Uhr Begrüssung
- 9.15 Uhr Start Jassturnier, gespielt werden zwei Runden
- 10.15 Uhr Pause
- 10.30 Uhr Jassrunden drei und vier
- 11.45 Uhr Siegerehrung, Trio «Bügelspez»
- 12.00 Uhr Mittagessen
- 13.00 Uhr Ende des Morgenturniers

#### Nachmittagsturnier

- 13.30 Uhr Empfang mit Unterhaltungsmusik vom Trio «Bügelspez»
- 14.00 Uhr Begrüssung
- 14.15 Uhr Start Jassturnier, gespielt werden zwei Runden
- 15.15 Uhr Pause
- 15.30 Uhr Jassrunden drei und vier
- 16.45 Uhr Siegerehrung, Trio «Bügelspez»
- 17.00 Uhr Mahlzeit
- 18.00 Uhr Ende des Nachmittagsturniers



Unser bewährter Turnierleiter  
Köbi Früh begleitet den  
Volg-Jass auch in diesem Jahr.



Urchig-lüpfige  
Unterhaltung mit  
Klarinette,  
Schwyzerörgeli  
und Bass vom  
Trio «Bügelspez».



«Öisi Brüüch»

# VOLG JASS 2016

## Anmeldung, Regeln & Infos

Gespielt wird ein Einzelschieber über vier Runden. Alles wird einfach gezählt, ohne «Stöck und Wyys». Es wird mit deutschen Karten gejasst, im Fricktal mit französischen. Die drei Teilnehmer mit der höchsten Punktzahl gewinnen Preise vom Bauernhof. Die Erst- und Zweitplatzierten vom Morgen- wie vom Nachmittagsjass erhalten SBB-Gutscheine und reisen am 5. November 2016 ans Finale nach Hüttwilen ins Seebachtal.

Teilnehmende: max. 24 Personen pro Jasshalbtage, ab 16 Jahren  
Morgenjass: 09.00 – 13.00 Uhr  
Nachmittagsjass: 14.00 – 18.00 Uhr  
Kosten: Fr. 50.- pro Jasshalbtage, inkl. feinem Essen  
Anmeldung: Telefon: 058 433 55 35 / Volg Konsumwaren AG,  
Kundendienst «Öisi Brüüch», 8404 Winterthur  
www.naturena.ch, Rubrik «Öisi Brüüch»  
Online:

Familie Schmid, Erlenhof,  
5064 Wittnau



Samstag, 16. Juli  
Anmeldeschluss: 24. Juni

Familie Gabathuler, Büelsteihof,  
Winkelstrasse 20, 9479 Oberschan



Samstag, 8. Oktober  
Anmeldeschluss: 16. September

Familie Jäger, Haldenhof,  
8536 Hüttwilen



Samstag, 5. November  
Morgenjass  
Anmeldeschluss: 14. Oktober  
Finale am Nachmittag mit 16 Jassern

 [www.facebook.com/naturena.erlebniswelten](http://www.facebook.com/naturena.erlebniswelten)

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnah erleben



# SPARGELN LIEBEN KNORR

AKTION VOM 29.02.2016 – 05.03.2016



JETZT ZUGREIFEN!



\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## Ristorante.

So fein wie in Ihrer Pizzeria.



im Tiefkühlregal erhältlich

\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



**Planen Sie  
Ihren Kochkurs  
noch heute  
und melden Sie  
sich rasch an.**

## VORSCHAU

### HAUPTSACHE VORSPEISE

Vorspeisen machen Lust auf mehr, das ist kein Geheimnis. Die Zahl der Entdeckungen in der unbegrenzten Vielfalt der Vorspeisen wie Salate, Pasta, Terrinen, Mousse und – und – und – ist gross. Lernen Sie Vorspeisen kennen, die ansprechen, anregen und unseren Appetit wecken. Tauchen Sie mit uns ein in diese kulinarische Vorfreude, die wir in diesem Kochkurs hauptsächlich erklären. Anspruchsvoll oder einfach? Auf jeden Fall perfekt!

10. MAI IN GOSSAU

10. MAI IN WANGEN AN DER AARE

24. MAI IN OERLIKON

25. MAI IN AARAU

### DAS Å UND Ø DER NORDISCHEN KÜCHE

Steht der Elch auf Ihrem Fuss und das Smørrebrød will Ihnen nicht mehr aus dem Kopf? Dann herzlich willkommen in der nordischen Küche! Genau richtig zur Sommersonnenwende rollen wir Köttbullar und entdecken den Graved Lax. Luftig frisch sind auch die verführerischen Beerendesserts. Natürlich gibt es Elchfleisch und weitere spannende skandinavische Gerichte.

2. JUNI IN GOSSAU

7. JUNI IN WANGEN AN DER AARE

7. JUNI IN OERLIKON

8. JUNI IN AARAU

### SOMMERBUFFET DER FERIENTRÄUME

Sonne, Meer und der verführerische Duft würziger Speisen: Rund um die Ägäis – und mittendrin – warten kulinarische Schätze darauf, entdeckt zu werden. Honig und Joghurt, Tomate und Aubergine, Fladenbrot und Gyros zaubern südliche Sonne und Ferienstimmung auf Ihr Sommerbuffet. Machen Sie mehr aus Ihren Ferienerinnerungen und tauchen Sie in einen Abend ein voller türkisch-griechischer Genüsse.

22. JUNI IN AARAU

4. JULI IN GOSSAU

5. JULI IN WANGEN AN DER AARE

5. JULI IN OERLIKON

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

Aktualisierte Infos auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

## So vielfältig ist die Schweizer Küche

Genug von der Bündner Gerstensuppe, den Waadtländer Saucisson oder Tessiner Polenta? Es gibt auch noch andere Klassiker aus diesen Regionen. Im Kurs lernen Sie Feines von Berg und Tal in der Schweiz kennen: in Gossau vom Bündnerland, in Wangen a. A. von der Romandie, in Oerlikon aus dem Tessin und in Aarau aus dem Jura. Lassen Sie sich auf die Vielfalt der Schweizer Küche ein und nehmen Sie an der Tour de Suisse durch Schweizer Kochtöpfe teil.

### «Schweizer Genüsse von Berg und Tal» bei:



PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

4. April, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.peters-kochschule.ch](http://www.peters-kochschule.ch)  
oder Telefon 071 383 27 17  
Peter's Kochschule  
Tellstrasse 4b  
9200 Gossau SG  
E-Mail:  
[info@peters-kochschule.ch](mailto:info@peters-kochschule.ch)



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

6. April, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch)  
oder Telefon 044 388 44 66  
Culinea Kochstudio  
Affolternstrasse 52  
8050 Zürich-Oerlikon  
E-Mail:  
[info@culinea-kochstudio.ch](mailto:info@culinea-kochstudio.ch)



COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

27. April, 18.00–22.00 Uhr  
Anmeldung:  
[www.volg.ch](http://www.volg.ch) oder  
Telefon 062 823 52 92  
Cookuk  
Schachenallee 29  
5000 Aarau  
E-Mail:  
[mail@cookuk.ch](mailto:mail@cookuk.ch)



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

26. April, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.tatort-kochschule.ch](http://www.tatort-kochschule.ch)  
oder Telefon 032 682 00 08  
Tatort-Kochschule  
Vorstadt 13  
3380 Wangen an der Aare  
E-Mail:  
[info@tatort-kochschule.ch](mailto:info@tatort-kochschule.ch)

# Genuss in 3 Sorten

Verführerische Vielfalt aus  
feinster Schweizer Schokolade



# Caotina®

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

## Glänzend und duftend in den Frühling mit Ajax!



Sauberkeit mit Leichtigkeit.

## Mit dem Frühling durchstarten

Spüren Sie auch, wie die Natur wieder zum Leben erwacht? Den wärmeren Temperaturen sei Dank. Nehmen Sie diesen Schub mit und melden Sie sich für einen der tollen Kurse von Volg NATURENA an.



### Fricktal: Nostalgische Schilder

- ① Fr, 29.04.16, 10 – 16<sup>30</sup> Uhr
- ② Sa, 30.04.16, 10 – 16<sup>30</sup> Uhr

**Ort:** Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

**Programm:** Schilder im Shabby-Look sind zurzeit total angesagt. In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, ein bis zwei Holzbretter fachgerecht zu bearbeiten, damit diese den trendigen Gebrauchst-Look erhalten. Danach wird die Schrift mit einer speziellen Technik aufgetragen. Ob beim Hauseingang, als Deko auf einer Kommode oder aufgehängt an der Wand, mit den nostalgischen Schildern setzen Sie zu Hause tolle Akzente.

**Teilnehmer:** 12 Personen ab 15 Jahren

**Mitbringen:** Haarföhn, nach Wunsch eigene alte Bretter in der maximalen Grösse eines A4-Blatts und zwei Zentimeter Dicke

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

**Leitung:** Tina Imhof, Ehrendingen, www.bsundrix.ch

**Preis:** Fr. 150.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für ein bis zwei Schilder inklusive



### Seebachtal: Blachenstoff Chindsgi-Tasche

- ① Fr, 08.04.16, 8<sup>30</sup> – 17<sup>30</sup> Uhr
- ② Sa, 09.04.16, 8<sup>30</sup> – 17<sup>30</sup> Uhr

**Ort:** Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

**Programm:** Aus farbigem Blachenstoff nähen Sie ein individuelles «Znünitäschli» für Ihr Kind, Paten- oder Enkelkind. Bei der Gestaltung der praktischen Umhängetasche können Sie auch die Vorlieben des Kindes einfließen lassen. Die lässige Kindergartentasche ist leicht zu reinigen, sehr robust und trotzdem nicht schwer. Dank der funktionalen Grösse und Einteilung ist sie auch für die Spielgruppe geeignet.

**Teilnehmer:** 12 Personen ab 14 Jahren

**Mitbringen:** Nähmaschine mit Jeansnadeln und evtl. Teflonfuss, Nähmaschinen, Büroklammern, Massstab, Zentimeter-Massband, Schere, Bleistift, Kugelschreiber, Notizpapier, Ideen für die Bildgestaltung, evtl. Geodreieck, Cutter und Schneideunterlage

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

**Leitung:** Anita Schoch, Hinwil, www.chiaras.ch

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



### Werdenberg: Baby-Turnschuhe häkeln

- ① Fr, 01.04.16, 9 – 15 Uhr
- ② Sa, 02.04.16, 9 – 15 Uhr

**Ort:** Volg Erlebnishof, Winkelstrasse 20, 9479 Oberschan

**Programm:** Wie die Grossen, so die Kleinen. Die niedlichen Schühchen im Converse-Style sind der absolute Renner. Unter Anleitung häkeln Sie ein Paar Baby-Turnschuhe, dabei können Sie aus einem breiten Angebot an farbiger Wolle Ihre Wunschfarben auswählen. Die Mini-Converse sehen nicht nur herzig aus, sie geben den Baby-Füsschen auch wunderbar warm.

**Teilnehmer:** 15 Personen ab 16 Jahren  
**Mitbringen:** Häkelnadel Nr. 4.5, sofern vorhanden

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

**Leitung:** Nadine Hornung oder Cecile Schwyter, www.woll-in.ch

**Preis:** Fr. 90.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für 1 Paar Baby-Turnschuhe inklusive



### Zugerland: Trockensteinmauern

- ① Fr, 22.04.16, 9 – 17 Uhr
- ② Sa, 23.04.16, 9 – 17 Uhr

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

**Programm:** Möchten Sie Ihren Garten mit einer Trockensteinmauer verschönern? In diesem Kurs erhalten Sie alle wichtigen Tipps dazu. Der erfahrene Kursleiter und Steinhauer zeigt Ihnen den Bau des Fundaments, den Aufbau der Mauer, Mauerabschluss und statische sowie ökologische Aspekte zum Thema. Beim praktischen Arbeiten lernen Sie das Verarbeiten von Naturstein und den richtigen Umgang mit den entsprechenden Werkzeugen.

**Teilnehmer:** 20 Personen ab 16 Jahren

**Mitbringen:** Arbeitshandschuhe  
**Kleidung:** Warme, der Witterung angepasste Kleidung, der Kurs findet teilweise im Freien statt.

**Leitung:** Michael Bauer, Bauersteine GmbH, Teufen, www.bauersteine.ch

**Preis:** Fr. 140.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie Werkzeug und Material für das praktische Arbeiten inklusive



www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

## 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:** 18. März 2016

Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss werden 50% des Kursgeldes in Rechnung gestellt; bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung wird das Kursgeld zu 100% verrechnet.



Schon probiert?  
**RUSTIPANI Salami!**



tief-  
gekühlt



**Cetra  
Alimentari**

**PARMIGIANO  
REGGIANO**  
KEILSTÜCK, ca.250g

DIE BESTEN  
ITALIENISCHEN KÄSE,  
FÜR SIE AUSGEWÄHLT.

[www.cetra.ch](http://www.cetra.ch)

März, 2016

## Wintervorräte aufbrauchen: Feuchter Rhabarberkuchen

Es ist höchste Zeit, die Vorräte in der Gefriertruhe aufzubrauchen: Mit den 500g-Säckli **Rhabarberwürfeli** backe ich einen feuchten Rhabarberkuchen. Dazu rühre ich 100g weiche **Butter** mit 3 **Eiern**, 1 Prise **Salz**, 200g **Zucker** und 1 Päckli **Vanillezucker** in der Küchenmaschine schaumig. Dann mische ich 200g gesiebt **Mehl** mit einem halben Päckli **Backpulver** unter die Masse. Zuletzt gebe ich noch die Rhabarberwürfeli dazu und schon fülle ich die Masse in eine Springform mit ca. 24 cm Durchmesser, die mit Backpapier belegt ist. Den Kuchen stelle ich aufs Gitter der untersten Rille in den Backofen, den ich vor 10 Min. auf 180° C vorgeheizt habe. Jetzt lasse ich ihn 60 Min. backen. Den ausgekühlten Kuchen bestäube ich für den sofortigen Gebrauch mit **Puderzucker** oder übergiesse ihn mit dunkler Schoggi glasur von Dr. Oetker. Mit der Schoggi bleibt der Kuchen 2-3 Tage feucht. Als unsere drei Kinder noch klein waren, verzierten wir den Kuchen mit Smarties. Übrigens, kaum spriest wieder frischer Rhabarber, wünscht sich meine Familie den leckeren Rhabarberkuchen. Das wird ein guter Start in den Frühling.

«En Gute wünscht Ihnen»  
Bernadette



**Bernadette Hotz**,  
Erlebnishof Zugerland (ZG)

Volg

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebnisswelten im Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Auf dem rollstuhlgängigen Erlebnishof in Baar von Bernadette und Hermann Hotz-Mathis erwarten Sie Einblicke in den Obst- und Beerenanbau sowie die Verarbeitung und Weiterveredlung der Früchte zu Spezialitäten. Auch bietet die Familie Gästebewirtung mit Farm-Safari und Schaubrennen an.

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnah erleben



Volg

PURINA®

**felix**®

Echt clever!

**MEGA PACK**  
für mega  
clevere Katzen!

**15.90\***  
statt 23.10 CHF



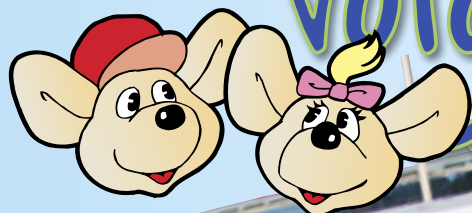
\* vom 14.03. bis 19.03.2016 solange Vorrat



Folgen Sie FELIX und spielen Sie mit  
ihm das ganze Jahr auf  
[www.facebook.com/Felix.Switzerland](http://www.facebook.com/Felix.Switzerland)

PURINA®

Your Pet, Our Passion.™



# volgi & volgine



## Jetzt wird's bunt! Das neue HEY ist da!

Ganz schön farbig ist das neue HEY geworden. Kein Wunder, denn wir erforschen die Farben des Regenbogens. Farbige Kugeln sind beim Boccia im Spiel – wir waren beim Training dabei. Der Laubfrosch ist zwar meistens grün, aber ein überaus spannendes Tier. Dies und viel mehr Buntes und Farbenfrohes gibt's im neuen HEY in eurem Volg. Dort liegt es – farbig wie immer – zum Abholen bereit.

## IN DIE KISTE GUCKEN UND THEATER MACHEN

In die Kiste gucken so viel man will: Volgi & Volgine machen sich ihr eigenes Programm – mit einer selbstgebastelten Theaterkiste.

Lassen wir einen König, ein wildes Tier oder einen Helden aus der Kiste! Wir bauen ein Kistentheater. Davon gibt's keine eckigen Augen und das Programm bestimmen wir selber. Alles was wir brauchen, sind eine Kartonkiste (Keine da? Frag doch einfach in deinem Volg danach), ein paar Spiesschen oder Holzstäbchen und Spielfiguren.

### Die Geschichte ist das A und O

Das Wichtigste jedes Theaters ist die Geschichte. Vielleicht fällt einem nicht sofort eine ein. Dann kennt ihr bestimmt ein Märchen, welches sich nachspielen lässt. Als Spielfiguren eignet sich fast alles: Stofftiere, Playmobil oder auch selbstgebastelte Figuren. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Und die Aufmerksamkeit ist euch sicher, wenn es heisst: Vorhang auf!



**1** Wir haben eine Gemüsebox gefunden. Dieser schneiden wir den Boden so auf, dass zwei Türchen entstehen – statt eines Vorhangs.

**2** Bühnenbild: Wenn's schnell gehen soll, hilft ein Bild aus einer Zeitschrift oder das Landschaftsbild von einer Volg-Einkaufstasche. Künstler malen sich selber ein tolles Bühnenbild.



**3** Figuren ausdrucken, auf Karton kleben, ausschneiden und mit einem Spiesschen versehen werden sie zu Theaterpuppen. Aber auch eine bemalte WC-Rolle, eine ausgestopfte Socke oder gar Schwester Barbie können eine Rolle in deinem Kistentheater übernehmen.



# Entdecke den erfrischend anderen Geschmack

**CHF 9.30**  
statt CHF 11.70

**Feldschlösschen Braufrisch 6x50cl**  
Gültig von 28.03. – 02.04.2016 (solange Vorrat)

Mit Verantwortung  
genießen.



**Feldschlösschen  
verbindet Neugierige**

Weitere Infos unter [www.feldschloessen.ch](http://www.feldschloessen.ch)



Gebraut in der Schweiz







*Herrliche Kombination:  
Das Bärlauch-  
Pesto harmoniert  
bestens mit dem Lachs.*



### Lachs mit Bärlauchpesto

Zutaten für 4 Personen:  
50 g **Bärlauch** sehr fein schneiden,  
50 g **Mandelstifte** hacken und mit 50 g  
geriebenem **Sbrinz** und 1 dl **Rapsöl**  
mischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschme-  
cken. **Lachs** mit Haushaltspapier trocken  
tupfen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.  
1 EL **Erdnussöl** in einer Bratpfanne erhitzen,  
1 TL **Butter** dazugeben. Lachstranchen  
beidseitig anbraten, mit **Salz** und **Pfeffer**  
würzen und im Ofen bei 80 °C durchziehen  
lassen. Lachs auf den Tellern anrichten,  
mit Pesto garnieren und servieren.  
Zubereitung: 45 Min.

**Tipp:** Mit einem Risotto servieren!



**D**er Bärlauch ist die Frühlingspflanze par excellence – auch weil er wegen seines typischen Knoblauchgeruchs vielseitig in der Küche eingesetzt werden kann. Klassiker sind Bärlauchspätzli, Bärlauchkräuterbutter oder schlichtweg Bärlauch als Schnittlauchersatz. Die Pflanze, welche noch ganz andere Namen trägt wie Knoblauchspinat, wilder Knoblauch, Waldknoblauch, Hundsknoblauch, Hexenzwiebel, Zigeunerlauch und Ramsen, lässt sich auch sehr gut mit Fisch kombinieren – als Pesto.

### Duftender Frühlingsbote

Frischer Bärlauch sorgt für Frühlingsstimmung in der Küche. Sein intensiver Duft regt die Sinne an – und die Verdauung. Er galt früher als beliebtes Hausmittel bei entsprechenden Beschwerden. Wo immer Sie ihn verwenden, bringt der Bärlauch eine gute Portion Frühlingsfrische in jedes Gericht. Wärschaft als kräftige Zutat in einer Rösti oder delikant in einer Terrine, mit Bärlauch wird jedem Geniesser klar: Der Frühling hat begonnen!



*Frühlingsgefühle  
in der Küche: Mit  
Bärlauch lassen  
sich unzählige  
Gerichte verfeinern.  
Ein selbstgemachtes  
Bärlauchpesto  
ist schnell gemacht  
und verzaubert  
Ihre Gäste.*

**Im Frühling ist er da und hinterlässt in Waldstücken seinen unverkennbaren Duft: Der Bärlauch. Genau diesen würzigen Knoblauchduft gibt es auch im Volg.**



*Ob in der Salatsauce oder im sämig-würzigen Weichkäse: Feines mit Bärlauch finden Sie zu jeder Jahreszeit in Ihrem Volg.*



**IN AKTION!**  
VOM 21.03. – 26.03.2016



Heineken 6 x 25 cl EW\*  
**CHF 6.50**  
statt CHF 8.10



Heineken 6 x 50 cl DS  
**CHF 10.90**  
statt CHF 14.40

**JETZT ZUGREIFEN!**

\*Heineken 6 x 25 cl EW nur regional erhältlich

  
**Heineken**<sup>®</sup>  
open your world

**ICE  
COLD  
SHOT**



Enjoy Responsibly  
[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

[www.jagermeister.com](http://www.jagermeister.com)

## Schweinssteak auf Frühlingsgemüse mit Bärlauchbutter

Zutaten für 4 Personen:

### Bärlauchbutter:

- 100 g Butter, weich
- ½ TL Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronensaft
- ½ Zitronenschalenpaste
- 2 EL Bärlauch, gehackt

### Steak und Gemüse:

- 2 Zucchini
- 2 Fenchel
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 4 Schweinssteak
- 1 TL Senf
- 2 EL Erdnussöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Butter mit Salz verrühren, bis sich Spitzchen bilden. Knoblauchzehe pressen, dazugeben und mit Zitronenschalenpaste und Zitronensaft unterrühren. Bärlauch daruntermischen, Butter zwischen zwei Backpapierbögen 2 cm dick ausrollen und kalt stellen.
2. Gemüse in gleichmässige, feine Streifen schneiden, im Olivenöl andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dünsten, bis es knapp weich ist.
3. Steaks mit Senf einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen, im Erdnussöl rundum scharf anbraten und im Ofen bei 120 °C 20 Min. durchziehen lassen. Gemüse auf Teller anrichten, Steaks auf Gemüsebeet geben.
4. Aus der Butter Hasen ausstechen, auf die Steaks geben und sofort servieren.

Zubereitung: 50 Min.

Tipp: Anstelle von Bärlauch Basilikum verwenden.

## Pouletbrust im Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

### Für die Pouletbrüste:

- 4 Pouletbrüste, à je ca. 130 g
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Bratbutter
- 320 g Blätterteig, viereckig ausgewallt
- 1 Eigelb

### Masse:

- 2 EL Kräuter, gehackt (Peterli, Schnittlauch, Majoran)
- 20 g Steinpilze, getrocknet
- 1 Zwiebel
- 4 Sch. Bratspeck
- 175 g Brät

Zubereitung:

1. Pouletbrüste würzen, beidseitig gut anbraten und abkühlen lassen.
2. Für die Masse Steinpilze 10 Min. einweichen. Pilze und Zwiebel fein hacken. Specktranchen in einer Bratpfanne knusprig braten und heraus-



- nehmen. Gehackte Zutaten und Kräuter im Speckfett 5 Min. dünsten, erkalten lassen. Speck fein zerbröseln. Alles mit dem Brät mischen.
3. Teig auslegen und in vier Rechtecke teilen. Hälfte der Brätmasse auf die Oberseiten der Pouletbrüste streichen. Mit der bestrichene Seite nach unten auf die Halbseite der Teigecken legen und mit der restlichen Masse bestreichen. Die freien Teighälften satt über das Fleisch legen, die Ränder gut andrücken.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel etwas einstechen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Min. backen, herausnehmen. Vor dem Aufschneiden 5 Min. ruhen lassen.

Zubereitung: ca. 40 Min. + Backzeit ca. 30 Min.

## Ostertörtli mit Vanillesauce

Zutaten für 8 Förnli à 10 cm ø:

- Butter für die Förnli
- 1 Mübeteig, ausgewallt
- Puderzucker
- Zuckereili für Garnitur

### Füllung:

- 6 dl Milch
- 1 Pr. Salz
- 90 g Hartweizengriess
- 3 Eier
- 120 g Mandelblättchen
- 75 g Sultaninen
- 1 Msp. Zitronenschalenpaste
- 100 g Zucker

### Für die Sauce:

- 1 Vanilleschote
- 1,5 dl Milch
- 1,5 dl Rahm
- 20 g Zucker
- 3 Eigelb

Zubereitung:

1. Förnli ausbuttern. Aus dem Teig Kreise ausschneiden, die etwas grösser sind als die Förnli. Teigronellen in die Förnli legen, Boden mit einer Gabel einstechen und kühl stellen. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Für die Füllung Milch und Salz aufkochen. Griess einrühren und auf kleiner Hitze unter stän-

digem Rühren einige Minuten kochen lassen, bis ein dicker Brei entsteht. Leicht auskühlen lassen. Eier teilen, Eigelb, Mandelblättchen, Sultaninen und Zitronenschalenpaste unter den Brei rühren. Eiweiss steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Eischnee sorgfältig unter den Griess ziehen. Füllung auf Kuchenböden verteilen. In der unteren Ofenhälfte ca. 20–25 Min. backen.

3. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Törtli aus den Förnli nehmen und auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Eili dekorieren.

4. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel herauskratzen. Vanillemark und Schote mit der Milch und dem Rahm in einen Topf geben und aufkochen. Einige Minuten köcheln, die Milchlösung von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker vermischen und leicht schaumig schla-

gen. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Eigelb-Zuckermischung unter ständigem Rühren in die Milch geben. Die Milch darf beim Einrühren des Eigelbs nicht kochen. Die Vanillesauce erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen.

5. Törtli auf Teller anrichten und mit Vanillesauce servieren.

Zubereitung: ca. 45 Min. + ca. 25 Min. backen



## Wurst im Teig

Zutaten für Cakeform von 30 cm Länge:

- Butter für die Form
- 420 g Zopfmehl
- ½ EL Salz
- 30 g Hefe
- 3,5 dl Milch
- 220 g Butter, flüssig
- 1 Ei, verquirlt
- 2 EL Thymianblätter, frisch
- 6 Lattich- oder Kopfsalatblätter
- 3 Bauernbratwürste
- Senf
- 3 EL Rahm

Zubereitung:

1. Cakeform einbuttern. Mehl und Salz in Schüssel mischen, eine Vertiefung machen. Hefe mit Milch auflösen und samt Butter, Ei und Thymian in die Vertiefung geben. Mit einer Kelle von der Mitte aus zu



einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

2. Mittelrippe bei Lattichblättern entfernen. Blätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausheben, eiskalt abschrecken und auf sauberen Küchentüchern abtropfen lassen. Würste mit Senf bestreichen und in Lattich einwickeln. ⅓ des Teigs in Cakeform geben. Würste hineindrücken. Restlichen Teig darüber legen. Zugedeckt nochmals ca. 20 Min. aufgehen lassen.

3. Ofen auf 200 °C vorheizen, Wurstcake in der Ofenmitte ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, Cakeoberfläche mit Rahm bestreichen, auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 25 Min. + ca. 80 Min. aufgehen lassen + ca. 40 Min. backen

Tipp: Lauwarm zum Apero oder zusammen mit einem Salat als Hauptmahlzeit servieren.

## Grüne Hasensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Blätterteig, ausgerollt
- 1 Eigelb
- 300 g Spargeln grün, gekocht\*
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 TL Mehl
- 2 dl Spargelsud
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Aus dem Blätterteig Hasen ausstechen, auf ein mit Backpapier bedecktes Blech geben, mit Ei bestreichen und im Ofen bei 185 °C 12 Min. backen.

2. Spargeln in 2 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf Butter erhitzen, Zwiebeln und Spargeln dazugeben, kurz anziehen.

3. Mit Mehl bestäuben, mit Sud ablöschen und etwas köcheln lassen. Rahm dazugeben, mit dem Mixstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit dem Mixstab aufschäumen.

4. Mit Blätterteig-Hasen garnieren und servieren.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: \* Spargelsud nach dem Kochen auf die Seite stellen.

## Blattsalat mit Käsecracker

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopfsalat, gerüstet
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Senf
- 1 EL Mayonnaise
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Condimento
- Balsamico Bianco
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Grano Padano, gerieben
- 2 Sch. Schinken, fein gewürfelt



Zubereitung:

1. Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Mayonnaise, Öl und Essig zu einer Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Schinken und Käse vermischen. Backofen auf 200 °C vorheizen, Blech mit Backpapier auslegen. Aus der Käse-Schinken-Mischung mit genügend Abstand Dreiecke ausstreuen, für 4–5 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen und über dem Wallholz zu «Hasenohren» formen. Liegen lassen, bis der Käse erkaltet und fest ist.

3. Salat mit Sauce vermischen und auf Teller anrichten. Salate mit «Hasenohren» garnieren.

Zubereitung: 30 Min.

TRUE TASTE LASTS LONGER

Drink responsibly

Ballantine's

## Schweinsfilet mit Kräuterfüllung



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweinsfilet
- 60 g getrocknete Tomaten, in Öl
- 3 TL Creme fraîche
- 1 ½ EL Parmesan, gerieben
- 1 TL Paniermehl
- 3 EL Peterli, glattblättrig, grob gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Sch. Rohschinken
- 250 g Cherrytomaten, halbiert
- Salz, Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung:

1. Filet längs bis zur Mitte einschneiden und aufklappen.
2. Tomaten abtropfen, Öl auffangen. Tomaten fein hacken und mit Creme fraîche, Parmesan, Paniermehl und 1 EL Peterli mischen.
3. Schweinsfilet mit Rohschinken belegen, Masse auf dem Schinken verteilen, zuklappen und mit Küchenschnur binden.
4. Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen, Filet rundum anbraten. Auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen, im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 15 Min. garen.
5. 1 EL ÖL der eingelegten Tomaten in der Pfanne erwärmen, Zwiebeln darin andünsten. Cherry Tomaten beigegeben, gelegentlich hin und her schwenken, nicht zu heiss werden lassen. Pfanne vom Herd nehmen, mit 2 EL Peterli mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet etwas abstehen lassen, tranchieren und mit den Cherrytomaten servieren.

Zubereitung: 50 Min.

## Schweinsnierstück mit Spargelfüllung

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Schweinsnierstück
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Rosmarinzwige
- 250 g Spargeln, grün, geschält
- 4 Sch Toast, gerieben
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2,5 dl Weisswein
- Bindschnur



Zubereitung:

1. Schweinsnierstück einschneiden. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Einem Zweig die Rosmarinnadeln abstreifen und diese hacken. Knoblauch schälen und hacken. Beides ins Nierstück geben. Spargeln und Toastbrot ebenfalls in die Mitte geben und Nierstück mit Küchenschnur zu einer Rolle binden.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Zwiebel

schälen, achteln, mit dem übrigen Rosmarin dazugeben, mit Weisswein ablöschen. Im Ofen bei 180 °C ca. 1 Std. garen, nach 30 Min. wenden. Gelegentlich mit Bratfond begiessen und bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

3. Den Braten herausnehmen, zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Bratensatz mit etwas Wasser loskochen und durchsieben. Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce servieren.

Zubereitung: 30 Min. + 1 ½ Std. im Ofen garen

## Kotelett-Piccata auf Kräuternudeln

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Eier
- 4 EL Reibkäse
- 2 EL Mehl
- 4 Schweinekoteletts
- 2 EL Bratbutter
- 500 g Tagliatelle
- 20 g Butter
- 2 EL Kräuter, gehackt (Peterli, Schnittlauch, Basilikum)
- 2 dl Tomatensauce
- Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

1. Eier und Reibkäse in einer Schüssel vermischen, mit Pfeffer, Muskat und Paprika würzen.
2. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch die Käsemasse ziehen und in Bratbutter beidseitig goldbraun braten. Im Ofen bei 80 °C warm stellen.

3. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, mit Butter und Kräutern vermischen.

4. Nudeln auf Teller anrichten, Piccata darauf geben. Tomatensauce erhitzen und über Nudeln und Piccata verteilen.

Zubereitung: 50 Min.





# Für oscarreifen Popcorn-Genuss !



Classic



Butter



Nature



Zucker

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



**Das Original aus den USA!**

## In solid rumantsch

Uss èsi prest puspè Pasca ed ils uffants pon ir a la tschertga da la lieur e da las tschigulattas ch'ella ha zuppà. Las decoraziuns da Pasca, las lieurs da tschigulatta ed ils gniesus da strom ma regordan al temp che jau era anc ina pitschna e gieva mezza a la tschertga. Da mattettas gievan mia sora ed jau la sonda sontga già tut agitadas a durmir. Nus savevan numnadamain tge che spetgava nus l'otra damaun. La dumengia da Pasca, cura che nus pudevan or da letg e giun stiva chattavan nus il blier in plan rudlà en ed embelli cun in bel bindel. La lieur – u plitost sia buna gidantra – aveva zuppà dapertut en chasa pitschens gniesus e malegià in plan per che nus possian ans metter a la tschertga dad els. Sut pigna, en furnel, en truclets, dapertut eran zuppads dus, trais ovs u ina lieuretta da tschigulatta. Jau na sai betg da tge che nus avevan dapli plaschair, da las tschigulattas chattadas u da l'aventura da leger il plan e studegiar, nua ch'il stgazi pudess esser zuppà. Donn che mes dun da leger chartas e da s'orientar è i a perder cun ils onns.

### A la tschertga da la lieur



Restadas èn dentant las quidas da tschigulatta e d'ovs da zutger ed il plaschair da seser ensemen cun la famiglia e giudair in pèr bels dis da festa cun bunas tratgas.

Jau As giavisch ina bella Pasca e buna fortuna da tschertgar da la lieur.

*Marina Wyss*

Marina Wyss

## Wussten Sie, dass . . .

### • • • wieder Spielpläne für Ihre Kleinen gratis aufliegen im Volg?

«Volgi & Volgine auf dem Zeltplatz» – «Volgi & Volgine im Gemüsegarten» – «Volgi & Volgine am Rheinfall» – Die bei Kindern so beliebten Spielbögen liegen jetzt wieder gratis in Ihrem Volg auf! Zu den Kulissen «Zeltplatz», «Gemüsegarten» und «Rheinfall» gibt es selbstverständlich auch die passenden Holzfigürli. Bei jedem Einkauf im Volg erhält jedes anwesende Kind gratis das Figürli seiner Wahl. Denn was unter all den zahlreichen Figuren am besten zu «Zeltplatz», «Gemüsegarten» oder «Rheinfall» passt – das überlassen wir besser der unbegrenzten Fantasie der Kinder.



### • • • in Seedorf BE und in Eggersriet SG je ein neuer Volg-Dorfladen eröffnet wurde?

Die Einwohner von Seedorf dürfen sich seit dem 18. November 2015, jene von Eggersriet seit dem 16. Dezember 2015 über ihren Dorfladen freuen. In beiden Ortschaften konnte Volg eine Versorgungslücke schliessen: mit einem umfassenden Sortiment und attraktiven Öffnungszeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



## Rückschau ←

### Novissimo

#### S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Je ein Bräter von Le Creuset im Wert von Fr. 339.- geht an Hanni Wernli aus Asp, Heidi Bischof aus Teufen, Jürg Dosch aus Chur, Monika Pace aus Embrach, Rudolf Utz aus Rüttenen, Annemarie Friedrich aus Männedorf, Stefan Schreier aus Biberist. Je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.- gewinnen Hans Brändle aus Elm, Werner Baur aus Winterthur, Irene Arber aus Gränichen, Max Huber aus Fehraltorf, Anita Benz aus Altstätten. Und an weitere zehn Personen geht je ein Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.-.

Lösungswort 01/16: «Vorwaschgang»

### Auflösung des Energizer-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 12/15: Antwort A, Auslaufschutz



Markus Berger aus Bertschikon, der Gewinner des Hauptpreises, bei der Preisübergabe mit Herrn Claudio Crippa von Marchon/Energizer SA (l.) und Volg-Produktmanager Josef Mühlebach (r.).

## Gewinnen mit Marchon Energizer

Der 1. Preis, ein Flyer E-Bike RS 7.00 im Wert von Fr. 3'300.-, geht an Markus Berger aus Bertschikon. Über den 2. bis 11. Preis, je ein Bose SoundLink Mini Bluetooth Speaker II im Wert von Fr. 200.-, dürfen sich Nathanael Bertschi aus Brugg, Gaby Eberle aus Gais, Isabelle Krummenacher aus Ennetbürgen, Claudia Nötzli aus Niederglatt, Christina Pleisch aus Ascharina, Claudia Niggli aus Grüşch, Mona Gambon aus Luzern, Daniela Tresch aus Zofingen, Rebekka Baselgia aus Tagelswangen, Daniela Wüest aus Eschenbach freuen. Und nochmals 20 Personen haben ein Energizer-Paket im Wert von Fr. 85.10 gewonnen. Je ein Reisegutschein der SBB im Wert von Fr. 50.- geht an weitere 20 Personen.

## De grünen Duume

Der Frühling kommt, die warmen Frühlingstage stimmen zuversichtlich und die überwinterten Frühjahrsblüher erfreuen uns. Je nach Temperatur können Sie die Winter- und Frostschutz-Massnahmen von den Pflanzen entfernen und mit dem Anlegen der Gartenbeete beginnen. Lockern Sie den Boden mit verschiedenen Harken auf, düngen Sie am besten mit reifem Kompost.

Im Ziergarten dürfen Sie nun robuste Sommerpflanzen einpflanzen oder aussäen und Knollen- und Zwiebelgewächse einsetzen. Mehrjährige Kräuter schneiden Sie jetzt zurück. Wer auf der Terrasse oder auf der Fensterbank ein freies Plätzchen hat, zieht dort feine Kräuter: Majoran, Thymian, Lavendel, Schnittlauch und Peterli oder Kresse, Sprossen, Zucchini, Melonen, Tomaten und Paprika. Endlich beginnt sie wieder, die Gartensaison!



## Vorschau →

### Das nächste «Öise Lade» 04/16 erscheint am 31. März 2016.



## Salate raffiniert garniert

Sie sind grün, sie sind gesund und lecker sind sie dazu, unsere Salate. Raffiniert garniert und herzhaft angereichert, sind die vermeintlichen Beilagen die Co-Stars zu unseren Gerichten oder Grilladen.



## Es grünt und spriesst so schön ...

Immergrüne Pflanzen sind eine Augenweide und geben Struktur im Raum. Wir stellen verschiedene Pflanzen für unterschiedlichste Ansprüche vor. Dazu nehmen wir auch grüne Köstlichkeiten wie Sprossen, Kresse, Käuter und Co.

Mehr Informationen zu BEA unter  
[www.bea-verlag.ch](http://www.bea-verlag.ch) oder Tel. 056 444 22 22



**öise lade**  
gedruckt in der  
Schweiz



# Lindt



## HAPPY EASTER



18.95



3 für  
pour  
per 2

10.90  
statt 16.35



4.20



10.20



# GRATIS

1 Fotobuch Gutschein  
auf jedem GOLDHASE Milch 100g & 200g

Gutschein-Code  
im Wert von CHF 20.-\*  
online einlösen auf  
[www.fotokasten.ch/lindt](http://www.fotokasten.ch/lindt)

 **fotokasten**

\*Maximal 1 Einlösung pro Kunde. Solange Vorrat.