

öise laade

Themenheft Seite 29

Mehr zum
Thema

Alles in Ordnung

Küche aktuell

Träume aus Schokolade

**20%
AKTION***
12.3.-17.3.2019



BARISTA QUALITÄT

zum Mitnehmen

* Auf das ganze Emmi CAFFÈ LATTE Sortiment, solange Vorrat.



Editorial

Vielleicht haben Sie im Walliser Dorf Bettmeralp schon Skiferien verbracht oder vom Bündner Dorf Mathon aus eine Wanderung auf den Piz Beverin unternommen. Bettmeralp und Mathon sind zwei idyllische Bergdörfer. In beiden geniesst man fantastische Aussichten und in beiden kann man «frisch und fründlich» im Volg einkaufen.

Etwa 200 der über 580 Volg-Läden zählen wie Bettmeralp und Mathon zum sogenannten «Randgebiet» unseres Verkaufstellennetzes. Diese stellen oft eine logistische Herausforderung dar. Bettmeralp ist beispielsweise nur

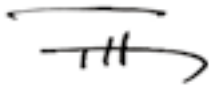
Kein Weg zu weit

mit der Luftseilbahn erreichbar und somit wird auch der Volg auf diesem Weg beliefert. Für die Bewohner wiederum ist der Dorfladen ein grosses Stück Lebensqualität. Gäbe es in Mathon keinen Volg, würde jeder Einwohner etwa 30 Autofahrminuten pro Weg benötigen, um in den nächsten Lebensmittelladen zu gelangen. Und solche typischen Volg-Dörfer gibt es viele. Dank dem Laden im Dorf können hochgerechnet über 100 Millionen Autokilometer pro Jahr verhindert werden. Mehr dazu lesen Sie in der Rubrik «Öisi Umwält» auf Seite 23. Einkaufen im Dorf ist nah und nachhaltig. Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch im Volg.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



Marktplatz
Toastbrot, das Multitalent

12



Saison
Spargel, eine Delikatesse in Grün und Weiss

57

14 Wein- und Käseangebot des Monats

Apulien trifft Appenzell

16 Aktueller Tipp

Lindt-Schokolade für jede Gelegenheit

18 Tpisch Schweiz – Typisch Volg

Mit Leidenschaft fürs Schweizer Ei

21 Hausmarke

Eine neue feine Pasta-Sauce

25 Volg-Rundgänge

Besuchen Sie Volg hinter den Kulissen

27 Sternstunden-Wettbewerb

Das sind die Gewinner

37 Wettbewerb

Gewinnen mit Kambly

39 Feins vom Dorf

Bier aus dem Volg Krauchthal BE

41 Aktueller Tipp

Chiquita verwertet jede Banane

42 Novissimo

Neu in den Volg-Läden

45 Dorfladen

Langjährige Ladenleiterin mit viel Herzblut

47 Freizeit Sportsponsoring

Fechter Daniel Shahneshin

49 Freizeit Weinseminar

Basiswissen über die Welt der Weine

51 Freizeit Kochkurs

Ostermenü mit Frühlingsboten

53 Freizeit NATURENA

April-Kurse auf den Volg Erlebnishöfen

55 NATURENA Rezept

Pouletknusperli im Cornflakesmantel von Karin Gabathuler



Küche aktuell
Träume aus Schokolade

5



Öisi Umwält
100% aus Liebe zum Dorf

23



29 Das Themenheft
mehr zum thema

Tipps & Tricks zum Frühjahrsputz



* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

WWW.TORINO.SWISS



Träume

aus Schokolade

Süss, kräftig oder herb, aber auf jeden Fall verführerisch und sinnlich – Schokolade bewegt. Entdecken Sie süsse und pikante Schokoladenseiten.



Der berühmte Chocolatier Aquilino Maestrani sagte einst: «Wer die Welt mit den Augen eines Schokoladen-Liebhhabers betrachtet, erkennt wahre Schönheit und Glück.» Höchste Zeit also, Schokolade in der Küche wieder einmal zur Hauptzutat zu machen. Zum Beispiel in der Kombina-

tion zweier Klassiker: weisse und dunkle Schokolade. Das cremige weisse Mousse mit dunkler Ganache vereint die Süsse und das zartbittere Aroma beider Schokoladensorten. Ein weiteres Stück vom Glück ist die Stracciatella-Crème. Schokolade trifft auf Mascarpone, Rahm und die leicht saure Himbeere.

Weisses Schoggi-Mousse Stracciatella-Crème

Diese beiden Crèmes bringen Sie ins Schwelgen – die eine präsentiert sich rundum schokoladig, die andere fruchtig mit Honig-Akzenten.



Volg-Kochkurs im April Ostermenü mit Frühlingsboten

Lernen Sie in diesem Kochkurs, wie Sie Ihr Ostermenü ganz ohne Stress, dafür mit saisonalen Zutaten aus dem Garten und Ihrem Dorfladen vor- und zubereiten.
Mehr Informationen auf Seite 51.



Schokolade bringt das Schlaraffenland auf die Teller. Frühlingshaft fruchtig ist die Yogurette-Erdbeer-Schnitte. Ein Boden aus Crémant-Schokolade und gepufften Cerealien, eine Crème aus Erdbeerquark, Mascarpone und Kondensmilch, die durch den Schlagrahm eine luftige Konsistenz erhält, und ein Topping aus eisgekühlten Yogurette-Riegeln.

Feines für den Kaffeeklatsch

Fruchtige Tartelettes, Tortenträume und zarte Cookies: Mit Schokolade lässt sich auch Herrliches backen. Wie wäre es mit einer Birnen-Tartelette, die durch die dunkle Komponente der Ovo-Schokolade besticht und deren malziges Aroma durch die in Honig, Zimt und Apfelsaft eingekochten Birnen gekonnt abgerundet wird? Viel Schokolade drauf und drin hat der Ragusa-Kuchen, in dem die Ragusa-Blond-Riegel nach dem Anschneiden für Überraschung sorgen. Die angeschmolzenen Stücke zergehen auf der Zunge und machen den Kuchen schön saftig. Wem dies noch nicht genug ist, dem seien die Toblerone-Chocolate-Chip-Cookies ans Herz gelegt. Die Mischung aus Volg Kochschokolade und Toblerone-Stücken, die für den typischen Toblerone-Crunch sorgen, verführen jeden Schokoladenliebhaber.



Yogurette-Erdbeer-Schnitte

Die zartrosa Kreation mit einem Boden aus Kellogg's Smacks und Schokolade lässt Herzen höher schlagen.



Ragusa-Kuchen

Wer bekommt die meisten Ragusa-Stückchen?
Der Schokoladekuchen begeistert mit seinem überraschenden Innenleben.

Süsse Glücksmomente



Birnen-Schokolade-Tartelettes

Die klassische Kombination, wie man sie von der Belle-Hélène kennt, wird neu interpretiert.



Toblerone-Chocolate-Chip-Cookies

Die Cookies sind genau das Passende zum Kaffee-Klatsch mit den besten Freundinnen.



FÜR BRETZELI-LIEBHABER



Teilnahmecodes finden Sie auf vielen Packungen und Aktionsartikeln.
Mehr erfahren und teilnehmen unter www.kambly.ch/mitbutter

*Bretzeli-Koffer 4x115g ist in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Jetzt beim
Wettbewerb
mitmachen und
mit etwas Glück
gewinnen.



350 ml
Fr. 2.30

Echter Kaffee-Genuss

Der neue Volg **MACCHIATO** bietet das grosse **CAFFÈ LATTE** Erlebnis aus feinsten Schweizer Milch und frischem Arabica-Hochlandkaffee.





SCHRITT für SCHRITT Schokolade temperieren



① Wasser in einem Topf erhitzen, die Hälfte der gehackten Schokolade in einer Schüssel darauf platzieren.



② Die Schokolade unter Rühren zum Schmelzen bringen. Die Temperatur darf dabei 40 Grad nicht überschreiten.



③ Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die zweite Hälfte der Schokolade portionenweise mit einem Gummischaber in die warme Schokolade einrühren, bis bei Milchschokolade die Temperatur von 32 Grad, bei weisser Schokolade von 29 Grad erreicht ist.

Bruchschokolade

Besonders Kinder haben Spass am bunten Dekorieren. Schön verpackt, ist Bruchschokolade ein perfektes Mitbringsel.

TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Schokolade sollte nie zu stark erhitzt werden. Speziell die weisse Schokolade hat einen tieferen Schmelzpunkt und erträgt wenig Hitze, sonst verklumpt sie.
- Soll die Schokolade glänzen, zum Beispiel für Glasuren, ist es wichtig, dass kein Wasser an das geschmolzene Produkt kommt.
- Für eine schnelle Deko: fixfertige Kuchenglasur über dem Wasserbad schmelzen, Formen auf Backpapier spritzen und auskühlen lassen.
- Für herzhafte Rezepte eignet sich eine dunkle Schokolade mit hohem Kakaogehalt oder Kakaopulver.

Schmelzen, verzieren, verschenken

Dass Schokolade sehr vielseitig ist, wird beim Blick ins Schoggi-Regal schnell klar. Wer trotzdem gerne seine eigenen Kreationen ausprobieren möchte, für den ist Bruchschokolade genau das Richtige. Wählen Sie im Volg Ihre Liebesschokolade aus, schmelzen Sie sie anhand nebenstehender Anleitung, giessen Sie sie auf ein Backpapier und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Denn auch beim Belegen gilt: Erlaubt ist, was Ihnen schmeckt.

Bruchschokolade: Allerhand feine Extranoten



Die Basis: Dunkle Schokolade, Milchschokolade oder weisse Schokolade – wählen Sie Ihr Lieblingsprodukt.



Das Topping: Kokosraspel, Erdnüsse oder Smarties – bunt und variantenreich darf es sein.



Die Extras: Geben Sie einen Schuss Baileys, Kirsch oder Himbeersirup in die Schokolade.



FEINE VEGETARISCHE SAUCEN VON KNORR



NEU
VEGETARISCH & GLUTENFREI



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Chili con Cacao
Das Chili mit Hackfleisch, Bohnen, Mais und Peperoni wird mit Kakaopulver und Cayennepfeffer geschmort.

Kakao-Gewürzmix

Eine Gewürzmischung, die Poulet einen Hauch von Exotik verleiht



Jetzt wird's schoggi-würzig!

Kakao wird auch in der herzhaften Küche verwendet – und dies schon lange nicht mehr nur von Profiköchen. Kakaopulver, welches wie Schokolade aus Kakaomasse gewonnen wird, hat einen herben und leicht bitteren Geschmack. Mit Baumnuss, Kürbiskernen und Orange zu einem dekorativen Gewürzmix verarbeitet, ist es ein idealer Begleiter von Rind oder Poulet. Wie Salz oder Pfeffer gibt man ihn einfach je nach Gusto über die fertige Pouletbrust. Der Kakao-Gewürzmix schmeckt sogar über einem Salat ausgezeichnet, aber auch im Chili con Cacao zaubert das Kakaopulver neue Geschmacksnuancen herbei und öffnet die Tür zu einer neuen Schokoladenwelt. Wir wünschen Ihnen süsse Stunden und en Guete!

Monats-Hit



Kantons-Cordonbleu des Monats März: Bündner Schweins-Cordonbleu

Würziges Bündnerfleisch und feinsten Cucina-Käse bringen die Bergwelt zu Ihnen auf den Teller. Das Bündner Schweins-Cordonbleu finden Sie jetzt im Ihrem Volg. A Guata! Ab nächstem Monat erwartet Sie dann jeden Monat eine neue Überraschung aus dem Grillsortiment.





Toastbrot – das Multitalent

Toastbrot eignet sich für alle Mahlzeiten: als süsses Zmorge, schnelles Familienzmittag oder knusprigen Znacht. Dank der langen Haltbarkeit ist Toastbrot zudem ideal für den Vorrat.

Zmorge

Süsse Toast-Rollen

Zutaten für 8 Stück:

Rinde von 8 grossen **Toastbrotsscheiben** (z. B. Volg Familienpreis) wegschneiden und jede Scheibe mit einem Wallholz flach drücken, so sind sie einfacher zu rollen. Alle Scheiben mit 180 g **Sauerrahm** und 3 EL **Erdbeerkonfitüre** bestreichen und einrollen. 2 **Eier** aufschlagen, mit 1,5 dl **Milch** verrühren und die Rollen rundum kurz eintunken. In 1 EL heisser **Bratbutter** rundum goldbraun braten. 4 EL **Zucker** und 1 TL **Zimt** vermischen, Rollen darin wenden und servieren.

Zubereitung: 25 Min.

Tipp: Sauerrahm mit wenig Zitronensaft vermischen und Rollen damit garnieren

So richtig populär wurde das Toastbrot in den 1950er-Jahren, als Clemens Wilmenrod, der erste deutsche Fernsehkoch, den Toast Hawaii erfand und dieses Rezept über die deutschen Grenzen hinaus auch die Schweizer Küchen eroberte. Seit her hat sich das Angebot an verschiedenen Sorten Toastbrot enorm vervielfältigt. Zum klassischen Toastbrot aus hellem Weizen-

Zmittag

Plättli mit dreierlei Sandwiches

Zutaten für 48 Stück:

24 **Toastbrotsscheiben** (z. B. Toast Bianco) bereit legen. Für die Rohschinken-Toasts 4 Toastscheiben mit 1 EL **Pesto-Rosso** bestreichen und mit 1 EL gehacktem **Peterli** bestreuen, 4 Tranchen **Rohschinken** auf die Brote verteilen und mit je einer Toastscheibe bedecken. Für die Eier-Toasts 2 hart gekochte **Eier** in Würfel schneiden. Mit 1 EL **Mayonnaise**, 2 fein gehackten **Essiggurken** und 3 Spritzer **Tabasco** vermischen. 4 Toastscheiben mit der Eimasse bestreichen, 4 kleine **Salatblätter** auf die Brote verteilen und mit je einer Toastscheibe belegen. Für die Le-Parfait-Toasts 4 Toastscheiben mit ½ Tube **Le Parfait** bestreichen. Mit ½ fein gehobeltem **Fenchel** belegen und ½ EL **Condimento-Bianco-Essig** und ½ EL **Oliveneröl** beträufeln. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit je einer Toastbrotsscheibe bedecken. Alle Toast-Sandwiches diagonal vierteln. Auf einer Platte dreistöckig anrichten.

Zubereitung: 30 Min.

mehl sind Varianten aus verschiedenen Getreidearten hinzugekommen wie der Mehrkorn- oder 5-Korn-Toast im Volg. Auch an verschiedene Bedürfnisse wird gedacht. So sind Single-Toast-Packungen bis zur 900 Gramm Familienpreis-Packung für jede Haushaltsgrösse im Volg-Sortiment. Am besten bewahren Sie das Toastbrot bei Zimmertemperatur gut verschlossen in einer Brotbox

auf. Weizentoasts schmecken geröstet am besten. Für Sandwiches hingegen eignet sich der Softtoast wie der Volg Familienpreis-Toast in der XXL-Grösse besonders gut. Neuer im Volg-Sortiment ist der Weizentost von Bäckerland, neben dem feinen Geschmack zeichnet sich dieses Produkt durch die längere Haltbarkeit aus, was ein neues Herstellungsverfahren möglich macht.



Znacht

Ofentost mit Ei und Käse

Zutaten für 4 Personen:

Von 8 **Toastbrotseiben** (z. B. Weizentost) je 2 aufeinander legen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Den weichen Teil mit den Fingern vorsichtig eindrücken, sodass entlang der Rinde eine Kante entsteht. 120 g **Emmentaler-Gruyère-Reibkäse** rund um den Rand verteilen. 4 **Eier** aufschlagen und je eines in die Toastmitte gleiten lassen. Mit **Salz, Pfeffer, Muskatnuss** und **Paprika** würzen. Im vorgeheizten Ofen unter dem Backofengrill 8 Min. bei 220 °C backen.

Zubereitung: 15 Min. + 8 Min. backen

Tipp: mit gehacktem Peterli dekorieren

Toast-Parade



Für die ganze Familie:
Volg Familienpreis-Toast, 900 g,
in genügend grosser Menge



Das Körnige: 5-Korn Toast, 400 g,
aus Weizen-, Gersten-, Reis-,
Roggen- und Dinkelmehl



Aus Italien: Toast Bianco, 400 g,
klassischer Softtoast mit Olivenöl



Besonders lange haltbar: Weizen-
toast von «Bäckerland», 250 g



Praktisch für Einzelhaushalte:
«Typisch Schweiz – Typisch Volg»
Single Toast Mehrkorn, 180 g,
hergestellt vom Hegnauer Beck



Vollmundiger Wein zum würzigen Käse

Apulien und Appenzell – unterschiedlicher könnten zwei Regionen nicht sein. Kulinarisch jedoch harmonieren sie vortrefflich. Der Negroamaro del Salento ist der ideale Begleiter zum Appenzeller Käse.

Apulien, italienisch Puglia, ist die zweitgrösste Weinregion Italiens. Hier werden vor allem Rotweine kultiviert. Die besten davon stammen von der Halbinsel Salento, die sich über die Provinzen Brindisi, Tarent und Lecce erstreckt und zwischen dem adriatischen und ionischen Meer liegt. Das bedeutet: heisse, sonnenexponierte Tage; kühle, nächtliche Brisen. Weinreben lieben dieses Klima.

Kräftiger Roter aus der Ursprungsregion

Die Halbinsel ist die Heimat des reinsortigen Negroamaro del Salento, dem Volg-Wein des Monats. Die Trauben werden von Hand gelesen und traditionell an der Maische vergoren. Das Ergebnis ist ein vollmundiger Tropfen in schönem Rubinrot, der am Gaumen nebst Cassis und Himbeere auch Noten von frischer Minze offenbart. Sein Auftakt ist weich, der Abgang lang und harmonisch. Er ist der perfekte Begleiter zu Fleisch vom Grill oder zu einer Pizza. Auch mit dem würzigen Appenzeller Käse ergibt sich ein schönes Wechselspiel der Aromen.

Wein
des Monats
Negroamaro del Salento
IGP, 2017, Italien
75 cl, statt Fr. 10.20
Fr. 7.95

Käse
des Monats
Appenzeller Kräftig-Würzig
Portion 200 g, statt Fr. 3.90
Fr. 3.20
100 g, statt Fr. 1.95
Fr. 1.60



Die Kräutersulz macht's aus

Die Zusammensetzung der Legenden umwobenen Kräutersulz ist und bleibt ein streng gehütetes Geheimnis, auch in der Käserei Hardegger in Jonschwil SG. Der Familienbetrieb produziert für Volg den Appenzeller Käse in traditioneller Handwerkskunst. Käsermeister Roman Engeli (links) reibt die Laibe regelmässig mit dieser Mixtur aus Kräutern, Blüten, Samen und Rinden ein, die diesem Hartkä-

se aus Rohmilch seine charakteristische Würze verleiht. Wie ausgeprägt diese ist, hängt auch mit der Reifezeit zusammen: Beim Käse des Monats, dem Appenzeller «Kräftig-Würzig», sind es vier Monate. Das Grundprodukt, die Milch, wird täglich von lokalen Bauernhöfen in die Käserei geliefert, denn ihre Qualität und Frische sind entscheidend für den Geschmack des Endprodukts.

75 cl, statt Fr. 10.90
Fr. 8.90



Goldbeere Riesling-Silvaner, 2018, Schweiz

Charakter Noten von zartem Muskat und Aromen nach Zitrusfrüchten und Äpfeln zeichnen diesen blassgelben, eleganten Weisswein aus. Er ist im Auftakt frisch, hat eine angenehme Säure und ist weich im Abgang.

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

Passt zu Eglifilet, Gemüsegerichten, Kalbfleisch und als Apéritif

75 cl, statt Fr. 10.20
Fr. 7.95



Pinot Grigio terre di chieti IGP, 2017, Italien

Charakter Der strohgelbe Wein mit grünlichen Lichtreflexen besitzt ein komplexes, fruchtiges, blumiges Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich weich, voll und harmonisch.

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

Passt zu Süsswasserfisch, Fleisch, Frischkäse, Antipasti, Grillgemüse und als Apéritif

Punkte 16,5

75 cl, statt Fr. 7.90
Fr. 5.50



Chardonnay Caswell California, 2017, USA

Charakter Dieser ausgewogene Weisswein in hellem blassgelb präsentiert nachhaltige Aromen von Zitrusfrüchten, Feigen, Pfirsich und einen Hauch Heublumen. Im Abgang weist er spürbare Vanillenoten und Nelkenaromen auf.

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

Passt zu Salzwasserfisch, Muscheln, weissem Fleisch und mildem Käse

Punkte 16,5 ★

-30%

75 cl, statt Fr. 10.20
Fr. 7.95



Negroamaro del Salento IGP, 2017, Italien

Charakter Dieser tiefrote, weiche und vollmundige Wein besticht mit Aromen von frischer Minze, Cassis und Himbeere. Am Gaumen ist er elegant, fruchtig mit milder Säure und reifen Tanninen.

Trinken Jetzt, bis 4 Jahre, bei 18–20 °C

Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse

Punkte 16,5 ★

75 cl, statt Fr. 11.90
Fr. 9.50



Goldbeere Pinot Noir, 2017, Schweiz

Charakter Dieser rubinrote Tropfen duftet intensiv nach reifen Zwetschgen, Himbeeren und dezenten Holzaromen. Im Auftakt ist dieser samtige, weiche Wein leicht süß und am Gaumen sehr fruchtig.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu Wurstgrilladen, asiatischen Gerichten und Wildpfeffer mit Preiselbeeren

Punkte 16,5

75 cl, statt Fr. 13.95
Fr. 11.60



Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, 2016, Schweiz

Charakter Dieser leuchtend rote, kräftige Merlot offenbart einen intensiven Duft von frischen Waldbeeren, abgerundet von leichten, feinen Gewürznoten. Er ist warm und gehaltvoll im Abgang.

Trinken Jung trinken, bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Braten, Kaninchenragout, Pilzgerichten, Polenta und Hartkäse

Punkte 17,5 ★

Süffiger Californier mit beerigem Bouquet



Zinfandel Caswell California, 2017, USA

Charakter Ein granatroter, geschliffener, süffiger Partywein mit weichem Auftakt und fruchtbetontem Abgang, der nach reifen Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren duftet.

Trinken Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu exotischen Speisen, Grilladen, Hamburger, Hot Dog und Spareribs

Punkte 16,5 ★

75 cl, statt Fr. 7.90
Fr. 5.50

-30%

**Direkt in Ihrem
Volg bestellen**

oder bequem auf www.wein.volg.ch

...und in max. 10 Tagen abholen

Diese Aktion gilt vom 4. bis 30. März 2019, solange Vorrat, Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2019» von Chandra Kurt. ★ speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Aktueller Tipp



Innehalten und geniessen

Zum Standardsortiment von Volg gehören die Lindt-Schokoladen. Sie sind unentbehrliche Begleiter bei Outdoor-Aktivitäten oder verführen bei einem Glas Wein zu speziellen sensorischen Entdeckungen.

Proviant einpacken und raus geht es an die frische Luft. Jetzt, wenn es heller und wärmer wird, laden viele Ausflugsziele wieder zu Wanderungen oder zu ausgiebigen Spaziergängen ein. Das Wandern gehört zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Schweizer.

Schokolade versüsst das Wandern

Rund 20 Mal pro Jahr schultert der Durchschnittsschweizer seinen Rucksack für eine kleinere Wanderung. Was seit Generationen in keinem Rucksack fehlen darf, sind die Milkschokolade-Tafeln von Lindt, die in jedem Volg erhältlich sind. Die genussvollen

Energiespender helfen über manches Formtief hinweg und versüssen das Picknick. Zu den beliebtesten Tafeln gehört neben der «Milch Extra» die «Milch-Nuss» mit ganzen Haselnüssen. Da diese geröstet sind, entfalten sie ihr volles, nussiges Aroma: in Kombination mit Milkschokolade einfach unschlagbar. Ebenfalls ein typischer Lindt-Vertreter sind die mit Milchcrème gefüllten «Chocoletti», mit 18 vorportionierten Stücken zum Teilen mit der Familie und mit Freunden. Das Produkt in der wiederverschliessbaren Packung wurde 1936 lanciert. Mit dieser Erfindung hat Lindt den heutigen Trend auf dem Süßwarenmarkt zu kleineren Portionen sehr früh vorweggenommen.



Die drei Milkschokolade-Spezialitäten Chocoletti, Milch-Nuss und Milch Extra gehören zu den beliebtesten im Lindt-Tafelsortiment.

Eine ganz andere Schokolade-Welt öffnet sich mit den dünnen, schwarzen Excellence-Premiumschokoladen mit hohem Kakaoanteil ab 70 Prozent. Bei der «Noir Intense 70%» kommt der ganze Nuancenreichtum der Kakaobohnen ins Spiel – bitter, süß, blumig, fruchtig – auch Vanille und sogar Tabaknoten lassen sich herauschmecken. Gehackte, knusprige Mandeln und Orangenstückchen finden sich in der «Orange Intense». Definitiv, die «Excellence» ist keine Schoko-

lade zum Naschen, sondern eine sensorische Entdeckungsreise, die man nicht beißen, sondern auf der Zunge zergehen lassen sollte. Nach einem ereignisreichen Tag zu einem Glas Rotwein, zu Kaffee oder Tee zum Beispiel. Mit ihrer glatten Textur, der grösseren Fläche der Täfelchen und der Härte unterscheidet sich die «Excellence» von herkömmlichen Schokoladen. Die Stückchen schmelzen langsamer im Mund und können so ihr ganzes Spektrum an Aromen entfalten.



Die hochwertigen Excellence-Schokoladen bieten eine Vielfalt an Aromen und passen gut zu Wein.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich





Mit Leidenschaft fürs Schweizer Ei

Vom Hühnerstall über die EiCO in den Volg: Jeden Tag stellt das Unternehmen frische Eier zum Rohverkauf bereit und verarbeitet einen Teil davon je nach Saison zu bunten Oster- und Picknick-Eiern.

Im Gespräch mit Hannes Messer

Herr Messer, was macht die EiCO?

Mit unseren zwei Standorten in Bern und Märstetten TG sind wir die Verbindung zwischen der Schweizer Landwirtschaft und dem Detailhandel. Als Partner rund ums Ei holen wir täglich die frischen Eier vom Hof und vermarkten diese.

Was zeichnet Ihr Unternehmen aus?

Wir kennen die Landwirtschaft und die Konsumenten sehr gut. Mit diesem Wissen können wir den Markt massgebend prägen und mitentwickeln. Dank effizienten Strukturen sind wir wettbewerbsfähig und wir beraten, unterstützen und kontrollieren unsere Partnerbetriebe regelmässig.

Was ist besonders an den gekochten Eiern von EiCO?

Die Oster- und Picknick-Eier haben dank unserer speziellen Kochtechnik einen besonders guten Geschmack, sind optimal in der Eigelb-Dicke und die Farben sind einfach schön.



Hannes Messer ist Geschäftsleiter der EiCO.

Was verbindet EiCO mit Volg?

Wir arbeiten seit Jahren erfolgreich zusammen, Volg war und ist der erste Detailhändler der Schweiz, der ausschliesslich Schweizer Eier im Sortiment führt. Zudem findet bei uns, wie auch bei Volg, das «Business» im Dorf statt.



Die frischen Eier werden vom Chauffeur Edwin Kurmann auf den Bauernhöfen abgeholt und in Bern angeliefert.



Der Aufleger Achmed Amri stellt die Eier zum Scanning und Ultraschall bereit.



Die Linienführerin Valdete Alifi überprüft die punktgenaue DüsenEinstellung der Spritzanlage zum Färben der Eier.



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.

Picknick-Eier machen ein Pausenbrot ganz einfach zum Powerbrot.



Rohe Eier, Ostereier und Volg Familienpreis-Eier kommen von der EiCO in die Volg-Läden. Sie stammen wie alle im Volg erhältlichen Eier aus der Schweiz.



12 000 Eier werden pro Stunde gefärbt. Natürliche Farben versiegeln das Ei, so bleibt es bis zu 30 Tage haltbar.

Rama

SO STREICHZART, SO FEIN



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

16% RABATT

vom 05.03.–10.03.2019
auf alle Margarine von
Rama, Becel und Lätta



Hausmarke

Glas auf, Bolognesesauce drauf

Spaghetti Bolognese – der Hit am Familientisch. Die neue Volg Pasta Sauce Bolognese aus dem Glas steht in den Volg-Läden bereit für Ihren nächsten Pasta-Plausch.

Saftige Tomaten und Rindfleisch, Zwiebeln, Rüeblli und etwas gutes Sonnenblumenöl: Eine richtige Sauce Bolognese besteht aus besten Zutaten, die liebevoll eingekocht wurden. Ganz wie bei Nonna. Oder bei Volg. Denn die Volg Pasta Sauce Bolognese vereint ebendiese Produkte zu einer köstlichen, geschmacksintensiven Sauce, die nicht nur zu den klassischen Spaghetti schmeckt. Die Volg Pasta Sauce Bolognese in der umweltfreundlichen Glasverpackung ist ideal für eine schnell zubereitete, gesellige Pasta-Mahlzeit für vier Personen und lässt sich je nach Gusto mit wenigen Handgriffen mit Knoblauch, frischen Kräutern oder Chili verfeinern. Auch ist sie die perfekte Wahl für die Zubereitung einer Lasagne oder eines Gratins - oder worauf haben Sie heute Lust?

neu

400 ml
Fr. 2.20

Klassisch zu Teigwaren, im Spätzli-Gratin oder in der Lasagne, die neue Volg Pasta Sauce Bolognese lässt sich ganz nach Gusto verwenden.





«Das Tierwohl hat bei mir einen hohen Stellenwert. Unter Berücksichtigung der natürlichen Flora und Fauna kann ich gesunde und hochwertige Nahrungsmittel produzieren. Dafür setze ich mich ein. Dafür trage ich die Verantwortung.»

Christian Freund, Heiterhof Eichberg



Meine Generation. Meine Verantwortung.



Unser bestes Stück Natur.



20%
Rabatt

Hinterschinken

Vom 13. - 17. März 2019

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse.

100%
**AUS LIEBE
ZUM DORF**

Von der Talstation zur Bergstation und dann per Ratrac in den Dorfladen – die Anlieferung auf der Bettmeralp fordert logistische Meisterleistungen.



Volg ist aus Liebe zum Dorf und seinen Bewohnern auch in entlegenen Tälern und hoch in den Bergen daheim. Das kommt auch der Umwelt zugute, da zahlreiche Autokilometer entfallen.

Malerische Berglandschaften, Chalets und Schnee so weit das Auge reicht. Hoch über dem Rhonetal und vor imposanter Kulisse der Walliser Alpen liegt auf 1948 Meter über Meer die Bettmeralp. Das Dorf ist autofrei und nur per Seilbahn erreichbar. Mitten drin: der Volg. Täglich kommen die Produkte mit der ersten Gondel zur Bergstation. Hier werden sie von einem Raupentransportwagen abgeholt und in den Volg gebracht.

Unnötige Autokilometer verhindern

Bettmeralp ist nur eines von vielen Beispielen. Denn Volg ist in rund 200 abgelegenen Dörfern daheim. Wie zum Beispiel in Cresta/ Avers, wo er mit Juf die höchstgelegene ganz-

jährig bewohnte Siedlung Europas bedient. Oder in Morgins, einem Dörfchen in einem Seitental des Val d'Illeiez. So wie in Mathon, wo er den 51 Einwohnern eine Autofahrt von 30 Minuten zum nächsten Laden erspart. Dank Volg-Läden in Randregionen können hochgerechnet über 100 Millionen Autokilometer von Einwohnern und Touristen verhindert werden, weil sie ihre Einkäufe vor Ort tätigen können. Dies entspricht einer Einsparung von 14 000 Tonnen CO₂. Und damit auch die Transportwege der Waren in die einzelnen Dorfläden kurz bleiben, setzt Volg auf drei Verteilzentralen: Winterthur, Landquart und Oberbipp. In Landquart hält die Rhätische Bahn gar direkt an der Verteilzentrale und wird hier beladen, um danach das Engadin und Unterengadin zu beliefern.



100 Millionen Autokilometer werden hochgerechnet nicht unter die Räder genommen, weil Einwohner und Touristen nicht in entfernte Ortschaften bis zur nächsten Einkaufsmöglichkeit fahren müssen.



14 000 t

14 000 Tonnen CO₂ entsprechen dieser Einsparung. Damit leistet Volg einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.

2126 Meter über Meer liegt die höchstgelegene ganzjährig bewohnte Siedlung Europas Juf. Mit dem Volg



Cresta bedient der Dorfladen auch hier seine Kundinnen und Kunden.



Nur 51 Einwohner leben in Mathon im Kanton Graubünden. Trotzdem – oder genau deswegen – ist Volg auch hier zu Hause.



Diverse Volg-Läden werden mit der Seilbahn beliefert, wie Bettmeralp, Feldis oder Braunwald.

Hero
SEIT 1886

Hero – genussvoll
in den Frühling
starten!



hero.ch

Mach mich
wie die

SCHWEIZER



Love,

THOMY



Von den Verteilzentralen in den Laden

Für die Zusammenstellung der Produkte aus dem Lager benutzt Silvia Schöb den Handcomputer.



Jeden Tag hält Volg alles für den täglichen Bedarf für Sie bereit. Auf einem spannenden Rundgang erfahren Sie mehr über die ausgeklügelte Logistik.

Falls Sie sich schon gefragt haben, wie Ihr Brot oder Ihr Salat pünktlich und frisch in den Volg kommt, können Sie sich jetzt für eine kostenlose Besichtigung anmelden. Die Rundgänge finden jeweils am ersten Montag im Monat statt. Besuchen Sie die Verteilzentrale Winterthur oder einen der Frischdienste in Oberbipp und Landquart. Hier werden Sie von einem Mitglied der Geschäftsleitung begrüsst und erhalten Informationen zum Unternehmen. Danach besichtigen Sie die Logistik-Dreh-scheibe mit dem Lager, der Kommissionierung und der Transport-Bereitstellung.

Spannende Besichtigung mit Apéro

Sie erfahren, wie die über 580 Volg-Läden von Adelboden bis Zumikon und von Attinghausen bis Zeiningen täglich rechtzeitig beliefert werden. Sie sehen auch, welche komplexe Organisation und Logistik nötig sind, damit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist und die Ware jederzeit pünktlich bis in die entlegensten Täler geliefert wird. Nach der rund einstündigen Führung werden Sie zum Apéro eingeladen. Melden Sie sich jetzt für diese spannende und informative Betriebsbesichtigung an.

Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

Internet: www.volg.ch/rundgaenge
Telefon: 058 433 55 47
E-Mail: remo.kaspar@volg.ch
Adresse: Volg Konsumwaren AG,
z. Hd. Herr Remo Kaspar,
Sekretariat Geschäftsleitung,
Deltastrasse 2, 8404 Winterthur

Volg-Rundgänge 2019

Die Rundgänge in der Verteilzentrale Winterthur oder in den Frischdiensten Landquart und Oberbipp erfreuen sich grosser Beliebtheit. Sichern Sie sich am besten gleich heute Ihren Besichtigungstermin. Dauer: ca. 2 Stunden (inkl. Apéro). Jeweils um 16 und 17.30 Uhr – in Winterthur zusätzlich um 19 Uhr.

- | | |
|------------------|----------------------|
| Montag, 4. März | Montag, 5. August |
| Montag, 1. April | Montag, 2. September |
| Montag, 6. Mai | Montag, 7. Oktober |
| Montag, 3. Juni | Montag, 4. November |
| Montag, 1. Juli | Montag, 2. Dezember |

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

DIE SONNE DES LAVAUX

Dieser genussvolle Chasselas stammt von den UNESCO Weinterrassen des Lavaux



Elegantes Bukett, kräftig, frisch und fruchtbetont. Dieser Lavaux begeistert jeden Wein-geniesser und passt hervorragend zu Fisch und hellem Fleisch.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

DER SCHWEIZER ZACKEN MEHR GENUSS




extrême

ENTDECKE
DAS UNERWARTETE



IN AKTION
vom 25. 03. – 31. 03. 2019

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



— HAUPTPREIS —

«Reisehit»
Busreise von
Twerenbold
für 2 Personen
im Wert von
Fr. 1490.—



Leider nicht persönlich an der Preisübergabe anwesend sein konnten: Silvia und Martin Schwarzentrub, Madeleine Von Wyl, Beatrice Küng, Priska Schenk und Samuel Schmutz.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des Hauptpreises (v.l.) Theres und Hans Herzog, Thomas Werder, Gerda und Adrian Manning, Margrit Toggwiler und Verena Murer-Gander bei der Preisübergabe bei Volg in Winterthur mit André Wildberger, Geschäftsleiter Twerenbold Reisen (r.) und Volg Verkaufsleiter Dieter Krähenbühl (l.)

Grosse Freude für die Gewinner des Sternstunden-Wettbewerbes

Zehn Volg-Kundinnen und -Kunden haben im Sternstunden-Wettbewerb den Hauptpreis gewonnen, eine Busreise von Twerenbold Reisen. Bei der Preisübergabe schmieden sie bereits eifrig Reisepläne.

Erst ungläubiges Staunen, dann riesige Freude. So beschreiben die Gewinner des Hauptpreises des Volg Sternstunden-Wettbewerbs ihre Emotionen, als sie von ihrem Hauptgewinn erfuhren. Bei der Preisübergabe am Hauptsitz der Volg Konsumwaren AG in Winterthur begrüsst Dieter Krähenbühl, Volg Geschäftsleitung Verkauf, die Gäste. André Wildberger, Geschäftsleiter Twerenbold Reisen informiert über das aktuelle Angebot. Beim Apéro werden bereits Pläne geschmiedet: Theres und Hans Herzog können dank ihrem Gewinn sogar ein zweites Mal Ferien machen. «Vielleicht mache ich

eine Bus- und Veloreise», sagt Thomas Werder, der noch etwas unschlüssig ist. Umso sicherer ist sich Gerda Manning, die nach Belgien will. Margrit Toggwiler hingegen reizt Prag oder Budapest. Verena Murer liebäugelt mit einer Kombination aus Bus- und Flussfahrt. Wohin auch immer die Gewinner reisen werden, bequem wird es mit Twerenbold Reisen allemal. Bereits 1895 betrieb Jakob Twerenbold einen Kutschenservice. Heute ist das Reiseunternehmen für seinen Komfort und Service bekannt. Moderne Busse in der Komfort- und Königsklasse führen die Gäste auf Kultur-, Musik-, Sport- oder Rundreisen.

Glückliche Gewinner bei den Volg Sternstunden

Jedes Jahr im Dezember können die Volg-Kunden Woche für Woche von tollen Angeboten profitieren und attraktive Preise gewinnen. 29 000 Kundinnen und Kunden nahmen dieses Mal an den Wettbewerben teil und gewannen **Preise im Gesamtwert von 180 000 Franken**. Darunter ein Jahresabo der Zeitschrift LandLiebe, Shopper-Einkaufswagen, Volg-Einkaufsgutscheine und Volg-Geschenkbboxen. Der diesjährige **Hauptpreis wurde von Twerenbold Reisen offeriert: 10 x 1 Gutschein für 2 Personen für eine Busreise im Wert von 1490 Franken.**

Volg wünscht allen Gewinnern viel Freude an ihren Preisen und bedankt sich für ihre Einkaufstreue!

Kalk ist kein Problem



Für jede Herausforderung das richtige Produkt*.



Das Schweizer Original gegen Kalk

* Einzelne durgol Produkte sind in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.



Die Nr. 1 der Schweiz*



**AKTION
33%****

Frühlingsputz!
Jetzt vom Angebot
profitieren und
bevorraten!

* Duftspüler-Markt (ohne Handelsmarken),
Wert/Stück, Nielsen 2018.

** Aktion gültig vom 25. Februar bis 2. März 2019.

mehr zum thema

Tipps & Tricks zum Frühjahrsputz



Gut organisiert von Küche bis Estrich: Ordnungskoach Martina Frischknecht zeigt, wie's geht.

Der Frühling weckt nicht nur unsere Lebensgeister, sondern auch die Lust auf ein sauberes Zuhause. Die jährliche Putzaktion steht an. Von der Küche übers Bad, dem Wohn- und Schlafbereich bis hin zum Keller: Der Staub soll weg, das Heim in neuem Glanz erstrahlen. Bevor aber Schwamm und Eimer zum Einsatz kommen, braucht es eines: Ordnung.

Erst aufräumen, dann putzen

Eine Expertin in ebendiesem Bereich ist Ordnungskoach Martina Frischknecht, alias «Frau Ordnung». «Beim Frühjahrsputz will man in die Tiefe gehen, also wirklich alles gründlich reinigen. Da sollte man zuerst entrümpeln. Schliesslich will niemand Dinge wieder einräumen, die er nicht mehr braucht», erklärt sie. Sie verrät auf den nächsten Seiten ihre besten Tipps und Tricks rund um Ordnung und Sauberkeit.

Abstauben, schrubben und polieren – die Zeit für den Frühjahrsputz ist gekommen. Neben Schmutz und Staub geht's dieses Jahr auch der Unordnung an den Kragen. Ordnungskoach Martina Frischknecht hilft uns beim Aufräumen.



In der Küche wird gekocht, gegessen, zusammengesessen. Ein Raum also, der besonders anfällig für Chaos ist. Vor allem in den Vorratsschränken und im Kühlschrank ist es wichtig, Ordnung zu halten. «Nur so weiss ich, was ich tatsächlich noch habe, oder was ich auf die Einkaufsliste

setzen muss», sagt Martina Frischknecht. Mehl, Zucker und Haferflocken finden ihren Platz in grossen Vorratsgläsern – das verschafft Überblick. Und auch im Kühlschrank ist eine saubere Aufteilung wichtig. So geht nichts vergessen und bleibt alles frisch.



Kühlschrank richtig einräumen

Gemüsefach: Salat, Gemüse und Südfrüchte lagern hier. Tomaten, Kartoffeln und Bananen sind bei Zimmertemperatur besser aufgehoben.

Unterer Bereich: Der kälteste Bereich bietet Platz für schnell verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Fisch.

Mittlerer Bereich: Bei 5 Grad herrscht hier die ideale

Temperatur für Milchprodukte und gekochte Speisen.

Oberer Bereich und Türe: Konfitüre, Butter, Senf und Dressings als auch Getränke sind hier optimal aufgehoben.

Gefrierfach: Sämtliches Gefriergut, das nicht originalverpackt ist, mit Datums- und Inhaltsangaben beschriften.



PUTZTIPPS

Abwasch: Besonders verschmutztes Geschirr erst vorspülen, dann das Waschbecken mit heissem Wasser füllen und Teller und Töpfe mit einer Abwaschbürste, einem Schwamm oder – stark Eingebrauntes – mit einem Stahlknäuel reinigen.

Geschirrspüler:

Wer einen Geschirrspüler hat, braucht nicht vorzuspülen: die Maschine reinigt auch stark verschmutztes Geschirr, wenn dieses so eingeräumt ist, dass die Wasserstrahlen alle Flächen erreichen.

Über das Jahr sammeln sich im Bad unzählige Vorräte an. Beim Frühlingssputz sollte man also erstmal sortieren. Sodass man beim nächsten Einkauf nicht die siebte Tube Zahnpasta kauft, sondern lieber die schon lange aufgebrauchte und immer wieder vergessene Handcreme in den Einkaufskorb legt. «Am besten leert man einmal komplett den Badezimmerschrank und ordnet nach dem Prinzip Gleiches zu Gleichem», erklärt Martina Frischknecht. Und auch wenn das Wegwerfen schwer fällt: Wer Ordnung will,

darf keine Kompromisse eingehen. Abgelaufene Kosmetikprodukte gehören entsorgt, alte Medikamente können in der Apotheke abgegeben werden.

Ordnung auch im Putzschrank

Damit das Haus regelmässig in sauberem Glanz erstrahlt, hilft ein gut organisierter Putzschrank. Alle Utensilien für das Putzen des Badezimmers finden zum Beispiel gut in einem Eimer Platz. Der Staubsauger sollte hingegen da verräumt werden, wo man gut rankommt.



PUTZTIPPS
Dusche: Plättli mit nicht-scheuerndem Schwamm oder Tuch abwischen. Einmal im Jahr sollte der Duschkopf entkalkt werden. Diesen dafür über Nacht in einen mit Essig befüllten Plastiksack hängen. Für die regelmässige Reinigung Badentkalker verwenden.

WC:
 Altbewährte Hausmittel gegen Urinstein sind Backpulver und Essig. Um Schmutz vorzubeugen, hilft aber nur eines: regelmässig mit WC-Reiniger putzen und WC-Einhänger verwenden.

Badezimmerschränke richtig einräumen

Wenn alles rausgeputzt ist, gilt es, die Badezimmerschränke und Schubladen wieder einzuräumen. Im Spiegelschrank sind Pinsel und Schminkutensilien in einem Glas ordentlich aufgehoben. In Schubladen können alte Wattestäbchenboxen zur Aufbewahrung von Watterondellen oder kleinteiligen Kosmetikas genommen werden.



Doppelt gut: Spült klar und lässt das Geschirr schneller trocknen.



Praktisch: Tabs, die nicht mehr einzeln ausgepackt werden müssen.



Gehört in jede Küche: Küchenspray, der Fettverschmutzungen effektiv beseitigt.



PH-neutral und hautschonend: das Volg-Handabwaschmittel



Zuverlässiger Helfer: Abwaschbürste, hergestellt in der Schweiz



Einfach reinigen bis unter den Rand: WC-Reinigungs-Gel Marine



Kompakter Duftspray, der auch unterwegs die Umgebung erfrischt.



Zum Einhängen: Ein frischer Lemon-Duft-Kick bei jeder Spülung



Schnell und effektiv gegen hartnäckigen Kalk: Express Entkalker



Schwamm drüber: Das blaue Vlies reinigt schonend ohne zu kratzen.



Ein Allrounder: Allzweckreiniger mit Citrusfrische



Saubere und streifenfreie Fenster dank effektivem Glasreiniger



Genug für den Vorrat: Volg Familienpreis-Haushaltspapier

PUTZTIPPS

Staubwischen: Beim Putzen hilft eine logische Abfolge der Arbeitsschritte, viel Zeit einzusparen. Zum Beispiel erst von oben nach unten mit einem Tuch abstauben, dann staubsaugen.

Fensterputzen:

Fenster sollten besser bei schlechtem Wetter geputzt werden, denn Sonnenstrahlen sorgen dafür, dass das Wasser schnell verdunstet und Streifen hinterlässt. Am Schluss mit klarem Wasser nachputzen, damit keine «Regenbogen» entstehen.

Stauraum ist für ein aufgeräumtes Zuhause entscheidend. Denn hier lassen sich all die Dinge verräumen, die man nicht jeden Tag braucht. «Die goldene Regel ist: Alles hat seinen Platz und kehrt nach der Benutzung wieder dahin zurück», erläutert Martina Frischknecht. Schöne Körbe und Kisten sorgen im Wohnbereich nicht nur für Ord-

nung, sondern auch für echte Hingucker. Und das Aufräumen wird zum Kinderspiel. Ein freier Fussboden macht den Raum grösser und erleichtert das Staubsaugen.

Und das viele Spielzeug?

Spielzeug und Ordnung – Eltern wissen, dass diese beiden Dinge nicht immer ganz einfach vereinbar sind. Aber auch hier gilt:

Weniger ist mehr. Wird mit dem Spielzeug noch gespielt? Ist es noch funktionstüchtig? Wenn ja, darf es bleiben und erhält einen Platz, an dem es versorgt wird, zum Beispiel in einem grossen Sack. Wenn nein, darf es weiterziehen. Nachbarskinder oder die Spielzeugbörse freuen sich und Ihre Kinder erhalten so auch wieder mehr Raum zum Spielen.

Gerüche:

Unangenehme Gerüche stören sowohl im Zimmer als auch auf der Kleidung. Wenn (aus)lüften nicht hilft, schafft ein Duftstecker Abhilfe.

PUTZTIPPS

Putzritual: Gut aufgeräumt, lässt es sich einfacher putzen. Ein Morgenritual hilft. Nach dem Aufstehen die Vorhänge aufmachen, Bettdecken durchschütteln und lüften. Nach der Morgentoilette Fenster schliessen, Betten machen und schon ist das Schlafzimmer abgehakt.



Der Frühling hält Einzug und mit ihm können die dicken Jacken, Pullover und Mützen in den Winterschlaf in den Keller geschickt werden. Bevor Sie aber den Schrank neu einräumen, sollten Sie auch hier einen genauen Blick auf Ihre Garderobe werfen. «Es hilft, alle Kleider auf das Bett zu legen und ehrlich zu beurteilen, was man denn wirklich noch trägt – und was noch passt», sagt Martina Frischknecht. Ordnung kann zudem auch dank Farbe in den Schrank kommen. Die dunklen Pullover auf einen Stapel, die hellen auf den anderen, – und schon sieht es aufgeräumt und organisiert aus.

Weinkisten neu gebraucht

Für mehr Organisation sorgen auch hier Körbe, Kartons und Boxen. Alte Weinkisten dienen zur Aufbewahrung von Accessoires wie Gürtel, Krawatten oder Broschen.



Ruckzuck fusselfrei: Kleiderrolle in der Schweiz hergestellt



Einstecken, wohlfühlen: regulierbarer Duftstecker mit niedrigem Energieverbrauch

Welcher
Nussliebhaber
bist du?

**MINOR®****vote
& win****5'000.-**
Reiseutschein

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Sauberkeit mit Leichtigkeit



Scotch-Brite™

Bringt auch Ihre Küche zum Strahlen.

REICHLUNDPARTNER

Scotch-Brite® Reinigungsschwamm Universal

- Reinigung ohne kratzen
- Kraftvoll für alle Oberflächen
- Saugstark



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

www.scotch-brite.ch

3M

ORDNUNG

Keller und Estrich

PUTZEN

PUTZTIPPS

Waschen: Wer kennt es nicht, das Sockenmonster. Oft verschwinden einzelne Socken in der Waschmaschine und werden zwischen Gummi und Waschtrommel gezogen. Verhindern Sie dies, indem Sie Sockenpaare mit einem Haargummi zusammenbinden oder in einem Waschsack waschen.

Keller/Estrich: Beim Entrümpeln helfen Abfallsäcke: Weg kommt, was man nicht mehr braucht. Es kann helfen, vorübergehend eine «Vielleicht»-Kiste mit Dingen zu füllen, bei denen man sich nicht sicher ist. Vermisst man nach ein paar Monaten nichts davon, kann es weg.

Wäscheberge stapeln sich im Keller, das Waschmittel ist im Badezimmer, der Fleckenspray unauffindbar – so macht der Haushalt keinen Spass. Und ist erst noch zeitaufwändig. Vereinfachen Sie sich mit einer guten Organisation Ihren Waschtage. Waschmittel, Weichspüler, Fleckenspray und Wäscheklammern in eine Kiste stellen und diese in den Keller oder direkt neben die Waschmaschine legen. So ist alles griffbereit.

Rumpelkammern vermeiden

Aus den Augen, aus dem Sinn. Und so landet nicht nur die Wäsche, sondern ganz viel

anderes auch von der Wohnung im Keller oder im Estrich. Dabei wird oft nicht überlegt, ob es hier hingehört und ob man das Verstaute denn auch wirklich behalten will. Denn auch wenn Keller und Estrich als Lagerorte gedacht sind, sollen sie doch keine Rumpelkammern sein. «Beim Aufräumen der beiden Räume darf man sich ruhig ein wenig Zeit nehmen und in Etappen arbeiten», sagt Martina Frischknecht. So kann man sich zum Beispiel vornehmen, jeden Tag eine halbe Stunde zu investieren. Ordnung machen darf also ruhig etwas Zeit in Anspruch nehmen, ist dann dafür aber eine langfristige Ersparnis ebendieser.



Power-Pulver: schützt Waschmaschinen vor Kalk und Schmutz.



Sanft: Feinwaschmittel für Wolle und empfindliche Stoffe



Wertvoller Helfer beim Entrümpeln: Abfallsack mit Zugband

NEUES LOGO, UNVERÄNDERTE QUALITÄT!

Held™

Wir verwenden die Kraft pflanzenbasierter, biologisch abbaubarer Inhaltsstoffe für optimale Pflege.

Das ist wirklich sauber!



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Verbrauchte Batterien müssen der Verkaufsstelle zurückgebracht werden.



Energizer
max

+POWERSEAL
TECHNOLOGY

Schützt* Ihre Geräte!



* Bei vollständig entladenen Batterien bis zu 2 Jahre lang kein Auslaufen in Ihrem Gerät.

Wettbewerb

Das 3-Stern-Superior-Hotel Kemmeriboden-Bad bietet 30 komfortable Zimmer.



Zwei aus gutem Haus

Mit etwas Glück gewinnen Sie einen Aufenthalt im Hôtel Cailler oder im Hotel Kemmeriboden-Bad. Aus diesen Regionen stammen die Komponenten für ein ganz besonderes Biscuit.

Das Kambly Cailler Petit Beurre ist das Ergebnis einer besonderen Liaison. In ihm vereinen sich die Klassiker zweier traditionsreicher Schweizer Unternehmen: die Milkschokolade aus dem Haus Cailler und das Petit Beurre aus dem Haus Kambly. 1819 gründete François-Louis Cailler in Corsier-sur-Vevey die älteste Schokoladenmarke der Schweiz. 1898 verlegte das Unternehmen die Fabrik nach Broc im freiburgischen Grejerzerland, um beste Milch für die Schokoladenherstellung zu haben. Kurze Zeit später begann im Emmental eine weitere erfolgreiche Unternehmensgeschichte. In Trubschachen BE gründete Oscar R. Kambly 1910 aus seiner Dorfbäckerei die Feingebäck-Fabrik Kambly.

Vor rund 80 Jahren hatte er das Kambly Petit Beurre in der bestmöglichen Qualität entwickelt.

Wo Cailler und Kambly zu Hause sind

Mit dem Kambly Cailler Petit Beurre verflechten sich die Geschichten beider Häuser zu einem Produkt. Da ist es naheliegend, dass auch die ersten drei Preise dazu passen. Der Hauptgewinner verbringt eine Woche Ferien für zwei Personen im Hotel Kemmeriboden-Bad in Schangnau im Emmental. Zwei weiteren Glückspilzen winkt je ein verlängertes Wochenende für zwei Personen im Hôtel Cailler in Charmey im Grejerzerland.

WETTBEWERB

Die Kambly-Fabrik entstand aus ...

- A: ... einer Confiserie
- B: ... einer Schokolademanufaktur
- C: ... einer Dorfbäckerei

1. Preis im Wert

von **Fr. 2400.-**

1 Woche Ferien für 2 Personen im Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau, inkl. Frühstück

2.–3. Preis im Wert

von je **Fr. 850.-**

je 1 langes Wochenende für 2 Personen (Freitag–Sonntag) im Hôtel Cailler, Charmey



4.–8. Preis im Wert

von je **Fr. 830.-**

je 1 Führerstandfahrt BLS Zug BE-LU für 2 Personen

→ Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme am Wettbewerb vom 28. Februar bis 24. März 2019 möglich

Online: www.volg.ch/volg-magazine

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

Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe (Abstand) Ihrem Namen und Ihrer Adresse an 4636, für 90 Rp./SMS

Per Post: Lösung bis 20. März 2019 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Kambly», Postfach 344, 8401 Winterthur



Genussvolle Koexistenz: das Biscuit von Kambly, die Schoggi von Cailler



Wie macht man
EINEN KLASSIKER NOCH BESSER?
»» MIT PINIENKERNEN NATÜRLICH. ««



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Feins vom Dorf



Aschi Schmutz, Tinu Friedli und Resu Schöni (v.l.) bringen ihr Bier gleich persönlich bei Volg-Ladenleiterin Kathrin Luder vorbei.



Resu Schöni (l.) und Braumeister Aschi Schmutz zapfen das frische Bier in Flaschen ab.

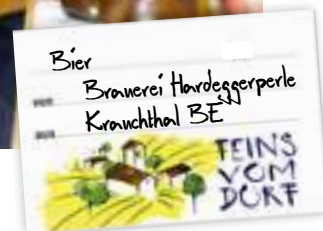


Produkte mit Lokalcharakter

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.

«Eine exklusive Partnerschaft»



Die Brauerei Hardeggerperle in Krauchthal BE verarbeitet Braugerste von lokalen Bauern und dies mit Erfolg. Die Biere gibt es exklusiv im Volg Krauchthal.



Im Volg Krauchthal erhältliche «Feins vom Dorf»-Produkte...

... sind neben den verschiedenen Bier-Spezialitäten auch der Schnaps Hardegger Hopfentropfen der Brauerei Hardeggerperle. Weitere «Feins vom Dorf»-Produkte sind der Honig von H.R. Neuenschwander aus Krauchthal, das Gewürzsalz der Familie Lehmann aus Hettiswil, die Thorbürgerli aus der JVA Thorberg, Krauchthal, sowie die Trockenwürste von Stefan Holzer aus Hindelbank und der Familie Gerber aus Krauchthal.

Als Aschi Schmutz, Tinu Friedli und Resu Schöni einen Bierbraukurs besuchten und beschlossen, ein eigenes Bier zu brauen, ahnten sie nicht, was sich aus dieser Idee entwickeln würde. Doch schon die ersten Probe-Biere waren vielversprechend, also musste ein Distributionspartner her. Kathrin Luder, Ladenleiterin im Volg Krauchthal, war sogleich begeistert, kreierte ein Schaufenster und nahm die Produkte ins «Feins vom Dorf»-Sortiment auf – mit Erfolg. Denn bis heute sind die Biere exklusiv im Volg erhältlich. So kommt es, dass Kunden sogar aus Zürich anreisen. Für Kathrin Luder ist die Brauerei Hardeggerperle ein Glücksfall. «Es ist eine engagierte, unkomplizierte, nahe

und langjährige Zusammenarbeit. Das helle Lager Krauchthaler Bier sowie das Hübeler Bier sind das ganze Jahr über im Sortiment.

Saisonale Spezialitäten

Ende April startet die Brauerei mit den saisonalen Bieren. Dann gibt es das «Chrüter Bier», das «Rauchbier» oder die «Schwarze Perle». Die Brauerei wagt sich aber auch an neue Spezialitäten. Eine davon ist der Schnaps «Hardegger Hopfentropfen». Er wird aus Restbier gebrannt, welches bei Partyfass-Lieferungen zurückbleibt. «Dieses qualitativ einwandfreie Bier zu entsorgen, wäre reine Verschwendung», sagt Resu Schöni. Der Schnaps ist – inklusive Schnapsglas – ebenfalls im Volg erhältlich.



das echte Schweizer Müesli



Gesunder Genuss seit Generationen.



60 Jahre Jubiläum = 60 Sofortpreise

Gewinncodes finden Sie auf ausgewählten familia Packungen.
Mehr Infos unter bio-familia.com/60Jahre

30 x 2 Flüge mit edelweiss
30 x 1 familia Frühstück-Set

*c.m.plus Haselnuss in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

Jede Banane wächst für den Genuss

Jede Banane ist wertvoll und hat einen Zweck. Chiquita möchte sicherstellen, dass bis 2020 keine einzige Banane in der ganzen Produktionskette verschwendet wird – von der Plantage bis in den Laden.

Chiquitas Nachhaltigkeitsansatz geht weit über die Bananenproduktion hinaus.

Bei der Bananenernte konzentriert sich Chiquita nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf den verantwortungsvollen Umgang mit den entstehenden Abfällen. Hinter Chiquitas blauem Sticker steckt ein Nachhaltigkeitsansatz, der vor, während und nach der Ernte zum Tragen kommt.

Jede Banane wird verwertet

Alle Bananen, die nicht für den Export geeignet sind, werden entweder an die lokale Bevölkerung abgegeben oder so weiterverarbeitet, dass sie die Konsumenten in einer anderen Form erreichen – zum Beispiel als Püree oder Bananemehl. Jährlich werden so 65 000 Tonnen Früchte aus Panama und Costa Rica weiterverarbeitet. Chiquitas Ziel ist es, sicherzustellen, dass bis 2020 keine einzige Banane umsonst gewachsen ist.

Nachhaltiges Handeln

Um einen verantwortungsvollen Anbau sowie eine nachhaltige Nutzung der Ressourcen sicherzustellen, hat Chiquita mehrere Recyclingprogramme ins Leben gerufen:

- Die Hälfte der Holzversandpaletten kommt wieder leer von Europa zurück und kann so durchschnittlich zweimal wiederverwendet werden.
- Chiquita sortiert auf den Farmen in Costa Rica, Honduras und Panama sowie von einer wachsenden Anzahl von Farmen in Guatemala jährlich etwa 6700 Tonnen Garn aus – Kunststoffäden, die zur Stabilisierung der Bananenpflanzen beitragen. Das Garn wird entweder recycelt oder entsprechend entsorgt.
- Jedes Jahr werden über 1150 Tonnen blaue Plastiktüten zum Schutz der Bananenstauden auf Farmen gesammelt und recycelt.
- Etwa 50 Prozent der für den Versand verwendeten Eckbretter werden in die Tropen zurückgeführt. Von diesen werden 30 Prozent wiederverwendet und der Rest wird recycelt.
- Mitarbeiter werden im verantwortungsbewussten Umgang mit Plastik geschult und stellen aus Abfall neue Produkte wie zum Beispiel Taschen her.



So richtig Spass beim Reinbeissen machen extra knusprige Kettle Chips wie die Kezz Extra Crunchy Chips von Zweifel – neu auch mit Paprika.

Wer liebt sie nicht? Die fein gewürzten, knusprigen Chips aus der knisternden Tüte, unverzichtbar als salzige Knabberei zum Apéro oder Fernsehabend. Der grosse Renner sind momentan extra knusprige Kettle-Style-Chips, die zuerst die USA und Grossbritannien eroberten und nun auch bei uns in der Schweiz einen regelrechten Siegeszug erleben.

Fein scharf, klassisch rauchig

«Kettle-Style» ist die Urform der Pommes-Chips. Ihr Name kommt von der Zubereitung im Kessel (Englisch kettle), wie man sie ursprünglich produzierte. Beim Chipshersteller Zweifel überzeugen die Kezz Chips mit einem dickeren Schnitt sowie mit sichtbarem Schalenanteil. Frittiert werden sie portionenweise. Zweifel Kezz Chips sind schon in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich – was noch fehlte, sind jene mit dem Original Zweifel Paprikagewürz. Die feine Schärfe sowie das klassisch-rauchige Paprika-Aroma passen hervorragend zu dieser Knabberei – ein Hochgenuss für jeden Chips-Liebhaber!



Die Neuheit unter den Extra-Crunchy-Chips von Zweifel wird im Kessel frittiert und danach mit dem beliebten Original Paprikagewürz verfeinert.



Zweifel Kezz Chips Paprika, 110 g

Fr. 3.80



statt Fr. 3.90
Fr. 3.50

Süsse Verführung
Cailler-Kambly Petit Beurre Crémant und Lait, je 125 g



statt Fr. 3.95
Fr. 3.55

Kompakter Kaffeegenuss
Jacobs Lungo Leggero und Decaffeinato, je 10 Kapseln



statt Fr. 0.95
Fr. 0.75

Trendiger Biergenuss
Volg Bier Naturtrüb Dose, 50 cl

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

nectaflor
Tradition seit 1958

BIO & FAIR GENIESSEN

Honig aus unserem Engagement für
Bio Imkerei und fairen Handel in Mexiko



**NEU
BEI VOLG**



Sorgfältig verarbeitet in der Schweiz
www.nectaflor.ch



ZAUBERN SIE IM HANDUMDREHEN EIN
FEINES DESSERT, MIT UNSEREN VOLG GLACES

Kreation Romanoff

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 8 Kugel Vanille Glace
- 400g Erdbeeren
- 5g Puderzucker
- 40g Schlagrahm
- 1 Limette

VORBEREITUNG:

Die Limette mit warmem Wasser gut waschen und halbieren. Die eine Hälfte in 4 Schnitze schneiden und die andere Hälfte auspressen. Die Erdbeeren waschen, und in beliebige Stücke schneiden. Mit Puderzucker und Limettensaft marinieren.

ZUBEREITUNG:

Die marinierten Erdbeeren auf einen gekühlten Teller geben. Zwei Glacekugeln auf die Erdbeeren anrichten und mit Schlagrahm und einem Limettenschnitz garnieren.





Von Herzen frisch und fründlich



Veronica Giger kennt David Brunner seit klein auf. Damals kam er mit seiner Mutter in den Volg, heute übernimmt er gerne einmal selbst die Familieneinkäufe.



Eine schöne Ladenpräsentation liegt Veronica Giger besonders am Herzen.

Mit grossem Engagement und viel Herzblut wirkt die langjährige Ladenleiterin Veronica Giger im Volg Eich. Dank ihrer fürsorglichen und sympathischen Art ist der tägliche Einkauf für die Kundschaft ein Vergnügen.



Veronica Giger schult ihre Lernende Greta Bullakaj laufend.

Mami, gömmer zu de Veronica go poschte?» – Veronica Giger hat im Luzerner Dorf Eich schon viele Kinder gross werden sehen. Nun kaufen diese bereits mit ihren eigenen Kindern bei ihr im Dorfladen ein. Die langjährige Volg-Ladenleiterin pflegt ein sehr herzliches Verhältnis zu ihren Kundinnen und Kunden. Bevor die gelernte Köchin am 1. Februar 1999 den damals neu eröffneten Volg-Laden übernahm, hat sie viele Jahre das lokale Strandbad am Sempachersee geführt. Vor allem ältere Menschen schätzen ihre «frisch und fründliche» Hilfsbereitschaft, wofür sie von einer Kundin prompt mit einem Geburtstagsstrauss überrascht

wurde. Während ihrer über 20-jährigen Tätigkeit als Ladenleiterin hat Veronica Giger einige zeitgemässe Veränderungen erlebt wie die Integration einer Postagentur oder neue Kassensysteme. Auch die Kundenwünsche haben sich gewandelt, so wird heute eine reichhaltige Auswahl an Convenience-Produkten für die schnelle Verpflegung angeboten, die besonders Berufstätige schätzen. Auf ihr Team kann sich Veronica Giger jederzeit verlassen: «Jeder Einzelne setzt sich 100 Prozent für das Kundenwohl ein.» Kurz vor ihrer Pensionierung tritt sie nun in die zweite Reihe und wird als stellvertretende Ladenleiterin Teilzeit arbeiten. Die neue

Ladenleiterin im Dorfladen ist eine ehemalige Lernende. Gibt es ein schöneres Kompliment?

Wertvoller Erfahrungsschatz

Die Geschichte von Veronica Giger zeigt, dass langjährige Mitarbeitende für Volg von grossem Wert sind. Sie verfügen über einen riesigen Erfahrungsschatz, kennen die Abläufe und ihre Kunden. Solche Mitarbeitenden möchte man bei Volg möglichst lange behalten – im schönsten Fall wie bei Vreni Giger bis zur Pensionierung. Volg ist daher bestrebt, als Arbeitgeber attraktiv zu sein und die Mitarbeitenden zu fördern, beispielsweise durch Aus- und Weiterbildungen.



EIN STÜCK HEIMAT SEIT 150 JAHREN



«Dank Volg erreiche ich meine Ziele»

Schon als Kind hatte Daniel Shahneshin aus Oberrieden ZH gerne einen Stecken in der Hand und kämpfte damit mit seinen Freunden. «Zum Spass», betont der heute 15-Jährige lachend. Nach einer Schnupperlektion im Fechtclub stand die Sache schnell fest – die Leidenschaft zum Fechtssport war entfacht. Schon bald war auch der Ehrgeiz geweckt und für Daniel war klar: eine Profikarriere sollte es werden.

Mit Volg einen Schritt vorwärts

Seit seinem neunten Lebensjahr trainiert Daniel Shahneshin zwei bis drei Mal pro Woche im Zürcher Fechtclub das Degenfechten und konnte auch schon wichtige Erfolge verzeichnen. Letztes Jahr schaffte er es in der U14-Kategorie «Minimes» beim Turnier der Internationalen Bodensee-Fechterschaft (IBF) in St. Gallen auf den zweiten

En garde! Das Volg Sport-Sponsoring ermöglicht Daniel Shahneshin, sich beim Fechten stetig weiterzuentwickeln.

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, um ihre Ziele zu erreichen – und sich ihre Träume zu erfüllen.



Platz. Doch das soll erst der Anfang sein: «Ich will die Schweizer Meisterschaften gewinnen und eines Tages an den Olympischen Spielen den Sieg für die Schweiz erringen», sagt er selbstbewusst. Dafür ist der junge Sportler bereit, viel zu geben. Neben dem regulären Training feilt Daniel

Shahneshin zusätzlich mit einem Privatlehrer an seiner Technik. Auf seinem Weg wird Daniel von Volg unterstützt. «Das ist für mich sehr wichtig, um meine Ziele zu erreichen. Viele Sportler hören nach ein paar Jahren wieder auf, aber das kommt für mich nicht in Frage.»

Da steckt soooooo viel drin!



Der Holzerkäse ist ein beliebter würziger Halbhartkäse mit angenehmem Geschmack, hergestellt vom Schwyzer Milchhuus. Die handwerkliche Spezialität wird während 3-4 Monaten liebevoll gepflegt. Der Käse ist sehr bodenständig und naturverbunden, wie sein Namensgeber – der Holzer. www.milchhuus.ch/kaeserei/kaese

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





Der renommierte Weinexperte Kurt Feser von der DiVino SA leitet das informative und gleichzeitig unterhaltsame Basis-Weinseminar.

Weinseminar für Wissensdurstige

In vier Stunden erhalten Sie in diesem Basis-Weinseminar ein solides Grundwissen über die Welt der Weine. Melden Sie sich gleich an – oder jemand anderen: Weinkurse sind immer willkommene Geschenke.

Der Weinexperte Kurt Feser vermittelt Ihnen an einem unterhaltsamen, kenntnisreichen und genussvollen Abend ein fundiertes Basiswissen zu Anbaugebieten, Herstellung, Sorten und Verkostung der edlen Tropfen. Nach diesem Seminar wissen Sie, wie Vinifikation und Ausbau zu einem guten Wein beitragen und Sie werden beim Degustieren Sorten-, Herkunfts- und Herstellungsunterschiede herauschmecken können. Melden Sie sich gleich zu einem der vier Seminardaten an – die Teilnehmerzahl ist jeweils auf eine überschaubare Runde beschränkt. Oder machen Sie das Weinseminar zum Geschenk. So oder so – Ihre Freunde und Bekannten werden sich freuen: über Ihr erlangtes Weinwissen genauso wie über Ihre Geschenkidee.



Am Basis-Weinseminar wird Grundwissen in den nachfolgenden Bereichen vermittelt:

Rebbau-Geschichte In einem kurzen historischen Rückblick erfahren Sie, wie der Rebbau entstanden ist.

Rebbau aktuell Sie erhalten Einblick in die Arbeit des Winzers während der vier Jahreszeiten.

Weinbereitung Bei einem Rundgang durch die VOLG Weinkellerei beziehungsweise Caves Garnier lernen Sie die wichtigsten Arbeitsschritte der Vinifikation und des Ausbaus der Weine kennen.

Degustation Sie degustieren zwölf unterschiedlich gekelterte Weine aus verschiedenen Ländern aus dem Volg-Sortiment.

- Winterthur:** DiVino SA, VOLG Weinkellereien, In der Euelwies 32, 8408 Winterthur
- Seminardaten:** 2. April, 9. Mai, 7. November 2019
- Münchenbuchsee:** DiVino SA, Caves Garnier, Im Eggacker 14, 3053 Münchenbuchsee
- Seminardatum:** 19. November 2019
- Zeit:** 18.00 – 22.00 Uhr
- Kosten:** CHF 95.– pro Person inkl. kleinem Imbiss
Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen pro Seminar beschränkt.
- Seminarleitung:** Kurt Feser
- Anmeldung:** DIVINO, Seminare, Postfach 344, 8401 Winterthur, 058 433 71 11, mailbox@divino.ch oder kurt.feser@divino.ch



Einfach lecker weich!

ohne Farbstoffe - ohne Konservierungsstoffe - ohne Palmöl

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

**JETZT
NEUE
SORTEN**



ALUMINIUM KAPSELN*

GEEIGNET FÜR KAFFEEMASCHINEN
VON NESPRESSO®**



Jetzt recyceln, siehe www.jacobsespresso.ch

*In kleineren Verkaufsstellen sind teils nicht alle Sorten erhältlich. **Markenkennzeichen eines Unternehmens, das nicht in Verbindung steht mit: JACOBS DOUWE EGBERTS. Für eine detaillierte Liste kompatibler Maschinen besuchen Sie bitte www.jacobsespresso.ch



Ostermenü mit Frühlingsboten

Jetzt
anmelden
für
entspannende
Ostern!

«Festliches Ostermenü ohne Hott und Hü» lautet das Motto dieses Kurses. Denn gestresst mal hott, mal hü durch die Küche rennen, um ein Ostermenü zuzubereiten, muss nach diesem Kochkurs niemand mehr. Unsere Ostermenü-Ideen

lassen sich von Vorspeise bis Dessert teilweise schon im Voraus zubereiten. Wir verwenden, was der Garten hergibt, und kochen mit kulinarischen Frühlingsboten. Das Ergebnis: ein festlich-feines Menü für entspannte Osterfeiertage.

VORSCHAU

MÄNNERKOCKKURS: HAUPTSACHE FLEISCH

Das Beste auf dem Teller ist für viele Männer ein gutes Stück Fleisch. Gut gewürzt und ohne grosses Drumherum. Wie viel mehr Fleisch kulinarisch zu bieten hat, entdecken Sie am besten an einem geselligen Männerkochabend, der viel Fleisch am Knochen hat. Fleisch aussen knusprig, innen saftig, mal als Gericht für ernährungsbewusste Sportler, mal für den besonderen Anlass oder als romantisches Dinner für die Liebste mit passenden Beilagen zubereitet.

7. MAI IN OERLIKON

7. MAI IN BUCHS SG

8. MAI IN AARAU

14. MAI IN MÜNSINGEN

14. MAI IN WANGEN AN DER AARE

ASIATISCH TRIFFT EINHEIMISCH

In diesem Kochkurs machen wir uns auf eine kulinarische Reise zur asiatischen Alltagsküche, welche sich wie keine zweite durch Schnelligkeit, Bekömmlichkeit und Leichtigkeit auszeichnet. In die Ferne reisen müssen wir für den Einkauf nicht. Wir verwenden viel einheimisches Saisongemüse und Zutaten, die aus der Nähe kommen und hier gut erhältlich sind. Zudem lernen Sie die fernöstlichen Geschmackswelten kennen.

4. JUNI IN OERLIKON

4. JUNI IN BUCHS

11. JUNI IN WANGEN AN DER AARE

12. JUNI IN AARAU

18. JUNI IN MÜNSINGEN

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 (Fleisch- und Weinkurse Fr. 150.–). Anmeldungen über die Volg-Website oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben.

Aktualisierte Infos auf www.volg.ch



MARXERS KOCHWELT IN BUCHS SG MIT DARIO & MARCUS MARXER:

2. April 2019, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.marxers.ch oder Telefon
081 756 11 22
Marxers Kochwelt
Fallengässli 10
9470 Buchs, St Gallen
E-Mail: geniessen@marxers.ch



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER & OLIVER BISSEGGER:

2. April 2019, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.kochkurse.culinea-kochstudio.ch
oder Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
E-Mail: info@culinea-kochstudio.ch



KOCHWERKSTATT IN MÜNSINGEN MIT CHRISTIAN THIERSTEIN:

2. April 2019, 17.30–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.kochwerkstattthauri.ch
oder Telefon 031 721 88 11
Kochwerkstatt
Bahnhofplatz 9a
3110 Münsingen
E-Mail: info@kochwerkstattthauri.ch



COOKUK IN AARAU MIT RAFAEL BÖLSTERLI:

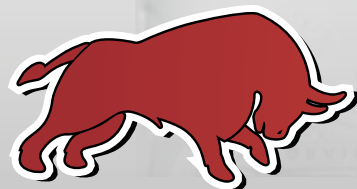
10. April 2019, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.volg.ch oder
Telefon 062 823 52 92
Cookuk
Schachenallee 29
5000 Aarau
E-Mail: info@cookuk.ch



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

30. April 2019, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.tatort-kochschule.ch oder
Telefon 078 713 76 35
Tatort-Kochschule
Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
E-Mail: info@tatort-kochschule.ch

SINCE 1899
LATELTIN
TOP OF SPIRITS



Bull Vodka

www.bullvodka.ch

HAND- & BRUSHLETTERING



- ① Sa, 6.4.19, 9 – 13 Uhr*
- ② Sa, 6.4.19, 14 – 18 Uhr*

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

Programm: Die kunstvoll gestaltete Schreibschrift erlebt ein Comeback. Mit diversen Stiften erschaffen Sie beeindruckende Kunstwerke auf Papier und Karten. Sie lernen die Grundlagen und den Buchstabenbau des Hand- und Brushletterings kennen und experimentieren mit verschiedenen Schreibstilen in der eigenen Handschrift. Es können bis zu vier Karten im Format A6 erstellt werden.

Teilnehmende: 12 Personen ab 12 Jahren

Mitbringen: Lieblingsstifte, Lineal oder Geodreieck, Radiergummi sowie ein kurzes Zitat zum «Lettern»

Leitung: Ranja Rizkallah, Aarau, www.kreativfeder.ch

Preis: Fr. 105.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material und Unterlagen für den Handletteringkurs

OSTERDEKO AUS BETON



- ① Sa, 6.4.19, 9 – 13 Uhr*
- ② Sa, 6.4.19, 13.30 – 17.30 Uhr*

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

Programm: Die Osternestli aus Beton machen den Ostertisch zum Hingucker. Sie gießen fünf kleine Osterhasen (ca. 10 cm hoch) und Schälchen (Ø ca. 13 cm), die Sie mit Wachteleiern, Federn, Naturmaterialien und Pflänzchen beliebig ausschmücken und mit Farbakzenten versehen können.

Teilnehmende: 12 Personen ab 10 Jahren

Mitbringen: Gartenschere und Schachtel/Kistchen für den Heimtransport der Objekte

Kleidung: Warme Arbeitskleidung, die verschmutzt werden kann, der Kurs findet in einer beheizten Remise statt.

Leitung: Miriam Horvath, Atelier Horvath, Ellikon a.d. Thur, www.atelier-horvath.ch

Preis: Fr. 135.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Osterdekorationen

FRÜHLINGSHAFTE BLUMENPRACHT



- ① Sa, 6.4.19, 9 – 13 Uhr*
- ② Sa, 6.4.19, 14 – 18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof **Seeland**,
Schüpfberg 130, 3054 Schüpfen

Programm: Unter fachkundiger Anleitung ummanteln Sie ein Gefäss mit Rindenstücken und Ästen (ca. 30-35 cm hoch) und schmücken dieses mit Tulpen und Freesien sowie Zweigen aus. Als zweites Werkstück binden Sie einen Stehstrauß mit Frühlingssgrün und fünf Tulpen. Für Ihre Blumenpracht steht Ihnen eine grosse Auswahl an Farben zur Verfügung.

Teilnehmende: 12 Personen ab 12 Jahren

Kleidung: Bequeme, warme Arbeitskleidung, der Kurs findet teilweise draussen statt.

Leitung: Simone Mack-Maurer, Kehrsatz, www.blumenmaurer.ch

Preis: Fr. 135.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Werkstücke im Wert von Fr. 35.–

KUNSTVOLLES OSTERHUHN



- ① Fr, 12.4.19, 9 – 16 Uhr
- ② Sa, 13.4.19, 9 – 16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof **Zugerland**,
Hotzenhof, Deinikon 11, 6340 Baar

Programm: Aus sonnengebleichtem Holz sägen Sie ein Huhn und montieren dieses auf Eisenstäbe, die in einem Holzsockel stecken. Mit Draht formen Sie ein Körbchen und stellen aus Gips einige Ostereier her, mit denen Sie das Oster-Kunstwerk (ca. 75 cm hoch) zusammen mit mitgebrachten Artikeln dekorieren.

Teilnehmende: 12 Personen ab 16 Jahren

Mitbringen: Arbeitshandschuhe, Dekomaterial, Kistchen für Transport der Gipseier, Stichsäge (sofern vorhanden)

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

Leitung: Manuela Bossert, Adligenswil

Preis: Fr. 145.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Osterhuhn im Wert von Fr. 15.–

OSTERNEST IM VINTAGE-LOOK



- ① Sa, 13.4.19, 9.30 – 13 Uhr*
- ② Sa, 13.4.19, 14 – 17.30 Uhr*

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

Programm: Aus frischem Moos wickeln Sie einen Kranz (Ø ca. 33 cm), in den Sie ein selbst geformtes und mit Serviettentechnik verziertes Ei platzieren. Beides montieren Sie auf ein selbst bemaltes und verziertes Brett (ca. 38 x 38 cm). Zum Schluss dekorieren Sie das Ei mit einem Frühblüher und Dekomaterial österlich aus.

Teilnehmende: 15 Personen ab 18 Jahren

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

Leitung: Manuela Sutter & Petra Koster, Hundwil, www.langzeitwirkung.ch

Preis: Fr. 135.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihr Osternest im Wert von Fr. 55.–

Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN

INFOS & ANMELDUNG

INTERNET: WWW.NATURENA.CH

TELEFON: 058 433 54 09

MO BIS FR, 8–12 UND 13–17 UHR

ANMELDESCHLUSS: 15. MÄRZ 2019



* In den Kurszeiten ist 1 Stunde für die Mahlzeiten eingerechnet.

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.



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



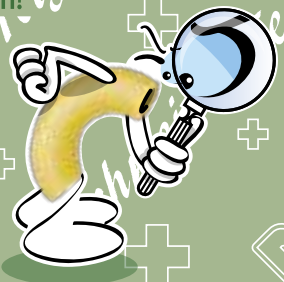
Wir wünschen Frohe Ostern!

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!



Wettbewerb Zum Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest 2019 in Zug
Mitmachen & gewinnen:
Hauptpreis: von 3 ISSOT Uhren zum ESAF '19
Tages-Tickets für das ESAF '19 und viele weitere attraktive Preise
Alle Informationen unter: www.bschiussig.ch

VIEL GLÜCK!



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

März 2019

Pouletknusperli im Cornflakesmantel

Mein Rezept für 20 Pouletknusperli ist schnell und einfach und ist besonders bei Kindern, die Chicken Nuggets lieben, sehr beliebt. Für die Marinade vermische ich 2 EL Sonnenblumenöl und 2 TL Paprikapulver oder Fleischgewürz in einer Schüssel. Dann schneide ich 4 Pouletbrüstchen in 2 cm breite Streifen und lege sie in die vorbereitete Marinade. Ich decke die Schüssel zu und lasse das Ganze im Kühlschrank ca. 30 Min. ziehen. Danach zerdrücke ich von Hand 50 g ungezuckerte Cornflakes und gebe sie in eine Schüssel. Die marinierten Pouletstreifen wende ich in den Cornflakes und drücke diese dabei gut an. Zuletzt lege ich die Pouletstreifen im Cornflakesmantel auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie ca. 15 Min. bei 200°C. Als Dip passt zum Beispiel Ketchup sehr gut dazu. Da meine Kinder die Pouletknusperli so gerne essen, bereite ich immer noch einige mehr zu, sodass sie diese auch noch kalt geniessen können.

En Guete wünscht
Karin



Karin Gabathuler
Erlebnishof Oberschan SG



Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der fünf Volg NATURENA-Erlebnishelmen in Werdenberg SG, Fricktal AG, Zugerland ZG, Seebachtal TG und Seeland BE im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Auf dem Erlebnishof in Oberschan auf 680 m Höhe laden Karin und Markus Gabathuler Sie gerne zu einem Rundgang ein, auf dem Sie zahlreiche Nutz- und Kleintiere antreffen, Hochstamm-Obstbäume bestaunen und allerlei Wissenswertes zu Weinbau und -kelterung erfahren können.

Volg

DER SCHWEIZER
Trendsetter
Natürliche Lebensmittel seit 1930 - www.morga.ch

**MORGA BOUILLON:
BRAUCHT ES INNOVATION?**

**Wir setzen auf den traditionellen MORGA-Geschmack,
der schon unsere Grossmutter überzeugte.**

Natürliche Rohstoffe ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.
Von der Natur überzeugt.

morga
suisse

Natürlicher Genuss aus der Schweiz.
MORGA AG, CH-9642 Ebnat-Kappel, www.morga.ch

Sabo¹⁸⁴⁵
La Cultura della Qualità.

**DIE
MARKE FÜR
SCHWEIZER
SPEISEÖLE**

“IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich”

**100%
SCHWEIZER
ROHSTOFFE**

Sabo
SONNE
SONNE-SCHLIMMÖL
HEILE DE TOURNESOL
OIL OF GERANOEL

Sabo
BONFRIT
EXTRA
Sonne-Schlimmöl
mit
HARTE TERNERÖL

Sabo
RAPSPUS
RAPSPUS
HEILE DE COCZA
OIL OF CALZA

www.sabo1845.ch



Lange galt der weisse Spargel unter Feinschmeckern als das Nonplusultra. Nun erlebt auch der herbere, grüne Spargel einen Aufschwung. Als Duo sind die beiden unschlagbar.

Zu den untrüglichen Frühlingsboten gehört der Spargel. Der grüne ist die herzhaftere Variante seines weissen Verwandten. Im Geschmack ist der grüne «Urspargel» – weisser Spargel wird erst seit dem 19. Jahrhundert kultiviert – sehr aromatisch und entfaltet erst nach dem Garen oder Braten eine kleine Geschmacksexplosion. Er kann jedoch, wie weisser Spargel, auch roh genossen werden.

Unkomplizierte Stange

Spargel verträgt in geschmacklicher Hinsicht einen starken Sparringpartner, beispielsweise

Rohschinken oder Rauchlachs. Damit wird er ohne viel Aufwand zur edlen Vorspeise. In der Zubereitung ist vor allem der grüne Spargel unkompliziert. Hier reicht es, die holzigen Enden zu kappen und das untere Ende zu schälen. Weisser Spargel muss ganz geschält werden. Wer auch nach Ende der Saison nicht auf Spargel verzichten will, friert die rohen, gewaschenen und abgetrockneten Stangen ganz oder zerkleinert ein. Vorheriges Blanchieren ist nicht nötig, es würde gar das Aroma beeinträchtigen. Zum Genuss gibt man das gefrorene Gemüse direkt ins kochende, gesalzene Wasser, bis der Spargel bissfest ist.



Spargel im Lachs

Zutaten für 4 Personen:

Je 500 g **grüne** und **weisse Spargeln** rüsten und schälen. In einem grossen Topf Wasser aufkochen. Schale von ½ **Zitrone** abreiben, Zitronenhälfte auspressen. Saft, Abrieb und etwas **Salz** beifügen. Andere Zitronenhälfte in Schnitze schneiden. Spargeln ins Wasser geben. Herd ausschalten und Spargeln 30 Min. ziehen lassen. 400 g **Rauchlachsstranchen** auslegen und mit 200 g **Kräuter-Frischkäse** (z. B. Philadelphia Kräuter) bestreichen. Spargeln abschütten, abtropfen, halbieren und je 1 Spargelstück auf eine Lachsstranche legen. Einrollen, auf Tellern anrichten, mit je 1 TL **Olivöl** beträufeln und servieren.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: als Vorspeise mit einem Kräuterfrischkäse-Schnittlauch-Dip servieren

PAPRIKA IST JETZT AUCH EXTRA CRUNCHY



DAFÜR TUN WIR ALLES.





Weisses Schoggi-Mousse mit Ganache

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Mousse:

- 180 g Schokolade, weiss (z. B. Galak), grob gehackt
- 1 dl Olivenöl
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 2 dl Vollrahm, geschlagen

Für die Ganache:

- 50 g Zartbitter-Schokolade (z. B. Lindt Orange Intense)
- 1 dl Vollrahm

Für das Schoggi-Crumble:

- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 EL Kakao
- 2 EL Mehl

Zubereitung:

1. Für die Mousse weisse Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, nach und nach Olivenöl dazugeben.
2. Eier trennen. Eigelb und Eiweiss separat mit je 50 g Zucker schaumig schlagen.
3. Beide Eimassen mit der Schokoladen-Öl-Mischung verrühren. Rahm sorgfältig darunterheben.
4. Für die Ganache Zartbitter-Schokolade hacken, Rahm erwärmen und die Schokolade unter leichtem Rühren darin auflösen.

5. Mousse und Ganache schichtweise in die Gläser füllen und über Nacht kalt stellen.

6. Für das Schoggi-Crumble alle Zutaten vermischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im auf 160 °C vorgeheizten Backofen 20 Min. backen. Auskühlen, zerbröckeln und die Mousse damit garnieren.

Zubereitung: 20 Min. + 12 Std. kalt stellen + 25 Min. für das Crumble

Tipp: etwas Orangenschale darüber reiben



Ragusa-Kuchen

Zutaten für 1 Kuchenform à 24 cm Ø:

- 200 g Ragusa Blond
- 150 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 160 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 3 Eier
- 125 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 5 EL Milch

Zubereitung:

1. Ragusa längs vierteln und 45 Min. in den Tiefkühler legen.
2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
3. Eier, Butter und Milch begeben, gut verrühren. ⅔ des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Die Hälfte der Ragusa-Stücke darauf legen, übrigen Teig darauf verteilen. Restliche Ragusa-Stücke darauf legen, leicht in den Teig drücken.

4. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung: 1 Std. + 45 Min. backen

Tipp: Kuchen mit einer dunklen Kuchenglasur überziehen und zusätzlich gehackte Ragusa-Blond-Stücke in die noch weiche Glasur einstreuen

Dunkle Bruchschokolade mit Erdnüssen und Aprikosen

Zutaten für 1 Tafel:

- 150 g Volg Kochschokolade, dunkel, temperiert
- 50 g Erdnüsse, gesalzen
- 4 Aprikosen, getrocknet
- 1 TL Himbeersirup

Zubereitung:

1. Erdnüsse und Aprikosen grob hacken und vermischen.

2. Temperierte Schokolade auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen und durch das Hin- und Herbewegen des Blechs gleichmässig verteilen.

3. Sofort die Erdnuss-Aprikosen-Mischung in die weiche Schokolade einstreuen. Himbeersirup darüber verteilen und erkalten lassen. In Stücke brechen und geniessen oder schön verpacken und verschenken.

Zubereitung: 15 Min. + 1–2 Std. erkalten lassen



Weisse Bruchschokolade mit Mandeln und Cranberries

Zutaten für 1 Tafel:

- 150 g Schokolade, weiss, temperiert
- 2 EL Mandeln, ganz
- 2 EL Cranberries

Zubereitung:

1. Mandeln und Cranberries grob hacken.

2. Schokolade auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen und durch das Hin- und Herbewegen des Blechs gleichmässig verteilen.

3. Sofort die Mandel-Cranberries-Mischung in die weiche Schokolade einstreuen und erkalten lassen. In Stücke brechen und geniessen oder schön verpacken und verschenken.

Zubereitung: 15 Min. + 1–2 Std. erkalten lassen

Tipp: Sultaninen statt Cranberries verwenden

Kakao-Gewürzmix

Zutaten für ein Glas à 300 ml Inhalt:

- 150 g Nussmischung (z. B. Ültje Deluxe Mix)
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Orange, abgeriebene Schale
- 15 Pfefferkörner
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Msp. Zimt



Zubereitung:

1. Nussmischung ohne Zugabe von Fett in einer Bratpfanne rösten, auskühlen lassen und grob hacken.
2. Alle Zutaten mischen und in ein sauberes Glas füllen. Die Gewürzmischung ist rund 3 Wochen haltbar.

Zubereitung: 15 Min.

Tipp: zu einer gedämpften Pouletbrust servieren

Birnen-Schokolade-Tartelettes

Zutaten für 12 Stück:

- 500 g Zuckerteig, ausgewallt
- 1 EL Butter, flüssig
- 1,25 dl Rahm
- 250 g Ovo-Schokolade, gehackt
- 50 g Zucker
- 50 g Honig
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 1 dl Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 180 g Birnen, geschält, längs in Scheiben geschnitten



Zubereitung:

1. Aus Zuckerteig Kreise ausstechen, die etwas grösser als die Tartelettes-Förmchen sind. Förmchen damit auslegen. Boden mit einer Gabel einstechen. 10-12 Min. blindbacken, abkühlen. Fertig gebackene Tartelettes mit Butter bestreichen.
2. Rahm aufkochen, vom Herd nehmen. Ovo-Schokolade dazugeben, verrühren. Die noch heisse Schokoladenmasse in die Tartelettes füllen und kühl stellen.
3. Zucker, Honig, Zitrone, Apfelsaft und Zimtstange einkochen, bis ein Sirup entsteht. Die Birnenscheiben im Sirup 10 Min. ziehen lassen, bis die Birnen glasig sind. Birnenscheiben auf die Tartelettes geben und servieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Tipp: Das Grundrezept für den Zuckerteig finden Sie auf www.volg.ch unter Rezepten.

Yogurette-Erdbeer-Schnitte

Zutaten für 1 Backblech:

- 250 g Crémant-Schokolade
- 160 g Kellogg's Smacks
- 250 g Erdbeerquark
- 250 g Mascarpone
- 200 g Kondensmilch, gezuckert
- 3 Gelatine-Blätter
- 3 dl Vollrahm, gekühlt
- 200 g Yogurette-Erdbeer, gekühlt



Zubereitung:

1. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und unter die Smacks mischen. Blech mit Backpapier belegen. Schokoladenmischung darauf verteilen, mit einem weiteren Backpapier belegen und von Hand gut andrücken und kühl stellen.
2. Erdbeerquark, Mascarpone und Kondensmilch glatt rühren. Gelatine einweichen und gut ausdrücken, in einer Suppenkelle über heissem Wasser auflösen und mit der Masse mischen. Rahm dazu-

geben und weiterschlagen, bis die Masse etwas dicker wird.

3. Den Schokolade-Smacks-Boden in rechteckige Stücke schneiden. Crème in einen Spritzsack füllen und auf die Schnitten auftragen. 3 Std. kühl stellen.

4. Yogurette in Stücke schneiden und Schnitten damit garnieren.

Zubereitung: 45 Min. + 3 Std. kalt stellen

Tipp: frische, klein geschnittene Erdbeeren unter die Crème mischen

Toblerone-Chocolate-Chip-Cookies

Zutaten für 12 Stück:

- 150 g Vollkornmehl oder Urdinkelmehl
- 100 g Weissmehl
- 2 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 200 g Butter
- 180 g Zucker
- 150 g Toblerone Milch, grob gehackt
- 150 g Volg Kochschokolade, geraffelt
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Zubereitung:

1. Mehle, Salz und Backpulver gut mischen.
2. Butter und Zucker schaumig rühren. Mehlmischung und Schokoladen dazugeben und mit dem Handmixer gut mixen. Eier ebenfalls mit dem Mixer einarbeiten.
3. Mit einem Glacé-Portionierer oder Esslöffel Halbkugeln abstechen, mit genügend

Abstand auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und 1 Std. kühl stellen.

4. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen 12-14 Min. backen. Auskühlen lassen und servieren.

Zubereitung: 20 Min. + 1 Std. ruhen lassen + 12-14 Min. backen

Tipp: etwas gehackte Toblerone auf den warmen Cookies verteilen



Chili con Cacao

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 400 g Rindfleisch, gehackt
 - 1 Zwiebel, fein geschnitten
 - 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
 - 1 Peperoni, gelb, gewürfelt
- 1 EL Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 400 g Tomaten aus der Dose, gehackt
 - 2 EL Tomatenpüree
 - 1 dl Rindsbouillon
 - 1 TL Cayennepfeffer
- 1 Dose rote Indianer Bohnen, abgetropft
- 1 Dose Maiskörner, abgetropft
 - Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Öl in einem Schmortopf erhitzen, Hackfleisch darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni beifügen und mitdünsten. Mehl und die Hälfte des Kakaopulvers darüber stäuben. Tomaten samt Flüssigkeit, Tomatenpüree, Bouillon und Cayennepfeffer dazugeben. Aufkochen, bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln.

2. Bohnen beifügen und weitere 15 Min. schmoren. Maiskörner zugeben und nochmals 5 Min. schmoren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und restlichem Kakaopulver abschmecken.

Zubereitung: ca. 20 Min. + 35 Min. schmoren

Tipp: mit Sauerrahm und Peterli garnieren und mit Reis oder Baguettebrot servieren



Stracciatella-Crème

Zutaten für 4 Portionen:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Für die Crème: | 100 g Zucker |
| 3 Eier | 200 g Himbeeren, tiefgekühlt |
| 75 g Zucker | |
| 250 g Mascarpone | Für die Honig-Hippen: |
| 2 Gelatine-Blätter | 2 EL Honig |
| 2,5 dl Vollrahm, geschlagen | 2 EL Mehl |
| 2 EL Zucker | 2 EL Butter |
| 100 g Schokolade, dunkel | 1 Eiweiss, flüssig |

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen und mit dem Mascarpone mischen.

2. Eiweisse mit 2 EL Zucker steif schlagen und zur Masse geben. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in einer Suppenkelle über heissem Wasser auflösen und mit dem Mascarpone mischen.



3. Mit dem Sparschäler die Schokolade in Späne raspeln und mit dem Rahm rasch unter die Mascarpone mischen. Die Crème in einen Spritzsack füllen und 2 Std. kühl stellen.

4. Zucker in einer Pfanne caramellisieren, Himbeeren beifügen, aufkochen und auskühlen lassen. Crème in vier Gläser füllen, Himbeersauce darunter ziehen und bis zum Servieren kühl stellen.

5. Für die Hippen alle Zutaten gut vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 10-15 Min. backen. Auskühlen, in Stücke brechen und Crème damit garnieren.

Zubereitung: 25 Min. + 2 Std. kühl stellen + 20 Min für die Hippen



Ihr Volg kommt bis an Ihre Haustür

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

**Gratis-Lieferung
ab Fr. 100.-**



Einkaufen ist jetzt noch bequemer. Auf 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

Logistikpartner
DIE POST

Volg



Herausgepickt

In solid rumantsch

Ellas surrin vers mai, cura che jau guard sin ellas. Ellas guardan cun egliuns sin mai ed jau aud co ch'ellas cloman: «Prenda nus cun tai.» E quei mintga giada che jau vom en il Volg sper la curuna da tschigulattas ora. Bleras giadas pass jau perquai simplamain speravia, senza insumma guardar. Ma uschespert che jau volv ina giada mes chau e ves las tschigulattas là sin curuna, vegn jau flaivla e stoss cumprar ina u l'otra.

Jau sai atgnamain ch'ins duess mangiar tschigulatta cun mesira. Vi da quai ma tegn jau il bler era. Ma duas giadas l'onn sun jau main rigurusa e ma lubesch in zic dapli, numnadamain la fin dal semester da scola, cura che jau sun vi d'emprender per ils examens. Quest temp è per il solit pli stentus e la tensiun per ils examens è gronda. Per lura far insatge dal bun a mai – en quel mument crai jau almain ch'i saja insatge bun –, ser jau in egl, sche la tschigulatta cloma puspe mai.



Mo guardai sin mai cun voss egliuns!

Deplorablmain – almain quai che pertutga la tschigulatta – hai jau gi il schaner mes ultims examens. Ussa stoss jau tschertgar in'otra stgisa per giudair mintgatant ina retscha tschigulatta dapli. Per il mument è la tschigulatta dentant tuttina pli lunsch davos en stgaffa. Sco mintg'onn fatsch jau suenter il tschaiver numnadamain curaisma e na mangel insumma nagins dulutschims fin Pasca.

Marina Wyss
Marina Wyss

Wussten Sie, dass . . .

• • • sich Geburtstagskinder bis zu 13 Jahren im Volg ein Geschenk aussuchen dürfen?

Für viele Kinder ist der Geburtstag fast noch schöner als Weihnachten. Auch Volg möchte seine jüngsten Kundinnen und Kunden zu ihrem grossen Tag mit einem Geschenk überraschen. Ihr Geschenk dürfen sich Geburtstagskinder bis eine Woche nach ihrem Geburtstag selber in ihrem Volg-Laden aussuchen. Unter den Geschenken ist für jedes Alter und für Buben und Mädchen eine Überraschung dabei. Spiele, etwas fürs Spiel im Freien oder kreative Momente zu Hause. Die Laden-Mitarbeitenden freuen sich, wenn Kinder etwas mitbringen, das an ihren Geburtstag erinnert, sei dies ein Foto vom Geburtstag, eine Zeichnung oder etwas anderes.

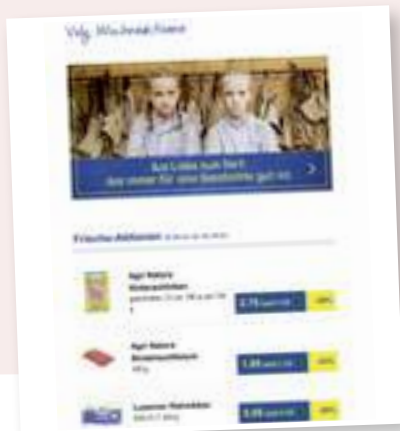


• • • in Müntschemier BE ein neuer Volg eröffnet wurde?



Ladenleiterin Priska Schild und ihr Team begrüßen seit dem 5. Januar die Kunden «frisch und freundlich». Frühaufsteher und Pendler sind im Volg Müntschemier an der richtigen Adresse: Der Laden öffnet montags bis samstags bereits um 6 Uhr. Nebst Produkten für den täglichen Bedarf gehören «Feins vom Dorf»-Spezialitäten zum Sortiment wie Molkereiprodukte der Familien Schreyer aus Gals und Rytz aus Ins, Backwaren der Bäckerei Krähenbühl aus Kerzers und Honig von der Familie Baumann aus Ins.

• • • Sie auf www.volg.ch einen Aktions-Newsletter abonnieren können, der Sie jede Woche über Aktionen und aktuelle Angebote im Volg informiert?



Verpassen Sie keine Aktion in Ihrem Volg. Der Aktions-Newsletter informiert Sie jeden Sonntag über die Aktionen der kommenden Woche. Er kann auf www.volg.ch unter dem Menüpunkt «Im Fokus» abonniert werden. Hier können Sie sich auch für den Wein-Newsletter anmelden, der Sie über die monatlich wechselnden Weinaktionen informiert.

Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Über ein Schweizer Qualitäts-Wasserbett von Aqua Dynamic im Wert von Fr. 2030.- freut sich Adam Eggenberger aus Bächli-Hemberg. Je ein Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.- geht an Liselotte Ursprung aus Walchwil, Thomas Antener aus Blauen, Monika Ruf aus Madiswil, Yvonne Zumsteg aus Allschwil und Alfred Schär aus Schangnau. Je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.- gewinnen Deborah Vogt aus Mogelsberg, Hedy Wyss aus Büron, Yvonne Zbinden aus Würenlingen, Andreas Hurni aus Wileroltigen, Patrick Keller aus Berikon, Monica Stocker aus Stetten, Thomas Huber aus Niederlenz, Marco Strassmann aus Oberegg, Karin Bachmann aus Ellikon an der Thur und Erika Felix aus Brigels.

Lösungswort 01/19: «Mozzarellakugel»

Auflösung des Energizer-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 12/18: Antwort C, Lagerzeit von bis zu 10 Jahren

*Ursula Zurbügg,
Gewinnerin des
Hauptpreises, bei der
Preisübergabe mit
Christine Froidevaux,
Key Account- &
Category Manager
Marchon (r.), und
Josef Mühlebach, Volg
Produktmanager (l.)*



Gewinnen mit Energizer

Den 1. Preis, ein E-Mountainbike Haibike Sduro Hard Life RC im Wert von Fr. 2989.-, gewinnt Ursula Zurbügg aus Hinwil. Über den 2. bis 5. Preis, je ein Apple iPad 128 GB im Wert von Fr. 500.-, dürfen sich Yves-Alain Rossel aus Saignelégier, Margrith Béguin aus Parpan, Philipp Britschgi aus Walchwil und Andrea Feuerstein aus S-chanf freuen. An 30 weitere Gewinner geht je ein Energizer Batterie-Paket im Wert von Fr. 145.-.

De grünen Duume



Erste warme Sonnenstrahlen im März ziehen auch die Rosenfreundinnen und Rosenfreunde in den Garten. Rosen treiben schnell aus und verleiten zu einem zu frühen Schnitt, das kann bei einem Frost zu Schäden führen. Als Faustregel gilt: Rosen werden erst geschnitten, wenn die Forsythien blühen. Ist es soweit, zuerst alles Verdorrte und Abgestorbene sowie schwache Triebe entfernen, Wildtriebe von Hand ausreissen. Ein starker Rückschnitt provoziert Neutriebe: Edel- und Beetrosen werden mit einer sauberen, gut geschliffenen Schere kräftig auf zwei bis drei

Triebe eingekürzt. Strauchrosen werden um einen Drittel zurückgeschnitten und wie Kletterrosen gut ausgeleitet. Bei einmalblühenden Strauch- und Kletterrosen wird nur Dürres entfernt, da die Rosen am alten Holz blühen. Danach die Erde rund um die Pflanze gut lockern und düngen. So sind die Rosen für eine gesunde und blütenreiche Saison gut vorbereitet.

Auf www.volg.ch finden Sie alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden.

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 04/19 erscheint am 28. März 2019

Ostermenü mit Kräutern



Was passt besser zur Frühlingsküche als frische Kräuter? Mit ihren Düften und Aromen verführen sie Nase und Gaumen. Vielleicht erwarten Sie Gäste zu Ostern? Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen für ein Ostermenü voller feiner Kräuter inspirieren.



Ausgiebig zmörgele

Ein «Zmorge for one», ein romantisches Frühstück zu zweit oder ein Brunch mit der ganzen Familie: Passende Zmorge-Ideen sorgen für einen wahrlich guten Start in den Tag.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg

FIND & WIN
GOLDEN TICKETS
PREISE IM GESAMTWERT VON ÜBER
200'000^{CHF}



Cailleur[®]



MEHR INFORMATIONEN ZUM WETTBEWERB AUF WWW.CAILLEUR.CH/GOLDENTICKET