

# öise lade

**Küche**  
aktuell

Allerl-Ei zu  
Ostern

Mehr zum Thema

Welcher Wein  
zu welchem  
Gericht

# JETZT IST VOLLWERT-ZEIT.

WERTVOLL, KNUSPRIG, HOLZOFEN.



19. - 25.03.2018

**AKTION  
CHF 3.55**



**JETZT  
VOLLWERT  
DUO**

410 G STATT CHF 3.95  
(100 G = CHF 0.86)

IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.

**Hiestaud** 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK.



## Editorial

Das Osterfest steht vor der Tür, und ein angemessener Weinvorrat lagert hoffentlich im Keller. Ostern ist die Gelegenheit, sich mit Familie und Freunden um den Tisch zu versammeln und so richtig zu schlemmen. Zu solch einem Festessen gehört auch guter Wein.

Ich mag Wein – und bin der Meinung, auch etwas davon zu verstehen. Doch ich muss gestehen, dass ich anhand der Volg-Wein-

**Guter Wein muss sein**

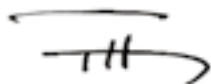
clips von Kurt Feser, die man auf [www.volg.ch/weinwissen](http://www.volg.ch/weinwissen) findet, etliches dazugelernt habe: welches Glas zu welchem Wein nehmen, wie man richtig dekantiert oder was die ideale Trinktemperatur ist. Die Filme kann ich Ihnen wärmstens empfehlen. Genauso wie die Lektüre des Weinbeitrags im «Mehr zum Thema» dieser Ausgabe. Am Beispiel eines möglichen Osterfest-Mehrgängers wird hier aufgezeigt, welche Weine sich zu welchen Gerichten eignen: von Apéro-Häppchen und Vorspeisen über Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte bis hin zu den Desserts.

Ich stosse an dieser Stelle symbolisch mit Ihnen an und wünsche Ihnen frohe Ostern.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



Freizeit Kochkurs  
Gästemenus  
zum  
Frühlings-  
erwachen  
**49**

### 5 Küche aktuell

Ostereier suchen – Eierspeisen finden

### 8 Kochschule

Eierspeisen international und saisonal

### 12 Wein- und Käse- angebot des Monats

Altes Handwerk – neue Gaumenfreuden

### 15 Aktueller Tipp

Nachhaltigkeit dank Neuerungen

### 16 Typisch Schweiz – Typisch Volg

Aus der Kreuzlinger Osterhasenschmiede

### 18 In eigener Sache

Rückblick und Ausblick

### 21 Dorfladen

Volg lässt niemanden hängen

### 23 Sternstunden

Sternstunden-Gewinner

### 24 Ösi Brüüch

Volg-Jassturnier 2018

### 27 Volg-Besuchstage

So läuft der Laden rund

### 29 Mehr zum Thema

Essen, Wein & Wissen

### 37 Wettbewerb

Nicht nur Bares ist Wahres:  
gewinnen mit Morga

### 39 Feins vom Dorf

«Lokalität ist den Leuten immer wichtiger»

### 41 Ösi Umwält

100 % Schweizer Brennholz

### 42 Novissimo

Lass den Spassvogel raus

### 44 Aktueller Tipp

Osterauszeit mit sonnigen Weinen

### 47 Freizeit Sport-Sponsoring

«62 Meter: Ich schaffe das!»

### 49 Freizeit Kochkurs

Gästemenus zum Frühlingserwachen

### 51 NATURENA Rezept

Landfrauenwähe von Helen Schmid

### 53 Freizeit NATURENA

April-Kurse auf den Volg Erlebnishöfen

### 55 Volgi & Volgine

Mach dir deine Bibeli-Farm

### 57 Saison

Bärlauch im Mittelpunkt



In eigener Sache  
Rückblick und  
Ausblick mit  
Ferdinand Hirsig

# 18



Das Themenheft  
**29 mehr zum  
thema**  
Weinkunde

# ICH BIN FRUCHTVERLIEBT

AKTION

VOM 21.03.  
BIS 25.03.2018





## Spargel-Eiersalat an Kräuterdressing

Der Ostersalat schlechthin –  
Eier, Spargeln und Kräuter  
bringen die Geschmackses-  
senz von Ostern auf den Tisch.



**S**ie gehören genauso zu Ostern wie der Hase: die Ostereier. Ob Schoggieier, Zuckereili, Blecheili oder Hühnereier – bunt verziert und schön drapiert oder gut versteckt. Auch in der Küche lassen sich die Eier gut einsetzen – und das nicht nur über Ostern. Wir zeigen eine Vielzahl an Gerichten mit Ei und natürlich den traditionell österlichen Zutaten wie Spargel oder Lammfleisch. Unsere Rezepte mit Ei wollen verwöhnen und Kräfte freisetzen zum feierlichen Ostereiersuchen mit der Familie.



# Ostereier suchen Eierspeisen finden

**Ostern, das ist Brauchtum, Familie und Kulinarik. Suchen Sie nicht lange nach dem versteckten Osterei: Bei uns finden Sie viele weitere Köstlichkeiten mit Ei – Klassiker und Ausgefallenes.**

**Ei im Toast**  
Bringen Sie Eier in schöne  
Formen – mit Toast. Ein  
Spass für Gross und Klein.





### **Frittierte Eier**

Paniermehl ersetzt Schale. Gekochte und frittierte Eier laden zum Reinbeissen ein und sind eine Zierde am Ostertisch.



## Ei – damit kocht man allerlei

### **Eierschwämmli-Tortilla**

In der Tortilla vereint: Ei und Kartoffel harmonieren wunderbar mit dem erdigen Geschmack der Eierschwämmli.



### **Omelette mit frischen Erdbeeren**

Herrlich luftig, herrlich fruchtig. Ein Dessert, das jedes Ostermenü wunderbar abrundet.



### **TIPP**

Der spritzige **Volgaz Vin Mousseux** aus den VOLG Weinkellereien darf an den Oster-Festlichkeiten nicht fehlen. Der aromatische Schaumwein passt gut zu Brunch und Apéritif.

**Lachs mit pochiertem Ei**  
 An Ostern dabei sind Fisch und Ei.  
 Lachs mit pochiertem Ei und  
 Hollandaise-Sauce ist der Oster-  
 schmaus schlechthin.

**G**enauso viel Spass wie das Eieressen macht das Eiersuchen. Damit das kleine Runde im hohen Gras oder unter der Hecke auch entdeckt wird, muss es farbig sein. Im Volg gibt es vorgefärbte Ostereier – aber auch geeignete Farbe zum Selberbemalen. Das Eierfärben an Ostern hat in vielen Ländern Tradition. Es wird bemalt, ausgekratzt oder auch ausgeätzt, ausgeblasen, an Bäumen aufgehängt – und eben versteckt. Vom Osterhasen natürlich. Der wurde übrigens im Jahr 1682 erstmals literarisch erwähnt.

Die vielfältigen Bräuche im In- und Ausland machen das Osterfest zu dem, was es ist. Für Spannung am Osterwochenende sorgt vor dem Verzehr das fröhliche Eiertütschen. Wer bleibt standhaft, wenn Ei auf Ei trifft? Noch ausgefallener trägt es sich an Ostern in manchen süddeutschen Gegenden zu: Zwei Mutige werfen sich so lange ein Ei zu, bis der Verlierer es beim Fangen kaputt macht. Wir empfehlen, die Eier direkt über der Pfanne aufzuschlagen, mit feinen Zutaten zu verfeinern und Familie und Gäste mit exquisiten Eierspeisen zu überraschen.



#### TIPP

Der fruchtige, ausgewogene und frische **Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige** mit Grünreflexen passt wunderbar zu Apéritif, Käse und Fisch.

#### Spargel-Piccata

Eine Gemüse-Piccata, die zu Ostern passt. Hübsch angerichtet, verzaubert sie mit Geschmack und Optik.



#### Volg-Kochkurs im April Gästemenus zum Frühlingserwachen

Sie bereiten festliche, aber unkomplizierte Gerichte zu – damit Sie möglichst viel Zeit mit Ihren Gästen verbringen können. **Infos dazu finden Sie auf Seite 49.**





## TIPP

Der **Costalago Rosso Veronese IGT**, ein gehaltvoller, rubinroter Italiener mit Holz- und Beerenaromen, passt wunderbar zu asiatischen Gerichten.

## Eierspeisen international und saisonal

Auf der ganzen Welt wird an Ostern Kulinarik gelebt. Zu traditionellen Osterspeisen gehören neben Eiern auch der Osterschinken, Würste, Zunge, Fisch und Meerrettich. In Italien wird das Fest mit der *Torta di Pasquetta*, einer Art Gugelhopf aus gekochten Eiern und Spinat, gefeiert. In Russland isst man an Ostern traditionell die Eiersüßspeisen *Kulitsch* und *Pascha*. Mit unseren Rezepten wollen wir Sie anregen, etwas Neues auszuprobieren oder auch Bekanntes einmal anders aufzubereiten.



**Japanische Omeletten-Torte**  
Japanisch: *Okonomiyaki*. Zwei Omeletten mit Rindsgeschneizeln, Nudeln und Weisskabis, mit herzhafter Sauce gekürt.

## SCHRITT für SCHRITT Japanische Omeletten-Torte



Omelette braten, mit Rindfleisch und Kabis bestreuen und mit Omelettenteig übergießen



Omelette wenden, mit gebratenen Nudeln belegen und mit einer vorgebratenen Omelette überdecken



Die Zutaten für Ihre Ostergerichte wie Eier und Spargeln sind in Ihrem **Volg-Laden** erhältlich.

## SCHRITT für SCHRITT Spargel-Soufflé



Dünstflüssigkeit mit Mehlbutter abbinden, dann Eigelb und Schlagrahm unter die Spargelmasse mischen



Nach dem Pürieren Eigelb und Schlagrahm unter die Masse rühren, dann vorsichtig Eischnee unter die Masse heben



Förmchen ausbuttern und mit Paniermehl ausstreuen, Masse einfüllen, in Auflaufform stellen, diese zu  $\frac{2}{3}$  mit kochendem Wasser füllen







Ein perfektes Mitbringsel zu einer Oster-Einladung: die Colomba Pasquale. Jetzt im Volg erhältlich.



Bunt, bunter – färben Sie Ihre Ostereier ganz nach Ihrem eigenen Gusto.



Stellen Sie Ihr Osternest selber zusammen. Im Volg hat es alles, was Sie dazu brauchen.



**Schinken-Ei im Teig**  
Schinken und Ei – das passt wunderbar zusammen. Eine knusprige Teighülle umschliesst das Ganze.



## Osterangebot: nicht nur Ei – vielerlei

Der Osterbrunch vereint nicht nur die Familie – auch verschiedenste kulinarische Köstlichkeiten finden auf dem Tisch zur österlichen Symbiose. Angefangen mit gefärbten Ostereiern über die traditionellen Osterchüechli bis zum Colomba Pasquale, dem italienischen Sauerteig-Gebäck. Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit ausgefallenen Gerichten wie dem Schinken-Ei im Teig. Für das Oster-Ambiente sorgen natürlich die farbigen Osternestli. Und diese kreiert man am besten selber. Volg hat alles, was es dazu braucht.



### TIPP

Der Rotwein **Beaurempart Grande Réserve Pays d'OC** mit seinen fruchtigen Aromen und zarter Würze passt hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten, auch zu Fleisch.



## 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, 23. März 2018, 12 Uhr in Ihrem Volg-Laden entgegengenommen.**

## Monats-Hit



### Cordonbleu des Monats März: Bündner Schweins-Cordonbleu

Aus dem Bergkanton Graubünden kommt dieses Cordonbleu, das feinen Cucina-Käse und Bündnerfleisch enthält und von knusprigem Paniermehl umhüllt ist. Nächsten Monat wartet schon die nächste Überraschung auf Sie.



# Süsse Ostergrüsse!

Cailler Eili,  
assortiert  
182 g

7.95



Camille Bloch  
5 Kirsch-Eili,  
Säckli  
100 g

4.20

Hasenmädchen  
NINA, Milch  
140 g

5.90



Lindt Mini-  
Goldhasen,  
Beutel  
120 g

8.95

Riesen-Sitzhase  
KILIAN, Milch  
500 g

5.95



Lindt  
Lindor-Kugeln  
FEST, Milch  
500 g

19.95

Lindt Lindor-  
Eili, Milch,  
3 für 2  
3 x 150 g

**9.90**



Rocher  
Milchhase  
MAX  
290 g

**10.50**



Oster-  
mischung  
1000 g

**12.95**



Lindt Goldhase  
FLOWER  
200 g

**6.95**



Eili, Milch,  
gefüllt  
500 g

**9.95**



Sitzhase  
FLORA, Milch  
250 g

**3.60**



Hase RUEDI,  
Milch  
200 g

**7.40**



## Wein- und Käseangebot *des Monats*

Wein und Käse des Monats stammen aus einem Weinbaugebiet und einer Käserei mit Tradition. Feinschmeckern versprechen sie beide Genuss pur.

# Altes Handwerk – neue Gaumenfreuden

**T**oro ist ein reizendes Städtchen in der Region Kastilien und León nordwestlich von Madrid. Hoch über dem Fluss Duero gelegen, profitiert es von einem trockenen und warmen Klima. Feinschmeckern sind insbesondere Käse, Süssigkeiten und Wein dieser Gegend bekannt.

### Alte Weinbauregion neu entdeckt

Toro ist eine der ältesten Gegenden, in denen Wein produziert wird. Der Ort steht aber auch für eine der neusten Erfolgsgeschichten im Weinbau. Mit der Jahrtausendwende kam ein weit verbreitetes Interesse am Tempranillo, der traditionellen Weinsorte der Gegend, auf. Das lockte zahlreiche Weinproduzenten nach Toro – darunter auch weltbekannte wie Mähler-Besse. Das Unternehmen aus Bordeaux widmet sich seit zwei Jahrhunderten der Herstellung und dem Vertrieb von Weinen. Dieses Know-how wendet man auch in Toro an. Mit einem Resultat, das sich sehen und schmecken lässt: Der Toro DO Seleccion Solitario Oro von Mähler-Besse ist ein körperreicher, hocharomatischer, reifer Spitzenwein mit konzentrierten Fruchtnoten.

**Wein des Monats**  
 Toro DO Seleccion Solitario  
 Oro, Spanien,  
 75 cl, statt Fr. 13.50  
**Fr. 9.90**



**Käse des Monats**  
 Rote Hexe  
 100 g, statt Fr. 2.40  
**Fr. 1.95**



### Altes Käsehandwerk neu umgesetzt

Die Bodensee Käse AG ist ein seit 1926 im Dreieck Fürstenland–Toggenburg–Bodensee ansässiges Familienunternehmen, das Käsermeister Christian Oberli in dritter Generation leitet. In seinem Betrieb in Rosstrüti setzt er auf traditionelles Käsehandwerk – von der Entwicklung und Herstellung bis zur Reifung traditioneller

Käsesorten wie auch neuerer Eigenkreationen. Die in Geschmack und Geschmeidigkeit einzigartige Rote Hexe etwa gewann 2014 sogar den renommierten «Sofi Award» in der Kategorie «World's Best Cheese». Ein Spitzenkäse also, der in Begleitung eines Spitzenweins Ihren Gaumen noch weit mehr erfreuen wird.



75 cl, statt Fr. 13.50  
Fr. 10.50

ÖISE  
LADE  
TIPP

**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** Bis 4 Jahre, bei 8–10 °C

**Passt zu** Eglifilets, Pouletbrüsten, Gemüse und als Apéritif

**Punkte** 16,5 ★



75 cl, statt Fr. 14.90  
Fr. 11.90

**Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige, 2016, 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** 16,5



75 cl, statt Fr. 12.50  
Fr. 8.95

-28%

**Costalago Rosso Veronese IGT Zeni, 2015, Italien**

**Charakter** Dieser rubinrote Tropfen aus selektiv von Hand gelesenen Trauben besticht durch feine Holz- und Beerenaromen, weichen Auftakt und gehaltvollen Abgang.

**Trinken** Bis 5 Jahre, bei 15–17 °C

**Passt zu** Rindsragout, asiatischen Gerichten, Käse

**Punkte** 17,25 ★



75 cl, statt Fr. 27.50  
Fr. 22.50

ÖISE  
LADE  
TIPP

**Amarone della Valpolicella DCG Zeni, 2014, 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, Rehpfeffer, Käse

**Punkte** 18,25 ★



75 cl, statt Fr. 17.95  
Fr. 14.30

ÖISE  
LADE  
TIPP

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

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

**Trinken** Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

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

**Punkte** 17,25

**Ein silbern strahlender Stern am Weinfirmament**

**Magnumflasche**



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

-30%

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

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

**Trinken** Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

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

**Punkte** 17,25



75 cl, statt Fr. 9.80  
Fr. 7.80

**Beaurepart Grande Réserve Pays d'OC, 2016, Frankreich**

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

**Trinken** Bis 3 Jahre, bei 16–18 °C

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

**Punkte** 17,5 ★



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. 13.50  
Fr. 10.90

**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

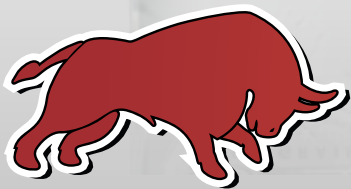
**Passt zu** Käse und als Apéritif

**Punkte** 17,75 ★

**Direkt in Ihrem  
Volg bestellen**

oder auf [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch)

... und in max. 10 Tagen abholen



# Bull Vodka



## Aktueller Tipp

**W**as ist nötig, um in den Genuss von wohlschmeckenden und günstigen Bananen zu kommen? Der Boden wird vorbereitet, bepflanzt und bewässert, die Pflanzen werden gepflegt und dann die Bananen geerntet, sortiert, verpackt, verschifft und nachgereift. Diesen Prozess will Chiquita bis 2020 optimieren – und den Boden schonen, die Fruchtqualität anheben und Abfälle reduzieren.

### Neue Bananensorten

Mit dem Anbau neuer, dem Klima und der Landschaft angepassten Bananensorten werden Ernteaufträge reduziert.

### Biologische Regulierung der Bodenerosion

Regen und Wind setzen dem Boden zu. Damit die Erde nicht weggeschwemmt wird, setzt Chiquita auf erdstabilisierende Bodenpflanzen.

### Wussten Sie, dass Chiquita

- von 2011 bis 2016 die Produktion von Bio-Bananen verdreifacht hat?
- bis 2016 schon rund 40% des Farmen-Erneuerungsprozesses erreicht hat?
- bis 2020  $\frac{3}{4}$  aller Farmflächen erneuert werden?
- mit dem Anbau neuer Bananensorten 20% mehr erntet?
- mit Farmen-Erneuerungen in Panama und Costa Rica die Abfall- und Ausschussmenge von 15% auf 5% reduziert hat?
- dank Farm-Erneuerung jetzt schon 80% weniger Kalziumkarbonat benötigt?



### Neue Entwässerungssysteme gegen Bodenübersäuerung

Plantagen können zur Übersäuerung des Bodens führen. Chiquita wirkt mit modernen Entwässerungssystemen dagegen.

### Zugunsten von Gesundheit und Geschmack

All das steckt hinter dem blauen Sticker auf Chiquita-Bananen. Damit Sie jeweils sicher sein können, in den Genuss wohlschmeckender und gesunder Bananen zu kommen.

**Der blaue Chiquita-Sticker steht für besten Bananengeschmack. Aber auch für kontinuierliche Erneuerung von Arbeits- und Logistikprozessen.**

**Nachhaltigkeit dank Neuerungen**



Der Name Chiquita steht auch für fortlaufende Farmen-Erneuerung zur Reduktion von Abfall, Wasser- und Herbizideinsatz.



# Typisch Schweiz – Typisch Volg



**Monica Müller**  
führt das Familien-  
unternehmen seit  
11 Jahren.

## Vier Fragen

an Monica Müller

### Frau Müller, was ist die Chocolat Bernrain AG?

«Wir sind ein ideenreicher Schweizer Schokoladenproduzent, ein weltweit ausgerichtetes Familienunternehmen in der dritten Generation. In unserer Fabrik in Kreuzlingen produzieren und verkaufen wir mit rund 100 Angestellten hochwertige, auf Kundenwünsche ausgerichtete Schokoladenspezialitäten. Für private Label sowie die Marken Bernrain und Stella stellen wir neben verschiedenen Osterhasen auch exquisite Nischenprodukte her wie zum Beispiel Schokolade ohne Zuckerzusatz.»

### Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

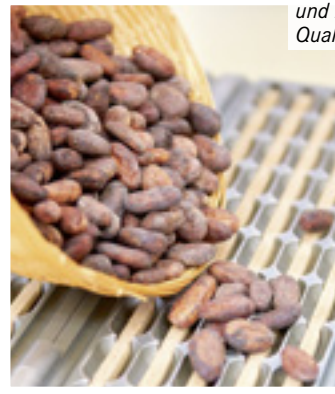
«Seit dem Gründungsjahr 1932 leben wir eine Innovationskultur. Durch unsere jahrelange Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung können wir Marktchancen frühzeitig wahrnehmen und umsetzen. So waren wir 1991 mit der erste Schokoladenproduzent in der Schweiz, der Bio- und Fairtrade-Produkte hergestellt hat. Eine Neuheit ist zum Beispiel unsere vegane Schokolade. Unsere Vision ist, aus kreativen Ideen laufend neue, hochwertige Schokoladenspezialitäten zu realisieren.»

### Was verbindet Sie mit Volg?

«Volg ist ein langjähriger Kunde, nicht nur bei den Osterhasen. Wie Volg pflegen auch wir gute Beziehungen zu Kunden und Lieferanten, speziell zu den Kleinbauern in den Tropen. Auch wir bekennen uns ohne Einschränkungen zum Produktionsstandort Schweiz.»

### Was ist das Besondere an den Bernrain-Osterhasen?

«Die Osterhasen bestehen wie alle unsere Produkte aus bestem Kakao, den wir gemäss unseren Nachhaltigkeitskriterien einkaufen. Jeder unserer Osterhasen hat einen Namen.»



Proben der angelieferten Kakaobohnen werden halbiert und mit geübtem Blick auf Qualität kontrolliert.



Der Geschmack der flüssigen Kakaomasse muss stimmen. Spresa Kurtishi macht die Probe.



Die Kakaobutter wird geschmolzen und zusammen mit Milchpulver und Zucker während 12 Stunden conchiert. Dabei bildet sich der feine Geschmack und der zarte Schmelz.





Im Schokoladenland Schweiz darf an Ostern eines nicht fehlen: der Schokohase. Die Chocolat Bernrain AG in Kreuzlingen produziert für Volg mit viel Schweizer Fachwissen feinste Osterhasen.

# Aus der Kreuzlinger Osterhasenschmiede



Zora Mitrovic stellt die in Beutel verpackten Osterhasen im Karton zur Lieferung bereit.



Die Form dreht sich so lange, bis die Masse an der Formwand fest geworden ist. Dann nimmt Jessica Züllig die Formhälften auseinander.



Nach dem Conchieren und vor dem Abfüllen in die Formen wird die Schokoladenmasse temperiert.



Der süsse Schoko-Osterhase Flora ist bereit, von Ihnen vernascht zu werden.



## 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.



## «Strategien setzen unsere Mitarbeitenden in den Läden um»

**V**olg steht für Erfolg im Schweizer Detailhandel – und das seit vielen Jahren. Dafür ist Ferdinand Hirsig, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Volg-Gruppe, seit 2001 mitverantwortlich. Und für ihn steht fest: «Der Erfolg jeder am

Schreibtisch ausgearbeiteten Strategie hängt davon ab, wie sie vom Personal in den Läden umgesetzt wird. Die Nähe zum Kunden ist entscheidend.»

**Grosser Einsatz – guter Umsatz**  
2017 wurde gut gearbeitet. Die Zahlen sprechen von einem Umsatzplus, das sich aus Expansion und internem Wachstum ergibt. Gründe für den Erfolg gibt es mehrere. «Die seit Jahren verfolgte Nischenstrategie beibehalten und verbessert zu haben, ist der Hauptgrund.» Volg ist traditionell ländlich, aber nicht der Zeit hinterhinkend. «Hinter den Kulissen ist der Dorfladen sehr modern.» Die Digitalisierung nutzt man längst – insbesondere in Beschaffung und Logistik. Speziell die Volg-typische «Puppenstuben-Logistik» wäre



*Ein 2017 neu ins Leben gerufener Kundendienst im Online-Geschäft: der Heimliefer-service in Zusammenarbeit mit der Post*



*Ladenleiterin Maria Meister und Asiye Akkiling sind sich der Bedeutung sorgfältiger Warenpräsentation bewusst.*

ohne modernste Informatiksysteme gar nicht denkbar.

# ndlich

**Ferdinand Hirsig führt seit 2001 die Volg-Gruppe. Er schaut gerne aufs Jahr 2017 zurück und wagt einen Blick nach vorne. Für ihn steht fest: «Bei allen Strategien – der Erfolg hängt in erster Linie von den Mitarbeitenden in den Läden ab.»**



*Stelldichein im Volg Recherswil (v.l.n.r.): Brigitte Luder (Verkäuferin), Fatlume Emini (Ladenleiterin), Ferdinand Hirsig (Vorsitzender der Geschäftsleitung der Volg-Gruppe), Maria Meister (stellvertretende Ladenleiterin), Roger Schneider (Frischefachberater SO, BE, Oberwallis), Ganimete Kadriu (Regionale Verkaufsleiterin SO, BE), Asiye Akkilinç (Verkäuferin)*

### Blick zurück aufs Jahr 2017

2017 wurde mit dem Heimliefererservice auch das Online-Angebot näher zum Kunden gebracht. «Mit rund 700 Artikeln auf volgshop.ch sind wir auf dem gewünschten Level erfolgreich – und werden das Sortiment erweitern. Aber wir sind in erster Linie Dorfladenbetreiber – das bleibt unser Kerngeschäft.» In den Läden fand folgerichtig auch der erste «Feins vom Dorf»-Tag statt. «Das Konzept setzen wir seit Langem um: mit 3000 lokalen Produzenten, die 10 000 Produkte in 580 Volg-Läden anbieten. Diese Nähe und Verbundenheit zu Dorf und Produzenten wollten wir den Kunden sichtbar machen.» Derselbe Beweggrund führte zur Durchführung des ersten «grossen Volg-Dorfturniers»: 60 Mannschaften mit Mädchen und Jungs aus 57 Deutschschweizer Dörfern

spielten um den Pokal und zahlreiche Fans fieberten für ihr Dorf mit. «Das Dorfturnier sehen wir als eine Weiterentwicklung unserer Nähe zu den Kunden, wie wir sie mit NATURENA-Events wie Wandern oder Jass spielen pflegen.»

### Ausblick auf das laufende Jahr

Was 2018 an Weiterentwicklungen bringt, lässt sich hingegen nicht so einfach sagen. «Im Lebensmittel-Detailhandel agiert man im Hier und Jetzt. Der tägliche Bedarf ändert sich kontinuierlich. Tendenzen müssen aufgenommen und sogleich umgesetzt werden. Soviel steht fest: Die Mehrwerte, die Volg bereits bietet, werden noch besser gepflegt.» Davon wird auch die Westschweiz vermehrt profitieren. Ein französischsprachiger Pendant zum «Öise Lade» erscheint. Es wird neue

Volg-Läden in der Romandie geben. Und bei gewissen Produktgruppen sind weitere regionale Sortiments-Anpassungen vorgesehen – auch das ein Zeichen der Nähe zu Kunden und Region. Aber egal, ob deutsch- oder französischsprachige Schweiz: Es gibt nur einen Volg. Die Rahmenbedingungen für neue Läden sind dieselben: «Das typische Volg-Dorf hat rund 1200 Einwohner und keine wei-



*Die Westschweiz ist mit ihren kleinen Dörfern geradezu prädestiniertes Volg-Gebiet: Zu den bereits über 20 bestehenden Volg-Läden werden neue dazukommen.*

teren Grossdetaillisten. Selbst abgelegenste Ortschaften versorgen wir täglich auch mit Frischprodukten – und mit unserer Grundhaltung (frisch und fründlich). Ein Versprechen, das unser Personal ganz selbstverständlich erfüllt. Diese Art von Nähe zu den Kunden – nicht nur die geografische – ist letzten Endes erfolgsentscheidend. Überall.»

# EINFACH SCHNELL ZUBEREITET...

3 MIN



## Curry-Wurst

Mit beiliegendem Currypulver für die individuelle Schärfe.

## Meatballs

Mit Tomatensauce nach hausgemachter Art.



Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

**SUTTERO**





# Dorfladen



*Noch vor Tagesanbruch befördert die Luftseilbahn Waren auf die Bettmeralp – auch Volg-Frischprodukte.*



*Auf der autofreien Bettmeralp werden Frischprodukte für den Volg kurz vor Ladenöffnung mit dem Raupentransporter geliefert.*

## Volg lässt niemanden hängen

**Täglich frische Produkte sind für Volg-Läden eine Selbstverständlichkeit. Selbst auf der nur per Luftseilbahn erreichbaren Bettmeralp. Dahinter steckt eine ausgefeilte Logistik.**



*Ratrac-Chauffeur Romeo Margelisch lädt täglich Waren beim Volg-Laden ab.*

**V**olg ist bekannt dafür, auch kleinste Dörfer in abgelegenen Talschaften und Berggebieten mit Frischprodukten und Gütern für den täglichen Bedarf zu versorgen. Oft in unwegsamen Gegenden, bisweilen selbst da, wo kein Weg hinführt. So etwa auch die auf 1948 Metern gelegene Bettmeralp, die nur per Luftseilbahn erreichbar ist.

### Logistische Sonderleistung

Der Volg Bettmeralp im Kanton Wallis wurde im September 2015 eröffnet. Seitdem erbringt man hier Tag für Tag eine logistische Sonderleistung. Das tut seit wenigen Monaten auch Ladenleiterin Esther Z'Brun. Sie steht bereits vor Ladenöffnung um 7 Uhr parat, um die Frischprodukte in Empfang zu nehmen: «Die Ware kommt mit der ersten



*Die Zeit ist knapp: Volg-Ladenleiterin Esther Z'Brun muss jeweils zackig einräumen.*



*Pünktlich um 7 Uhr sollen die ersten Kunden die soeben gelieferten Frischprodukte schön präsentiert vorfinden.*

Gondel zur Bergstation, wird dann auf einen Raupentransportwagen verladen und hierher gefahren. Das wird zeitlich jeweils knapp. Das Einräumen muss entsprechend zackig erfolgen. Denn bereits um 7 Uhr betreten Skilift-Angestellte, Patrouilleure und im Herbst vor allem Handwerker den Laden.» Die rund 450 Einwohner wissen die tägliche Versorgung mit Frischprodukten besonders zu

schätzen. Der Dorfladen ist für sie aber auch ein beliebter Treffpunkt sowie Begegnungsort mit den Dauergästen bei ihrer Ankunft. «Im Laden ist immer etwas los», versichert Esther Z'Brun. Mal mehr – selten weniger, wenn man bedenkt, dass der Ferienort jährlich fast 300 Sonnentage zählt und im Sommer und im Winter Feriengäste beherbergt.



Frohe  
Ostern





Die Gewinnerinnen und Gewinner freuen sich auf ihr neues E-Bike: (v.l.n.r.) Urs Stucki, Esther Holliger, Hans-Kaspar Schläppi, Margrit Sager, Ursula Würsch und Albin Odermatt mit Volg-Verkaufsleiter Dieter Krähenbühl und Karin Bruhin von der Hauptpreis-Sponsorin Landi Schweiz. Die weiteren Gewinnerinnen, die leider nicht an der Preisverleihung teilnehmen konnten, sind Käthi Hürzeler, Ursula Beck, Margrit Felder und Christine Savioz.

**Je ein Glider Trelago E-Bike von Landi: Darüber freuen sich Gewinnerinnen und Gewinner des Sternstunden-Wettbewerbs 2017. Und sie können es kaum erwarten, loszufahren.**



**Z**ehn glückliche Sternstunden-Wettbewerbsgewinner können nun auf ein komfortables Glider Trelago E-Bike umsatteln. Etwa Ursula Würsch aus Ennetbürgen, eine der Gewinnerinnen, die bei der feierlichen Preisübergabe in der Volg Verteilzentrale Winterthur von Karin Bruhin, Regionale Verkaufsleiterin der Landi Schweiz, den Preis überreicht bekommen: «Ich spielte gerade mit dem Gedanken, mir ein E-Bike zuzulegen. Da kam der willkommene Sternstunden-Hauptpreis.» Esther Holliger aus Birrwil kann es immer noch kaum glauben: «Als die Benachrichtigung per Post eintraf, war ich in den Ferien. Meine Tochter informierte mich über den Gewinn des E-Bikes. Eine unerwartete Überraschung – hatte ich doch zum ersten Mal am Sternstunden-Wettbewerb teilgenommen.»

### Über 32 000 Teilnehmende aus der Deutsch- und Westschweiz

«Mitgemacht haben über 32 000 Kunden», wie Volg-Verkaufsleiter Dieter Krähenbühl betont. «Voll-Sternstunden sind eine mehr als zehnjährige Erfolgsgeschichte. Seit Kurzem führen wir den Wettbewerb auch französischsprachig durch. Und erfreulicherweise hat diesmal auch jemand aus der Westschweiz einen der zehn Hauptpreise gewonnen: eine Kundin aus Vissoie.» Das Glück meinte es jedoch nicht nur mit den zehn Hauptgewinnern gut. Weitere 2320 Gewinnerinnen und Gewinner dürfen sich auf je 580 Trisa Nutri Blender «Energy Boost», «Corona»-Vasen der Glasi Hergiswil, Volg-Geschenkböden und Volg-Einkaufsgutscheine freuen.



### Angenehm anders unterwegs: mit Elektromotor und Komfort

Zehn glückliche Sternstunden-Gewinner können nun auf ein Glider Trelago E-Bike von Landi im Wert von 1399 Franken umsatteln. Das ebenso leichte wie stabile E-Bike für Sie und Ihn hat alles, um sicheres Fahrvergnügen zu gewährleisten: 36V/250W-Mittelmotor, Shimano Deore 9-Gang-Schaltung, hydraulische Scheibenbremsen, Aluminium-Rahmen für optimale Spurtreue, bequemer Sattel und ergonomische Griffe für absoluten Komfort auch bei langen Fahrten.



# Volg-Jassturnier 2018

## Spiel, Spass und Schweizer Tradition

*Volg Jass: drei Generationen an einem Tisch. Wer hat die bessere Taktik?*



**Jassen gehört zu den Schweizer Traditionen wie Schwingen oder Alphorn blasen. Volg lädt in diesem Jahr bereits zum vierten Mal zum Volg-Jassturnier auf die Volg NATURENA Erlebnishöfe. Auch das hat schon etwas von Tradition.**

**D**as beliebteste Kartenspiel der Schweiz und Volg haben einiges gemeinsam: Beide bringen verschiedene Generationen zusammen und leisten gerne einen Beitrag zu einem guten Miteinander. Im 2018 wird um Volg-Einkaufsgutscheine und um gluschtige Tagespreise vom Hof sowie um Final-Preise im Gesamtwert von über 2000.- Franken gespielt. Den Jass können Sie wahlweise am Morgen oder am Nachmittag klopfen, umrahmt mit stimmungsvoller Unterhaltungsmusik. Nach dem Jassen verwöhnt Sie die Bauernfamilie mit einem feinen, regionalen Essen.



*Höchste Konzentration: Schliesslich lassen sich Tagespreise vom Hof und Ferien in der Schweiz gewinnen.*

### Erlebnishof Werdenberg



**7. April 2018**  
Familie Gabathuler, Buelsteihof,  
9479 Oberschan  
**Anmeldeschluss: 16. März 2018**

### Start in Oberschan

Das Startspiel findet am 7. April auf dem Buelsteihof von Karin und Markus Gabathuler in Oberschan statt. Die Alphornbläser Fredy Schnyder und Compagnon werden die Jasserinnen und Jasser urchig begrüßen. Wie bereits in den Vorjahren ist Köbi Früh als Turnierleiter im Einsatz. Zur Unterhaltung spielt das Schwyzerörgeli Duo Bürgler und Ambühl. Familie Gabathuler freut sich auf zahlreiche Teilnehmer.





«Öisi Brüüch»  
**VOLG**  
**JASS 2018**

Mitmachen lohnt sich: Den drei Volg-Jassfinal-Gewinnern winken Ferien im Gesamtwert von Fr. 2000.–.



### Programm: 7. April 2018

#### Morgenturnier

- 08.30 Uhr Empfang mit Alphornklängen
- 09.00 Uhr Begrüssung
- 09.15 Uhr Start Jassturnier, gespielt werden zwei Runden
- 10.15 Uhr Pause
- 10.30 Uhr Jassrunden drei und vier
- 11.45 Uhr Ende Jassturnier, Siegerehrung
- 12.00 Uhr Mittagessen
- 13.00 Uhr Ende des Morgenturniers, Duo Bürgler & Ambühl spielen zum Ausklang

#### Nachmittagsturnier

- 13.30 Uhr Empfang mit Klängen vom Duo Bürgler & Ambühl
- 14.00 Uhr Begrüssung
- 14.15 Uhr Start Jassturnier, gespielt werden zwei Runden
- 15.15 Uhr Pause
- 15.30 Uhr Jassrunden drei und vier
- 16.45 Uhr Ende Jassturnier, Siegerehrung
- 17.00 Uhr Mahlzeit
- 18.00 Uhr Ende der Veranstaltung

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

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

### Erlebnishof Fricktal



**14. Juli 2018**

Familie Schmid, Erlenhof, 5064 Wittnau  
Anmeldeschluss: 22. Juni 2018

### Erlebnishof Seebachtal



**22. September 2018**

Familie Jäger, Haldenhof, 8536 Hüttwilen  
Anmeldeschluss: 31. August 2018

### Erlebnishof Zugerland



**13. Oktober 2018**

Familie Hotz, Hotzenhof, Deinikon 9, 6340 Baar  
Anmeldeschluss: 28. September 2018,  
Finale am Nachmittag mit 16 Jassenden

### Anmeldung, Regeln & Infos

Es wird ein Einzelschieber über 4 Runden gespielt. Alles wird einfach gezählt, ohne «Stöck und Wyys». In Wittnau wird mit französischen Karten gejasst, ansonsten mit deutschen Karten. Die drei Teilnehmenden mit der höchsten Punktzahl gewinnen Volg Einkaufsgutscheine sowie Preise vom Bauernhof. Die Erst- und Zweitplatzierten vom Morgen- wie vom Nachmittagsjass reisen am 13. Oktober ans Finale nach Baar.

Teilnehmende: Hüttwilen und Baar: max. 32 Personen  
Wittnau und Oberschan: max. 28 Personen

Morgenjass: 09.00–13.00 Uhr\*

Nachmittagsjass: 14.00–18.00 Uhr\*

Kosten: Fr. 50.– pro Jasshalbtage, regionales Bauernmenü inklusive

Anmeldung: Telefon: 058 433 55 35 / Volg Konsumwaren AG,

Kundendienst «Öisi Brüüch», 8404 Winterthur

Online: [www.naturena.ch](http://www.naturena.ch), Rubrik «Öisi Brüüch»

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

\*In den aufgeführten Zeiten ist jeweils eine Stunde für die Mahlzeit eingerechnet.

**familia** 

das echte Schweizer Muesli



**JETZT GROSSE MIÄSLI TO GO  
BECHER SAMMEL-AKTION!**

**3 SAMMELCODES =  
1 GRATIS TO GO MIÄSLI BECHER**

PLUS: GROSSER WETTBEWERB –  
MEHR INFOS AUF [BIOMUESLI.CH](http://BIOMUESLI.CH)



«Gniessid Sie  
NUSSIGI  
OVERNIGHT OATS!»



Entdecken Sie dieses und weitere  
feine Rezepte auf [biomuesli.ch](http://biomuesli.ch)



*Dank des Einsatzes von Mitarbeitenden wie Alessandro Contaldo sind die Volg-Regale stets mit frischen Produkten gefüllt.*

**Willkommen mitten im Volg: Jeden ersten Montag im Monat begrüßen wir zu spannenden Rundgängen in der Verteilzentrale Winterthur und den Frischdiensten Landquart und Oberbipp.**

## So läuft der Laden rund



### Volg-Rundgänge 2018

Reservieren Sie sich jetzt Ihren Rundgang in der Verteilzentrale Winterthur oder in den Frischdiensten Landquart und Oberbipp\*, denn sie erfreuen sich grosser Beliebtheit und sind oft lange im Voraus ausgebucht. Dauer: ca. 2 Stunden (inkl. Verpflegung). Jeweils um 16 und 17.30 Uhr, in Winterthur zusätzlich um 19 Uhr.

**Montag, 9. April \*\***

Landquart 16.00 Uhr

**Montag, 7. Mai**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 19.00 Uhr

**Montag, 4. Juni**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 17.30 Uhr

**Montag, 2. Juli**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 17.30 Uhr

**Montag, 6. August**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 16.00 und 17.30 und 19.00 Uhr

**Montag, 3. September**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 16.00 und 17.30

**Montag, 1. Oktober**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 17.30 und 19.00 Uhr

**Montag, 5. November**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 16.00 und 17.30 Uhr

**Montag, 3. Dezember**

Landquart 16.00 und 17.30 Uhr

Winterthur 19.00 Uhr

**F**rische Salatköpfe und rotwangige Äpfel liegen zum Verkauf bereit in Ihrem Dorfladen? Damit alles für den täglichen Gebrauch frisch und fründlich für Sie landesweit pünktlich griffbereit liegt, müssen zahlreiche kleine und grössere Arbeiten reibungslos erledigt sein. Werfen Sie selbst einen Blick darauf, was es alles

braucht, damit der Laden rund läuft. Besuchen Sie unsere Verteilzentrale oder einen der Frischdienste.

### Spannende Hintergründe, feiner Imbiss

Im April wegen Ostern ausnahmsweise am 2. Montag im Monat begrüßen wir zu einem Kurzfilm mit anschliessendem einstündigen Rundgang. Wir lassen Sie hinter die Laderampen und in die Regale blicken, von der Warenannahme bis zur Produktlagerung. Erleben Sie hautnah, was es wirklich braucht, damit 580 Dorfläden, knapp 270 freie Detailisten und 89 TopShops an Agrola-Tankstellen gut versorgt sind und rundlaufen. Dieser Ausflug zu Volg ist für unterschiedliche Generationen und auch als Vereins-Event ein spannendes Erlebnis.

### Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

Internet: 1. [www.volg.ch](http://www.volg.ch)  
2. Rubrik «Aktuell»  
3. Volg-Rundgänge  
Telefon: 058 433 55 47  
E-Mail: [remo.kaspar@volg.ch](mailto:remo.kaspar@volg.ch)  
Adresse: Volg Konsumwaren AG,  
z. Hd. Herr Remo Kaspar,  
Sekretariat Geschäftsleitung,  
Deltastrasse 2,  
8404 Winterthur

\* von April 2018 bis Dezember 2018 keine Rundgänge infolge Bauarbeiten  
\*\* im April wegen Feiertag am zweiten Montag des Monats

# Die Seele des Douro

8.70  
75cl



**Vicente Leite de Faria** Besitzer und Önologe aus Passion produziert charakterstarke Trouvaillen. Das bestätigen zahlreiche Auszeichnungen: International Wine Challenge, Decanter World Wine Awards, Vinhos de Portugal, Robert Parker usw.



## **ANIMUS DOURO DOC 75CL**

Aus den traditionellen Rebsorten Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Barroca separat vinifiziert. **Charakter:** Intensives Granatrot. Delikate Aromen von schwarzen Beeren, Lakritze, reifen Pflaumen und einem Hauch Karamell. Am Gaumen geschmeidig mit weichen, feinen Tanninen und hoher Eleganz. Die kräftigen Fruchtnoten werden durch den komplexen Abgang bis zum Schluss mit getragen.

**Passend zu:** Lasagne, Schweinsbraten und Lammrack mit Kräutern.

- Dieser Weine ist evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1308/13



# mehr zum thema

## Weinkunde

**Welcher Wein zu welchem Gericht? Auf solche und weitere Fragen rund um die edlen Tropfen gibt Weinexperte Kurt Feser Antworten – auf diesen Seiten und in den Volg-Weinclips.**

*Kurt Feser ist Leiter Weinkulturen der VOLG Weinkellereien und branchenweit anerkannter Experte, der es ausgezeichnet versteht, Weinwissen ebenso kompetent wie verständlich zu vermitteln.*

### Flammkuchen

1 P. Flammkuchenteig ausrollen und auf ein Backblech geben. Mit 100 g Crème fraîche bestreichen. 5 in Streifen geschnittene Specktranchen und 1 in Streifen geschnittene Zwiebel über die Crème fraîche verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen 12–15 Min. bei 220 °C backen.  
Zubereitung: 25 Min.

Essen, Wein & Wissen:  
der beste Tropfen  
zu jedem Bissen

**W**elchen Wein zu welchem Gericht auftischen? Wein gehört zu einem feinen Essen – etwa an Ostern – einfach dazu. Wir machen deshalb nicht nur Vorschläge für mögliche Osterfest-Mehrgänger. Weinexperte Kurt Feser vermittelt auch das nötige Grundwissen, um Essen und Wein harmonisch zu kombinieren. Ausserdem gibt er in diversen Weinclips Antworten auf oft gestellte Fragen rund um die Welt des Weins.

Wir wünschen Ihnen «en Guete» bei einem guten Tropfen – bereits zum Apéro: Zu den beliebten Appetitanregern vor den Vorspeisen oder dem Hauptgang eignen sich prickelnde Schaumweine, trockene Weissweine oder leichte Roséweine mit möglichst geringem Alkoholgehalt.



Heida AOC  
Valais,  
Schweiz  
75 cl, Fr. 17.50



Fechy AOC  
La Côte  
Soir Soleil,  
Schweiz  
75 cl, Fr. 11.95

Weine  
zum  
Apéro

**A**ls Vorspeise können die unterschiedlichsten Gerichte serviert werden. Entsprechend unterschiedlich sind auch die leichten bis mittelschweren Weine, die dazu aufgetischt werden können. Erlaubt ist, was gefällt – auch was die Farbe angeht. Möglichst fruchtig soll der Tropfen aber sein. Achten Sie darauf, dass der Vorspeisen-Wein leichter und weniger aromatisch ist als der Tropfen zum Hauptgang, um eine Steigerung zu ermöglichen, und servieren Sie ihn bei idealer Trinktemperatur.



Mit Weissen bei Freunden und Gästen glänzen:  
**Was ist ein trockener Wein?**

**Ei im Töpfchen mit Morcheln**

Auf [www.volg.ch/rezepte](http://www.volg.ch/rezepte) finden Sie das Rezept.



**Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, Schweiz**  
75 cl, Fr. 13.95



**Oeil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, Schweiz**  
75 cl, Fr. 11.95

Wein zur Vorspeise

Fruchtig ist ideal,  
Farbe ist egal



**Ihr Volg kommt bis an Ihre Haustür**



**Frisch vom Volg**

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



**Online einkaufen: alles für den täglichen Bedarf**

**Gratis-Lieferung ab Fr. 100.–**

Einkaufen ist jetzt noch bequemer. Auf [www.volgshop.ch](http://www.volgshop.ch) können Sie alles für den täglichen Bedarf online bestellen. Die Ware lassen Sie sich dann mit der ordentlichen Post zukommen (Montag bis Samstag). Oder Sie holen sie selbst ab: im Volg-Laden Ihrer Wahl an Ihrem Wunschdatum (zu den jeweiligen Laden-Öffnungszeiten).

Mehr Informationen auf [www.volgshop.ch](http://www.volgshop.ch)



Jetzt in Aktion  
Seite 12

**ÖISE  
LADE  
TIPP**

**Goldbeere  
& Cuvée  
de Blancs  
Prestige,  
Schweiz**  
75 cl, Fr. 13.50

**Weine  
zu Fisch**

**Rioja DOCa  
Crianza  
Sancho  
Garcés,  
Spanien**  
50 cl, Fr. 7.50

**B**ei Fisch flüstert einem die innere Stimme Weisswein zu. Die Farbe des Weins hängt jedoch von der Zubereitungsart ab. Die etwa durch schonendes Pochieren oder Dämpfen praktisch erhalten gebliebenen Eigenaromen des Fisches werden durch einen leichten Weisswein unterstützt. Je herzhafter

der Fisch zubereitet wird, desto mehr verlangt er jedoch nach kräftigerem Weissen. Gebratene oder gegrillte Fische entwickeln je nach Zubereitungsart Röststoffe, die wunderbar mit leichten, fruchtigen Rotweinen harmonieren. Servieren Sie die Weine je nach Farbe und Schwere im jeweils idealen Weinglas.

**Dorsch vom Grill  
auf Tomatensauce**

Zutaten für 4 Personen:  
600 g **Dorsch** aus dem TK mit 1 EL **Olivenöl**, 1 EL **Zitronensaft** und 1 gepressten **Knoblauchzehe** gut einreiben und 1–2 Std. ziehen lassen. Für die Sauce 1 EL **Butter** in einen Topf geben, ½ gehackte **Zwiebel**, 1 EL gehackte **Kapern**, 1 EL in Ringe geschnittene **Oliven** und 3 **Sardellen** andünsten. Mit 1 dl **Weisswein** ablöschen, 1 D. gehackte **Tomaten** dazugeben und etwas köcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Dorsch mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Alufolie wickeln und beidseitig kurz auf den Grill legen. Tomatensauce in die Tellermitte geben und den Fisch darauf anrichten.  
**Zubereitung: 40 Min.**  
**Tipp:** mit Knoblauchbrot servieren



**Es muss nicht  
immer Weisser sein**

«Der ultimative Wein-Guide – Zum Kenner in über 333 Grafiken» von Madeline Puckette und Justin Hammack, 240 Seiten, ISBN 978-3-453-60399-8, Heyne Verlag



**5 Weinbücher  
zu gewinnen**

Mit zahlreichen Grafiken und wenig Text ist es den Autoren dieses Buchs gelungen, selbst komplizierte Sachverhalte rund um den Wein ebenso schnell wie unterhaltsam zu erklären. Volg verlost 5 Exemplare davon.  
**Mitmachen ist ganz einfach:** Schicken Sie bis 20. März 2018 eine Postkarte an Volg Konsumwaren AG, «Buchverlosung», Postfach 344, 8401 Winterthur.



Mit Weinwissen bei Freunden und Gästen glänzen:  
**Welches Glas zu welchem Wein?**



**Goldbuttröllchen mit Kräuter-Hollandaise**  
Auf [www.volg.ch/rezepte](http://www.volg.ch/rezepte) finden Sie das Rezept.

# IMMER STREICHZART & FEIN

15%  
RABATT\*  
27.02. - 04.03.18



\* RAMA UNIVERSSELLE IST IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVTL. NICHT ERHÄLTICH

\* AUF RAMA, LÄTTA UND BECEL PRODUKTE





Mit Weinwissen bei Freunden und Gästen glänzen:  
Hat der Wein wirklich Zapfen? Gibt es bessere Verschlussarten?

Weine zu Fleisch

Jetzt in Aktion  
Seite 12

ÖISE  
LADE  
TIPP

Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, Italien  
75 cl, Fr. 27,50



Jetzt in Aktion  
Seite 12

ÖISE  
LADE  
TIPP

Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, Italien  
75 cl, Fr. 17,95



## Roten zu dunklem Fleisch, Weissen zu hellem

### Frühlings-Lamm-Rollen

Zutaten für 4 Personen:

2 Lammierstücke der Länge nach in je 4 Scheiben schneiden, diese zwischen Klarsichtfolie vorsichtig flach klopfen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, 1 fein gehackte Zwiebel und 1 TL gehackte Kräuter glasig dünsten, etwas abkühlen lassen, mit 1 EL Paniermehl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 von 8 Tr. Rohschinken belegen. Die Kräuter-Paniermehl-Füllung auf die 4 Fleischstücke geben, satt zu Involtini einrollen. 1 EL Erdnussöl in einer Bratpfanne erhitzen, Involtini rundum anbraten und im Ofen bei 120 °C für 15 Min. nachgaren.

Zubereitung: 35 Min.

**Tipp:** Dazu passt eine Rosmarinpolenta, Beim Zubereiten der Polenta einen Zweig Rosmarin mitkochen.

**Z**u dunklem Fleisch wird Rotwein serviert, zu hellem Fleisch Weisswein: Hält man sich an diese einfache Küchenweisheit, macht man nichts falsch – in der Regel. Doch nebst der Farbe bestimmt auch die Zubereitungsart des Fleisches den Wein. Zu gekochtem Fleisch und panierten Schnitzeln passen kräftigere Weissweine, die zum Beispiel im Barrique ausgebaut wurden, sehr gut. Zu geschmortem Fleisch mit seinen typischen Röstaromen eignen sich kräftigere Rotweine. Gebratenes Fleisch und die an Ostern so beliebten Lammgerichte harmonieren am besten mit kraftvollen Roten.

**Pikanter Schweinsbraten mit Spargelrisotto**  
Auf [www.volg.ch/rezepte](http://www.volg.ch/rezepte) finden Sie das Rezept.





# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

GÖNNEN SIE SICH EINEN MÖVENPICK  
MOMENT FÜR DEN FRÜHLING



### Mais-Erbsli-Chüechli mit Schnittlauchquark

Zutaten für 4 Personen:

1 D. **Mais** à 285 g in einem Sieb gut abtropfen und in eine Schüssel geben. 200 g **Erbsen** aus dem TK dazugeben. 80 g **Mehl** und 2 TL **Backpulver** beigegeben und mit 4 aufgeschlagenen **Eiern** vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. In einer Bratpfanne 2 EL **Erdnussöl** erhitzen, die Mais-Erbsli-Masse mit einer kleinen Kelle oder einem Suppenlöffel in die Pfanne geben und beidseitig goldgelb braten. 1 EL geschnittenen **Schnittlauch** unter 200 g **Rahmquark** mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Puffern servieren.

**Zubereitung: 20 Min.**

**B**ei gedämpftem Gemüse allein kommt es nur schwer zur Harmonie mit Wein. Besonders bei vegetarischen Gerichten bestimmen die geschmacklich oft dominierenden Saucen und Gewürze den Wein. Bei scharfen oder stark aromatischen Gewürzen wie Chili, Tabasco, Curry oder Pfeffer setzt man am besten auf frische, leichte, alkoholarme Weine. Salzige Gerichte verlangen nach Weissweinen mit natürlich hoher Säure. Zu süsslichen Saucen eignen sich Weine mit leichter Restsüsse. Zu Gemüsesaucen passen leichte und aromatische, zu Rahmsaucen stärkere Weissweine und zu Tomatensaucen leichte Rotweine.

Würze und Sauce allein bestimmen den Wein



**Spargel im Schlafrock**  
Auf [www.volg.ch/rezepte](http://www.volg.ch/rezepte)  
finden Sie das Rezept.



Mit Weinnissen  
bei Freunden  
und Gästen glänzen:  
**Wie dekantiert  
man richtig?**



**Rosato di  
Toscana IGT,  
Italien**  
75 cl, Fr. 5.75



Weine  
zu vege-  
tarischen  
Gerichten

**Cabernet  
Sauvignon  
Caswell  
California,  
USA**  
75 cl, Fr. 7.90

DRINK RESPONSIBLY  
© JÄGERMEISTERSCHWEIZ

**Jägermeister**

DRINK IT  
**KÜHL**

-18°C TO BE PRÄZIS

Seit 1878  
WOLFENBÜTTEL  
GERMANY

EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN SWITZERLAND BY **DiWiSA**

«E suberi Sach.  
Sit 111 Jahr.»



**AKTION  
17.95\***

\*Aktion gültig vom  
19. bis 24. Februar 2018.

**Happy birthday, Persil!**

Unser Waschklassiker steht für 111 Jahre Erfahrung – und gleichzeitig für modernste Waschtechnologien mit strahlend sauberen Ergebnissen.

**Persil**  
Mehr Leben, Persil lieben.

# Wettbewerb

Gewinnen Sie mit etwas Glück einen schönen Zustupf für Ferien und Freizeit.

## WETTBEWERB

Seit wann produziert das Familienunternehmen Morga nach Bio-Qualität?

- A: seit 85 Jahren  
B: seit 65 Jahren  
C: seit 45 Jahren

**1. Preis im Wert von Fr. 2500.-**  
1 Reka-Check

**2.-3. Preis im Wert von Fr. 1000.-**  
je 1 Reka-Check

**4.-6. Preis im Wert von Fr. 500.-**  
je 1 Reka-Check

**7.-10. Preis im Wert von Fr. 300.-**  
je 1 Reka-Check

**11.-30. Preis im Wert von Fr. 40.-**  
je 1 Morga-Produkt-Package

### → Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 22. Februar bis 24. März 2018 möglich

Online: [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

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

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

Per Post: Lösung bis 20. März 2018 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Morga», Postfach 344, 8401 Winterthur



## Nicht nur Bares ist Wahres: gewinnen mit Morga

**Mit der Gemüse-Bouillon von Morga ist nicht nur gesundheitlich viel gewonnen. Mit etwas Glück gewinnen Sie ausserdem Reka-Checks oder eines der 20 Morga-Packages zum Probieren. Viel Glück bei der Teilnahme.**

**G**ut für Mensch und Natur. Die feine Gemüse-Bouillon von Morga überzeugt nicht nur durch ihren köstlichen Geschmack. Auch durch die Herkunft ihrer gesunden Inhaltsstoffe hebt sie sich deutlich ab. Diese werden seit jeher nach Bio-Richtlinien produziert und sind frei von Konservierungsstoffen und tierischen Eiweissen. So ist die Bouillon längst kein Geheimtipp mehr, wenn es um die rein vegetarische Zubereitung von nahrhaften Suppen oder das raffinierte Verfeinern von Saucen und vielfältigen Speisen geht. Diese biologische Qualität innovativer Lebensmittel hat bei Morga Tradition.

Bio-Qualität nennen. Es ist damit ein echter Vorreiter auf dem Gebiet der verantwortungsvollen Ernährung, das mit seinen Produkten Trends setzt, statt ihnen einfach nur zu folgen. Neben der Gemüse-Bouillon sind auch die Soja-Teigwaren\* von Morga besonders beliebt und werden gerne zusammen mit der Gemüse-Bouillon gegessen. Auch sie sind in Ihrem Volg erhältlich. Wir wünschen einen gesunden Appetit!



Natürlicher Genuss,  
natürlich aus der Schweiz:  
die Gemüse-Bouillon von  
Morga

**Traditionell innovativ**  
Bereits seit 85 Jahren produziert das Familienunternehmen aus Ebnat-Kappel im Kanton St. Gallen nach Standards, die wir heute

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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



# JETZT DIE GESCHMACK- VOLLSTEN WACHMACHER PROBIEREN!

20%  
AKTION\*



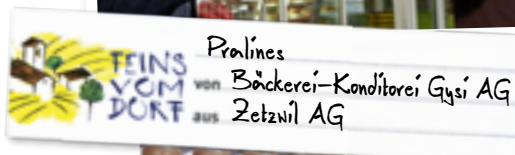
LIMITED  
EDITION

\* AUF DAS GANZE ENMI CAFFÈ LATTE SORTIMENT, 13.3.-18.3.18, SOLANGE VORRAT.

## Feins vom Dorf



Adrian Gysi überreicht der Volg-Mitarbeiterin Denise Totis seine Pralinés, Truffes und Haus-Kugeln sowie Butterkonfekt, Studentenschnitten und Brote.



Pralinés  
von Bäckerei-Konditorei Gysi AG  
Zetzwil AG



Adrian Gysi zeigt stolz seine frisch produzierten Haus-Kugeln.

«Lokalität ist den Leuten immer wichtiger»

Pralinés-Produzent Adrian Gysi

**Im aargauischen Zetzwil hat der einzige Dorfladen auch die einzigartigen Pralinés der örtlichen Bäckerei-Konditorei als «Feins vom Dorf»-Produkte im Angebot.**

Im 1300-Seelen-Dorf Zetzwil wirkt alles sehr überschaubar – auch die lokale «Einkaufsmeile», die sich über wenige Schritte rund um eine Kreuzung der Hauptstrasse erstreckt. Hier stehen quasi einander gegenüber der Volg-Laden, die örtliche Metzgerei und die zwei Gebäude der Bäckerei-Konditorei Gysi, eines in dritter Generation geführten Familienbetriebs. Diverse Erzeugnisse der Bäckerei-Konditorei werden im Dorfladen von Zetzwil, aber auch in diversen Volg-Läden in unmittelbarer Umgebung als «Feins vom Dorf»-Produkte angeboten, wie Geschäftsinhaber Adrian Gysi präzisiert: «Wir arbeiten

seit fast 40 Jahren eng mit Volg zusammen. Zuerst war unser Brot im Sortiment, nach und nach kamen auch Süßgebäck und Butterkonfekt hinzu. Seit Kurzem runden hausgemachte Pralinés wie zum Beispiel Whisky- und Champagner-Truffes, flüssig gefüllte Vieille Prune-Kugeln oder die gut bekannten Haus-Kugeln Typ Baileys das Angebot ab.»

### Lokale Produkte kommen bei den Kunden gut an

Die stellvertretende Volg-Ladenleiterin Denise Totis, die schon ihre Lehre im Volg Gontenschwil absolvierte, in Zetzwil aufge-

wachsen und, wie mit fast allen Dorfbewohnern auch, mit Adrian Gysi per du ist, findet «Feins vom Dorf» eine sehr gute Idee: «Die Leute schauen wieder vermehrt, woher die Produkte stammen. Und gerade lokale Erzeugnisse verkaufen sich natürlich sehr gut.» Adrian Gysi kann dem nur zustimmen: «Lokalität ist den Leuten immer wichtiger. Und bei Volg werden lokale Produzenten ausgesprochen unbürokratisch berücksichtigt. Ganz toll.»



Im Volg Zetzwil erhältliche «Feins vom Dorf»-Produkte sind Pralinen, Butterkonfekt, Spitzbuben, Studentenschnitten und Brot der Bäckerei-Konditorei Gysi sowie der Honig von Philipp Mosimann aus Leimbach. Auch erhältlich sind aus Zetzwil Fleisch und Wurstwaren der Metzgerei Ullmann, Kartoffeln von Martin Götti und Eier der Familie Haller.

## Produkte mit Lokalcharakter

Hinter jedem «Feins vom Dorf»-Produkt steht ein Produzent aus dem Dorf oder einem Nachbardorf. Ziel des Konzepts «Feins vom Dorf» ist es, den kleinen Produzenten aus dem Dorf die Möglichkeit zu geben, ihre mit grösster Sorgfalt hergestellten Produkte in «ihrem» Dorfladen zu verkaufen. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einzigartig.





# Casa di Mama. Pizza so frisch wie bei Mama.

Alle Dr. Oetker  
Casa di Mama  
Produkte zum Preis von  
**CHF 4.95\***  
statt CHF 6.60

\*vom 26.2. - 4.3.2018



Im Tiefkühlregal erhältlich

# THOMY

Die beliebtesten  
Produkte von THOMY  
im neuen Kleid







# Öisi Umwält

Orlando Jäger ist Inhaber der Nauli AG in Trin, die in der Produktion und im Handel von Schweizer Buchenbrennholz tätig ist.



**Knisterndes Brennholz von Volg wärmt nicht nur die Glieder, sondern auch das Gewissen. Denn: Volg setzt ausschliesslich auf zertifiziertes Holz aus der Schweiz, das eine nachhaltige Forstwirtschaft garantiert.**

**V**olg ist nicht nur der nachhaltigen Schweizer Wirtschaft, sondern auch einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur verpflichtet. Deshalb ist das im Volg erhältliche Brennholz zu 100% FSC-zertifiziert und aus der Schweiz. FSC steht für «Forest Stewardship Council», einem internationalen Verein, der zum Ziel hat, die Wälder für kommende Generationen zu erhalten. Das FSC-Zertifikat schafft Transparenz und Glaubwürdigkeit und wird vergeben an Forstbetriebe, die Wälder nach ökologischen und sozialen Kriterien bewirtschaften.

### Schweizer Holz – auch in der Zukunft

Weltweit ist das FSC-Logo auf einer stetig wachsenden Palette an Holz und Holzprodukten zu finden. Holzlieferant für Volg ist die Nauli AG in Trin. Der Schweizer Holzhändler verarbeitet ausschliesslich FSC-zertifiziertes Buchenholz aus Schweizer Wäldern und sichert so die Nachhaltigkeit. Mittlerweile ist FSC bei 80% der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten bekannt. Das ist internationaler Spitzenwert, zu dem auch Volg mit seinem Engagement beigetragen hat.



Insgesamt stehen 535 Mio. Bäume in der Schweiz.



In der Schweiz sind mehr als 50 % der Wälder FSC-zertifiziert. Daraus stammen 70 % der Schweizer Holzernete.

Die ältesten Bäume der Schweiz sind geschätzte 1500 Jahre alt.

1500  
Jahre



Wenn ein Cheminée als ergänzende Heizquelle genutzt wird, liegt der Bedarf an Brennholz pro Winter bei zwei Kubikmetern (Ster).



Alle 3 Sekunden wächst im Schweizer Wald 1 Kubikmeter Holz nach.



Anzündholz und Brennholz gibt es bei Volg in praktischen 10-kg-, 15-kg- und 25-kg-Schachteln.

**N**eu im Volg-Snackregal: die Filu-Kindersnacks von Zweifel. Die luftig-leichten Kartoffelsnacks sind extra knusprig und in herziger 3D-Eulenform ein Snackspass für Gross und Klein. Die Filu-Kindersnacks der Schweizer Traditionsmarke Zweifel gibt es in zwei Geschmacksrichtungen: Filu Original mit cremig-frischer Würze und Filu Paprika mit dem beliebten Zweifel-Paprikagewürz. Die praktischen 75-Gramm-Beutel bieten unwiderstehlichen Knabberspass für zwischendurch und unterwegs.

**Draufbeissen und schmecken**

Die Filu-Snacks werden in Rapsöl frittiert und noch warm gewürzt. Durch ihre dreidimensionale Form bleiben die Filu-Snacks besonders leicht und knusprig. Einmal draufgebissen, entfalten die lustigen Eulen erst richtig ihre Würze. Zum Naschen und Teilen mit Freunden.

Die Filu-Snacks Original und Paprika von Zweifel haben viel zu sagen.



Lass den Spassvogel raus

Die neuen Filu-Kindersnacks von Zweifel bieten extra knusprigen Knabberspass für Gross und Klein. Die lustigen 3D-Eulen verwandeln sich im Mund zum explosiven Genusslebnis.



**Fr. 2.10**

**Luftig-leicht**  
Zweifel Filu Original, 75 g  
Zweifel Filu Paprika, 75 g

**Fr. 1.25**



**Ungezuckert**  
LC1 Nature ohne Zucker,  
150 g

statt Fr. 4.35  
**Fr. 3.90**



**Belebt**  
Barilla Sauce Zucchini  
& Aubergine, 400 g

statt Fr. 7.95  
**Fr. 6.95**



**Pflegt**  
\* Sensodyne  
Repair & Protect, 75 ml

Schonkostkuren	Notlage	persönliches Fürwort	alter Musikschlager	Bratensaft	griech. Vorsilbe: bei, daneben	Kälberferment	griechischer Buchstabe	Diebesgut-handel	Verehrer eines Stars	heiteres Lied			
schweiz. Filmmacher (Markus)					ugs.: Angeber	5							
Ort am Fuss d. Gotthardpasses					schweiz. Regisseur				Vorgang beim Schiessen				
	2	Pappel mit fast runden Blättern	<b>IHR GEWINN</b>				Abfallprodukt beim Mahlen	kant. Autokennzeichen					
Haken-schlinge		Wahrheits-gefühbe	<b>2 x 1 Gutschein von Beliani im Wert von je Fr. 1100.-</b>										
Hülsenfrucht			8	eh. spanische Währung	<b>BE LIANI.ch</b>				männliches Schwein	7			
	14	witziger Kern der Story		ugs.: Gesäss					schweiz. Wetter-sendung	Burg-zugänge			
französischer unbest. Artikel	geachtete Personen	ital.: Pfeffer			<p>Beliani steht für einzigartiges Design und hochwertige Qualität. Das Sortiment umfasst Produkte wie Gartenmögel, Esstische, Whirlpools, Betten, Sofas, Stühle, Lampen und vieles mehr. Die Designermöbel werden direkt vom Hersteller zu Ihnen nach Hause geliefert – dank Direktvertrieb zu top Preisen. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.</p>				elektr. geladene Teilchen	1	zweit-grösste Stadt Serbiens		
griechische Vorsilbe: neu			chem. Zeichen für Osmium	Quantum, Menge					Glaubensbekenntnis	Bewohner der Hptst. Italiens	Video-daten-träger (Abk.)		
abgemessene Menge	Hauptstadt Bulgariens	englisch: bei		9									
Hauptstadt Kasachstans									schweiz. Jugendbuchheldin		Kreuzes-inschrift		
		englisch: eins		ägyptischer Sonnengott								4	
Blasinstrument		Oberamtsrat (Abk.)							Ab-schieds-wort	Zugma-schine (Kw.)	chem. Zeichen für Selen	Auto-kennzeichen: Tunesien	Dehnungs-laut
schweiz. Bandmusiker (Pepe)				6						einfache ital. Gaststätte			10
Abk.: Nationales Auto-telefon													13

**Mitmachen & Gewinnen:** Teilnahme am Wettbewerb vom 22.02.-24.03.2018 möglich. Online: unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)  
 Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse nach dem Signalton.  
 Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS  
 Per Post: Lösung bis 20. März 2018 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Beliani», Postfach 344, 8401 Winterthur

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

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

statt Fr. 9.90  
**Fr. 7.95**

**Verführt**  
Rioja DOCa Puerta Vieja Crianza, 75 cl

**Fr. 2.30**

**Verzückt**  
Emmi Caffè Latte Mexico, 2,3 dl

**Fr. 4.50**

**Erfrischt**  
\* Andros Citronnade mit Minze, 1l



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

Die Lösung finden Sie ab 29. März 2018 online unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine) im Archiv.





## Aktueller Tipp

**Südländische Weinspezialitäten sind die perfekten Begleiter für ein romantisches, festliches Osterdinner, das Herzen wärmt.**

**K**ippt das helvetische Wetter noch öfter ins Ungemütliche, bringen edle Tropfen aus dem Süden Sonne ins Glas und Gemüt. Die Geschichte des Weinhauses Bataillard reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück und der Name des Familienunternehmens steht für hochwertige Weine zu gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

### Prickelnd aus dem Piemont

Den Auftakt zum festlichen Osterdinner macht der Moscato Dolce Filippetti aus dem Piemont mit der richtigen Verwöhnnote. Die sanfte Perlage und die Aromen von exotischer Frucht sind wunderbar zum Apéritif. Zu spanischen Tapas-Häppchen, zu Paella sowie herzhaftem Grillfleisch empfiehlt das Weinhaus Bataillard den mehrfach prämierten, schon fast legen-



*Festliche Ostern mit Weinperlen aus  
Spanien, Frankreich und Italien*

# OSTER- AUSZEIT MIT SONNIGEN WEINEN

dären Rioja Ursa Major. Er überzeugt mit fruchtiger Aromavielfalt und angenehmen Barrique-Noten.

## Französischer Charme im Glas

Mögen Sie lieber mit einem Franzosen eine Auszeit vom Alltag nehmen? Lehnen Sie sich zurück, die zwei Weine von Rosière verströmen einen entspannenden Duft und bringen weiche Aromen in Ihr Glas. Der leicht spritzige Weisswein ist mit seiner Weichheit ein idealer Apérowein, der genau-

so zum Zvieriplättli passt. Den zweiten Franzosen im Bunde, den harmonischen, roten Rosière Syrah, geniessen Sie mit würziger Fruchtigkeit zu herzhaften Fleischgerichten.

## Weinvielfalt aus Apulien

Apulien, wohl keine andere Region Italiens bringt so intensive, sonnenverwöhnte Weine in unseren durchzogenen Frühling. Probieren Sie das L'Amorino-Trio: Der frische, weiche Weisswein Bianco di Chieti ist ein sonniger Apérowein, der Rosato begleitet harmonisch Ihre Vorspeisen und zum Hauptgang betört der Negroamaro Puglia IGT mit viel Schmelz, Beerenfrucht und würzigen Aromen. Genuss pur für eine entspannende Zweisamkeit. Genauso sonnige Perlen oder funkelnde Sterne am Weinhimmel sind der weiche, füllige Primitivo di Manduria Stella d'Argento Barrique, der intensiv dunkle Stella d'Oro aus Negroamaro-Trauben und die neuste Kreation – der Nero d'Avola Barrique Stella Lunare mit Aromen von reifen Pflaumen, Sauerkirsche, Zitrus und Lakritze. Alle drei Top-Weine sind im Barrique ausgebaut und wunderbar zu Fleisch, Rösti oder Blauschimmelkäse.



*Das traditionsreiche  
Weinhaus Bataillard bringt  
mediterranes Wein-  
temperament in den Volg.*

**NEU**

# ALUMINIUM KAPSELN

GEEIGNET FÜR KAFFEEMASCHINEN  
VON NESPRESSO®\*



\*Markenkennzeichen eines Unternehmens, das nicht in Verbindung steht mit: JACOBS DOUWE EGBERTS.  
Für eine detaillierte Liste kompatibler Maschinen besuchen Sie bitte [www.jacobskaffee.ch](http://www.jacobskaffee.ch)  
JACOBS Espresso Intenso und Lungo Intenso in kleineren Volg Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



## FÜR BRETZELI-LIEBHABER



**NEU**



**Jetzt in Aktion**  
Koffer mit 4 x 115 g  
Bretzeli Original\*

**Nur für kurze Zeit:** Versuchen Sie das neue Bretzeli Mandel-Zitrone 115 g\* mit einem Hauch von Zitrone oder geniessen Sie Ihr Lieblingsbretzeli!

\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## Sport-Sponsoring

Viele junge, talentierte und ehrgeizige Nachwuchssportler trainieren intensiv für ihren Sport und träumen von einer grossen Sportlerkarriere. Volg unterstützt Jugendliche, die ihr Hobby mit viel Freude und Ambitionen ausüben, ihre gesteckten Ziele zu erreichen – und ihre Träume zu erfüllen.

**S**chon früh war klar, dass Noah Rühli Profi-Leichtathlet werden will. Das verwundert nicht: Der 16-Jährige kommt aus einer Sportlerfamilie und wächst bei Rothenburg LU auf – Standort der erfolgreichsten Zentralschweizer Leichtathletikschmiede. Der junge Nachwuchssportler zeigte schnell sein Talent im Speerwerfen, Diskuswerfen und Kugelstossen. Er schaffte es bereits zum Schweizer Rekordhalter im Diskus U16 und feierte weitere Erfolge.

*Betreibt Leichtathletik, seit er fünf Jahre alt ist: Noah Rühli (16) aus Emmenbrücke im Kanton Luzern*



«62 Meter:  
Ich schaffe das!»

### Neuer Speer, viel Selbstvertrauen

Der Speerwurf soll seine Paradedisziplin werden, von seinen Trainern wird ihm ein ausgezeichneter Wurfarm attestiert. Das Training im TSV Rothenburg fordert von Noah Rühli aber vollste Leistungsbereitschaft – und ein Equipment, das ihm Fortschritte und die nötigen Resultate in den Wettkämpfen ermöglicht. Dafür steht ihm seit Frühling 2017 auch Volg zur Seite. Dank dem Sponsoring konnte er sich endlich seinen eigenen Speer anschaffen. Einer, der ihm Vertrauen gibt und auf den er sich im Wettkampf zu 100% verlassen kann. Auch bei der Qualifikation für die U18 Europameisterschaft in Ungarn 2018. Mindestens 62 Meter weit muss der Speer am Entscheidungstag dafür fliegen. Noah Rühli weiss: Er schafft das.

*Auch dank Volg kann sich Noah Rühli mit grossem Selbstvertrauen auf kommende Wettkämpfe vorbereiten.*



# Hol dir dein Feldschlösschen!

**JETZT  
PROFITIEREN!**

In Aktion vom 5.3. – 10.3.2018

Mit Verantwortung  
genießen.



*Bald im neuen  
Design erhältlich*



**Feldschlösschen verbindet**

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



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



## VORSCHAU

**SCHON BEINAH LEGENDÄR: DER WURSTKURS** 2017 hat gezeigt, dass Würste niemandem wurst sind: Unser Wurstkurs war wiederholt ausgebucht. Bei selbst gemachten Würsten weiss man halt, was drin ist: Fleisch und Zutaten Ihrer Wahl. Lernen Sie Fleischsorten und -anteile, Gewürze und allerhand weitere Zutaten ideal dosieren und welche Geräte wie anwenden, um Ihre persönliche Extrawurst zu kreieren.

8. MAI IN OERLIKON

8. MAI IN WANGEN AN DER AARE

9. MAI IN AARAU

15. MAI IN BUCHS SG

15. MAI IN MÜNSINGEN

### BURGER-FESTIVAL

Burger samt Buns in allen Formen und Farben zubereiten können – so das erklärte Ziel dieses Kurses. Sie werden staunen, wie viele Fleischarten, Gemüsevarianten und Saucenvarianten sich dazu eignen, den Burger nach Ihrem Belieben zuzubereiten. Und weil es so einfach ist, könnten es gleich mehrere sein: vom Schweins-, Rinds-, Poulet-, Wildschwein-, Gemüseburger bis hin zur Prinzessinnen-Kreation.

5. JUNI IN MÜNSINGEN

5. JUNI IN OERLIKON

5. JUNI IN WANGEN AN DER AARE

5. JUNI IN BUCHS SG

13. JUNI IN AARAU

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

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

Jetzt  
anmelden  
und den  
Frühling  
bekochen

Im Kurs «Saucen wie Gedichte – und ihre Gerichte» sind am 14. März in Aarau und am 26. April in Buchs noch Plätze frei. Jetzt anmelden!



## Gästemenus zum Frühlingserwachen

Mit Gästen feierlich den Frühling einläuten – und dazu festlich kochen: So lautet die Devise dieses Kurses. Aber so, dass man selbst auch Zeit und Möglichkeit hat zum Mitfeiern: dank unkomplizierter

Gerichte, die weitgehend im Voraus zubereitet werden können. Und weil Frühling und Einfachheit im Spiel sind, zählen Spargelgerichte zu unseren Hauptakteuren. Kochen Sie mit.

### Einfach festliche Gerichte zubereiten – ein Genuss für Gast und Gastgeber



**CULINEA IN OERLIKON**  
MIT JONAS SCHÖNBERGER  
& OLIVER BISSEGGER:

10. April 2018, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch)  
oder Telefon 044 388 44 66  
Culinea Kochstudio  
Affolternstrasse 52  
8050 Zürich-Oerlikon  
E-Mail: [info@culinea-kochstudio.ch](mailto:info@culinea-kochstudio.ch)



**MARXERS KOCHWELT IN BUCHS SG**  
MIT DARIO & MARCUS MARXER:

10. April 2018, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.marxers.ch](http://www.marxers.ch)  
oder Telefon 081 756 11 22  
Marxers Kochwelt  
Fallengässli 10  
9470 Buchs SG  
E-Mail: [geniessen@marxers.ch](mailto:geniessen@marxers.ch)



**COOKUK IN AARAU**  
MIT SUSANNE VÖGELI  
& PAULA BLÖCHLINGER:

18. April 2018, 18.00–22.00 Uhr  
Anmeldung:  
[www.volg.ch](http://www.volg.ch)  
oder Telefon 062 823 52 92  
Cookuk  
Schachenallee 29  
5000 Aarau  
E-Mail: [mail@cookuk.ch](mailto:mail@cookuk.ch)



**KOCHWERKSTATT IN MÜNSINGEN**  
MIT CHRISTIAN THIERSTEIN:

24. April 2018, 17.30–22.00 Uhr  
Anmeldung:  
[www.kochwerkstatttauri.ch](http://www.kochwerkstatttauri.ch)  
oder Telefon 031 721 88 11  
Kochwerkstatt  
Bahnhofplatz 9a  
3110 Münsingen  
E-Mail: [info@kochwerkstatttauri.ch](mailto:info@kochwerkstatttauri.ch)



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

24. April 2018, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.tatort-kochschule.ch](http://www.tatort-kochschule.ch)  
oder Telefon 032 682 00 08  
Tatort-Kochschule  
Vorstadt 13  
3380 Wangen an der Aare  
E-Mail: [info@tatort-kochschule.ch](mailto:info@tatort-kochschule.ch)

Anmelden: [www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse](http://www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse)

# LEISI<sup>®</sup>

MMM... ÖPFELWEIHE  
VOM MAMI!

IN AKTION  
15% RABATT\*



\*Aktion gültig vom 6.3. – 11.3.2018  
Der Kuchenteig Glutenfrei 230g ist in kleineren  
Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

März 2018

## Landfrauenwähe

Für meine Landfrauenwähe erhitze ich 1 EL  
 HOLL-Rapsöl in der Bratpfanne, brate 400 g gemischtes  
 Hackfleisch an und würze es mit Salz und Pfeffer.  
 Dann schneide ich 1 Zwiebel, 1 Bund Peterli, 2 Rüebli, 1 Sellerie und  
 1 Lauchstängel klein und gebe alles zusammen mit 1 EL Tomatenpüree zum  
 Fleisch. Nach dem Dämpfen lösche ich die Fleischmasse mit 1 dl Weisswein  
 ab. Anschliessend würze ich die Masse mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano,  
 Rosmarin oder diversen frischen Gartenkräutern. Dann decke ich die  
 Masse zu, stelle sie beiseite und lasse sie etwas abkühlen. In dieser Zeit öle  
 ich ein rundes Wähenblech ein, belege es mit 1 Pack Kuchenteig (rund), den  
 ich mit einer Gabel einsteche, und verteile die Fleischmasse darauf. Für den  
 Guss verquirl ich 2 Eier, 2,5 dl Kaffeeahm, Salz, Pfeffer und Muskat und  
 lasse die Flüssigkeit gleichmässig auf den Belag fließen. Dann streue ich nur  
 noch 3 EL geriebenen Käse darüber und schiebe die Wähe in den auf  
 200 °C vorgeheizten Ofen und backe sie 30-35 Minuten.



**Helen Schmid**  
 Erlebnishof Fricktal AG

«En Gvätä wünscht»  
 Helen



**Volg**

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebnishofen im Fricktal AG, Seebachtal TG, Werdenberg SG und Zugerland ZG im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Note 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

**Volg**



In den NATURENA-Kursen läuten Sie den Frühling ein: Sie kreieren Ihre Badenixe, verschönern Ihre Terrasse mit einer Laterne, bauen einen vertikalen Garten oder gestalten ein Bild aus Pflanzen.

## Dekorieren Sie den Frühling



**Fricktal:**  
Deko-Badenixe

- ① Fr, 13.04.18, 9–18 Uhr
- ② Sa, 14.04.18, 9–18 Uhr

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

**Programm:** Die wohlgeformte Schwimmerin ist für den Wellnessbereich oder als witzige Kunstfigur in Ihren Wohnräumen auf jeden Fall ein Hingucker. Die Grundfigur wird aus Alufolie gestaltet, mit Modelliermasse werden die Rundungen hervorgehoben und danach fein geschliffen. Zum Schluss erhält die Badenixe mit Acrylfarbe nach Belieben Badehaube und Schwimmanzug und wird spritzfest lackiert.

**Teilnehmer:** 12 Personen ab 16 Jahren  
**Mitbringen:** 1 Föhn, Handschuhe aus Latex, 2 grosse Konfitürengläser mit Deckel, 1 altes Küchenhandtuch

**Leitung:** Daniela Häbig, Freiburg D, [www.daniela-haebig.de](http://www.daniela-haebig.de)

**Preis:** Fr. 160.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Badenixe (H: ca. 20 cm, B: ca. 14 cm)



**Seebachtal:** Vertikaler Garten im Vintage-Look

- ① Fr, 06.04.18, 9–16 Uhr
- ② Sa, 07.04.18, 9–16 Uhr

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

**Programm:** Nach Anleitung bauen Sie eine mitgebrachte Holzpalette (1 ganze od. 2 Hälften) um in einen vertikalen Kräutergarten zum Aufhängen oder Stellen. Für den stylischen Look frischen Sie das Holz auf, bemalen und beschriften den Palettengarten im Shabby Style. Sie erhalten 4 Küchenkräuter, die Sie zu Hause mit anderen Pflanzen in Ihren vertikalen Garten einpflanzen können.

**Teilnehmer:** 15 Personen ab 12 Jahren  
**Mitbringen:** Holzpalette (z. B. Europalette in den Massen 80 x 120 x 14,4 cm oder 2 Hälften), Hammer, Doppelmeter, Schraubenzieher, Schere sowie Stichsäge, Akku-Bohrer (geladen) und Tacker, sofern vorhanden

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

**Leitung:** Nadia Onorato, Grafstal, [www.formunanders.ch](http://www.formunanders.ch)

**Preis:** Fr. 160.– pro Person, inkl. Mittagessen, Getränken sowie Material und 4 Küchenkräutern für Ihren vertikalen Garten im Wert von Fr. 42.–



**Werdenberg:**  
Pflanzenbild

- ① Fr, 27.04.18, 9–16 Uhr
- ② Sa, 28.04.18, 9–16 Uhr

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

**Programm:** Ein Pflanzenbild zaubert ein angenehmes Ambiente und ist gleichzeitig Design-Objekt für Innen- oder Aussenräume. Eine versierte Floristin und ausgewiesene Deko-Spezialistin erklärt Ihnen den Aufbau eines Pflanzenbilds und die ideale Bepflanzung. Sie kreieren ein Grundgerüst, formen aus Naturprodukten topfähnliche Gefässe und bepflanzen sie mit verschiedenen Sukkulenten.

**Teilnehmer:** 16 Personen ab 12 Jahren  
**Mitbringen:** Baumschere, Seitenschneider, Bostich, Tacker mit passenden Klammern, altes Frotteetuch, feine Arbeitshandschuhe

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

**Leitung:** Erika Hauenstein, Hauenstein Impuls, Küttigen, [www.hauenstein-impuls.ch](http://www.hauenstein-impuls.ch)

**Preis:** Fr. 190.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Pflanzenbild (40 x 60 cm) im Wert von Fr. 70.–



**Zugerland:**  
Geflochtene Gartenlaterne

- ① Fr, 06.04.18, 9–16 Uhr
- ② Sa, 07.04.18, 9–16 Uhr

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

**Programm:** Sanft flackernde Kerzen in Laternen schaffen eine Wohlfühl-Atmosphäre. Besonders in Flechtwerk kommt das Kerzenlicht schön zur Geltung. Ein Berufskorbmacher leitet Sie an und zeigt Ihnen die Grundtechniken des Flechtens. Mit den erlernten Fertigkeiten verarbeiten Sie biegsame Kulturweiden sowie andere Materialien zu einer trendigen Laterne. Form und Grösse stimmen Sie auf Ihr mitgebrachtes Kerzenglas ab.

**Teilnehmer:** 12 Personen ab 12 Jahren (Kinder in Begleitung Erwachsener)

**Mitbringen:** Kerzenglas (Höhe max. 15 cm, Ø max. 15 cm), feine Arbeitshandschuhe (sofern gewünscht)

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

**Leitung:** Werner Turtschi, Hondrich, [www.flechtereien.ch](http://www.flechtereien.ch)

**Preis:** Fr. 160.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Gartenlaterne (exkl. Kerzenglas und Kerze) im Wert von Fr. 40.–



[www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten](https://www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten)

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

### Anmeldungen für Kurse und Workshops

**Internet:** 1. [www.naturena.ch](http://www.naturena.ch)  
2. Fricktal AG/Seebachtal TG/Werdenberg SG/Zugerland ZG  
3. Rubrik «Veranstaltungen»

**Telefon:** 058 433 54 09, Mo bis Fr, 8–12 und 13–17 Uhr

**Adresse:** Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur  
**Anmeldeschluss:** 16. März 2018

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.



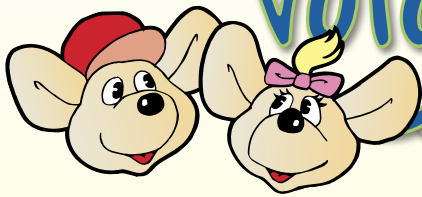
# LASS DEN SPASSVOGEL RAUS!



Wir tun alles für die besten Chips.

**Z**  
ZWEIFEL

DIE CHIPS-  
EXPERTEN



# volgi volgine

Das neue HEY ist da! Hol dir das Heft ab dem 5. März im Volg!



## Mach dir deine Bibeli-Farm

Für 3 Eier-Bibeli brauchst du:

- 1 Peperoni
- 3 Eier
- 6 Nägeli

Schneide vorsichtig mit einem Messer kleine Zacken in einer Linie um die Mitte des Eis. Wichtig: nicht in das Eigelb schneiden.



1



2

Hebe den oberen Teil des Eiweisses etwas hoch. Stecke zwei Nägeli als Augen und ein Peperoni-Stückchen als Schnabel ins Eigelb.



3

Mach viele kleine Bibeli und erwecke deine Farm zum Leben. Diese essbare Dekoration ist zum Vernaschen fein.



Mami, sind das jetzt Toasterhasen?

**Ritz**  
seit 1896

Unser feines Toastbrot zu Ostern: viele Möglichkeiten und Spass für die ganze Familie.

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





## ENTDECKEN SIE NESCAFÉ GOLD DE LUXE\*

Diese wunderbar ausgewogene Mischung aus Arabicas und Robustas kombiniert Milde und Raffinesse und verwöhnt Sie mit einem *reichhaltigen und subtilen Aroma*.

NESCAFÉ Gold De Luxe wird aus 10 Mal feiner gemahlene Arabicas ausgearbeitet, wodurch sich sämtliche Geschmacks- und Aromanoten perfekt entfalten können.

*\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich*





**Wenn der Bärlauch wächst, ist der Frühling da. Die erfrischend würzige Pflanze gehört zu den saisonalen Highlights in Schweizer Frühlingküchen. Als Bärlauchschnecken erfreuen sie den Gaumen zu vielen Gelegenheiten.**



Würziger Toggenburger Bärlauch-Käse, Bärlauch-Brie ail d'ours oder der Bärlauchlino Kloster-Brie finden Sie jetzt im Volg.



Der Frühling auf dem Teller: Bärlauchschnecken haben Saison.

### Herzhafter Genuss

**D**er feine Bruder des Knoblauchs. Der wilde Knoblauch. Oder – unser heimischer Knoblauch. Der Bärlauch wird wegen seines Aromas häufig mit seinem weissen, knollenartigen Verwandten verglichen. Dabei hat er einen ganz eigentümlichen, wesentlich milderen und wunderbar kräuterartigen Geschmack. Besonders im Frühjahr ergänzen die grünen Bärlauchblätter viele Gerichte um ihre spezielle Note. Besonders beliebt sind die Bärlauchschnecken. Ein köstlich pikantes Gebäck für jeden Anlass von März bis Mai.

Bereits die Zubereitung des würzigen Gebäcks ist ein Erlebnis für die Sinne. So entfalten die Bärlauchblätter schon beim Zerkleinern ihren herrlich frischen Duft in der Küche. Da kommt Vorfreude auf. Bärlauchschnecken bieten sich hervorragend zum Apéro an, zum Brunch oder als Proviant für die erste Frühlingswanderung in den Bergen. Im Volg finden Sie weitere feine Produkte mit Bärlauch, wie beispielsweise den Bärlauchlino Kloster-Brie, der auch bestens zu Ihrem Frühlingbrunch passt – für einen würzigen Start in den Tag.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie ganz einfach zum Rezept **Bärlauchschnecken**.



... seit über 140 Jahren in Schweizer Küchen zu Hause!

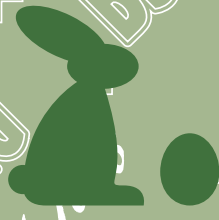


# Wir wünschen Frohe Ostern!

## Herr Hörnli meint...

... die feinen 3-Eier Teigwaren von BSCHÜSSIG, machen das Eier-Verstecken überflüssig...

... ja das macht auch keinen Sinn, die sind ja schon alle in den Nudeln drin!



**Bschüssig Urschweizer Edelweissli, 500 g**  
3-Eier Teigwaren  
mit 100 % Schweizer Voll-Ei  
aus Freilandhaltung



**Bschüssig Classic Spiralen, 500 g**  
3-Eier Teigwaren  
mit 100 % Schweizer Voll-Ei  
aus Freilandhaltung



**Bschüssig Classic Krawättli, 500 g**  
3-Eier Teigwaren  
mit 100 % Schweizer Voll-Ei  
aus Freilandhaltung

## Spargel-Eier-Salat an Kräuterdressing

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g weisse und/oder grüne Spargeln
- 6 Eier, hart gekocht, geschält
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 TL Butter

Für die Vinaigrette:

- 1–2 Zwiebeln, mittelgross
- 3 EL Aceto balsamico, bianco
- 3 EL Fleischbrühe, kalt
- 2 TL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl oder Nussöl, sehr mild
- 4 EL Kräuter,  
(Petersilie, Schnittlauch), gehackt
- Pfeffer, Salz, Zucker



Zubereitung:

1. Spargeln waschen, schälen und in ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit etwas Zucker und Butter ca. 10–15 Min. bissfest kochen. Spargeln anschliessend abtropfen lassen.
2. Für die Vinaigrette Zwiebeln fein hacken und mit Essig, Fleischbrühe, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl abschmecken.
3. Dann die Kräuter hinzugeben, verrühren und über die (noch warmen) Spargeln giesen. Mindestens ½ Std. ziehen lassen. Die Eier hacken, unter den Salat mischen und servieren.

Zubereitung: ca. 15 Min. + ca. 15 Min. Kochzeit für die Spargeln + ca. 30 Min. in der Marinade ziehen lassen

ZUM SAMMELN



## Ei im Toast

Zutaten für 1 Stück:

- 1 Toastscheibe
- 1 Ei
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Aus der Toastscheibe eine grosse Blume ausschneiden, ohne dabei den Rand zu durchtrennen.
2. Toastscheibe in der trockenen Bratpfanne kurz einseitig rösten und aus der Pfanne nehmen.
3. Butter in die Bratpfanne geben. Die Toastscheibe mit der gerösteten Seite nach oben in die Pfanne zurückgeben. Das Ei aufschlagen und in die Blume geben. Auf kleinem Feuer braten, bis das Eiweiss gestockt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Zubereitung: 15 Min.

Tipp: Dazu passt ein bunter Blattsalat mit Kräutern und einem leichten Dressing.

## Frittierte Eier

Zutaten für 8 Stück:

- 10 Eier
- 200 g Mehl
- 200 g Paniermehl
- Öl zum Frittieren



Zubereitung:

1. 8 Eier in kochendes Wasser geben, 4 Min. kochen, abschrecken und pellen.
2. Die beiden anderen Eier in einer Schüssel verquirlen. Die gekochten Eier im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Paniervorgang wiederholen. Auf einen mit Paniermehl bestreuten Teller legen.
3. Öl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Eier ca. 2 Min. knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einer Etage anrichten.

Zubereitung: 45 Min.

## Lachs mit pochiertem Ei

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachstranchen
- 1 EL Bratbutter
- 4 Eier
- 2 EL Essig
- 4 EL fertige Hollandaise-Sauce
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratbutter beidseitig anbraten und im Ofen bei 70 °C warm stellen.
2. Eier nacheinander in heissem, nicht kochendem Essigwasser pochieren.
3. Hollandaise-Sauce erhitzen. Die Lachstranchen auf Tellern anrichten. Die Eier darauflegen, Hollandaise-Sauce darüber verteilen und sofort servieren.

Zubereitung: 30 Min.

## Spargel-Piccata

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spargeln, grün
- 1 EL Butter
- 50 g Mehl
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 4 EL Reibkäse
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Tomaten, in grobe Würfel geschnitten
- 0,5 dl Weisswein
- Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat



Zubereitung:

1. Spargeln schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden, in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Eier mit Reibkäse, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen, gut verrühren, beiseite stellen.
2. Spargeln abschütten, mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Spitzen beiseite legen. Spargelstiele im Mehl wenden und in die Piccata-Masse geben. Häufchenweise in Butter goldbraun braten.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hinzufügen, glasig dünsten. Tomatenwürfel dazugeben, gut anbraten, mit Weisswein ablöschen und einkochen. Danach pikant mit Salz und Pfeffer würzen. Spargelspitzen auf der Sauce erwärmen.
4. «Piccata-Häufchen» in Tellermitte anrichten, etwas Tomatensauce und Spargelspitzen daraufgeben und servieren.

Zubereitung: 1 Std.

## Eierschwämmli-Tortilla

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- ½ Zwiebel, gehackt
- 200 g Eierschwämmli, aus der Dose
- 4 Gschwellti, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Kräuter, gehackt
- 4 Eier, aufgeschlagen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in eine Bratpfanne geben, erhitzen. Zwiebeln und Eierschwämmli dazugeben und andünsten. Kartoffelscheiben und Kräuter dazugeben und alles gut anbraten.
2. Eier mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffel-Pilz-Mischung geben, etwas durchschütteln, damit sich das Ei gut verteilt. Auf kleiner Flamme braten, bis das Ei stockt. Mithilfe eines Deckels wenden. Oberseite der Tortilla ebenfalls goldbraun braten.
3. Auskühlen lassen, in vier Stücke teilen und servieren.

Zubereitung: 20 Min.



## Omelette mit frischen Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eiweiss
- 4 EL Zucker
- Kardamom
- Muskat
- ¼ Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 4 Eigelbe

2 EL Grand Marnier

2 EL Butter  
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung:

300 g Erdbeeren, gerüstet,  
in Scheiben geschnitten



Zubereitung:

1. Eiweisse steif schlagen, Zucker, Gewürze und Zitronenschale dazugeben, kurz weiterschlagen. Eigelb mit Grand Marnier zerklopfen. Sorgfältig unter die Eiweissmasse mischen.
2. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Omelettenmasse dazugießen und bei mittlerer Hitze langsam backen, ohne die Masse zu berühren, dafür die Pfanne von Zeit zu Zeit leicht hin und her bewegen.
3. Sobald sich die Omelette vom Pfannenboden löst und die Oberfläche noch feucht ist, auf eine Platte gleiten lassen, die Beeren auf der einen Omelettenhälfte verteilen, die andere Hälfte überschlagen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

Zubereitung: 45 Min.

## Japanische Omeletten-Torte (Okonomiyaki)

Zutaten für 4 Personen:

**Für den Omelettenteig:**

- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 2 TL Gemüsebouillonpulver
- 2 dl Wasser
- 1 EL Sonnenblumenöl

**Für die Füllung:**

- 200 g Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
- 250 g Rindsgeschnetzeltes
- 1 Zwiebel, gehackt
- 500 g China-Nüdeli, gekocht
- 8 Eier
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Worcestersauce
- 2 EL Ketchup
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Bouillonpulver in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen und zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und eine flache Omelette ausbraten.
2. ¼ des Weisskabis, ¼ des Rindsgeschnetzeltes und ¼ der Zwiebel auf die Omelette geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Omelettenmasse darüber geben, wenden und mit der Bratenschaufel andrücken.
3. In einer Pfanne eine Portion Nudeln braten, würzen und auf der Omelette verteilen, in der zweiten Pfanne aus zwei Eiern eine Omelette braten. Die mit Nudeln belegten Omeletten auf die Eier-Omelette stürzen. Auf dieselbe Weise drei weitere Okonomiyaki zubereiten.
4. Soja-, Worcestersauce und Ketchup verrühren und die Okonomiyaki damit garnieren.

Zubereitung: 1 Std.



## Spargel-Soufflé

Zutaten für 8 dl (4 Formen à 2 dl):

- 20 g Butter
- 30 g Mehl
- 400 g Spargeln, grün, geschält
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1,5 dl Mineralwasser
- 2 Eier
- 1 dl Rahm, geschlagen
- Butter und Paniermehl für die Formen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl mit dem Schwingbesen einrühren, kurz anschwitzen, beiseite stellen und abkühlen lassen. Spargeln klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Spargeln dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Mineralwasser ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. dünsten.
2. Mehlschwitze unter Rühren in der Flüssigkeit auflösen. Alles in ein hohes Gefäss geben und mit dem Mixstab fein pürieren.

Masse in einer Schüssel leicht abkühlen lassen.

3. Die Eier trennen. Eigelb und Schlagrahm unter die Masse rühren. Eiweiss mit 1 Pr. Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. 4 Formen mit Butter fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Masse in die Formen bis 1 cm unter den Rand füllen, in eine Auflaufform stellen. Die Form zu ¾ mit kochendem Wasser füllen, im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 35–40 Min. bei 200 °C garen.

Zubereitung: 20 Min. + ca. 1 Std. garen.

## Schinken-Ei im Teig

Zutaten für 12 Stück:

- 1 Pizzateig, rechteckig, ausgewallt
- 12 Rohschinkenranchen
- 12 Eier
- Salz, Pfeffer, Salatkräuter, getrocknet



Zubereitung:

1. Teig etwas dünner auswallen. In 12 gleich grosse Quadrate schneiden. Die Quadrate mit Rohschinken belegen.
2. Backkapseln in Muffin-Form legen, Teig mit dem Schinken nach oben in die Kapseln drücken.
3. Je ein aufgeschlagenes Ei in die Mulde geben, würzen, im Ofen 20 Min. bei 180 °C backen und heiss servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Für oscarreifen Popcorn-Genuss !



Classic



Butter



Nature

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Das Original aus den USA!



## Herausgepickt

### In solid rumantsch

Sur da nudritüra e'l damangiar daja bler da dir. No brattain recettas, discurrin da novas creaziuns, da buna roba ed ingio chi's tschüffa ella, che chi's vess da mangiar la saira o che chi's mangia per far crescher las musclas. No taschain schi nu gusta a maisa - o reclamain o lodain. Il tema es sco l'ora, el capita mincha di. Cun blers trats nu s'haja üna relaziun plü speciala, cun tscherts schi, per exaimpel ils trats e'ls gusts da l'infanzia. Pro mai es ün da quels collià cullas omlettas da mia mamma chi d'eiran adüna fich savurusas, d'ün bel jelg, glüschaintas dal painch.



L'omletta da mamma

Natüralmaing vulaiv eir eu servir quistas buntats a meis uffants. Eu n'ha miss farina in üna coppa, l'öv, lat ed aua, ün plüch sal. Masdar bain. Metter la pasta in padella da brassar cun bundant painch, brassar na massa chod. Tuot precis sco cha mia mamma faiva. Ma mias omlettas d'eiran adüna ün pa povrinas. O chi s-charpaivan o chi d'eiran süttas, sfranzladas oura a l'ur, arsas vi. Eu nu d'eira fin hoz buna da far ün'unica omletta chi vess sumaglià a quellas da mia mamma. Che frustraziun!

L'interessant es, cha meis uffants, tuots trais, sun buns da reprodüer las omlettas da mia mamma. Lur omlettas sun süusas, grossas, jelgischmas. Co mai? Ingün'ideja. Eu varà ün defet genetic.

Romana Ganzoni

Romana Ganzoni

## Wussten Sie, dass . . .

• • • die Rezept-Datenbank auch Funktionen wie automatische Mengenumrechnung oder Rezeptbewertung bietet?

Was die meisten wissen: Auf [www.volg.ch/rezepte](http://www.volg.ch/rezepte) findet man Tausende von Rezepten - von den einfachsten und geläufigsten bis zu den aussergewöhnlichsten. Was vielleicht nicht alle wissen: Die Rezept-Datenbank verfügt auch über «intelligente» Optionen wie etwa die Umrechnungs-Funktion, die alle Zutatenmengen automatisch auf die gewünschte Personenzahl hochrechnet, oder das Tool, mit dem Sie die Rezepte jeweils auch gleich bewerten können. Am besten einfach mal ausprobieren - zum Beispiel mit feinen Ostergerichten.



## Daniel Freis Volg-Geschichte . . .

• • • heisst «den eigenen Volg gebaut»

Auf dem erlernten Beruf arbeite ich zwar schon einige Jahre nicht mehr, aber ich bin gelernter Zimmermann. Da packt einen das Werken immer wieder mal. So auch vor Weihnachten, als ich für meinen 3½ Jahre alten Sohn Joel etwas erstellen wollte. Joel ist ein grosser Volg-Fan, weil wir auf unseren Familienspaziergängen am früheren Wohnort Bonau jeweils auch dem lokalen Volg-Laden einen Besuch abstatteten. Seit unserem Umzug nach Oberwil können wir das nicht mehr so oft tun, obschon Joel ständig danach fragt. Also habe ich mit etwas Holz, Farbe, Stoff und der näherischen Hilfe meiner Mutter in 50 Arbeitsstunden einen Volg-Laden mit integrierter Poststelle in Miniatur gebastelt. Damit hat Joel nun seinen eigenen kleinen Volg in Oberwil in seinem Spielzimmer.

Daniel Frei

Stolz steht Joel in seinem eigenen kleinen Volg-Laden.



## Rückschau ←

### Novissimo

#### S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Über je ein Jahresabonnement der Schweizer Illustrierten im Wert von Fr. 202.- dürfen sich Madeleine Graber aus Sedrun, Rhätia Zimmerli aus Däniken, Jakob Stillhart aus Balterswil, Verena Meili aus Sissach, Anita Bossard aus Geiss, Erika Scháli aus Teufen, Elisabeth Caprez aus Trin, Jürg Hodel aus Bern, Heidi Wyss aus Malters, Hanspeter Budmiger aus Unterlunkhofen und Hans Rudolf Häusermann aus Watt freuen. Fünf Personen gewinnen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.-. Und zehn weitere Personen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.-.

Lösungswort 01/18: «Gugelhupfform»

### Auflösung des Energizer-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 12/17:

Antwort A, mobile Energie

*Bernadette Heuberger aus Affeltrangen, die Gewinnerin des Hauptpreises, bei der Preisübergabe mit Béatrice Doutaz, Verkaufsleiterin A. Marchon SA (l.) und Josef Mühlebach, Volg-Produktmanager (r.)*



Der 1. Preis, eine Garmin Fenix Chronos Multisportuhr im Wert von Fr. 1400.-, geht an Bernadette Heuberger aus Affeltrangen. Über den 2. bis 6. Preis, je einen Gutschein von Intersport im Wert von Fr. 500.-, dürfen sich Verena Amrhein aus Hombrechtikon, Hanspeter Oppliger aus Hilterfingen, Mirella Hänni aus Hinwil, Rahel Gempeler aus Biel und Regula Lützel Schwab aus Bern freuen. Und weitere 29 Personen haben je ein Energizer Batterie-Paket im Wert von Fr. 145.- gewonnen.

## De grünen Duume

Der Frühling kommt, es erwacht die Natur. Damit auch der Garten optimal erwacht und zur Zierde werden kann, braucht er Nährstoffe. Die sind im Boden enthalten, doch ein Garten ist Kulturlandschaft – er braucht einen extra «Nährstoffkick». Düngen kann man organisch, empfohlen bei Biogärten, oder mineralisch. Organisches Düngen beruht auf Pflanzenschnitt,



Kompost oder Jauche, die man unter die Erde mischt. Auf Jauche sollte bei enger Nachbarschaft allerdings verzichtet werden. Mineralischer Dünger wird chemisch hergestellt und eignet sich vor allem für Gartenanfänger. Flüssig, in Pulver-, Körner- oder Stäbchenform lässt er sich einfach dem Boden zuführen, je nach Bedarf regelmässig im Frühling, Sommer und Frühherbst.

Auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch) finden Sie alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden.

## Vorschau →

### Das nächste «Öise Lade» 04/18 erscheint am 29. März 2018



### Sonntagsbraten

Traditionsgemäss hat der Braten sonntags seinen grossen Auftritt. Es ist wie ein Film, den man hundertmal gesehen hat – aber jeweils als Remake mit ständig neuen Eindrücken und Akteuren.



### Blühende Fantasien

Wir zeigen auf, was es zu beachten gilt, wenn man Blumen pflanzen und lange Freude daran haben will – in erster Linie, dass die räumlichen Verhältnisse sowohl Blumensorten als auch Behälterarten definieren.

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



**öise lade**  
gedruckt in der  
Schweiz





# JETZT PROFITIEREN!

**+1 BEUTEL  
GRATIS**

VOM 12.03. - 17.03.2018

