

öise lade

Küche
aktuell
.....
Oster-Impressionen

Mehr zum Thema

Auf zu den Oster-Inseln

ERFRISCHEND NATÜRLICH



VOLVIC GRÜNTEE MIT MINZEGESCHMACK



Editorial

Was kochen wir zu Ostern? Die Frage stellen sich vermutlich manche von uns jedes Jahr wieder. Ostern ist eine jener besonderen Gelegenheiten, um sich mit Familie und Freunden an einem reich gedeckten Tisch

Was zu was? zu versammeln. Das fängt am Karfreitag an, dem Fischtag par excellence, und geht bis Ostermontag. Abwechslung wird da zum Muss. Variantenreichtum ist in dieser Ausgabe unseres Kundenmagazins das grosse Thema: farblich dekorativ, kulinarisch und önologisch. Denn Ostern und Wein sind traditionell miteinander verbunden.

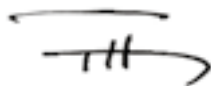
Aber was trinkt man zu was? Welche Weine passen etwa zu Spargeln? Oder zu Suppen? Welche zu Süsswasser- und welche zu Meeressfischen? Auf diese Fragen antwortet unser Weinfachmann Kurt Feser in einem der 10 Videoclips der neuen Staffel rund ums Thema Wein. Auf www.volg.ch/weinwissen zu sehen.

Ich wünsche Ihnen frohe Ostern.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



**Männersache
Worüber
Mann
Bescheid
wissen
will
51**

- 5 Küche aktuell**
Willkommen zu den Oster-Inseln
- 9 Kochschule**
Oster-Vorfremden
- 12 Wein- und Käseangebot des Monats**
Käse aus der Höhle – Wein aus der Höhe
- 15 Einfach & bequem**
Für das königliche Osterfest
- 18 Vorteil Volg**
Nah & einfach
- 21 Aktueller Tipp**
Was hinter dem blauen Sticker alles steckt
- 22 Typisch Schweiz – Typisch Volg**
Weisse Zähne made in Switzerland
- 24 Exklusives Spezialangebot**
Vorzeige-Italiener zu Vorteilspreisen
- 29 In eigener Sache**
Aus Liebe zum Wein: 10 neue Kurzfilme
- 31 Volg-Besuchstage**
Spannendes am laufenden Band
- 33 Mehr zum Thema**
Farbenfrohe Oster-Inseln
- 41 Wettbewerb**
Mäximaler Genuss mit Kägi
- 43 Feins vom Dorf**
«Fürs Bündner Ambiente»
- 45 Aktueller Tipp**
Alpine Durstlöcher
- 46 Novissimo**
Der Romeo unter den Schoko-Stängeln
- 49 Hausmarke**
Die Bierwelt aufmischen
- 51 Männersache**
Worüber Mann Bescheid wissen will
- 53 NATURENA Rezept**
Hefeteigringli für den Osterbrunch von Helen Schmid
- 55 Freizeit Kochkurs**
Vom Wurstesser zum Wurstproduzenten
- 57 Freizeit NATURENA**
Die Volg Erlebnishöfe im Mai
- 58 Freizeit Teens**
Comix Fabrik – Bewege deine Comic-Figur
- 60 Volgi & Volgine**
Mach dein Velo startklar
- 63 Saison**
Spinatsalat – ein guter Rat



5

Küche aktuell
Willkommen zu den Oster-Inseln



Vorteil Volg
Nah & einfach
18



Das Themenheft

Süsse Ostern

33 mehr zum thema



Feine Rezepte für Warme Frühlingstage

Pouletbrüstchen im
Blätterteigmantel

Dieses und viele weitere
Rezepte finden Sie
auf www.LEISI.ch



Jetzt in Aktion!

25% Rabatt auf alle LEISI Blätterteige

Aktion gültig vom 4. bis 9. April 2017



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Küche aktuell

Forellenröllchen mit Kräutern auf Zitronen-Spargel-Risotto
Weil Fisch ein alter Osterbrauch ist – und ein guter dazu.



Ostern ist ein Fest der Traditionen. Osterfeste müssen deswegen aber nicht immer gleich sein. Lassen Sie sich von Speisen, Stimmungen und Stilen unserer Oster-Inseln zu neuen Ufern inspirieren.

Willkommen zu den Oster-Inseln



Weisse Spargel-suppe mit grünen Croutons
Auch farblich eine Augenweide – und der erste Eindruck zählt.

ZMITTAG-INSEL



TIPP

Der rubinrote, nach Beeren, Kirschen und Vanille duftende, im Mund warme und geschmeidige **Goldbeere G Cuvée Prestige** ist ein idealer Begleiter von Lammgerichten.



TIPP

Der fruchtige, erfrischende **Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige** mit Aromen exotischer Früchte und Kernobst eignet sich vortrefflich zu Fischgerichten, Gemüse und als Aperitif.

Zu Ostern haben sich im Lauf der Zeit zahlreiche Bräuche entwickelt, die uns lieb sind: kulturell und kulinarisch. Trotzdem müssen Osterfeste nicht immer gleich aussehen. Feiern Sie mit unseren Oster-Inseln. Ostern ist ja auch Frühlingszeit – die Zeit der ersten Blumen, der bunten

Farben und vieler feiner Zutaten, die uns die Natur beschert. Das hat uns zu thematischen Inseln der Festtafel-Gestaltung inspiriert: nach Tageszeiten, Rezeptgruppen, Farbstimmungen und, wie im «Mehr zum Thema» eingehend beschrieben, nach dekorativen Einheiten aufgeteilt.

Lammierstück auf Kartoffel-taler mit Thymiansauce
Das traditionelle Osterlamm lässt sich auch unkonventionell servieren.



Küche aktuell

**Morchel-Shot
im Gläsli**
Auf ein Glas Pilz
mit Familie und
Gästen



**«Apero-Ravioli»
mit Spargeln und Schinken**
Die gewinnende Spargel-
Schinken-Kombination kann
auch mal anders zubereitet
werden.

APERÖ- INSEL



TIPP

Der hellgelbe, grünlich reflektierende **VOLGAZ Vin Mousseux** mit Noten von Zitrusfrucht, Muskat, Holunder- und Lindenblüten passt hervorragend zu Apero-Häppchen.

Ostern ist das Fest der Familie. Da kommen diverse Generationen, aber auch ganz verschiedene Geschmäcker und Vorlieben zusammen. Geboten wird möglichst jedem etwas: von Gross bis Klein und von Schleckmaul bis Geniesser. Zu diesem Zweck haben wir kleine Inseln geschaffen: farblich, dekorativ und kulinarisch abgestimmt. Durchstreifen Sie mit uns diese Oster-Inseln. Nehmen Sie von jeder etwas mit, das Sie inspiriert. Und widmen Sie Ihrer Familie zu den Festtagen Ihre eigenen kleinen Insel-Kreationen.

ZVIERI- INSEL

Apfel-Ingwer-Limonade
Kein Fett, kaum Kalorien:
der Rundum-Wohlfühl-Drink
par excellence



Volg-Kochkurs im Mai:
Hier geht's um die Wurst
Spätestens nach diesem Kursbesuch werden Ihnen Würste nie mehr wurst sein und die Extrawürste eine ganz neue Bedeutung für Sie haben.
Infos dazu finden Sie auf Seite 55.

ZMITTAG- INSEL

**Marinierter Mozzarella
mit Rohschinken chips**
Mit dem gewissen Etwas an
Italianità wird jedes Essen
zum Vergnügen.



**Gebratene Crevetten mit
Spargeln, Kräutern und Knoblauch**
Wenn die Crevette auf
die Spargel trifft: ein Pfannen-
gericht der Extraklasse



TIPP

Der fruchtige und weiche, in
Fässern zu seiner feinen Eleganz
ausgebaute **Rioja DOCa La
Tonada 3 Bandas** ist ideal zu
kräftigen, rustikalen Gerichten.



Spargeln im Lamm
Ein Fest für Lamm- und
Spargel-Liebhaber



TIPP

Der dunkelrote **Stella d'Argento
Primitivo di Manduria DOC**
mit Aromen von Beeren, Dörr-
früchten, Steinobst und etwas
Würze harmoniert vorzüglich mit
Fleischgerichten.

Jeder und jedem
seine kleine Insel

Gewürzkekse

Können zu würzigen wie
auch zu süssen Gerichten
oder Aperio-Häppchen
serviert werden



Unser bestes Stück Natur.

Weil die

Natur das schönste Zuhause ist.

www.agrinatura.ch



Landjäger

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



Schweinskoteletts

Der Klassiker unter den 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.



SCHRITT für SCHRITT Apero-Löffel



① Gehobelte Randenscheiben in Zucker-Salz-Lösung tauchen und auf Backpapier legen.



② Im 100 °C heißen Ofen 1,5-2 Stunden trocknen lassen.

Oster-Vorfreuden Schlafraffenland in Sicht: Es ist die Insel der kleinen Vorfreuden, der Apero-Häppchen und Amuse-Bouches – ein Muss für jedes Fest. Dank der Anregungen und Anleitungen sowie Tipps & Tricks unseres Küchen-Experten werden Zubereitung und Präsentation sehr schnell zum Spass für jeden Hobby-Koch. Und zur gelungenen Überraschung für Familie und Freunde. Um mehr Zeit mit ihnen als in der Küche zu verbringen, können diverse Vorbereitungs-schritte in aller Ruhe zu einem früheren Zeitpunkt durchgeführt werden. Vorfreude ist garantiert.



TIPPS & TRICKS von Jonas Schönberger

- Sobald die Spargeln im Wasser sind, sollte eigentlich kein Deckel mehr auf den Topf, da sie sich sonst verfärben könnten. Zugedeckt oder nicht zugedeckt ist letzten Endes aber auch eine Frage der eigenen Kochphilosophie.
- Mit Zitrone, Vanillestängeln oder anderen Gewürzen ergänzter Sud gibt dem Spargel eine überraschende, neue Note.
- Das Verwenden des Einweichwassers getrockneter Pilze wie beispielsweise Morcheln wirkt Aroma verstärkend. Aber wegen des sandigen Bodensatzes unbedingt zuerst sieben.

*Spargelragout im Gläsli
Schmeckt gut.
Sieht gut aus. Und macht sich gut.*



*Apero-Löffel mit Lachs und Kresse
Ein Löffel voll Eleganz, Raffinesse, Genuss*



SCHRITT für SCHRITT Spargelragout



① Spargelstücke im Mehl wenden.



② Bemehlte Spargeln in Butter goldbraun braten.



Real Thai steht für authentische und traditionelle Rezepturen der thailändischen Küche. Es werden nur authentische Zutaten eingesetzt, auf den Einsatz von künstlichen Farbstoffen wird hierbei komplett verzichtet. Das Sortiment beinhaltet Saucen, Pasten, Nudeln und vieles mehr. Alle Real Thai Produkte werden in Thailand produziert.



Lachsmedaillon

Lachs gehört zu den beliebtesten Fischen der Schweizer. Sein zartrosa Fleisch ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Das Allroundtalent lässt sich gekocht, gebraten, gedämpft und geräuchert geniessen.



Pangasiusfilet

Pangasius entspricht voll und ganz dem Geschmack der Schweizer. Dank seinem festen, weissen Filet beinah ohne Gräte und seinem neutralen Geschmack eignet er sich für die verschiedensten Zubereitungen.

Forellenfilets (Zucht)

Süsswasser-Forellen lieben kühle, klare und fliessende Gewässer und kommen in zahlreichen Arten vor.



Dorschfilet

Dorsch wird der junge Fisch genannt, Kabeljau der erwachsene. Das fettarme, weisse Fleisch hat einen eher neutralen Geschmack und lässt sich vielseitig zubereiten.



TIPP

Der **Beaurempart Grande Réserve Pays d'OC** mit Aromen von Schwarzkirsche, Heidelbeere, zarter Holzwürze, Caramell, Vanille und Kräutern ist ein vielseitiger Begleiter.



Lachs auf Spargeln im Pergament
Karfreitag ist Fischtag – ein Festtag in jeder Beziehung mit diesem nicht sehr aufwendigen Gericht.

Das Volg
**FRISCH-
FISCH**
Angebot



Volg

Jetzt Frischfisch vorbestellen in Ihrem Volg

Profitieren Sie vom Volg Frischfisch-Aktionsangebot. Bestellen Sie frühzeitig den Frischfisch Ihrer Wahl vor – und holen ihn bequem ein, zwei Tage vor Karfreitag in Ihrem Dorfladen ab. Bestelltalons und Angebots-Flyer mit Informationen zu den diversen Fischarten sowie Zubereitungsanregungen liegen in jedem Volg auf.

Vorbestellungen werden bis spätestens Freitag, 7. April 2017, 12 Uhr in Ihrem Volg-Laden entgegengenommen.



*Rohschinken-
körbli mit Frühlings-
gemüse-Salat
Die genussvolle
Leichtigkeit des Seins*



*Alles, was Ihre Ostertage noch
angenehmer und schöner gestaltet,
bietet Ihnen Ihr Volg.*



*In Ihrem Volg finden
Sie selbstver-
ständlich auch
fixfertige, schmucke
Osternester.*

*Servietten mit Oster-
und Frühlingsmotiven
bedruckt – natürlich
aus Ihrem Volg*



Fisch, Fleisch, Festzeit Gerade an Festtagen kommt es immer wieder vor, dass es mal schnell gehen oder gar improvisiert werden muss: etwa bei unerwartetem Besuch. Ob Fisch, Fleisch oder Salate – in Ihrem Volg finden Sie eine grosse Auswahl an Produkten, die sich im Handumdrehen zu einer ansprechenden Delikatesse zubereiten lassen. Sorgen Sie am besten rechtzeitig vor und vergessen den Last-Minute-Stress. Keinesfalls vergessen sollten Sie, dass Karfreitag Fischtag ist – und Ihr Volg traditionell mit einem Frischfisch-Angebot auf Vorbestellung aufwartet. Frohe Ostern.

neu



Monats-Hit

Schweinsnierstück-Steak des Monats April: mit Bärlauch-Marinade

Pünktlich zur Grillsaison wartet Ihr Volg mit Abwechslung auf. Schweinsnierstück-Steaks finden Sie nun jeden Monat in einer andern Marinade in Ihrem Volg-Kühlregal. Im April in einer exquisiten Bärlauch-Marinade. Lassen Sie sich auch kommenden Monat überraschen.





Wein- und Käseangebot des Monats

Wein aus dem Hügelland am Gardasee, Käse aus Kaltbachs Sandsteinhöhlen – gemeinsam genossen: phänomenal.

Dahin, dahin» wollte schon Goethes Romanheld Wilhelm Meister «ziehn». Ins Umland des betörend schönen Gardasees mit seinem milden Klima und üppiger Vegetation: Da, wo Olivenbäume, Palmen, Oleander, Zedern, «die Zitronen blühen» und schon die antiken Römer Weinberge anlegten, weil die Reben im leichten, reichhaltigen Erdboden in Seenähe tief wurzeln können.

Spitzenwein von den Moränenhügeln am Gardasee

In dieser atemberaubenden Gegend beginnt auf weichen, dem Seeufer sanft zugeneigten Moränenhügeln auch das renommierte Valpolicella-Anbaugebiet. Ein Weingut, das sich seit fünf Generationen um seine Weinberge kümmert und edle Weine produziert, steht in Bardolino: die Cantina Fratelli Zeni. Hier keltert man den Valpolicella Ripasso DOC Superiore nach klassischem Ripasso-Verfahren: Dazu werden bereits vergorenem Valpolicella Traubentrester vom Amarone zugefügt. Das verleiht dem Wein mehr Farbintensität, Fülle und typische Amarone-Geschmacksnuancen. Und verschafft Ihnen den Genuss eines Weins von Welt.

Wein des Monats
Valpolicella Ripasso DOC
Superiore Zeni, Italien,
75 cl, statt Fr. 15.50
Fr. 11.90



KALTBACH

Käse des Monats
Kaltbach Emmentaler AOP
100 g, statt Fr. 3.20
Fr. 2.50
250 g, statt Fr. 7.90
Fr. 6.25

Valpolicella Ripasso DOC Superiore Zeni, 2014, Italien

Charakter Dieser rubinrote Italiener mit Aromen reifer Beeren und Sauerkirschen entzückt den Gaumen mit fülligem Auftakt und lang anhaltendem Abgang.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–17 °C

Passt zu Grillfleisch, Pizza, Pasta, Käse

Punkte 17,5*

Käse aus der Höhle – Wein aus der Höhe



Spitzenkäse aus den Sandsteinhöhlen von Kaltbach

Weit über unsere Landesgrenzen hinaus geschätzt wird auch der Kaltbach Emmentaler AOP. Dieser schmackhafte Emmentaler hat eine Gesamtreifedauer von zwölf Monaten. Neun Monate davon reift er in der mineralhaltigen Höhlenluft der Sandsteinhöhle von Kaltbach. Durch diesen besonderen Reifeprozess entsteht die schwarze

Rinde – neben den typischen Löchern ein weiteres Merkmal dieses speziellen Käses. Während dieses Reifeprozesses bilden sich ausserdem weisse Kristalle und Wassertropfen: die sogenannten «Freudentränen». Freuen wird sich auch Ihr Gaumen – umso mehr, wenn dieser Spitzenkäse von einem Spitzenwein begleitet wird.

Diese Aktion gilt vom 3. bis 29. April 2017, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2017» von Chandra Kurt.

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, Jahrgangsänderungen vorbehalten



75 cl, statt Fr. 13.50
Fr. 10.50

Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige, 2015, Schweiz

Charakter Dieser fruchtige, frische Weisswein besticht durch dezentes Bouquet, harmonische Struktur und Aromen exotischer Früchte und Kernobst.

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

Passt zu Aperitif, Eglifilets, Pouletbrüstchen, Gemüse

Punkte 16.5*



75 cl, statt Fr. 14.90
Fr. 11.90

Goldbeere G Cuvée Prestige, 2015, Schweiz

Charakter Dieser tief Rubinrote, nach Beeren, Kirschen und Vanille duftende Tropfen ist im Mund warm und geschmeidig.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu Filets, Grilladen, Wild, Lamm

Punkte 16.75*



75 cl, statt Fr. 27.50
Fr. 22.50

Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, 2012/13, Italien

Charakter Dieser edle, rote Veroneser verführt mit feinen Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Bittermandeln und Schokolade.

Trinken Bis 8 Jahre, bei 17–19 °C

Passt zu Rindsfilets, Schmorbraten, Rhepfeffer, Käse

Punkte 17.75



75 cl, statt Fr. 17.50
Fr. 13.90

Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, 2014/15, Italien

Charakter Dieser dunkelrote Wein glänzt durch sein Bouquet von Beeren, Dörrfrüchten, Steinobst, etwas Würze und dezentem Röstaroma.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Risotto, Pasta, Pilz- und Fleischgerichten, Schokoladedesserts, Käse

Punkte 17.5



75 cl, statt Fr. 9.80
Fr. 7.80

Beurempart Grande Réserve Pays d'OC, 2015, Frankreich

Charakter Diese Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon beeindruckt mit Aromen von Schwarzkirsche, Heidelbeere, zarter Holzwürze, Caramel, Vanille, Kräutern.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu rotem Fleisch, Eintöpfen, Schmor- und Pilzgerichten, Pasta, Käse

Punkte 17.5*



75 cl, statt Fr. 9.95
Fr. 7.50

Rioja DOCA La Tonada 3 Bandas, 2013, Spanien

Charakter Dieser fruchtige und weiche Rotwein aus auf lehm- und eisenhaltigen Böden wachsenden Reben wird in Fässern zu seiner feinen Eleganz ausgebaut.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 17–18 °C

Passt zu kräftigem, rustikalem Essen, rotem Fleisch, Grilladen

Punkte 16.5



75 cl, statt Fr. 13.50
Fr. 9.90
-26%

Toro DO Seleccion Solitario Oro, 2014, Spanien

Charakter Dieser dunkelrote, nach Aromen von Beeren und Vanille duftende Tempranillo ist körperreich, konzentriert und hocharomatisch am Gaumen.

Trinken 6 bis 8 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Fleischgerichten, Wild, Käse

Punkte 17.5*



75 cl, statt Fr. 12.90
Fr. 10.50

VOLGAZ Vin Mousseux, Schweiz

Charakter Dieser hellgelbe, grünlich reflektierende Schaumwein zeichnet sich durch Noten von Zitrusfrucht, Muskat, Holunder- und Lindenblüten in der Nase aus.

Trinken Jung trinken, bei 8 °C

Passt zu Aperitif, Käse

Punkte 17.5*

Ein silbern strahlender Stern im Magnumformat



Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, 2015, Italien

Charakter Dieser dunkelrote Wein glänzt durch sein Bouquet von Beeren, Dörrfrüchten, Steinobst, etwas Würze und dezentem Röstaroma.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Risotto, Pasta, Pilz- und Fleischgerichten, Schokoladedesserts, Käse

Punkte 17.5

-30%

150cl, statt Fr. 35.-
Fr. 24.50

Weinwissen in Kurzfilmen

Was kann man alles aus Weinetiketten erfahren? Wie steht es um Rotwein zu Fisch? Antworten auf diese und andere Fragen zu Wein erhalten Sie bequem auf PC, Tablet oder Smartphone. Sehen Sie die entsprechenden Filmclips mit Kurt Feser, dem anerkannten Weinexperten und Leiter Weinkulturen der VOLG Weinkellereien, unter www.volg.ch/weinclips oder auf YouTube. Viel Spass.

Meine Bestellung

- Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE G CUVÉE DE BLANCS PRESTIGE, 75 cl, statt Fr. 81.– nur Fr. 63.–
- Anzahl 6er-Karton VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE ZENI, 75 cl, statt Fr. 93.– nur Fr. 71.40
- Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE G CUVÉE PRESTIGE, 75 cl, statt Fr. 89.40 nur Fr. 71.40
- Anzahl 6er-Karton AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENI, 75 cl, statt Fr. 165.– nur Fr. 135.–
- Anzahl 6er-Karton STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, 75 cl, statt Fr. 105.– nur Fr. 83.40
- Anzahl 6er-Karton STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, 150 cl, statt Fr. 210.– nur Fr. 147.–
- Anzahl 6er-Karton BEAUREPART GRANDE RÉSERVE PAYS D'OC, 75 cl, statt Fr. 58.80 nur Fr. 46.80
- Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS, 75 cl, statt Fr. 59.70 nur Fr. 45.–
- Anzahl 6er-Karton TORO DO SELECCION SOLITARIO ORO, 75 cl, statt Fr. 81.– nur Fr. 59.40
- Anzahl 6er-Karton VOLGAZ VIN MOUSSEUX, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 63.–

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 3. bis 29. April 2017, solange Vorrat.



WECKE DIE SONNE!



*

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Einfach & bequem

Einfach zubereitet – königlicher Geschmack. Die Charlotte Royal krönt Ihr Osterfest.

Charlotte Royal

1 Himbeer-Roulade in dünne Scheiben schneiden. Eine Schüssel mit 1 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auskleiden. Die vorbereitete Form dicht mit Rouladenstückchen auslegen. 1 Pack Vanille-Pudding gemäss Packung zubereiten und kurz auskühlen lassen. Wenn die Masse zu stocken beginnt, sorgfältig in die vorbereitete Form giessen und für 1–2 Std. kalt stellen. Auf eine Tortenplatte stürzen mit Beeren, Topping und Pfefferminze garnieren und servieren.
Zubereitung: 30 Min. + 1–2 Std. kalt stellen

In Ihrem Dorfladen erhältlich: alle Zutaten für den Königs-Dessert Charlotte Royal



Für das königliche Osterfest

An Ostern verwöhnen wir uns gerne mit etwas extra Feinem – und Ausgefallenem. Unser Tipp: der königliche Torten-Dessert Charlotte Royal – benannt nach der Königin Charlotte von Grossbritannien im 18. Jahrhundert. Die Torte ist nicht nur ausgefallen, sondern auch extra einfach in der Zubereitung. Fruchtig leichte Himbeer-Roulade trifft auf cremig-süssen Vanille-Pudding – ein royales Dessertvergnügen, das jeden österlich-kulinarischen Anspruch gerecht wird.

Bunte Eier und süsse Hasen! An Ostern trifft Brauchtum auf Kulinarik. Es muss aber nicht kompliziert sein – auch eine einfache Rouladen-Torte und Eier auf Toast verbreiten Osterstimmung.

Munz+
Caramel

Milch

Ahorn

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

NATUR PUR

»immer frisch im Kühlregal«

frifrench

Das Appenzeller Original



seit mehr als 20 Jahren
echte Frische und 100% natürlicher Genuss
... mmmhhhh lecker!



* evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

frifrench GmbH • Rämsern 653 • CH-9063 Stein AR • Telefon +41 71 367 18 90 • info@frifrench.ch

*Ihre Zunge wird Augen machen ...
und Ihr Gaumen wird sprachlos sein!*



www.frifrench.ch



Einfach & bequem

Fideles Eiermalen gehört zum Osterfest wie die ersten Blumen des Jahres zum März. Klar, dass es zu Ostern einiges an bunten, hart gekochten Eiern zu verzehren gibt. Was die Tradition verlangt, muss aber nicht zu Überdruß und Verschwendung führen. Mit sehr kleinem Aufwand lassen sich aus gekochten Eiern im

Handumdrehen ausgefallene Leckerbissen zubereiten. Zum Beispiel zaubern Sie mit Kräuter-Eiern auf Toast einen schmackhaften, leichten Oster-Imbiss auf den Tisch. Auf volg.ch/rezepte finden Sie weitere Ideen für österlichen Eierschmaus.



Alle Zutaten für die
Kräuter-Eier auf Toast finden
Sie in Ihrem Volg.

Kräuter-Eier auf Toast

4 Picknick-Eier halbieren, das Eigelb mit einem Löffel herausnehmen und mit der Gabel zerdrücken. 2 EL Mayonnaise, 1 EL gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen. Die Masse durch eine Sterntülle in die Ei-Hälften dressieren und bis zum Servieren kalt stellen. Aus 2 Toastscheiben 4 Kreise ausstechen und diese auf einem mit Backpapier belegten Blech im Backofen kurz beidseitig rösten. Die Eier auf die Toasts legen und servieren.

Zubereitung: 15 Min.



Das Gelbe vom
Osterei

Mayonnaise und Ei – das Traumpaar –
serviert auf knusprig geröstetem Toast.

ERFRISCHUNG FÜR JEDEN GESCHMACK

Mit Verantwortung
genossen.

NEU!

**JETZT
PROBIEREN!**

MIT
4,5%
ALKOHOH

SOMERSBY - DIE FRÜCHTIG-SPRITZIGE KOMBINATION
AUS APFELSAFT UND FRUCHTWEIN – AM BESTEN AUF EIS!

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Vorteil Volg

Nah &
einfach.

Mit dem Velo auf Einkaufstour.

Einkaufen im Dorf ist bequem, umweltfreundlich und zeitsparend. Nähe bedeutet bei Volg persönlicher Kontakt zwischen Kunden, Ladenpersonal und lokalen Produzenten. Wer das schätzt, weiss: Gäbe es den Dorfladen nicht, man müsste ihn erfinden!



Volg. Im Dorf daheim.
In Eiken AG zuhause.



Das Velo von Barbara Ries ist top-modern – komplett ausgerüstet mit Leuchten, Radschutz, Reflektoren und extrabreitem Gepäckträger mitsamt praktischem Einkaufskorb. Für die dreifache Mutter ist ein zuverlässiges Velo wichtig, schliesslich macht sie in ihrem Heimatdorf Eiken, wo sie aufgewachsen ist und heute noch mit ihrem Mann wohnt, alle Arten von Besorgungen mit

«Nah einkaufen schont Umwelt und Portemonnaie und man bleibt auf dem Laufenden.»

Barbara Ries

dem Zweirad. «Unsere Kinder sind ausgezogen, doch als aktives Mitglied in einem Verein bin ich immer noch viel unterwegs», sagt die Turnerin und Lagerköchin. Auch für die Einkäufe im Volg nimmt sie das Velo. Dass Barbara Ries nicht mit dem Auto einkaufen gehen muss, findet sie gleich doppelt gut. So schont sie die Umwelt und kann sich an der frischen Luft bewegen. Als aktive Kinderturnverantwortliche ist sie gerne sportlich unterwegs. «Das Auto nehme ich nur selten zum Einkaufen. Zum Beispiel für grosse Rollen Haushaltspapier, die mir auf dem



Barbara Ries füllt ihren praktischen Einkaufskorb, den sie einfach an ihr Velo schnallen kann.

Velo schon mal in die Radspeichen geraten sind», sagt Barbara Ries und lacht. Sie findet auch, der Volg sei speziell für Kinder und Menschen, die nicht motorisiert sind oder nicht Velo fahren, ein Segen. Effizient um die Ecke einkaufen können – dieses Bedürfnis gibt es nicht nur in der Stadt, sondern auch in ländlichen Gebieten. Volg macht dies möglich.

Der nahe Dorfladen ist für Barbara Ries aber nicht nur aus logistischer Sicht ein grosser Vorteil: Im Volg in Eiken trifft sie täglich Freunde und Bekannte, die ebenfalls aus der Nähe kommen, und tauscht sich über das Vereins- und Dorfleben aus. «Auch die Mitarbeitenden im Volg sind privat in der Gemeinde aktiv. So ist das Einkaufen spannend», erzählt sie.



«Besorgungen im Dorf mache ich am bequemsten mit dem Velo. Auch das Einkaufen im nahen Volg-Laden.»

Barbara Ries, Velofahrerin und seit jeher Volg-Kundin



Nah und deshalb für jedermann ein Ort des Zusammenkommens und Austauschs – der Dorfladen in Eiken

**25%
RABATT**
18.04-23.04.2017

Alles, was
Supermänner
brauchen.

Low
Carb

High
Protein

No added
Sugar

NEU
Choco



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

Aktueller Tipp



Den blauen Sticker auf Chiquita-Bananen kennen alle: als Symbol für Qualität und Geschmack. Was hierfür alles hinter dem berühmten Sticker steckt, wissen jedoch die wenigsten.



Der Name Chiquita steht auch für schrittweise Plantagenregenerierung und biologische Bodenkontrollen.



Jeder kennt ihn – den 1963 eingeführten blauen Sticker auf den Chiquita-Bananen. Doch wenige wissen, was hinter dem Sticker alles steckt: etwa die Bemühungen, beste Bananenqualität und grossartigen Geschmack zu gewährleisten bei gleichzeitigem nachhaltigen Anbau mit Rücksicht auf Umwelt, Mitarbeitende und die lokale Bevölkerung. Um all das zu erreichen, verfolgt Chiquita drei Hauptansätze.

Initiative «Hinter dem blauen Sticker»

Die Initiative konzentriert sich auf eine schrittweise Regenerierung der Plantagen sowie auf Material- und Prozessoptimierungen wie etwa biologische Bodenkontrollen oder Innovationen in der Farmen-Bewirtschaftung und Logistik, um Abfälle, CO₂-Emissionen und den Wasser-Fussabdruck zu verringern.

Was hinter dem blauen Sticker alles steckt

Wussten Sie, dass Chiquita

- jedes Jahr 6700 Tonnen Plastikfäden und 1150 Tonnen Plastiktaschen recycelt?
- dank spezieller Recycling- und Verarbeitungssysteme jährlich über 1800 Millionen Liter Wasser spart?
- dank Flottenmodernisierung bis Ende Jahr 25% mehr Schiffscontainer besitzt, gleichzeitig aber 11% weniger Energie verbrauchen wird?
- dank Sicherheitsvorkehrungen am Arbeitsplatz die Zwischenfälle an Schiffshäfen in den letzten 2 Jahren auf beinahe 0 reduzierte?
- durchschnittlich 50% höhere Löhne im Vergleich zu den lokalen Mindestlöhnen bezahlt?
- seit über 10 Jahren Biodiversitätsprogramme in Lateinamerika unterstützt?



«Ein guter Nachbar sein»

Chiquita setzt alles daran, ein guter Nachbar zu sein. Dafür wird in den Anbauländern auch in diverse Projekte investiert wie etwa Schulinfrastrukturen, um Ausbildung, Umweltbewusstsein und gesellschaftliche Selbstbestimmung zu fördern, oder in Naturschutzprojekte zur Wahrung der Biodiversität für zukünftige Generationen.

«For a Greater Good»

Zur Sicherstellung einer auch in Zukunft rentablen globalen Bananenindustrie bündelt Chiquita gleichzeitig Ressourcen und Know-how für ein branchenweites Streben nach einem noch besseren Produkt.



Typisch Schweiz – Typisch Volg



Adrian Pfenniger
führt in vierter Generation mit seinem Bruder Philipp Pfenniger das Familienunternehmen Trisa AG.



Trisa AG forscht unentwegt an Innovationen. Qualitätsexperte Joseph Ottiger analysiert im Labor die Beschaffenheit der Borstenenden.

Vier Fragen

an Adrian Pfenniger

Herr Pfenniger, was ist die Trisa AG?

«Die Trisa AG ist ein bald 130 Jahre altes Familienunternehmen mit Wurzeln in Triengen LU. Gestartet als Bürstenfabrik mit sechs Mitarbeitenden, sind wir heute als Trisa Gruppe ein weltweit führender Anbieter von Produkten in den Bereichen Mund-, Haar-, und Körperpflege. Wir beschäftigen an mehreren Standorten in der Schweiz über tausend Mitarbeitende und exportieren Produkte in über 80 Länder auf allen Kontinenten.»

Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

«Was uns ausmacht, ist unsere Innovationsstärke und unser nachhaltiges Handeln – ökonomisch, ökologisch und sozial. Bei der Trisa AG spürt man, dass wir über Jahrzehnte hinweg mit langjährigen Mitarbeitern gewachsen sind. Das gibt uns die Möglichkeit, hohe Kompetenzen aufzubauen und innovativ zu sein. Auch die Zusammenarbeit mit Fachinstitutionen und bis zu 100 Jahre alte, auf Leistung und Vertrauen basierende Kunden-Partnerschaften machen uns stark. Sozial engagieren wir uns auch ausserhalb der Firmengrenzen: Jährlich verschenken wir 100 000 Qualitätszahnbursten an benachteiligte Kinder.»

Was verbindet Sie mit Volg?

«Mit Volg haben wir eine langjährige, solide Partnerschaft. Genau wie Volg sind wir in der Schweiz verwurzelt. Hier produzieren wir, hier schaffen wir Arbeitsplätze. Dank Volg finden unsere Zahnbursten ihren Weg nicht nur in die ganze Welt, sondern auch in entlegene Schweizer Dörfer.»

Was ist das Besondere an den Trisa Zahnbursten?

«Wie bei allen unseren Produkten stehen auch bei den Zahnbursten ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis und der Kundennutzen im Vordergrund. In den Trisa Zahnbursten stecken jahrelange Forschung und Entwicklung. Wir arbeiten ständig an Innovationen und sind der Konkurrenz somit stets einen Schritt voraus.»



Erich Dillier überlässt nichts dem Zufall. Bevor eine Zahnbürste in die Produktion geht, muss sie den simulierten Dauergebrauchstest bestehen.



Murat Renda kümmert sich um die Spritzgussform für die Produktion der Zahnbürstengriffe.



Ganz wichtig: die Stichprobenprüfung. Mit geübtem Blick kontrolliert Igor Barbarez Farbtreue und Form des Produkts.

Seit vier Generationen sorgt die traditionsreiche Trisa AG mit Sitz in Triengen LU für saubere Zähne – mit viel sozialem Engagement und typisch schweizerischem Innovationsgeist.

Hygiene ist oberstes Gebot, auch für Arijeta Bajrami und Besmire Demhasaj beim Verpacken. Über eine Million Zahnbürsten verlassen die Fabrik – pro Tag!

Weisse Zähne made in Switzerland



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.

Diesen Sommer feiert die Trisa AG ihr 130-jähriges Bestehen.

130 JAHRE
ANS
ANNI
YEARS

Trisa
OF SWITZERLAND

DANKE - MERCI - GRAZIE - THANK YOU



Italienische Weine *Exklusives Spezialangebot*



Vorzeige-Italiener zu Vorteilspreisen

Profitieren Sie vom exklusiven Spezialangebot grosser Weine aus den Weingütern Bava und Zeni. Dieses spezielle Angebot zum Aktionspreis gilt nur für kurze Zeit (3.–29. April 2017), nur solange Vorrat und ausschliesslich bei Online-Bestellung mit anschliessendem Abholen im Laden.

In der Geschichte der Familie Bava nimmt Wein seit jeher einen zentralen Platz ein. Dokumente belegen, dass die Familie bereits im 17. Jahrhundert im Besitz von Weinbergen war. Anfang 20. Jahrhundert gründete Pietro Bava in Cocconato das noch heute in

vierter Generation tätige Familienunternehmen, das sich seit 1911 mit dem Bau der ersten eigenen Kellerei sowohl dem Weinbau als auch dem Weinhandel widmet. Traditionen hält das Weingut auch weiterhin aufrecht: Produziert wird ausschliesslich nach natürlichen Methoden, mit besonderem Augenmerk auf die Umwelt. Das macht Bava heute zu einem absoluten Top-Produzenten im Piemont, der die Welt der Kenner und Geniesser stets mit grossen Weinen beglückt.



steht für Weinkultur



BAROLO DOCG SCARRONE BAVA, 2009, ITALIEN

Die Trauben für diesen wundervollen Barolo, den König der Weine, stammen aus den Weinbergen der Cru-Lage Scarrone der Familie Bava. Granatrot mit reiffruchtigen Aromen von Lorbeer, Champignons, Erde und Holz.

Passt zu Rindsfilet, Braten, Wildgerichten, Brasato al Barolo mit Polenta, Spaghetti mit Meeresfrüchten, reifem Hartkäse

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 218.40 **nur Fr. 161.70**
(Flaschenpreis: Fr. 26.95 statt Fr. 36.40)

-25%

BARBERA D'ASTI DOCG PIANO ALTO BAVA, 2011, ITALIEN

12 Monate lang in französischen Eichenfässern ausgebaut. Das Resultat ist ein Spitzenwein mit Aromen von Vanille, Zimt und schwarzen Beeren.

Passt zu rotem Fleisch und Käse

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 147.– **nur Fr. 107.70**
(Flaschenpreis: Fr. 17.95 statt Fr. 24.50)

-26%



MOSCATO D'ASTI DOCG BAVA, 2015, ITALIEN

Dieser Aperit- und Dessertwein ist natürlich weich, süss und leicht spritzig mit sanften und blumigen Noten von Akazien und Salbei sowie fruchtigen Aromen von Pfirsich und Ananas.

Passt zu Aperitif, leichter Küche, Desserts, Kuchen und diversen weiteren Süssigkeiten

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 69.– **nur Fr. 51.–**
(Flaschenpreis: Fr. 8.50 statt Fr. 11.50)

-26%



-26%**COSTALAGO BIANCO DELLE VENEZIE IGT ZENI, 2015, ITALIEN**

Die Rebsorten Garganega und Chardonnay dieses strohgelben Tropfens bestechen durch einen intensiven Auftakt, einen gehaltvollen Körper und eine Aromavielfalt reifer Früchte mit lang anhaltendem Abgang.

Passt zu Fischvorspeisen, Krustentieren, Fischrisotto, weissem Fleisch, Lasagne mit Meeresfrüchten, Aperitifgebäck



Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 73.20 **nur Fr. 53.70**
(Flaschenpreis: Fr. 8.95 statt Fr. 12.20)

-25%**BARDOLINO DOCG SUPERIORE CLASSICO ZENI, 2014, ITALIEN**

Der rubinrote Bardolino duftet verführerisch nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Würze und beeindruckt mit einem fülligen, eleganten Körper, dezenter Säure, harmonischen Tanninen und einem spürbar fruchtbetonten Abgang.

Passt zu Antipasti, Penne all'Arrabbiata, Spaghetti Bolognese, Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, rezentem Käse



Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. Fr. 95.40 **nur Fr. 71.40**
(Flaschenpreis: Fr. 11.90 statt Fr. 15.90)

Zeni zählt heute zu den renommiertesten Weinproduzenten des Veneto. Den Grundstein zur Erfolgsgeschichte des Familien-Weinguts legte im Jahr 1870 Bartolomeo Zeni, Maler aus Leidenschaft und Fuhrmann von Beruf, der neben Nahrungsmitteln auch Weine von den Hügeln um den Gardasee in die Dörfer transportierte und später auch vermarktete. Mittlerweile widmet sich die Familie in fünfter Generation dem Rebbau und der Weinproduktion. Die heutige Cantina Fratelli Zeni steht auf den Hügeln über Bardolino, von wo aus man einen atemberaubenden Blick auf den Gardasee genießt. Hier werden die Trauben strikt nach Anbaugebieten getrennt gekeltert und ausgebaut, um Einzigartigkeit und Qualität der einzelnen Weinbaugebiete und gebietsspezifischen Weine zu wahren: ein Eckpfeiler der Produktion von Spitzenweinen aus dem Hause Zeni.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BARRIQUE ZENI, 2011, ITALIEN**

Der rubinrote Amarone della Valpolicella DOCG Barrique Zeni mit Aromen von Kakao, Gewürzen, schwarzen Beeren und Vanille wird nur aus den besten, handverlesenen Trauben gewonnen. Ausgebaut wird dieser Edelwein bis zu 24 Monate lang in französischen Barriques.

Passt zu kräftigen Fleischspeisen, frischen Feigen, Wildgerichten, gereiftem Parmesankäse, Schmorbraten mit Polenta



Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 297.- **nur Fr. 221.70**
(Flaschenpreis: Fr. 36.95 statt Fr. 49.50)

-25%

Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und Windows Phone, im jeweiligen Store einfach gratis herunterladen.



Bestellhinweis: Die Wein-Spezialangebote (von 3. bis 29. April 2017 gültig) im 6er-Karton können Sie bequem per App oder unter 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: Tel. 058 433 54 08.



Ei, Ei, Ei so süß und bunt!



**Babyhase
Milch «Laura»
200 g**

7.70



**Sitzhase
«Alex»
180 g**

2.60



**Camille Bloch
5 Cognac Eili
im Säckli
100 g**

4.70



**Lindt
Goldhasen
Beutel
120 g**

8.95



**Lindt
Goldhase
100 g**

4.20

**Lindt Gold Bunny
Easter Nest
143 g**

9.95



**Rüeblihase
«Ivan»
320 g**

9.60





**Bunny-Hase
«Dominik» mit
Mandel/Honig
Splittern**

380 g

10.60



**Cailler
Pralinés-
häschen**

110 g

9.95



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

10.60

**Oster-
mischung
500 g**

9.95



**Cailler Eili
assortiert**

182 g

8.50



**Hase Berni,
Milch, bemalt**

290 g

8.95



Eili Milch

500 g

10.50

**Lindt Connaisseurs
Pralinés-Ei**

235 g

18.95





Send a HUG^{*}

(hug = engl. für Umarmung)



*Solange Vorrat. Täglich 140 HUG's bis 31. Oktober 2017. Codes gibt es auf den HUG Standard und Dessert Produkten. Weitere Infos und Teilnahmebedingungen auf www.hug-luzern.ch.

Code auf jeder
HUG Packung
(HUG Standard und Dessert)
Mehr Informationen auf:
www.hug-luzern.ch



10 neue Weinfilme und Weinthemen

- Welcher Wein passt zu welcher Speise
- Wein-Tipps für Gastgeber
- Aperoweine
- Lagerung
- Die Bedeutung von Cuvée und Assemblage
- Weinaromen erkennen
- Wann sind Weine trinkreif
- Einfluss von Gerbstoffen und Tanninen auf die Weine
- Woran erkennt man einen trockenen Wein
- Bedeutung des Weinausbaus

Vertiefen Sie Ihr Wissen rund ums Thema Wein mit der neuen Kurzfilm-Staffel. Ab sofort auf www.volg.ch/weinwissen zu sehen.



Weine und Weinwissen – Volg bietet beides.

Aus Liebe zum Wein: 10 neue Kurzfilme

Welche Weine eignen sich zu welchen Speisen? Was bedeutet Cuvée bei uns, was in Frankreich? Wie lagert man am besten welche Weine bis zur Trinkreife und wie lange? Auf diese sowie auf weitere oft gestellte Fragen geben die neuen Kurzfilme über Wein Auskunft.

Sie werden zum beeindruckenden Weinwissenden im Kreise von Familie und Freunden.

Weinwissen vom Weinexperten

Durch die 10 neuen Kurzfilme führt erneut Kurt Feser, Leiter Weinkulturen der VOLG Weinkellereien und branchenweit anerkannter Experte, der es ausgezeichnet versteht, den Zuschauer ebenso kompetent wie verständlich in seinem Wissen zu bestätigen oder ihm neue Erkenntnisse zu vermitteln.

Auf YouTube und www.volg.ch/weinwissen

Die zweite Staffel Weinfilme können Sie jetzt auf YouTube oder www.volg.ch/weinwissen abrufen. Nur wenige Minuten – und

10 neue Kurzfilme rund ums Thema Wein



**PLENTY
SCHAFFT
JEDEN
SCHMUTZ**



**DAS NEUE PLENTY
SO STARK
WIE NOCH NIE!**





Was braucht es alles, damit die Ware im Dorfladen über das Kassensystem läuft? In Landquart, Oberbipp und Winterthur bieten wir Ihnen Einblick in die Logistik hinter dem Service.

Haben Sie sich beim Einkaufen in Ihrem Dorfladen auch schon gefragt, was es alles braucht, damit Sie im Volg jeden Tag finden, was Sie einkaufen möchten? Wie das Gemüse und die Früchte Tag für Tag frisch in die Verkaufsräume kommen? Und wie selbst die entlegenen Dörfer täglich zuverlässig die bestellte Ware erhalten?

Kurzfilm, Rundgang, Imbiss

Die Antworten – und natürlich viele weitere interessante Volg-Fakten – erhalten Sie an unseren Besuchstagen in den Frischdienstenden Oberbipp und Landquart sowie in der Verteilzentrale Winterthur. An jedem ersten Montag im Monat haben Sie die Möglichkeit, von Volg-Mitarbeitenden durch die Betriebe geführt zu werden und dabei einen spannenden Blick hinter die Kulissen zu werfen. Nach einem Kurzfilm begeben Sie sich auf den zirka einstündigen Rundgang. Danach geniessen Sie ein feines Zvieri oder Znacht. Wir freuen uns auf Sie!



Wie kommen die Produkte frisch und pünktlich in Ihren Volg? Sie erfahren es an den Volg-Rundgängen.

Volg-Rundgänge 2017

Die Rundgänge in Winterthur, Landquart und Oberbipp erfreuen sich grosser Beliebtheit und sind teilweise lange im Voraus bereits ausgebucht. Sichern Sie sich am besten gleich Ihren Besichtigungstermin. Dauer: jeweils ca. 2 Stunden (inkl. Verpflegung).

- Montag, 12. Juni**
Landquart, 16.00 und 17.30 Uhr
- Montag, 7. August**
Landquart, 16.00 und 17.30 Uhr
Oberbipp, 16.00 und 17.30 Uhr
- Montag, 4. September**
Landquart, 17.30 Uhr
- Montag, 2. Oktober**
Landquart, 16.00 und 17.30 Uhr

- Montag, 6. November**
Landquart, 16.00 und 17.30 Uhr
Oberbipp, 16.00 und 17.30 Uhr
- Montag, 4. Dezember**
Landquart, 16.00 und 17.30 Uhr
Oberbipp, 16.00 und 17.30 Uhr

Im Juli werden keine Rundgänge durchgeführt.

Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

Internet: 1. www.volg.ch
2. Rubrik «Aktuell»
3. Volg-Rundgänge

Telefon: 058 433 55 24 (Mo bis Do)

E-Mail: corinne.hofmaenner@volg.ch

Adresse: Volg Konsumwaren AG,
z.Hd. Frau Corinne Hofmänner,
Sekretariat Frontservice,
Deltastrasse 2, 8401 Winterthur



Der echte Fruchtgeschmack!

AKTION

vom 28.03.
bis 02.04.2017



Blutorangensaft und Multifruchtsaft Exotic in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

ANDROS

Entdecken Sie das vollständige
Sortiment von ANDROS auf www.andros.ch

mehr zum thema

Süsse Ostern

Viel Spass beim Inselhüpfen der österlichen Art. Süssen Genuss und stimmungsvolle Dekoration, das bieten wir auf den folgenden Seiten.

Farbenfrohe Oster-Inseln

Das kunstvolle Zuckergelbe auf der Torte wird im Backofen hergestellt und mit Zitronenzeste verfeinert.

Unsere Dessert-Oster-Inseln versprechen süßes Genießen. Auf den hier präsentierten Inseln hat es von der grünen Marzipantorte mit dem auffallenden Zuckerdekor bis zum überraschenden Caramel-Meersalz-Muffin spannende Rezepte für ein gelungenes Osterdessert. Passend zum Anlass basteln wir auf den folgenden Seiten Hasen und Vögel, die sowohl Ihren Ostertisch verschönern oder praktisch als Einladungskarte eingesetzt werden können. Das Rezept der grünen Marzipantorte finden Sie übrigens unter www.volg.ch/rezepte



SCHRITT für SCHRITT Ostereier Blumenzweige



Material: Eierkarton, geöffnete Eierschalen, Satinbänder, Krokusse, Primel oder Veilchen, 3-4 Zweige (ev. etwas früher besorgen und in der Wärme zum Blühen bringen), Wasserfarbe, Cutter, Leim, Klebeband, Schere, Pinsel



Die Höcker mit einem Cutter ausschneiden und mit Wasserfarbe bemalen. Versetzt, links und rechts des Spickels ein Loch stechen und das Satinband durchziehen. Band an die eingestellten Zweige binden. Geöffnete Eierschalen in Höcker setzen, mit Blumen bestücken.

LEMON PIE

Zutaten für 1 Stück à Ø 27 cm:

Für den Boden aus 125 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Pr. Salz, 250 g Mehl, 2 Eigelbe, 2 EL Wasser einen Mürbeteig kneten, eine Form damit auslegen und für 20 Min. kühl stellen. Anschliessend bei 180 °C für 12 Min. vorbacken. Für die Creme 170 g Zucker und 4 Eier gut schaumig rühren, 1,75 dl Rahm und Saft von 5 Zitronen (oder 2 dl Zitronensaft) dazugeben. Von 2 Zitronen noch etwas Schale dazureiben. Auf den vorgebackenen Boden verteilen und 40–45 Min. fertig backen.

Zubereitung: 1,5 Std.

Tipp: nach Belieben mit kandierten Zitronen dekorieren (Rezept dafür siehe volg.ch/Rezepte)



SCHRITT für SCHRITT Hasen als Tischdekoration



Papier der Länge nach falten, Form mit der Nase des Hasen auf Bruchkante legen. Form aufzeichnen und ausschneiden. Nasenverbindung nicht durchschneiden. Augen mit Cutter ausschneiden.

Mit Puderzucker und kandierten Zitronen lässt sich die Lemon Pie Ton in Ton dekorieren.

Rundherum zwitschert's und blüht's

Spielen Sie mit den Blüten und zaubern Sie auf Ihren Ostertisch ein Blütenmeer.



SCHRITT für SCHRITT Blumen



Material: 3–4 Farben Seidenpapier oder feines Krepppapier, Leim, feine Perlen, Schere



Mehrere kleine und grössere Blumen ausschneiden. 2–3 Lagen Blumen im Zentrum aufeinander kleben. In der Mitte einige Perlen ankleben.

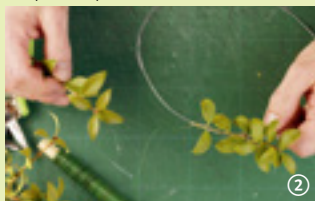
Auch wenn der Frühling vielleicht einen kalten Start zu Ostern hinlegt – mit unserer Blumendekoration blüht der Ostertisch in den leuchtendsten Frühlingsfarben. Stimmen Sie den Farbton auf Ihre Tischwäsche ab: So zaubern Sie den Lenz auf Ihre Festtafel! Die farbenfrohen Blüten können aber auch ganz anders eingesetzt werden: Kleben Sie die selbst gemachten Blumen beispielsweise auf ein Magnet und der Frühling hält auch an Ihrem Kühlschrank Einzug.



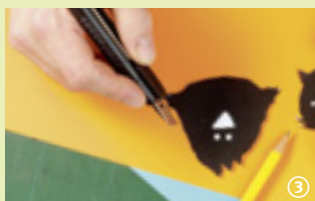
SCHRITT für SCHRITT Küken-Mobile



Material: je ein Blatt eines Halbkartons, Metallreif ca. Ø 20 cm, 10 cm lange Buchszweige, feiner Draht, ca. 3 m Satinband, Pfeifenputzer, dicke Wolle, grosse Perlen, Flaumfedern, Bleistift, Klebestreifen, Cutter, Schere



Metallreif mit ca. 10 cm langen Buchszweiglein überziehen und mit feinem Draht befestigen.



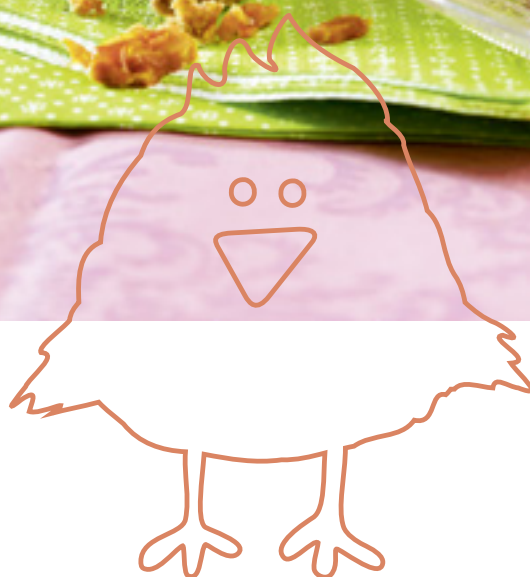
2 kleine und 3 grosse Küken ausschneiden, am Kopf zentriert Loch für Band stechen. Je 2 Augen, 1 Schnabel und 2 Flaumfedern pro Küken aufkleben. Bei den grossen Küken Pfeifenputzerfüsse und bei den kleinen Küken Beine aus dickem Wollfaden mit Perlenfüssen auf der Rückseite mit farbigem Klebestreifen befestigen.



Im Dreieck Satinband an Reif befestigen, um diesen aufzuhängen (Länge je nach Raumhöhe). Dazwischen die Küken verteilen und die Bänder mit einem Knoten befestigen.



Ein Genusslebnis der überraschenden Art ist der erste Bissen in ein Caramel-Meersalz-Muffin. Das süsswürzige Gebäck eignet sich sowohl für ein Dessert wie auch als Zwischenverpflegung. Das Ostermobile ist dafür ein echter Hingucker. Die farbigen Küken bringen pure Lebensfreude ins Wohnzimmer. Öffnen Sie das Fenster und lassen Sie die Küken im Frühlingwind tanzen.



Das Rezept für die Caramel-Meersalz-Muffins finden Sie unter www.volg.ch/rezepte



**SCHRITT
für SCHRITT**
Osterhasen
Tischdekoration



Material: Filzplatte (fest, 3 mm, A4), farbige Halbkartonresten (für Osterei), grüne Holzwolle, Japanpapier, Federn oder Pfeifenputzer, Bleistift, Leim, Cutter, Schere, Nagelschere



Hase aufzeichnen und ausschneiden, inklusive Augen und Schatten der Ohren



Mini-Pompon oder Federbüschel auf der Rückseite als Schwanz ankleben



Beim Hasen die zwei Zusätze unter den Füßen je nach hinten und vorne klappen und auf das ausgeschnittene Osterei kleben, sodass der Hase darauf steht



Bei den Füßen des Hasen etwas grüne Holzwolle drapieren und nach Belieben Zucker- oder Schokoladen-Eili platzieren



Auf unseren süßen Oster-Dessert-Inseln verwenden wir die traditionellen Ostersymbole wie Hasen und Eier und setzen diese dekorativ zusammen. Der Osterhase aus Moosgummi zum Beispiel sitzt in seinem Nest aus grünem Osterstroh auf einem Karton-Osterei. Diese einfache Tischdekoration eignet sich als Tischkarte oder als einzelnes Dekoelement auf Ihrem Esstisch. Der Hase kann aus buntem Karton, Moosgummi oder steifem Filz hergestellt werden. Die abgebildete Hasenvorlage auf die gewünschte Grösse anpassen und in der zur Einrichtung passenden Frühlingsfarbe anfertigen.

OSTER-TARTELETTES

Zutaten für 4 Stück:

200 g Weizenmehl, 0,5 TL Salz, 100 g Butter, 40 g Zucker, abgeriebene Schale ½ Zitrone und 1 verquirltes Ei in die Küchenmaschine geben und kneten. Förmchen mit Teig auslegen und kühl stellen. Für die Füllung 4 dl Milch in einem Topf aufkochen. 1 Pr. Salz und 55 g Griess einrühren. 15–20 Min. auf kleinstem Feuer köcheln lassen, gelegentlich rühren. Backofen auf 220 °C vorheizen. Abgeriebene Schale und Saft ½ Zitrone, 50 g Butter, 45 g Zucker, 40 g Rosinen und 20 g gemahlene Mandeln unter den Milch-Griess rühren. Etwas abkühlen lassen. 3 Eigelbe unterrühren, 3 Eiweisse zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Teigboden mit 3 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen und Füllung darübergiessen. Tartelettes ca. 30 Min. backen. Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. backen

*In jedem Osternest gern gesehen:
Die beliebten Rocher-Ostereier gibt's
in Ihrem Volg.*

KLEINE (SCH)LECKERLI

Zutaten für 15 Stück:

Aus 1 hellem **Biskuitboden** 30 Rondellen ausstechen. 150 g weiche **Butter** rühren, bis sich Spitzchen bilden. 115 g **Puderzucker**, ausgeschabtes Mark 1 **Vanillestängels**, abgeriebene Schale von 1½ **Orangen** oder **Zitronen** und 1½ EL **Saft** davon dazugeben. Mit dem Mixer hell und luftig schlagen. Die Füllung zwischen die Biskuit-Rondellen streichen, Oberfläche mit 50 g erwärmter **Aprikosenkonfitüre** bestreichen. Für die Glasur 500 g **Puderzucker**, 3 EL **Zitronensaft**, 2 EL **Wasser** und einige Tropfen rote **Lebensmittelfarbe** verrühren. (Sch)Leckerli auf ein Kuchengitter stellen, Glasur darübergiessen, abtropfen und antrocknen lassen und nach Belieben garnieren. Vollständig trocknen lassen und bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitung: 1 Std.

Tipp: mit Silberkugeln, Dekorzucker oder Zuckerblümchen garnieren



SCHRITT für SCHRITT Ostereivasen



Material: Ostereier, kleine Sukkulente, Wasserfarben, Bordürenreste, Blumentöpfe



Eischale am spitzeren Ende mit einer Nadel anstechen und leicht aufbrechen. Ei in einem Gefäß auffangen, Schale auswaschen und trocknen lassen.



Eierschale mit Wasserfarbe einfärben und trocknen lassen. Kleinen Topf mit einer Bordüre bekleben. Ei in Topf setzen und mit Sukkulente bestücken.

Ein Augen- und Gaumenschmaus sind die hübsch dekorierten Oster(sch)leckerli.

Ei, Ei, Ei – Überraschung

Über die Ostertage gibt es öfter Besuch. Mit den kleinen (Sch)Leckerli sind Sie bestens vorbereitet. Dekoriert und auf einem Teller oder einem Tortenständer präsentiert, verführen sie sowohl das Auge wie auch den Gaumen. Passend dazu ist die vielseitig einsetzbare Dekoration aus Ostereiern im Töpfli. Bepflanzt mit einem kleinen Hauswurzgewächs, Kaktus oder mit Blumen: ein Blickfang über die Ostertage.



Füllen Sie die Ostereivasen nach Belieben mit Blumen oder Pflanzen.

**20%
RABATT**
AUF ALLE FAMILIENPACKUNGEN 900 ML
10.04. - 15.04.2017

**VERLEIHT JEDEM
MOMENT ETWAS
BESONDERES**



M Ö V E N P I C K®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

ENTDECKEN SIE DIE
NEUHEITEN VON MÖVENPICK*



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM

EIERCOGNAC-MUFFINS

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig 2 Eier mit 100 g Zucker und 1 P. Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach 50 g Sonnenblumenöl und 1,5 dl Eiercognac unterrühren. 150 g Mehl und 1,5 TL Backpulver mischen und zügig unter die Zuckermasse rühren. 40 g Sultaninen und 40 g Schokostückchen unterheben. Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen und Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen und auskühlen lassen. 125 g gesiebten Puderzucker mit 3–4 EL Eiercognac zu einem Guss verrühren, die Muffins damit überziehen, Guss etwas antrocknen lassen und nach Belieben mit Zuckerstreuseln bestreuen.

Zubereitung: 1 Std.

Die Naschkatzeninsel lässt grüssen

Einladungskarte oder Tischkarte: Unser Tipp ist einfach und vielseitig einsetzbar. Ein Blatt falten, das gewünschte Sujet aufzeichnen und ausschneiden. Wichtig dabei ist, dass das Papier an einer Stelle nicht durchgeschnitten wird – so haben Sie rasch und einfach eine Karte für diverse Gelegenheiten. Die einfache, aber originelle Idee funktioniert bei einer Ostereinladung mit einem Ei oder Hasen, wie im Heft gezeigt. Verwendet man aber ein anderes Sujet, kann diese praktische Karte für weitere Feierlichkeiten eingesetzt werden. Zu welchem Anlass auch immer – eine kleine Zwischenverpflegung ist willkommen, die feinen Eiercognac-Muffins eignen sich bestens dafür!

SCHRITT für SCHRITT Tischkarte – Bruchei



①

Material: Karton, Stifte, Glitzer oder Bänder zum Verzieren, Satinband zum Aufhängen



②

Ei und «Bruchteil» aufeinander legen, oben durch beide Teile ein Loch stechen und nach eigenen Ideen verzieren



③

«Bruchteil» und Ei aufeinander legen und mit Satinband verschneiden



Verbrauchte Batterien müssen der Verkaufsstelle zurückgebracht werden.
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Energizer®

HÖRGERÄTEBATTERIEN

EINFACH. GUT. HÖREN.

Qualitätsbatterien von Energizer mit der
einfachen Turn & Lock Mechanik

Mehr Leistung, mehr Verantwortung*
that's positivenergy

* Im Vergleich zu Standard Alkali; gilt für Energizer Max, Energizer EcoAdvanced, Energizer Lithium.
Verbrauchen Sie weniger Batterien, verursachen Sie weniger Abfall.

Verbrauchte Batterien müssen der Verkaufsstelle zurückgebracht werden.



Energizer® + POWERSEAL™ max TECHNOLOGY

Kein Auslaufen. Garantiert.*

Schützt Ihre Geräte und speichert Power auf Dauer –
bis zu 10 Jahre einsatzbereit.**

Mehr Leistung, mehr Verantwortung*
that's positivenergy

* Bei vollständig entladenen Batterien bis zu 2 Jahre lang kein Auslaufen in Ihrem Gerät. ** Lagerfähigkeit
*** Im Vergleich zu Standard Alkali; gilt für Energizer Max, Energizer EcoAdvanced, Energizer Lithium.
Verbrauchen Sie weniger Batterien, verursachen Sie weniger Abfall.

Wettbewerb

WETTBEWERB

Welches Kägi-Produkt sorgt seit Neuestem für maximalen Schokoladengenuss?

- A: Kägi Wöw
B: Kägi Mäx
C: Kägi Süper

1. Preis im Wert

von **Fr. 4536.-**

4 Übernachtungen für 4 Personen im 4-Sterne Superior Congress Hotel Seepark, Thun inkl. Frühstück, Wellness und Ausflugs Gutscheine

2.–3. Preis im Wert

von je **Fr. 350.-**

je eine Gutscheinbox, einlösbar für das gesamte Angebot von weekend4two.ch

4.–5. Preis im Wert

von je **Fr. 325.-**

je eine Übernachtung für 2 Personen im Wellnesshotel Swiss Holiday Park, Morschach

6. Preis im Wert

von **Fr. 300.-**

eine Übernachtung für 2 Personen in der Atzmännig Lodge, inkl. Rodeltickets und Mittagessen

7.–8. Preis im Wert

von je **Fr. 200.-**

je ein Familienticket (2 Erwachsene, 2 Kinder) für das Erlebnisbad Alpamare

9.–18. Preis im Wert

von je **Fr. 100.-**

je eine Gutscheinbox, einlösbar für das gesamte Angebot von weekend4two.ch

19.–40. Preis im Wert

von je **Fr. 21.-**

je ein feines Kägi-Probierpaket

→ Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 30. März 2017 bis 24. April 2017 möglich

Online: www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse nach dem Signalton.

Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS

Per Post: Lösung bis 20. April 2017 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Kägi», Postfach 344, 8401 Winterthur

Mäximaler Genuss

mit Kägi



Der Hauptgewinn: Kurzferien im Hotel Seepark Thun für Sie und Ihre Liebsten, spannende Ausflüge inklusive

Kägi erzeugt Glücksmomente. Sei es beim Geniessen des neuen Kägi Mäx oder beim Entspannen im Thuner Design- Lifestyle-Hotel Seepark. Beides können Sie gewinnen.



Zum viertägigen Aufenthalt im Hotel Seepark Thun gehört auch das belebende Vital-Frühstück vom Buffet.

Glück ist ein Kägi. Der Toggenburger Guetzelispezialist produziert mit besten Rohstoffen und traditionellen Rezepturen knusprig feine Schokoladenwaffeln und begeistert mit immer neuen Glücksvariationen. Auch das neue Kägi Mäx ist 100% Swiss made. Knusprige Waffeln und eine feine Cremefüllung, umhüllt von einer dicken Schicht hausgemachter Schokolade. Die luftig süssen Kägi Mäx eignen sich perfekt als glücksbringende Begleiter auf Schweizer Erkundungstouren für den maximalen Genuss.

Traumhafte Glücksmomente

Eine Möglichkeit zum genussvollen Entspannen bieten Kurzferien im Hotel Seepark Thun, die Sie mit ein bisschen Glück bei diesem Wettbewerb gewinnen. Das 4-Sterne-Superior-Hotel verspricht spannende Bike-Erlebnisse, verwöhnende Gastronomie und pure Erholung – direkt am Thunersee gelegen mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Entdecken Sie von dort aus die vielfältige Ferienregion Thunersee und wenn der Schoggihunger Sie dabei packt, greifen Sie zu einem Kägi Mäx.



Neu in Ihrem Volg: das Kägi Mäx für maximalen Schokoladengenuss

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

25%

Rabatt auf alle LC¹ Produkte

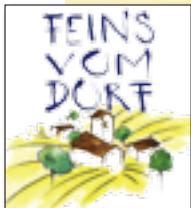
Von 28. März bis 02. April 2017



Hör auf dein
BAUCHGEFÜHL!



Dominique Gisin
Olympiasiegerin SOCHI 2014



Feins vom Dorf

Der Andeerer Hotelier und Koch Benedikt Joos schwärmt von der Steinbock-Pasta – und verwöhnt damit seine Gäste.

Produzentin Andrea Grischott überreicht Volg-Ladenleiterin Céline Königsrainer ihre Steinbock-Pasta.



Volg-Kunde Benedikt Joos

«Fürs Bündner Ambiente»

Weil das schöne Bündnerland bekannt ist für Steinböcke, gibt es im Volg Andeer GR die feine Steinbock-Pasta. Eine «Feins vom Dorf»-Spezialität, die Kunden – und Gäste – überzeugt.

er nun das Hotel Post Andeer, das längere Zeit leer stand, bis er es 2015 übernommen und neu eingerichtet hat. «Andeer soll lebendig bleiben. Dazu trägt neben den Hoteltels auch der Volg-Laden bei, der für die Dorfbewohner ein Treffpunkt ist und Besucher für ihre Wanderungen durch das wunderschöne Bündnerland mit Lebensmitteln ausrustet», ist Benedikt Joos überzeugt.

Ausgezeichnet vom Naturpark Beverin

Martin und Andrea Grischott führen in Andeer das Hotel Piz Vizan und produzieren die weitherum beliebte Steinbock-Pasta. Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail und – wann immer möglich – mit Produkten aus der Region. «Wie der Volg wollen auch wir die regionale Wertschöpfung stärken», sagt Andrea Grischott. Davon zeugt neben dem «Feins vom Dorf»-Kleber auf der Verpackung auch das Label vom Verein des lokalen Naturparks Beverin, der nachhaltige Produkte auszeichnet.

Benedikt Joos wohnt in Andeer und arbeitet direkt gegenüber vom Dorfladen. Nicht nur waltet er im dortigen Hotel Post Andeer als Hotelier – er ist auch gleich noch der Chefkoch. Für seine Gäste bereitet er regionale Spezialitäten zu – mit Zutaten aus dem Volg. Darunter die feine Steinbock-Pasta der Familie Grischott, benannt nach dem anmutigen Bündner Wappentier. Ihr Teigwaren-Sortiment umfasst feine Bärlauch-Tagliatelle, Safran-Nudeln oder die charakteristischen Steinbock-Hörnli. «Die Grischotts sind gute Freunde. Ihre Steinbock-Pasta passt wunderbar zum Ambiente, zum Bündnerland», sagt der gebürtige Andeerer.

Benedikt Joos weiss, wie man Gäste verwöhnt. Der gelernte Hotelier hat mehrere Jahre in London und in Asien gearbeitet. Seit der Neueröffnung vor zwei Jahren führt

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. Neben der Steinbock-Pasta der Familie Grischott gibt es im Volg Andeer auch den Albiner Käse von der Familie Michael aus Andeer, den Käse «Andeerer Traum» von der Familie Bienerth-Meyer aus Andeer, Freilandeier von der Familie Kunfermann aus Rongellen und Kuhmilch-Ziger von Tina Jenny aus Zillis zu kaufen.



SPARGELN LIEBEN KNORR




JETZT PROBIEREN!

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Für grosse und kleine Schlemmer.



 mit Schweizer Rindfleisch

Der beliebte Familienschmaus seit Generationen. Die bewährten FINDUS®-Rezepte verwenden nur ausgesuchte, natürliche Zutaten mit Schweizer Fleisch und sind herrlich im Geschmack. Weitere Klassiker und leckere Inspirationen finden Sie auf www.findus.ch.



Aktueller Tipp



Der vollmundige, malzbetonte Brandlösscher mit leicht süsslichem Geschmack ist nur regional im Volg erhältlich.

Bereits in fünfter Generation ruft die Brauerei Locher im schönen Appenzellerland unverkennbare Biere aus Schweizer Rohstoffen ins Leben. So auch das Quöllfrisch – ein Name, der für Genuss, Natur und Schweizer Qualität steht. Gebraut aus klarem Alpstein-Quellwasser und mitunter aus Qualitäts-Braugerste von Bündner Berggebieten. Ihre Saat pflegen die Schweizer Bergbauern vor traumhafter Bergkulisse zwischen 1200 und 1400 Metern über Meer – auf den höchstgelegenen Braugerstenfeldern Europas. Die Gerste reift

durch das raue Bergwetter länger, wächst bei hohem Sonnenstand und nimmt intensiveres Sonnenlicht auf.

Von den Bergen träumen

Das Quöllfrisch hell aus drei verschiedenen Hopfensorten überzeugt – fruchtig und mit extra hefigem Charakter. Mit seinem vollmundigen, frisch-fruchtigen und hefebetonten Aroma passt der sattgelbe Gerstensaft zu einer Vielzahl unterschiedlicher Speisen wie Suppen, kalte Platten, Canapés, Pasta, würziger Braten und vegetarische Gerichte. Quöllfrisch erfreut Gaumen und Gemüt – und lädt ein, von der schönen, naturbelassenen Bergwelt zu träumen, wo es entstanden ist. Die Brauerei Locher beglückt Bierliebhaber aber noch mit weiteren unkonventionellen Bieren – wie mit dem Brandlösscher. Röstmalz verleiht diesem vollmundigen Lagerbier eine belebende, leicht süssliche Zusatznote.

Das intensive Bergwetter ist nicht jedermanns Sache. Bierliebhaber begrüßen es – das Quöllfrisch enthält Braugerste, die von widrigen Höhenbedingungen vitalisiert wird.

Alpine Durstlöscher



Das helle Quöllfrisch in der 0,5 dl Dose finden Sie in Ihrem Dorfladen – auch im praktischen Sechserpack.



APPENZELLER BIER

neu Novissimo

Die neuen Minor Split sind für jeden Nuss-Liebhaber eine Gaumenfreude. Und eignen sich vortrefflich, um auch anderen Freude zu bereiten.



Kleine Glücksmomente zum Verschenken: an alle, die uns am Herzen liegen, und an uns selber – als kleines Dankeschön. Die neuen Minor Split Nussstängel werden eingeschworene Nuss- und Schoggi-Schwärmer genauso in ihren Bann ziehen wie die Liebhaber süsser Gesteine. Zarte Nusscreme, darunter delikate dunkle Schokolade und, überall darin verteilt, knackiger Haselnuss-Krokant und fein geröstete Haselnuss-Splitter machen diese Weltneuheit zum unvergleichlichen Gaumenzauber und unvergesslichen Glücksmoment.

Verführerische, süsse Italo-Schweizer

Minor Split werden zu 100% im Land der Schokolade hergestellt, in der Schweiz. Aus besten natürlichen Zutaten. Das eigentliche Geheimnis des feinen Aromas birgt jedoch der Kern der Minor Split. Jeder einzelne Haselnuss-Splitter stammt aus dem Land der zig Genüsse und Geniesser: Italien. Minor Split – treffliche Kombination Schweizer Schokoladenkompetenz mit italienischer Verführungskunst.

neu

Die süsseste Variante, seit es das Wort Danke gibt: die neuen Mini Minor Nussstängel.



Der Romeo unter den Schoko-Stängeln



Die Kokosnuss-Kracher
Kambly Bretzeli Kokosnuss, 115 g



Die Naturfeinen
Knorr Natürlich Fein!
Rinds Bouillon, 5x22 g



Die Knusper-Cracker
Zweifel Cracker crispy+thin salt, 90 g
Zweifel Cracker crispy+thin paprika, 95 g

Ereignisgrund	↓	techn. Erweiterung	Binnen-gewässer	Verwal-tungs-region	↓	zum Pflücken geeignet (Obst)	Mantel der Araber	↓	Fremd-wortteil: gesamt	↓	Abk.: Italien	be-treuen, pflegen	↓	Flächen-mass	Dumm-heit
schweiz. Kabarettist (Alfred) ↑	→				↻ 14		Fleisch-ware	→							↻ 13
feste Fleisch-brühe	→						Vermu-tung	→			↻ 5			grosser Wasser-vogel	
	↻ 10			Rufname Blatters (eh. FIFA-Urgestein)						Pass bei Zürich		Initialen Rushdies			
alka-lische Flüssig-keit			Schweizer Radio und Fernsehen			↻ 1									
Gründer der Swatch († 2010)	→				↻ 4		Mitbe-gründer des Marx-ismus'				↻ 2				
	↻		Bei-fahrer, Teilhaber			von hier an				Schiff Noahs		Kurz-form von Anton			
nicht ge-braucht	↻	histor. Gefäng-nis von Paris	Holz-splitter							Haus-halts-plan					
Wortteil: Leben	→			↻ 12	int. Auto-Z.: Bul-garien					Fremd-wortteil: nicht			↻ 8	Hunde-misch-ling	
	↻					Mühsal, Last				Insel der Balearen	unge-sitteter Mensch			Mais (botan.)	
Haustier		veraltet: Staats-schatz			kant. Auto-kenn-zeichen										
rheini-sches Mittel-gebirge	→			↻ 3						kirch-liche Amts-tracht		Geld-schein			
	↻ 7				kurz für: an das		Flüssig-keits-mass (Abk.)								
Baustoff			ein Kör-per-teil				Bewoh-ner der 'Grünen Insel'		eh. deutsche Airline (Abk.)		chem. Zeichen für Helium	Initialen Heming-ways	↻ 11	Abk.: euro-päische Norm	
schweiz. Volks-musik-form	→								Schau-spiel-haus						
Hülsen-frucht	→						ange-messen	↻ 9						↻ 15	

IHR GEWINN

3 x ein Gartenset MAUI im Wert von je Fr. 799.- (inkl. Versand)

BELIANI.ch

Das aus 1 ovalen Gartentisch und 6 bequemen Gartenstühlen in edlem Akazienholz bestehende Gartenset MAUI aus dem Hause Beliani wird Sie und Ihre Partygäste mit hoher Qualität und einzigartigem Design beeindrucken. Inklusiv gratis Lieferung zu Ihnen nach Hause. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.

Mitmachen & Gewinnen: Teilnahme am Wettbewerb vom 30.03.17 – 24.04.17 möglich. Online: unter www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse nach dem Signalton.
 Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS
 Per Post: Lösung bis 20. April 2017 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Gartenset», Postfach 344, 8401 Winterthur

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

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch. Mitarbeitende von Beliani GmbH und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Fr. 2.60

Die Hardliner
Zweifel Corn Chips Seeds, 125g

statt Fr. 13.70
Fr. 11.95

Der Flecken-Knacker
Maga Universal compact, 990g/18 Waschgänge

statt Fr. 1.40
Fr. 1.20

Die Mit-Allem-Drin
Capri-Sun multi-vitamin, 330 ml

neu

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

Die Lösung finden Sie ab 27. April 2017 online unter www.volg.ch/volg-magazine im Archiv.

THOMY

Sind Sie eher
Française oder
Hollandaise?



**DIE WIRKLICH FEINEN
GOLDRESERVEN KOMMEN AUS
DEN KELLERN IM THURGAU.**



100 g
statt CHF 2.00
nur CHF 1.70
IN AKTION
Vom 4. - 9. April 2017
*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

STRÄHL KÄSE AG, CH-8573 SIEGERSHAUSEN, WWW.STRAEHL.CH





So erfrischend wie ein kühler Schluck Volg-Bier,
so überraschend die Bier-Mix-Varianten.

Die Bierwelt aufmischen

Das zitronige Biermischgetränk Panasch ist weitherum bekannt. Aber haben Sie schon mal gehört von Bier mit Grenadine-Sirup oder Bier mit Süssmost? Auch das gibt es!



Bier mit Süssmost
Des Schweizer Lieblingsfrucht gibt dem hopfigen Gerstensaft eine feine, sauersüsse Zusatznote.

Bier mit Grenadine-Sirup
Fruchtiges Aroma und erhabenes Rot – Bier mit Grenadine-Sirup trägt in der Gastronomie den royalen Namen «Monaco».

Bier mit Cola
Erfrischend und süffig ist das Colabier – bekannt auch als «Diesel», «Kalter Kaffee» oder «Schussbier».



Volg Lager-Bier, 5 dl

Fr. **-.95**

Ob zum Durstlöschern am verdienten Feierabend, zum Anstossen mit Freunden oder als spritzige Begleitung zu feinen Speisen – Biermischgetränke gehören heute zur Trinkkultur wie das Bier selbst. Meist helles Bier, gemischt mit Citro, Cola, Süssmost, Mineralwasser, Grenadine-Sirup oder sogar Tomatensaft erfreut sich immer grösserer Beliebtheit. Auch das helle Volg Lagerbier mit angenehmem Hopfenaroma eignet sich ideal zum Mischen allerlei Biervarianten.

«Wurstwasser» und «Schneewittchen»

So vielfältig die Mischmöglichkeiten, so unterschiedlich die individuellen Vorlieben.

Meist besteht ein Biermischgetränk zu mindestens 60% aus Bier. Dem Kneipen- oder Freizeitwirt ist das Mischverhältnis aber selbst überlassen. Auch wie er seine Kreation nennt, ist Geschmacks- und nicht zuletzt Herkunftssache. Was wir in der Schweiz als Panasch kennen, heisst in der Biernation Deutschland Radler – oder etwas origineller: «Wurstwasser». Auch bei der Benennung von anderen Biermischgetränken sind unsere nördlichen Nachbarn einfallreich. Bier mit Cola bekommt, wer einen «Kalten Kaffee» ordert. Bestellen Sie in einer deutschen Bar ein «Schneewittchen», erhalten Sie ein Bier mit Mineralwasser. In Südfrankreich zelebriert man die Sommerlaune gerne mit dem «Monaco», einem Bier mit süsser Grenadine.



Kostbare Momente geniessen

Stella d'oro steht für Tradition
und Beständigkeit:

Für jene kostbaren Augenblicke,
in denen sich die Welt
ein wenig langsamer dreht.



ICE COLD SHOT

Drink Responsibly

 [jagermeisterschweiz](#)



EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN SWITZERLAND BY

DiWiSA



Erich Beeler liebt es, sich und seine Gäste zu Hause mit exquisiten Grill-Spezialitäten zu verwöhnen. «Ein gutes Stück Fleisch vom Grill und dazu ein Glas Rotwein – mehr brauche ich nicht für den perfekten Feierabend», sagt der Volg-Verkaufsleiter. Er ist gerne kreativ, probiert auf dem Grill immer wieder Neues aus. Inspiration dafür holt er sich in Koch- und Fachmagazinen wie dem BEEF! und dem «Öise Lade». «Ich koche gerne die Rezepte nach und informiere mich über die neusten Trends.» Man lerne ja nie aus, meint er. Wie Erich Beeler mit seinem Gusto für feines Fleisch gehen viele Männer ihren Interessen nach, indem sie spannende, inspirierende Fachmagazine lesen. Schliesslich gibt es über Männerthemen immer wieder Neues zu erfahren. Wir stellen Ihnen vier Magazine vor, die den Mann auf dem Laufenden halten. Unser Geschenkipp: Ein Jahresabo zum Vatertag am 4. Juni für alle Väter, die Fleisch und Wein geniessen oder sich für Sport und Autos interessieren.

Für Erich Beeler, regionaler Verkaufsleiter bei Volg, geht nichts über ein gutes Stück Fleisch. In Fachmagazinen holt er sich Appetit.



**Worüber
Mann
Bescheid wissen will**

Männer und Freizeit – das heisst oft: Autos, Sport, Wein und Fleisch. Damit der Hobby-Connaisseur Bescheid weiss, liest er Fachmagazine. Als Abo ein wunderbares Geschenk zum Vatertag.

LESERANGEBOT

MÄNNERWELTEN ILLUSTRIRT

Bestellen Sie jetzt vergünstigte Jahresabonnements für die folgenden vier Magazine. Schreiben Sie eine E-Mail an info@culinea.ch mit Name, Adresse, Geburtsdatum und Name des gewünschten Magazins und Sie erhalten das Abo zum «Öise Lade»-Spezialpreis.



Erscheint 12 x pro Jahr
Abopreis regulär: Fr. 88.80
Abopreis Öise Lade: Fr. 62.20

MEN'S HEALTH

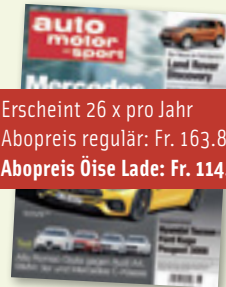
Der persönliche Berater für den modernen Mann mit kompetenten Tipps und jede Menge Unterhaltung rund um die Themen Sport und Fitness, Partnerschaft und Erotik, Gesundheit und Ernährung, Mode, Stil und vieles mehr.

BEEF!

Das erste Kochmagazin für Männer. Edel, informativ, klug und humorvoll. Exklusiv entwickelte Rezepte, Spezialwissen über Zubereitung, Kochtools, die besten Lebensmittel und spannende Kulinarik-Geschichten aus aller Welt.



Erscheint 6 x pro Jahr
Abopreis regulär: Fr. 120.–
Abopreis Öise Lade: Fr. 84.–



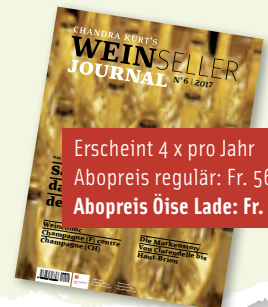
Erscheint 26 x pro Jahr
Abopreis regulär: Fr. 163.80
Abopreis Öise Lade: Fr. 114.70

AUTO MOTOR SPORT

In Europas grösstem Automagazin erfahren Sie die wichtigsten Neuigkeiten aus der Autowelt, direkt aus den Konzernzentralen der grössten Automobilhersteller. Mit Autotests, Neuheiten zu Teilen und Zubehör sowie spannenden Berichten.

WEINSELLER JOURNAL

Ergänzend zum Weinseller-Buch hat Weinautorin Chandra Kurt das schöne, reich bebilderte Weinseller Journal lanciert. Es bietet praktische Hilfe für den täglichen Weingenuss und richtet sich an alle, die gerne essen und kochen und dazu ein Glas Wein trinken.



Erscheint 4 x pro Jahr
Abopreis regulär: Fr. 56.–
Abopreis Öise Lade: Fr. 39.20

AUSGEZEICHNETES
EINSCHENKEN DANK
NEUER VERPACKUNG



NEU

- ✓ Max Havelaar Qualität
- ✓ fair gehandelte Produkte
- ✓ noch fruchtiger im Geschmack



Die Kraft der Natur

natürlicher Energiedrink

ramseier.ch

LASS DIE
SONNE
RAUS.

PUNKT
FÜR DICH

SINALCO Passionsfrucht ist in kleinen Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



AKTION
GÜLTIG VOM
17.04. -
22.04.2017



April 2017

Hefeteigringli für den Osterbrunch

Für den Hefeteig forme ich 500 g **Halbweissmehl** zu einem Ring, verteile 20 g **Hefe** in kleinen Stücken darüber, gebe 1 EL **Zucker** und 1 gehäuf- ten TL **Salz** dazu. Dann beginne ich aus der Mitte nach und nach 3 dl **Milch** und 80 g geschmolzene **Butter** beizugeben. Daraus mache ich nun den Teig. Diesen knete und klopfe ich gut, bis er geschmeidig ist. In einer grossen Schüssel ge- deckt mit einem Baumwolltuch lasse ich ihn an einem warmen Ort ruhen, bis er ums Doppelte aufgegangen ist. Aus dem Teig forme ich 30-40 g schwere Teigstränge. Ich nehme immer zwei Teigstränge, verdrehe diese ineinander und forme daraus jeweils einen Ring. Diese lege ich auf das mit Backpapier belegte Blech. Dann forme ich aus **Aluminiumfolie** eigrosse Kugeln und setze sie in die Mitte des Rings. Die Teigringe bepinsle ich mit etwas **Eigelb**, nach Belieben gebe ich **Mohn- samen** über die Ringe und backe diese 20-25 Minuten bei knapp 200 °C. Nach dem Backen entferne ich die Alu-Eier, bestücke die Heferingli mit farbiger **Holzwohle** und ersetze die Alu-Eier mit den gefärbten **Ostereiern**.



Helen Schmid
Erlebnishof Fricktal

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. Helen und Herbert Schmid betreiben ihren Erlebnishof im aargauischen Wittnau nach den Richtlinien der IP-Suisse mit Mutterkuhhaltung, Acker- und Rebbau sowie Obstbäumen. Auf dem Hof gibt es zudem eine Vielzahl an Kleintieren zu entdecken.

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

«En Givete wünscht»
Eure Helen



WELCHE FLÜGEL DÜRFEN'S DENN SEIN?



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Jetzt
anmelden
und rein-
beissen!

Vom Wurstesser zum Wurstproduzenten



Nach diesem Kurs werden Ihnen Würste nie mehr wurst sein. Bei selbst gemachten Würsten weiss man, was drin ist: beste Zutaten, Fleischsorte und Würze Ihrer Wahl. Wir stellen auch den eigenen Senf dazu her

und knuspriges Brot. Und degustieren die eigenen Wurstkreationen dann beim Bier in kollegialer «Experten»-Runde. Zu Hause produzieren Sie dann mit Fleischwolf oder Cutter weiter Extrawürste nach Belieben.

Hier geht's um die Wurst



COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:

4. Mai 2017, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.volg.ch
oder Telefon 062 823 52 92
Cookuk
Schachenallee 29
5000 Aarau
E-Mail:
mail@cookuk.ch



MARXERS KOCHWELT IN BUCHS SG
MIT DARIO & MARCUS MARXER:

4. Mai 2017, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.marxers.ch
oder Telefon 081 756 11 22
Marxers Kochwelt
Fallengässli 10
9470 Buchs SG
E-Mail:
geniessen@marxers.ch



CULINEA IN OERLIKON
MIT JONAS SCHÖNBERGER:

9. Mai 2017, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.culinea-kochstudio.ch
oder Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
E-Mail:
info@culinea-kochstudio.ch



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

9. Mai 2017, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.tatort-kochschule.ch
oder Telefon 078 713 76 35
Tatort-Kochschule
Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
E-Mail:
info@tatort-kochschule.ch

VORSCHAU

ASIATISCHES AUS DEM WOK

Asiatisch kochen – in der asiatischen Wunderpfanne: dem Wok. Sie werden staunen, wie viele verschiedene Gerichte man damit zubereiten kann – und wie einfach und schnell. Vitaminreich, knackig und für jeden Geschmack. Auch weil es kein vergleichbares Küchenutensil gibt, das so viele verschiedene Kochtechniken ermöglicht: Rühren, Dämpfen, Räuchern, Rührbraten, Sieden, Frittieren.

1. JUNI 2017 IN BUCHS SG

6. JUNI 2017 IN WANGEN AN DER AARE

6. JUNI 2017 IN AARAU

13. JUNI 2017 IN OERLIKON

SOMMERGENUSS IM GLAS

Sehen – und gesehen werden. Machen Sie es den Gastronomie-Profis nach. Richten Sie Ihr nächstes Sommerbuffet in Gläsern an: Amuse-Bouches, Suppen, Salate, Desserts. Einmal serviert, können Ihre Gäste Ihre appetitlichen Kunstwerke Schicht für Schicht bestaunen. In diesem Kurs kochen wir auch im Glas: etwa Pâtés oder Kuchen.

28. JUNI 2017 IN AARAU

4. JULI 2017 IN OERLIKON

4. JULI 2017 IN WANGEN AN DER AARE

27. JULI 2017 IN BUCHS SG

TAPAS – FERIEN ZU HAUSE

Sie sind klein. Sie sind fein. Und raffiniert obendrein. Wir führen Sie durch Spaniens Regionen anhand der typischen lokalen Häppchen. Und präsentieren Ihnen neue Tapas-Ideen, die von den Klassikern abweichen. Damit die nächste Gartenparty wie eine fantastische Urlaubsverlängerung unter spanischem Himmel bei Ihren Gästen wirkt.

3. AUGUST 2017 IN BUCHS SG

16. AUGUST 2017 IN AARAU

29. AUGUST 2017 IN OERLIKON

29. AUGUST 2017 IN WANGEN AN DER AARE

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

NEUER ANSTRICH GEFÄLLIG?



VITIS®

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Held
by **ecover**

UNSERE FRÜHJAHRSPUTZ-HELPER

*Tipps für Dein Wohlfühl-Zuhause unter:
www.held-clean.ch/zuhause*



Für Dein Wohlfühl-Zuhause

90 JAHRE ERFAHRUNG ALS ÖKO-PIONIER
KRAFTVOLLE, PFLANZENBASIERTE PRODUKTE SORGEN FÜR WOHLFÜHL-SAUBERKEIT

Freizeit *Die Volg Erlebnishöfe im Mai*

In den NATURENA-Kursen im Mai erarbeiten Sie Deko- und Nutzobjekte, die Ihr Heim oder Ihren Aussensitzplatz feurig-spannend, grazil-elegant und blumig-kunstvoll bereichern.

Feurig-spannend und grazil-elegant



Fricktal:
Würfelgrill

- ① Fr, 19.05.2017, 9–17 Uhr
② Sa, 20.05.2017, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Mit Winkel- und Flacheisen konstruieren Sie einen praktischen Würfelgrill und erhalten dabei einen guten Einblick in das Schutzgas-Schweissen und das Schleifen von Eisen. Der Würfelgrill wird, wenn die Flammen durch die Aussparungen flackern, aber auch zur dekorativen Feuersäule und modernen Interpretation eines Lagerfeuers im Garten.

Teilnehmer: 16 Personen ab 12 Jahren

Mitbringen: Arbeitshandschuhe und Schutzbrille, sofern vorhanden

Kleidung: Langarmige Arbeitskleidung und festes Schuhwerk, der Kurs findet draussen in einer Remise statt.

Leitung: Matthias Schulze und Andi Schenker, www.metallkurse.ch

Preis: Fr. 290.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihren Würfelgrill (BxHxT: 40x60x40 cm)

* In den Kurszeiten ist eine Stunde für die Mahlzeiten eingerechnet.

** Für den Heimtransport der Kunstwerke benötigen Sie Becken, Kübel oder Harassen sowie Papier zum Ausstopfen. Die Behälter können ev. nach Gebrauch Betonrückstände aufweisen.



www.facebook.com/naturena.erlebnishofen

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben



Seebachtal:
Japanische Blumenkunst

- ① Sa, 13.05.2017, 9³⁰– 13 Uhr*
② Sa, 13.05.2017, 13³⁰– 17 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Ikebana, die japanische Blumensteckkunst, begeistert Pflanzenfreunde mit der Harmonie von linearem Aufbau, Rhythmik und Farbe. Anhand von Modellgestecken erfahren Sie Spannendes über Geschichte und Machart von Ikebana. Dann wenden Sie das Gelernte beim Zusammenstellen eines Arrangements an.

Teilnehmer: 10 Personen ab 16 Jahren

Mitbringen: 1 flache, runde Schale (Ø 25–30 cm) mit hohem Rand (ca. 6 cm), Ikebana- oder Gartenschere, Tuch/Lappen, Eimer/Giesskanne, Schreibzeug, Verpackungsmaterial (Schachtel/Papier) für den Heimtransport der Pflanzen (kann auch vor Ort gekauft werden)

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

Leitung: Daniela Jost, Geroldswil, www.ikebana-info.ch

Preis: Fr. 145.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für 1 Gesteck



Werdenberg:
Dekorative Betonobjekte

- ① Fr, 19.05.2017, 9–16 Uhr
② Sa, 20.05.2017, 9–16 Uhr

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

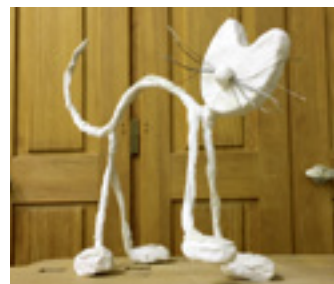
Programm: Ob für eine Gartenparty oder als Dekoteile für drinnen und draussen, in diesem Workshop giessen Sie mit dem trendigen Werkstoff diverse Objekte. Aus schwarzem, weissem bis buntem Beton entstehen Kerzenständer, Teelichter, kleine Schalen, Serviettenhalter, Vogeltränken oder Fantasiefornen.

Teilnehmer: 15 Personen ab 10 Jahren

Mitbringen: Plastikhandschuhe, Gussvorlagen wie z. B. kleine Plastikschaalen, verschiedene Petflaschen, Becher sowie Kerzen als Massangabe für Kerzenständer (Durchmesser), kleine Becken, Kübel oder Schüsseln und Spachtel oder Kellen zum Mischen von verschiedenfarbigem Beton **

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

Leitung: Margot Forlin, Mastrils
Preis: Fr. 150.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für 4 grössere und 4 kleinere Betonobjekte



Zugerland:
Grazile Tiere à la Giacometti

- ① Fr, 12.05.2017, 9–16 Uhr
② Sa, 13.05.2017, 9–16 Uhr

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

Programm: Sie gestalten frei nach der Art von Alberto Giacometti eine feingliedrige Katze, einen anmutigen Hund oder ein anderes Tier, das als Wohnaccessoire zum Blickfang wird. Das Grundgerüst für Ihre max. 60 cm grosse Figur wird aus Metall geformt und schichtweise mit Gipsbinden umhüllt. Je nach Geschmack können Sie Ihr Kunstwerk abschliessend noch mit Gipsspachtelmasse ausmodellieren.

Teilnehmer: 15 Personen ab 12 Jahren
Mitbringen: Flachzange, Seitenschneider, Schere, Hammer, Malerleiband, Meter, Haartrockner, altes Plastikbecken, Vorlagen/Ideen für ein Tier

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

Leitung: Nadia Onorato, Grafstal, www.formundanders.ch

Preis: Fr. 190.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Tierfigur (Höhe max. 60 cm)

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. April 2017

Abmeldungen bis zum offiziellen Anmeldeschluss des Kurses/Workshops sind ohne Kostenfolge. Bei verspäteten Abmeldungen werden 50% und bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung 100% des Kurspreises in Rechnung gestellt.

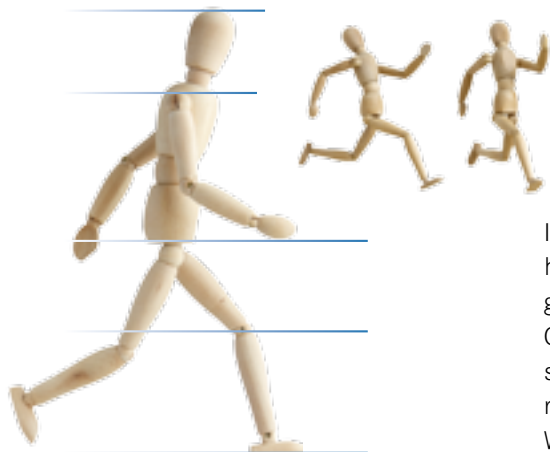
Deine Comic-Figur steht schon – sofern du die Anleitung in der «Öise Lade»-Februarausgabe befolgt hast. Jetzt hauchst du ihr erstmals Leben ein: Mimik und Gestik. Fortsetzung folgt.

COMIX FABRIK

2. Bewege deine Comic-Figur



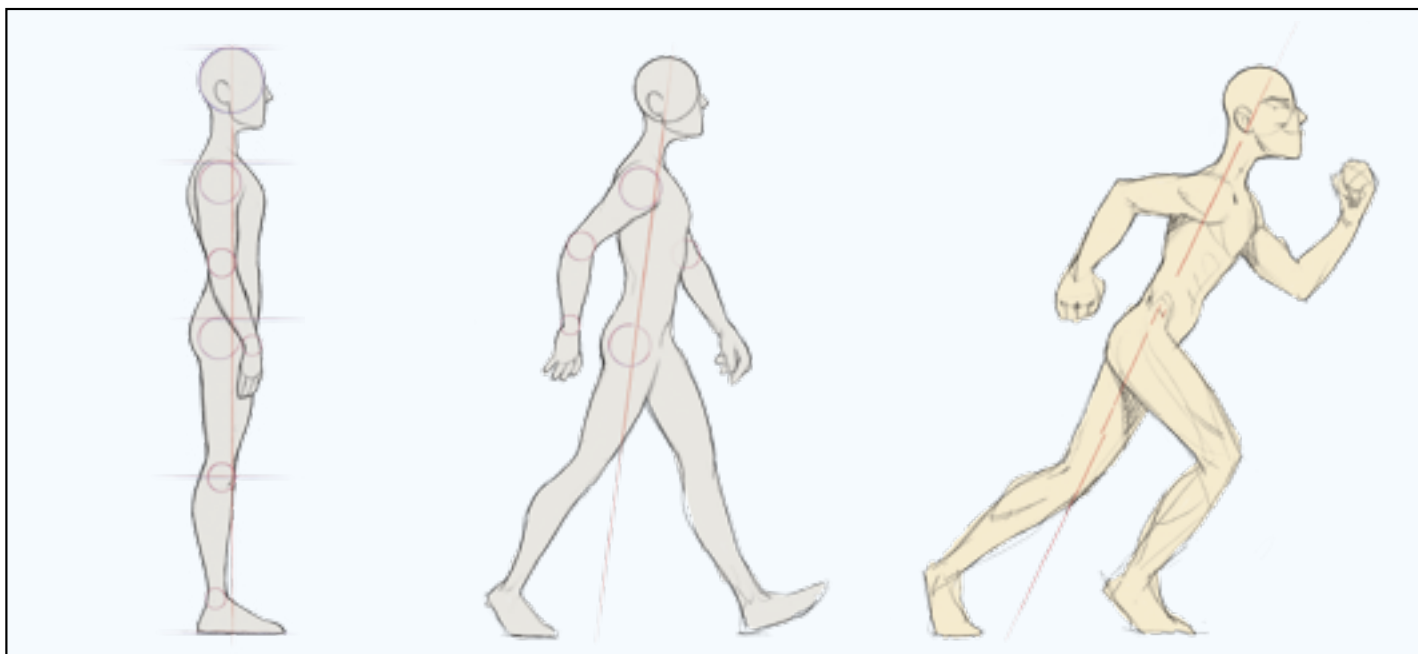
Oliver Schütz,
Web-Entwickler und
Comic-Zeichner



In der «Öise Lade»-Ausgabe vom Februar hiess es: «Erschaffe deine Comic-Figur.» Nun geht es darum, sie zu bewegen – deine Comic-Figur zum Leben zu erwecken. Sie soll laufen lernen und sie soll ängstlich, traurig, fröhlich, wütend sein. Oliver Schütz, Web-Entwickler und Zeichner, zeigt dir, wie's

geht und was es dazu braucht: etwa eine Zeichenpuppe (oder Gliederpuppe, wie sie auch genannt wird), wie sie in Papeterien oder Wohneinrichtungshäusern schon für wenig Geld erhältlich ist. In einer weiteren Folge im Juni lernst du dann, wie du eine ganze Comic-Erzählung auf die Reihe bekommst.

Bewegungsstudie: Aus dem Stand – fertig – los



1 Stell die Zeichenpuppe in Grundposition vor dir auf. Zeichne eine senkrechte Orientierungslinie aufs Blatt. Setze drei horizontale Hilfslinien auf Schulter-, Hüft- und Kniehöhe zum Erkennen der Körperproportionen. Betrachte deine Zeichenpuppe und skizziere die einzelnen Gliedmassen der vertikalen Linie entlang.

2 Bring deine Figur nun zum Marschieren. Zeichne die Orientierungslinie statt im 90°-Winkel jetzt in einem 80°-Winkel ein. Bewege Kopf, Arme, Beine der Zeichenpuppe in die entsprechende Position und achte auf die Verschiebung der Gelenkpunkte, bevor du die Gliedmassen erneut nachzeichnest.

3 Deine Figur soll auch rennen können. Das erreichst du durch mehr Vorlage in der Schrägposition des Körpers und dem tiefer nach vorne gebeugten Kopf. Hast du einmal einen ersten Bewegungsablauf auf dem Papier festgehalten, kannst du die eingezeichneten Gliedmassen und Hilfslinien ausradieren.

Gesichtsausdrücke: Grosse Emotionen zeigen sich in den kleinen Details



Fröhlich

Kopfhaltung allgemein nach oben ausgerichtet. Die Augen sind leicht bis ganz geschlossen, eventuell mit eingezeichneten Freudenstränen. Es kann auch eine Hand in Richtung des kichernden Mundes gehen. Die Schulterstellung suggeriert Lockerheit.



Traurig

Kopfhaltung allgemein nach unten hängend. Haare und Schultern sind durchhängend. Sorgenfalten breiten sich auf der Stirn aus. Der Blick ist nach unten gerichtet, die Augenbrauen schiessen nach oben. Die Mundwinkel zeigen ebenfalls nach unten.



Zornig

Kopfhaltung allgemein angespannt nach vorne gerichtet. Die Haare sträuben sich nach vorne auf. Die Augenbrauen sind nach unten geneigt. Der Blick ist stechend. Die Nase ist gerümpft. Die Mundwinkel sind nach unten gezogen, die Zähne gut sichtbar.



Ängstlich

Kopfhaltung allgemein nach hinten weichend. Die Haare stehen zu Berge. Die Augen sind weit geöffnet, die Pupillen eher klein. Der Mund ist verzogen.



Nicht verpassen ...

«Öise Lade» Juni 17:
Comix Fabrik

Erzähle eine Geschichte

Mit Ovomaltine kannst du's nicht besser. Aber länger.

 find us on
www.facebook.com/ovomaltine

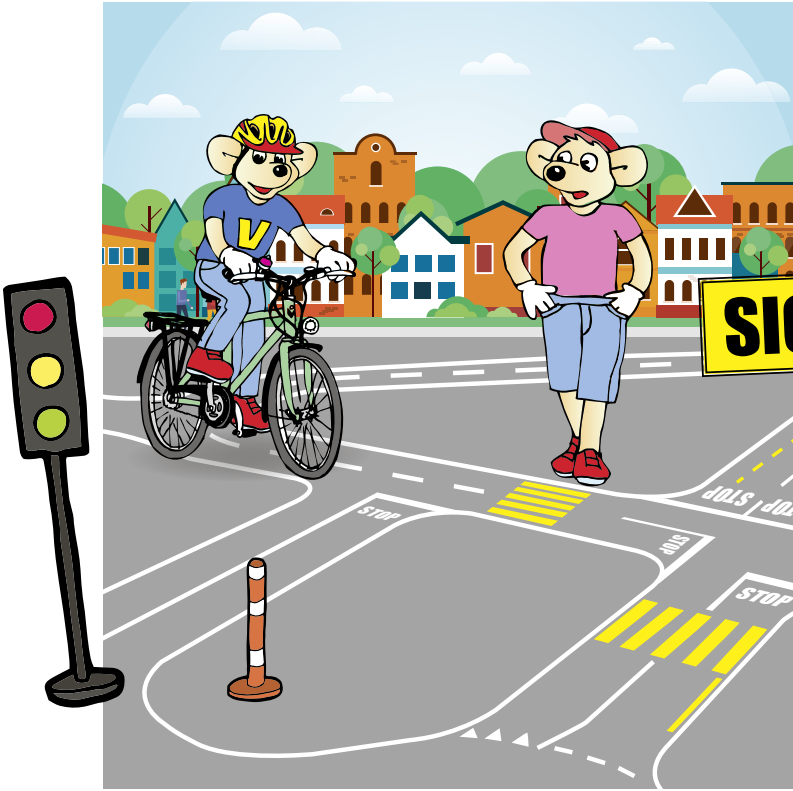


Ovomaltine



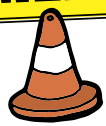
Wer Velo fährt, muss die Verkehrsregeln beachten. Denn auf den Strassen bist du nicht alleine – überall sind Autos, Lastwagen, Motorradfahrer und andere Velofahrer unterwegs. Die Verkehrsregeln kannst du ganz einfach in einem Verkehrsgarten kennenlernen. Bestimmt gibt es einen in deiner Nähe.

Auch Volgi übt in einem Verkehrsgarten. **Weißt du, wer beim Fussgängerstreifen Vortritt hat?** Volgi oder der Fussgänger? Die Lösung findest du auf der nächsten Seite unten.



SICHER ANS ZIEL KOMMEN

Tipp: Das Verkehrshaus in Luzern hat einen grossen Verkehrsgarten, wo du mit tollen Tretkarts auf Kinderstrassen fahren kannst. Mehr Infos auf www.verkehrshaus.ch



PROBIEREN SIE JETZT UNSERE GLACE NEUHEITEN!



Die weltweit beliebte Cookie-Marke mit TOP Markenbekanntheit jetzt auch als Glace

OREO

SMARTIES FUN CONES

Ein Hit bei Kindern

Schweizer Früchte & Edelweiss

Frisco Extrême SWISS EDITION

Extrême Aprikose 100% natürliche Zutaten

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Im warmen Frühling ist auch Volgine gerne wieder oft mit dem Velo unterwegs. Weisst du, was es braucht, damit dein Velo fit ist für die Strassen?

MACH DEIN VELO STARTKLAR

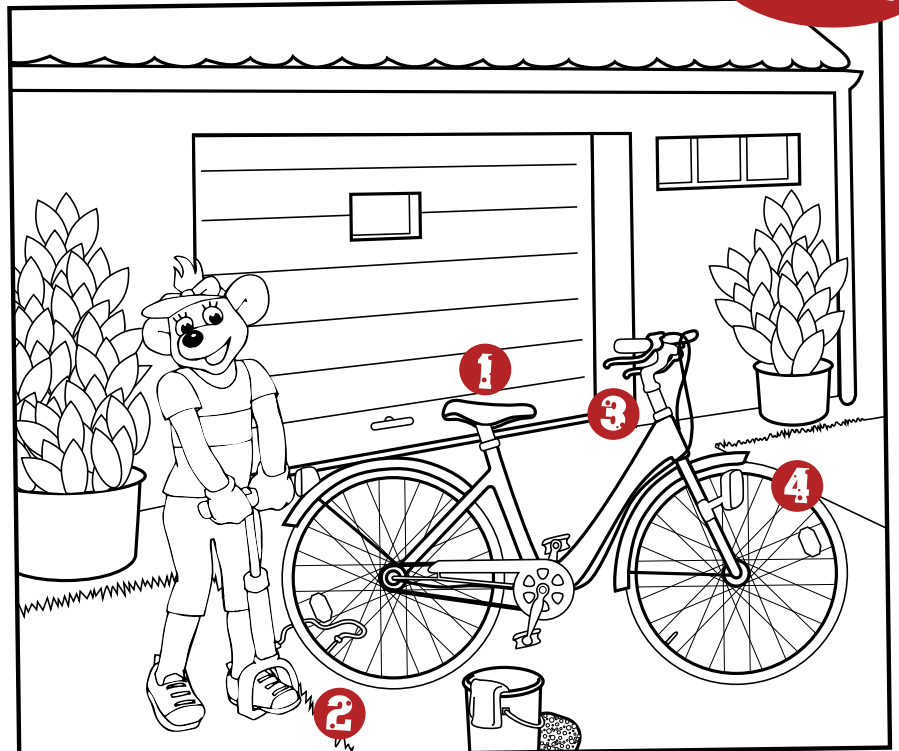
ZUM
AUSMALEN!

1
Schau, dass die Höhe des Sattels richtig eingestellt ist. Der Sattel sollte so hoch sein, dass du auf deinen Zehen stehst, wenn du auf dem Sattel sitzt.

2
Haben beide Reifen genügend Luft? Gut aufgepumpte Reifen geben dir Stabilität beim Fahren.

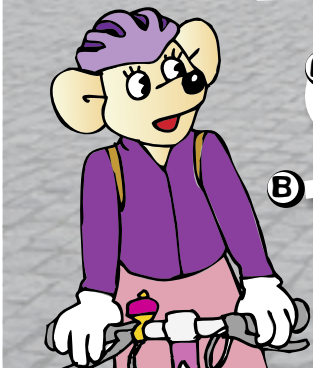
3
Das Wichtigste am Velo sind die Bremsen. Stosse das Velo einige Meter und kontrolliere, ob es noch gut bremst.

4
Damit dich die anderen Verkehrsteilnehmer gut sehen, brauchst du vor allem bei Dunkelheit vorne und hinten Lichter und Reflektoren.



VELOWEG ODER VELOFAHRVERBOT?

Welchen Weg muss Volgine nehmen? Das blaue Schild markiert den Veloweg, das rot-weiße Schild heisst Fahrverbot für Velos.



M
MAGNUM

RELEASE THE BEAST

MAGNUM DOUBLE

NEU

Double
Kokosnuss x4 *

Double
Himbeere x4 *

Mini Classic-
Almond-White x6

Almond x6

Classic x6

After Dinner x10

Almond
Classic

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Ritz

seit 1896

Zeit zum Verwöhnen.
Feines aus Laupen mit
besten Zutaten!

echt aus der Backstube,
mit 100% Schweizer Mehl

www.ritzag.ch



Spinatsalat

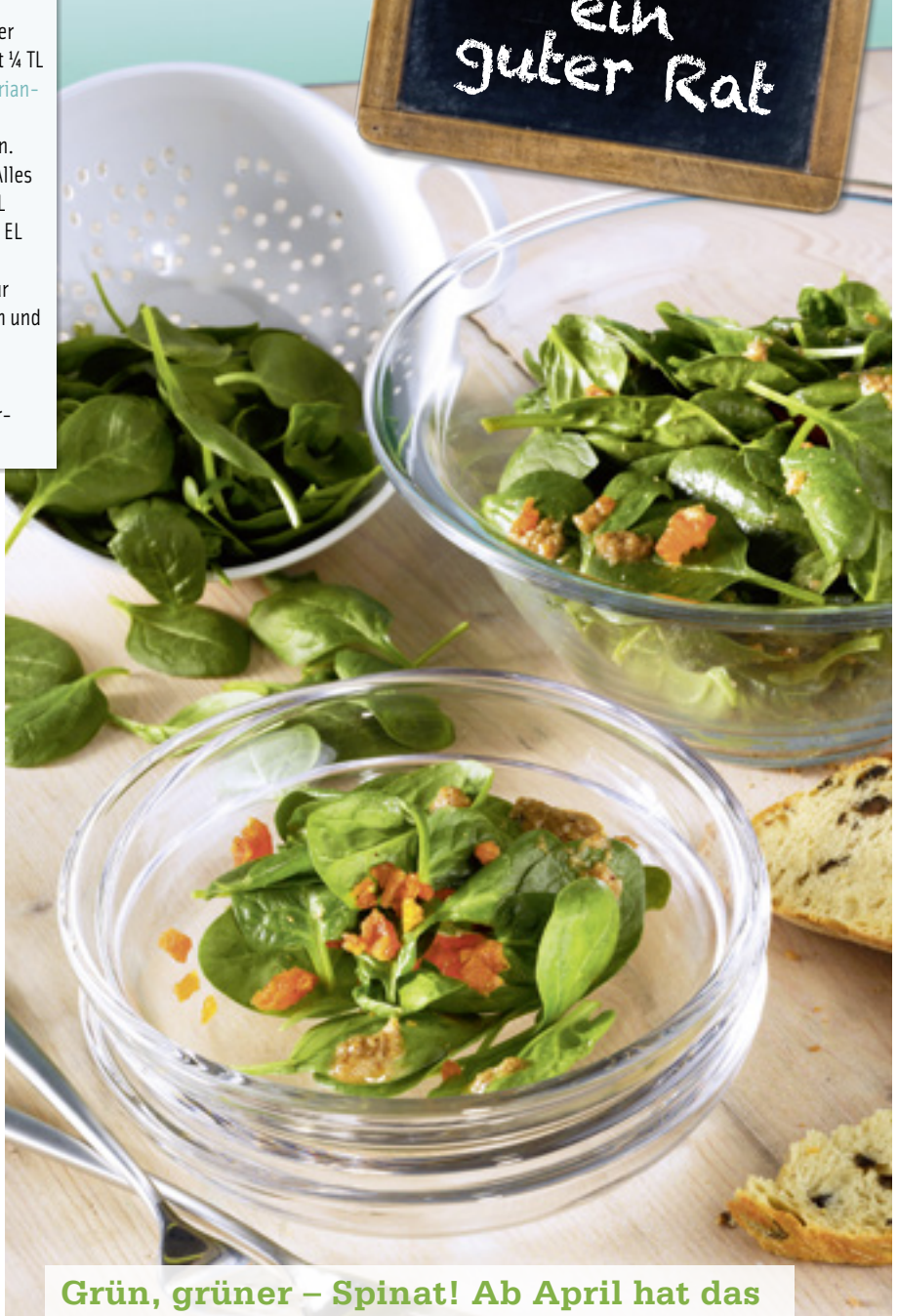
Zubereitung für 4 Personen:

2 EL **Sesam** und ½ TL **Pfeffer** aus der Mühle in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Mit ¼ TL **Nelkenpulver**, ½ TL **Kardamompulver** und ½ TL **Korianderpulver** in einen Mörser geben. Dann 500 g getrocknete **Aprikosen** in kleine Würfel schneiden. ⅓ der Aprikosenwürfel zu den Gewürzen geben. Alles im Mörser fein zerstoßen. Aprikosenpaste in 4 EL **Weissweinessig**, 6 EL **Sonnenblumenkernöl** und 1 EL **Wasser** auflösen. Gut verrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. 250 g junger **Blattspinat** zur Sauce geben, restliche Aprikosen darüber streuen und servieren.

Zubereitung: 35 Min.

Tipp: Anstelle von Spinat kann auch Blattsalat verwendet werden.

Schönes Grün – schöner Geschmack. Ein frischer, knackiger Spinatsalat passt wunderbar zur Saison.



Spinat ersetzt die halbe Apotheke, sagt ein Sprichwort. Es stimmt: Das Zauberkraut überzeugt nicht nur mit seinem milden, unverkennbaren Geschmack, sondern ist auch besonders reich an Mineralien, Vitaminen und Eiweiss und gilt deshalb als überaus gesund. Nicht umsonst kippt sich Popeye der Seefahrer in den berühmten Cartoons aus den 1930er-Jahren eine Dose Spinat in den Rachen, bevor er sich zur Rettung seiner holden Olivia aufmacht.

Harmonischer Frühlingschmaus

Keine übermenschlichen Kräfte, dafür exquisiten Genuss garantiert unser feiner Spinatsalat. Der frische, junge Blattspinat mit seinem sanften Aroma harmoniert wunderbar mit den süssen Aprikosenwürfelchen und der Würze aus Sesam, Nelken, Kardamom, Koriander und Worcestershire-Sauce. Ein Genuss für alle Geschmacks- und, wegen seinem intensiven Grün, Farbästheten. Besonders im Erntemonat April ein passender Frühlingschmaus, um der grünenden Jahreszeit zu huldigen.

Grün, grüner – Spinat! Ab April hat das gesunde Blattgemüse wieder Saison. Ein frischer, garnierter Spinatsalat ist nicht nur für den Magen, sondern auch für das Auge eine Wonne.





* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

CAFFÈ
CHICCO D'ORO[®]

www.chiccodoro.com

Instant Passion

Rezepte 04/17

Lachs auf Spargeln im Pergament

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g grüne und weisse Spargeln
- 1 EL Butter, flüssig
- 1 Zitrone, Saft
- 600 g Lachs
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Backpapier

Zubereitung:

1. Spargeln rüsten, in 3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Hälfte der Butter und des Zitronensaftes dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Spargeln auf vier Backpapierbögen verteilen. Lachs in vier gleiche Stücke teilen. Mit Senf



bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Je eine Tranche Lachs auf die Spargeln geben und mit der restlichen Butter und Zitronensaft beträufeln. Das Backpapier zu einem Päckli binden und im Ofen bei 180 °C für 25 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min.

Zubereitung:

1. Förmchen aussen einfetten, umgedreht auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, mit Rohschinken umhüllen und mit Küchenschnur festbinden. Im Ofen 5–7 Min. bei 200 °C backen, bis der Rohschinken knusprig ist.
2. Gemüse rüsten und klein schneiden. Butter erhitzen, das

Gemüse dazugeben, würzen und ohne Zugabe von Flüssigkeit zugedeckt bissfest dünsten. Zwiebel, Öl und Aceto Balsamico dazugeben, abschmecken.

3. Schinkenkörbchen auf einen Teller geben, mit dem Frühlingsalat füllen und servieren.

Zubereitung: 1 Std.

Forellnröllchen mit Kräutern auf Zitronen-Spargel-Risotto

Zutaten für 4 Personen:

Für die Forellen:

- | | |
|------------------------|------------------|
| 4 Forellenfilets | 2,5 dl Weisswein |
| 1 P. Kräuterfrischkäse | 2,5 dl Wasser |
| Küchenschnur | 1 Lorbeerblatt |
| 1 Zwiebel, gehackt | Salz, Pfeffer |

Für den Risotto:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Zwiebel, fein geschnitten | 1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft |
| 400 g Grünspargeln, geschält | 1 l Gemüsebouillon, heiss |
| 250 g Risottoreis | 70 g Sbrinz, gerieben |
| 40 g Butter | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 1 dl Weisswein | |

Zubereitung:

1. Forellenfilets auslegen und mit Küchenschnur trocken tupfen. Den Frischkäse auf die Fischfilets streichen und diese sorgfältig einrollen und mit Küchenschnur binden. Die gehackte Zwiebel in eine gebutterte Auflaufform geben, die Fischröllchen daraufsetzen und Wein und Wasser sowie Lorbeer, Salz und Pfeffer dazugeben. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt 15 Min. bei 185 °C pochieren.
2. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Kochflüssigkeit in eine kleine Pfanne passieren und die Fischröllchen wieder zurück in den Ofen geben (80 °C). Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen.

3. Spargeln in 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel, Spargelstücke und Reis in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen, einkochen lassen. Risotto ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei regelmässig heisse Bouillon nachgiessen. Käse, restliche Butter und Zitronenschale unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Risotto auf Tellern anrichten, Forellnröllchen daraufgeben und mit etwas Sud nappieren.

Zubereitung: 1,5 Std.



Weisse Spargelsuppe mit grünen Croutons

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spargeln
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- 5 dl Spargelfond
- 2 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- 3 Pr. Muskatnuss
- 3 Pr. Pfeffer, weiss
- 1 TL Salz
- Zucker
- 2 Sch. Toastbrot
- 1 EL Basilikumpesto

Zubereitung:

1. Spargeln schälen, die Köpfe abschneiden. Spargelfond zum Kochen bringen. Spargeln in 2 cm lange Stücke schneiden und im Fond ca. 20 Min. kochen. Wenn sie ganz weich sind, Pfanne vom Herd nehmen, Spargeln mit dem Pürierstab gut pürieren.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen und das Mehl gleichmässig darüber stäuben. Unter ständigem Rühren goldgelb anschwitzen, Weisswein langsam dazugliessen und anschliessend die Spargelsuppe dazugeben. Alles aufkochen, Suppe passieren, Spargelköpfe dazugeben, etwa 12 Min. köcheln.

3. Eigelb mit der Hälfte des Rahms verquirlen, restlichen Rahm steif schlagen. Ei-Rahm-Mischung in die Suppe einrühren und langsam erhitzen, nicht aufkochen. Suppe mit Pfeffer, Muskat und Salz abschmecken.

4. Toastbrot in Würfel schneiden, mit dem Pesto gut vermischen, im Ofen bei 160 °C für 30 Min. backen. Suppe anrichten, mit Schlagrahm garnieren, Croutons darübergeben und servieren.

Zubereitung: 45 Min. Tipp: mit Zucker abschmecken. Ist noch kein Spargelfond vorhanden, kann dieser durch Salzwasser ersetzt werden.



LIMITED



MANGO
JETZT
PROBIEREN



Die Original **PHILADELPHIA** Torte



Zutaten

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter
600 g Philadelphia Nature
300 g Joghurt

3 EL Zitronensaft
6 Blatt Gelatine
75 g Zucker
frische Früchte und
Fruchtsauce zum Dekorieren

Zubereitung

1. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und Inhalt zerbröseln. Butter schmelzen, mit Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
2. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem elektrischen Handrührgerät verrühren. Gelatine im Topf mit 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker zur Gelatine ins Wasser geben und erwärmen, bis sich Gelatine und 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 schnittfest – also rundum perfekt. Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

Tipp:
Rezeptzubereitung auch mit
Philadelphia Laktosefrei möglich

Portionen: 16
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 3 Stunden

Pro Portion:
ca. 917,1 kJ / 219 kcal
E 4g, F 16g, KH 15g

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Morchel-Shot im Gläsli

Zutaten für 10 Gläsli:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 30 g Butter
- 100 g Champignons, gewürfelt
- 5 g Morcheln, getrocknet, eingeweicht
- 15 g Mehl
- 2,5 dl Milch
- 2 dl Gemüsebouillon
- ½ dl Vollrahm
- 1 dl Milch, aufgeschäumt



Zubereitung:

1. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel andünsten.
2. Champignons dazugeben, mit Mehl bestäuben. Milch und Bouillon dazugießen und 10–15 Min. leicht köcheln lassen.
3. Mit dem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen und

zurück in den Topf geben. Morcheln grob hacken, in die Suppe geben. Mit Rahm verfeinern und gut abschmecken.

4. Suppe in Gläsli füllen und mit Milchschaum garnieren.

Zubereitung: 45 Min.

«Apero-Ravioli» mit Spargeln und Schinken

Zutaten für 12 Stück:

- 1 P. Blätterteig, eckig, ausgerollt
- 100 g grüne und weisse Spargeln, gekocht
- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 EL Butter
- 5 Tr. Hinterschinken, fein gewürfelt
- 1 Eigelb
- 6 Cherrytomaten, halbiert
- 1 EL Butter, flüssig
- Salz, Pfeffer
- Meersalz, grob



Zubereitung:

1. Aus dem Blätterteig Rondellen von 4,5 cm Durchmesser ausstechen. Die Spargeln klein hacken, Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Spargeln und Schinken dazugeben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas auskühlen lassen.
2. Spargelmasse auf die Hälfte der Rondellen mittig verteilen. Den Rand mit etwas Wasser be-

streichen und mit den übrigen Rondellen bedecken. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Mit Ei bestreichen. Auf jedes Ravioli eine halbierte Cherrytomate legen, diese mit flüssigem Butter bestreichen und mit etwas grobem Meersalz bestreuen.

3. Im Ofen bei 200 °C für 16 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min.

Gebratene Crevetten mit Spargeln, Kräutern und Knoblauch

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g grüne und weisse Spargeln
- 2 P. Crevetten
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Peterli, gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Spargeln schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf die Hälfte des Olivenöls und der Butter erhitzen. Die Spargeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren gut andünsten.
2. In einer Bratpfanne das restliche Öl erhitzen, bis es knapp vor dem Rauchpunkt ist. Den Knoblauch und die restliche Butter dazugeben.
3. Sofort die Crevetten in die Pfanne geben und unter Schwenken anbraten. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Spargeln geben. Alles gut vermischen, anrichten und geniessen.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: auf Basmatireis servieren oder lauwarm als Salat geniessen



Marinierter Mozzarella mit Rohschinkenchips

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pack Mozzarella-Mini
- 1 EL Kräuter, frisch, gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 12 Tr. Rohschinken
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Mozzarella in eine Schüssel geben, mit Kräutern und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Rohschinken-Tranchen halbieren, im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für 8–10 Min. knusprig rösten.
3. Marinierter Mozzarella und Rohschinkenchips zusammen auf einer Platte anrichten.

Zubereitung: 15 Min.

Spargel im Lamm

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bd. grüne Spargeln
- 2 Lammierstücke
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Thymian, gehackt
- 1 TL Peterli, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Erdnussöl zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Spargeln schälen, Enden etwas anschneiden und die Spargeln im Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken.
2. Lamm mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen einreiben, rundum kurz anbraten und im Ofen bei 80 °C ziehen lassen (Kerntemperatur 58 °C).
3. Butter in der Bratpfanne erhitzen. Spargeln rundum etwas anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu vier Bündel zusammennehmen. Lamm in Tranchen schneiden und diese Tranchen um die Bündel legen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: mit Kartoffeln servieren

PRODUIT  EN FRANCE

CAFÉ DE PARIS

Gut gekühlt genießen!



*Mango nur in größeren Filialen erhältlich!

DRINK RESPONSIBLY

DER SCHWEIZER ZACKEN MEHR GENUSS



* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

Apfel-Ingwer-Limonade

Zutaten für 1,5 Liter::

- 1 Zitrone
- 1 Apfel
- 2 cm Ingwer, frisch
- 3 Minzenzweige
- Zucker nach Belieben
- 5 dl Wasser
- 1 l Mineral, mit Kohlensäure



Zubereitung:

1. Zitrone auspressen, Apfel halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Zitronensaft in einen Krug geben.
2. Ingwer dazureiben und die Minzenzweige dazugeben, nach Belieben zuckern und alles gut

vermischen. Wasser dazugeben und mind. 5 Std. kalt stellen.

3. Mit Mineralwasser auffüllen und servieren.

Zubereitung: 15 Min. + 5 Std. kalt stellen

Apero-Löffel mit Lachs und Kresse

Zutaten für 10 Stück:

- ¼ Gurke
- 150 g Lachs, frisch
- 1 EL Peterli, gehackt
- 1 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Dill, gehackt
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 50 g Kresse
- 1 dl Vollrahm
- 1 Bl. Gelatine
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 dl Wasser
- ¼ Randen



Zubereitung:

1. Gurke in 10 Scheiben à 5 mm schneiden. Lachs in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden und für 24 Std. in den Tiefkühler stellen. Die Kräuter mit Pfeffer würzen und gut vermischen. Die gefrorenen Lachswürfel antauen lassen, mit Salz würzen, in der Kräutermischung drehen.
2. Rahm und Kresse aufkochen, Gelatine einweichen, im Rahm auflösen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren. Den Kresse-Rahm in einen Rahmbläser giessen, den mit zwei Patronen füllen, gut schütteln.
3. Zucker, Wasser und Salz zusammen aufkochen. Randen sehr dünn hobeln oder schneiden und in Sirup tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 1,5–2 Std. im 100 °C heissen Ofen trocknen lassen.
4. Apero-Löffel je mit einer Gurkenscheibe belegen, einen Lachswürfel darauf geben. Mit etwas Kresse-Schaum und einem Randen-Chips garnieren und sofort servieren.

Zubereitung: 1 Std. + 24 Std. tiefkühlen + 2 Std. trocknen

Gewürzkekse

Zutaten für 24 Stück:

- 25 g Butter, weich
- 25 g Philadelphia-Frischkäse
- 35 g Sbrinz, gerieben
- 45 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 2 Pr. Salz
- ½ EL Currypulver
- 1 Ei

Zubereitung:

1. Butter, Frischkäse, Sbrinz, Mehl, Backpulver, Salz und Currypulver in einer Schüssel verreiben. Das Ei dazugeben, rasch zu einem glatten Teig kneten.
2. 3 cm dicke Rollen formen, in Folie einwickeln und 1 Std. kühl stellen.
3. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, 20 Min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.
4. Auf einer kleinen Platte anrichten und die Sablés noch warm servieren.

Zubereitung: 1 Std. + 1 Std. kalt stellen

Lammierstück auf Kartoffeltaler mit Thymiansauce

Zutaten für 4 Personen:

Für das Lamm:

- 2 EL Erdnussöl
- 2 TL Senf
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 Lammierstücke
- 1 Rosmarinzwig
- 2 Thymianzweige
- ½ EL Tomatenpüree
- 2 TL Mehl
- 2 dl Rotwein
- 2,5 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer

Für die Taler:

- 500 g Kartoffelstock, ausgekühlt
- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 EL Kräuter, gehackt
- 1 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Öl, Senf und Knoblauch vermischen und Lammierstücke gut damit einreiben. Zusammen mit den Kräuterzweigen in einen Frischhaltebeutel geben und über Nacht in den Kühlschrank geben. Marinade von den Nierstücken abstreifen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter rundum heiss anbraten. Im Ofen 15 Min. bei 80 °C ziehen lassen.
2. Die Kräuterzweige im Bratensatz noch etwas mitrösten, Tomatenpüree und Mehl dazugeben und ebenfalls noch etwas anrösten. Dann mit Rotwein ablöschen. Bouillon dazugeben, einkochen, durch ein Sieb passieren, abschmecken und warm stellen.
3. Zwiebel kurz andünsten und etwas auskühlen lassen. Den Kartoffelstock sowie die Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut mischen. Aus der Masse 12 Tätschli formen und diese in Bratbutter beidseitig goldbraun braten.
4. Kartoffeltaler anrichten, Sauce darüber geben und die Lammtranchen darauf anrichten.

Zubereitung: 1,5 Std.

Spargelragout im Gläsli

Zutaten für 10 Gläsli:

- 10 g Morcheln, getrocknet
- 500 g grüne und weisse Spargeln
- 1 EL Butter
- ½ Zwiebel, gehackt
- ½ dl Weisswein
- 100 g Mascarpone
- 50 g Mehl

Zubereitung:

1. Morcheln ca. 1 Std. in Wasser einweichen. Spargeln schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden, in kochendes Salzwasser geben, kurz kochen und vom Herd nehmen.
2. Zwiebel in der Hälfte der Butter andünsten, die Morcheln dazugeben, mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren. Den Mascarpone dazugeben. Falls die Sauce zu dick wird, mit etwas Spargelfond verdünnen.
3. Die Spargeln abschütten, auf einem Küchentuch trocken tupfen, im Mehl wenden und in der restlichen Butter goldbraun anbraten. In die Gläsli etwas Sauce geben und die Spargeln darauf anrichten. Die restliche Sauce über die Spargeln geben oder separat dazu reichen und sofort servieren.

Zubereitung: 20 Min.

In solid rumantsch

Enconuschais Vus quai? Vus survegnis in regal, As legrais, cler, ma tutina na savais Vus betg propi tge far cun el. Vus al mettais en stgaffa e sch'i va mal, al prendais Vus or in bel di per bittar davent u, en il meglier cas, per scuvrir in tochin dad aur. Avant in pèr onns m'aveva mia mamma regalà in object alv che veseva ora sco in rudè da var 2 centimeters autezza cun dus manetschs, in da mintga vart. Suten pareva quest tochin dad esser sulettamain in rintg, ma suren aveva el entamez ina fop-



In tochin dad aur

pa e l'ur era dentà. Insaco è el svani senza ni hau ni mau en mes reginavel da cuschina e pir dacurt al hai jau puspè chattà - e cunzunt realisà tge ch'igl è vairamain: ina furma da raviolis! Ussa na sai jau gnanc co ch'igl è i tut ils onns senza quel flot gidanter da cuschina. Jau hai cumenzà a far raviolis cun da tuttas sorts emplenidas: cun schambun, ricotta ed ananas, cun chaschiel recent e nuschs u era cun tomatas setgas, mozzarella e ruca. E proximamain emprov jau ils raviolis d'aperò cun spargias e schambun tenor il recept en quest magazin. Per entant èn mes raviolis preferids quels cun quadrelins da pair, mascarpone e gorgonzola. Ils raviolis vesan ora bain, gustan grondius ed èn fatgs en in hui. Ed il meglier: jau ma legrèl adina danovamain da quel stupent regal da mia mamma.

Stai bainin e faschai puspè ina giada urden en stgaffa - i vala la paina!

Angela Schmed
Angela Schmed

Wussten Sie, dass . . .



• • • in Gibswil ZH und in Heimenschwand BE je ein neuer Volg-Dorfladen eröffnet wurde?

Die Einwohner von Gibswil dürfen sich seit 20. Januar und jene von Heimenschwand seit 2. Februar 2017 über ihren neuen Dorfladen mit umfassendem Sortiment freuen.



Sowohl im Volg Gibswil als auch im Volg Heimenschwand gelten die attraktiven Laden-Öffnungszeiten. Dazu können auch Postgeschäfte in der Postagentur getätigt werden, die im jeweiligen Laden integriert ist. Viel Spass bei Ihrem Besuch.

• • • Volg-Kochkurse so beliebt sind?

Volg-Kochkurse erfreuen sich grosser Beliebtheit. Das belegen die vielen Teilnehmer im Laufe der vergangenen Jahre: darunter viele Kochbegeisterte, die regelmässig Kochkurse besuchen, mehr Männer als wohl allgemein vermutet und zunehmend mehr junge Menschen, aber auch Leute, die überhaupt nicht kochen konnten und in der Gruppe richtiggehend aufleben. Thematisch ist in jüngster Zeit gesunde Ernährung immer gefragter. Daher erstaunt es nicht, dass «Kochen ohne Kohlenhydrate» die Kurs-Hitparade anführt. Dieser Renner findet auch jetzt im April wieder statt - und zwar wiederholt. Einige freie Plätze hat es deshalb noch. Nutzen Sie die Gelegenheit. Mehr dazu erfahren Sie unter www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse



Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Der 1. Preis, ein Aqua Dynamic Wasserbett inkl. Lieferung/Montage im Wert von Fr. 2230.-, geht an Heidi Schuler aus Sattel. Fünf weitere glückliche Gewinnerinnen und Gewinner dürfen sich über je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.- freuen. Und weitere zehn Personen gewinnen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.-.

Lösungswort 02/17: «Kuechenhelfer»

Auflösung des Morga-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 01/17: Antwort C, Innovation aus Tradition

Der 1. Preis, ein Diamant Achat+ E-Bike im Wert von Fr. 2500.-, geht an Manuela Sieber aus Walzenhausen. Den 2. Preis, einen Reka-Check im Wert von Fr. 500.-, gewinnt Anneliese Aregger aus Romanshorn. Über den 3. Preis, einen Reka-Check im Wert von Fr. 300.-, darf sich Patrizia Walther aus Valchava freuen. An weitere sieben Glückspilze geht je eine Übernachtung für 2 Personen im neuen Säntis-Hotel im Wert von Fr. 240.-. Weitere zwei Personen gewinnen je einen Reka-Check im Wert von Fr. 200.- und zehn Personen je einen Kinder-Trettraktor im Wert von Fr. 200.-. Und nochmals 21 Personen dürfen sich über je ein Morga-Produkte-Paket im Wert von Fr. 30.- freuen.

Gewinnen mit Morga



Manuela Sieber aus Walzenhausen, die Gewinnerin des Hauptpreises, bei der Preisübergabe mit Aldo Toniazzo, Volg-Produktmanager (l.), und Daniel Heusi, Verkaufsleiter Morga AG (r.)

De grünen Duume



Der April ist geprägt von wechselhaftem Wetter und macht so manch einem, der seinen Garten auf den Frühling vorbereiten will, einen Strich durch die Rechnung. Der passionierte Gärtner lässt sich dadurch aber nicht beirren und fängt mit den ersten Aussaaten und Pflanzungen an. Ideal für den Monat April sind Stauden wie etwa Hyazinthen. Sie wirken am schönsten in Gruppen – die kräftig farbigen Blüten zaubern einen

harmonischen, rot-blauen Teppich in den Frühlingsgarten. Auch bieten die schönen Lilien-gewächse Bienen, Hummeln und Insekten eine erste Nahrungsquelle im Frühjahr, wenn die Natur am Erwachen ist. Hyazinthen blühen bereits im April gut, weil sie sowohl an den Gartenboden wie auch an das Wetter keine grossen Ansprüche stellen. Eine Blume also, mit der man den Countdown in die Gartensaison einläuten kann.

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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 05/17 erscheint am 27. April 2017



Grill-Freestyle

Der feine Grillgeschmack darf nie fehlen. Doch es muss nicht immer Fleisch sein – sondern auch mal Gemüse, Käse, Pizza, Paella, Fisch oder Desserts vom Grill. Und es muss ebenso wenig Grillieren in immer gleicher Art und Weise sein. Brechen Sie aus der Grill-Routine aus und lassen sich auf Grill-Freestyle ein.

Aus meinem Garten



Wir treffen auf fünf Gärtner – mit ihren Geschichten rund um ihre Früchte-, Kräuter-, Gewürze-, Blumen- und Gemüsegärten, mit ihren Leidenschaften und mit allerlei Fachwissen, Pflegetipps und Verwendungsmöglichkeiten ihrer Gartenschätze.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz



OFENFRISCH NUR IN IHREM VOLG.

IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.



**VOLG
HOLZOFEN
LANDBROT**

AKTION
20. - 26.3.2017
CHF 3.10
STATT CHF 3.50 (100G = CHF 0.89)



Hiestand
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK.