

MAI 2020

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

ALLES WURST

Cervelas und Bratwurst für Grillwetter und Regentage

ÖISE VOLG

Zum Deutschlernen vom Jura in den Volg Kandersteg (BE)



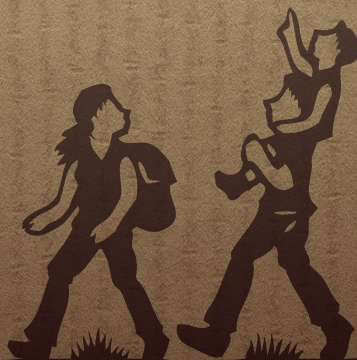
SCHWELGEN IM ERDBEERGLÜCK

So süss, so vielseitig: Grosser Auftritt für die Beerenkönigin

Volg
frisch und fründlich

Cailler®

WEN MACHST DU HEUTE GLÜCKLICH?



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

INHALT



Öisi Chuchi
Hoch lebe die Königin
der Beeren!



Öisi Chuchi
Alles Wurst: bei Sonne vom Grill,
bei Regen aus der Pfanne



Volg NATURENA
Jetzt anmelden: Der Volg Jass
geht in eine neue Runde



Öise Garte
Saisonstart für die
Blütenpracht

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

In aussergewöhnlichen und herausfordernden Zeiten, wie wir sie zurzeit erleben, habe ich festgestellt, wie ich oft für ein wenig Normalität dankbar bin. Deshalb möchten wir Ihnen mit diesem «Öise Lade» wie gewohnt Rezepte, Ideen und spannenden Lesestoff aus der Volg-Welt nach Hause bringen und hoffen, Sie haben ebenso Freude an dieser Ausgabe wie wir. Weil auf warme Temperaturen und eitel Sonnenschein im Mai nicht immer Verlass ist, stellen wir Ihnen ab Seite 40 Grillrezepte mit beliebten Schweizer Würsten vor, die auch aus der Pfanne super schmecken. Da kann einem das Wetter im wahrsten Sinn des Wortes wurst sein. Und für süsse Momente sorgt jetzt wieder die Erdbeere. Ab Seite 10 finden Sie fruchtige Kreationen mit der Beerenkönigin. Ich wünsche Ihnen viel Lesespass mit diesem «Öise Lade» und gute Gesundheit.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 4 | CHUCHICHÄSCHTLI
Wissenshäppchen | 50 | ÖISI UMWÄLT
Holzkohle mit FSC-Label |
| 10 | ÖISI CHUCHI
Reif für süsse Erdbeeren | 53 | ÖISE VOLG
Alltagsschule für Sprachen |
| 20 | ÖISE FAVORIT
Italienische Weinstars | 55 | ÖISI MARKE
Volg Zahnpasta |
| 22 | SAISON FÜR ...
Schoggi-Träumli zum Muttertag | 57 | POTZBLITZ
Grill reinigen |
| 25 | VOLG-KOCHKURSE
Sommersaucen | 58 | NATURENA
Volg Jassturnier |
| 27 | TRAUMPAAR DES MONATS
Käse & Wein | 61 | NATURENA-KURSE
Die neuen Kurse im Juni |
| 29 | WEIN-AKTIONEN
Jetzt profitieren! | 63 | ÖISE GARTE
Saisonstart im Garten |
| 31 | CHURZ & FÜNDIG
Neues aus der Volg-Welt | 64 | LESERREZEPT
Äpler-Magronen |
| 32 | FEINS VOM DORF
Chilispezialitäten aus Elgg ZH | 67 | WETTBEWERB
Gewinnen mit Hero |
| 35 | NEU IM VOLG
Entdecken und ausprobieren | 69 | KREUZWORTRÄTSEL
Mitmachen und gewinnen |
| 40 | ÖISI CHUCHI
Wurst-Genuss für jedes Wetter | 70 | CHRUT & RÜEBLI
Mundartlexikon: Bienenhonig
Impressum |
| 48 | TYPISCH SCHWEIZ -
TYPISCH VOLG
Luftig-leicht: Bio-Maisstangen | | |



VON HERZEN DANKE!

**Allen unseren Mitarbeitenden, die mit grossem Engagement
Höchstleistungen erbringen, unseren Lieferanten,
Bauern und Produzenten für ihre Zuverlässigkeit und
Flexibilität sowie Ihnen, geschätzte Volg-Kundinnen und
Volg-Kunden, für Ihre Einkäufe und Ihr Verständnis!**

WIR SIND FÜR SIE DA!

«frisch und fründlich», zu den gewohnten Öffnungszeiten und mit allem, was
es für den täglichen Bedarf braucht.

Volg
frisch und fründlich

HOLZKOHLE UND BRIKETT

Grill-Holzkohle und Briketts – womit feuert man eigentlich wann an? Sowohl Holzkohle als auch Grill-Briketts haben ihre Vorzüge und werden für längeres Grillieren am besten gemischt genutzt. Im Volg finden Sie beide Produkte mit FSC-Label (siehe auch Seite 50).

- Sowohl Holzkohle als auch Briketts verleihen dem Grillgut den typischen Grillgeschmack.
- Holzkohle benötigt rund 20 Minuten zum Durchglühen, Briketts etwa 50 Minuten.
- Holzkohle hat eine kürzere Brenndauer, nach rund einer Stunde muss Kohle nachgelegt werden. Briketts haben eine Brenndauer von mehreren Stunden.
- Grilliert man länger, feuert man am besten mit Holzkohle an und legt dann Briketts nach.
- Holzkohle kann mehr Hitze erzeugen als Briketts, nämlich bis zu Temperaturen von circa 700 °C, ist also perfekt, um Grilladen schnell durchzugaren.



«Ist der Mai kühl und nass, füllt's dem Bauern Scheun' und Fass.»

Bauernregel

FLEISCHSPEZIALITÄTEN IM MAI

Mit Curry-Mohn oder Barbecue

Alles neu macht der Mai – auch im Volg-Grillsortiment! Diesen Monat locken zum einen Poulet-Spiessli aus Schweizer Fleisch, wunderbar-würzig mit Curry-Mohn mariniert, und zum andern Schweinssteaks mit raffiniert-rauchiger Barbecue-Marina, ein Klassiker, der immer und überall gut ankommt! Beide Spezialitäten sind perfekt für den Grill oder den schnellen Genuss aus der Pfanne.



OFEFRÜSCH I DIM VOLG

Noah, 9

Miis

Hiestaud 

Lieblingsgipfeli.

Sara, 12

DAVID, 45



CHUCHICHÄSCHTLI

WETTBEWERB, SEITE 67

Hero Rösti – in aller Schweizer Munde

Die erste Rösti vom Schweizer Traditionsunternehmen Hero kam 1968 in die Läden, damals verpackt in einer Konservendose. Der Klassiker unter den Schweizer Traditionsgerichten avancierte schnell zum echten Original und war innert kürzester Zeit wortwörtlich in aller Munde. Einige Jahre später wurde die Rösti neu erfunden, seither kommt sie im praktischen Beutel daher. Gewinnen Sie im Hero-«Typisch Schweiz»-Wettbewerb tolle Preise – vom Naturerlebnis in den Bündner Bergen bis zum praktischen Schweizer Sackmesser.



ERDBEERBLÄTTER

RÜBIS & STÜBIS

Erdbeeren strotzen bekanntlich vor wertvollen Nährstoffen wie zum Beispiel Vitamin C und Folsäure. Doch auch das Grünzeug hat es in sich und ist viel zu schade für den Kompost. Die darin enthaltenen Gerbstoffe etwa sollen unseren Gefässen guttun und Magen-Darm-Beschwerden lindern. Erdbeerblätter lassen sich zum Beispiel prima als essbare Dekoration verwenden, etwa für den Schoggikuchen mit Frischkäse-Erdbeer-Topping auf Seite 12. Sie schmecken aber auch als Tee oder – zusammen mit Gurkenscheiben in Zitronenwasser eingelegt – als erfrischender Durstlöcher.

Anzeige

Welcher
Nussliebhaber
bist du?

INTENSO MINOR

IN ZAZA Ruby MINOR

MINOR
vote
& win
5'000.-
Reisegutschein

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Öise
Zucker.
Us öisere
Natur.

Volg-Kunden wissen natürlich:

In Schweizer Zucker steckt nur die natürliche Süsse von Schweizer Zuckerrüben – sonst nichts.

zucker.ch



Natürlich natürlich.

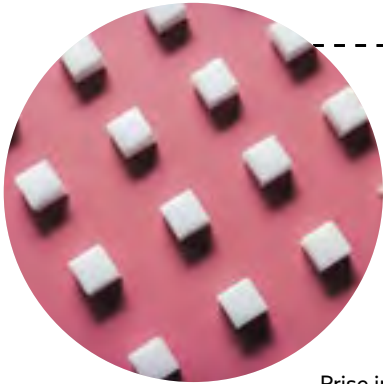
CHUCHICHÄSCHTLI

KOPFSALAT

Freies Köpfchen



Der grüne Kopfsalat ist einer der beliebtesten Salate überhaupt. Im Volg ist dieser immer ein «Schweizer» und kommt, ausser im Winter, frisch vom Feld in den Volg. Im knackigen Köpfchen steckt übrigens ganz viel Gutes: Kopfsalat schmeckt nämlich nicht nur super als Salat, sondern auch als Gemüse, etwa geschmort. Zudem enthält er eine breite Palette an Vitaminen und Mineralstoffen. Da er auf Ethylen sehr empfindlich reagiert, sollte er von Obst getrennt aufbewahrt oder – noch besser – gleich genossen werden.



Süsse Good News

Etwas Zucker in den Tee oder eine Prise in die Salatsauce: Wer den Küchenalltag mit Weisszucker aus dem Volg versüsst, tut dies nachhaltig. Denn Volg führt – als erster und bisher einziger Detailhändler – ausschliesslich Weisszucker in IP-Suisse-Qualität im Sortiment. Dieser wird ohne Fungizide und Insektizide hergestellt. Auf chemische Düngemittel und Unkrautvernichter wird weitgehend verzichtet. Zudem fördern die Bauern die Biodiversität auf den Zuckerrübenfeldern mit speziell angelegten Blumenstreifen.

WALDMEISTER

MAIBOWLE FÜR MAMI

Eine Maibowle mit selbst gesammeltem Waldmeister ist eine tolle Muttertags-Überraschung! Damit auch Kinder mit dem besten Mami der Welt anstossen können, gibt es die Bowle ohne Alkohol: Dafür am Vortag ein Sträusschen Waldmeister pflücken. Dieses zusammenbinden und anwelken lassen. Am Muttertag-Morgen 1 Liter Apfelsaft in eine Schüssel geben. Das Waldmeistersträusschen kopfüber hineinhängen (die Stängel sollten nicht mit dem Saft in Berührung kommen). Bis am Mittag ziehen lassen, Waldmeister entfernen. 7,5 dl Mineralwasser oder Zitronenlimonade und Saft von 1 Zitrone zur Bowle geben. Nach Belieben mit frischen Waldmeisterblättern dekorieren. Kühl servieren.



Anzeige

WALLISER GIPFELSTÜRMER

Diese Spezialität wird südlich der Alpen angebaut und gehört zu den bekanntesten Walliser AOC-zertifizierten Weissweinen.



Heida (Savagnin Blanc) - im Unterwallis auch Païen genannt.



Intensive Aromen. Körperreicher Charakter mit einer lebhaften Frische.



Pouletbrüstchen an Morchelsauce, Spargeln, Fondue und Raclette.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



ERDBEEREN IN HOCHFORM



ERDBEER-TIRAMISÜ- CHARLOTTE

Erdbeeren krönen die Charlotte und geben der cremigen Füllung ein süß-säuerliches Aroma. Rezept auf Seite 19



**BAYERISCHE CRÈME
MIT ERDBEEREN**
Süßes Duett: Erdbeeren
harmonieren perfekt
mit Himbeeren. Rezept
auf Seite 19

Alle Rezepte
finden Sie
auch unter
[www.volg.ch/
rezpte](http://www.volg.ch/rezpte)

**Süß und rot wie die Liebe werden sie im Frühling
jeweils sehlichst erwartet. Jetzt sind sie endlich da, die Erdbeeren!
Acht Köstlichkeiten, die Hochgenuss garantieren.**



ERDBEER-BOWLE

FÜR 6 Gläser à ca. 1,5 dl
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten

- 250 g Erdbeeren**, in Scheiben
- 1 dl Cognac**
- 2 EL Zucker**
- 7 dl Rosé**, kalt, z. B. Ciel-de-Perdrix AOC Valais
- 2 dl Mineralwasser mit Kohlensäure**, kalt
- ½ Zitrone**, heiss abgewaschen, in feinen Scheiben

1. Erdbeeren mit Cognac und Zucker in einer grossen Schüssel mischen, zugedeckt im Kühl-

schrank ca. 1 Stunde marinieren. Rosé und Mineralwasser beigegeben, Zitronenscheiben dazugeben.

ÖISE TIPP

Cognac durch Cointreau ersetzen.

ÖISE TIPP

Ciel-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour 75 cl
 Der Walliser Rosé passt mit seinen dezenten Aromen nach roten Beeren und Blüten perfekt in die Erdbeerbowle.



SCHOGGIKUCHEN MIT FRISCHKÄSE-ERDBEER-TOPPING

FÜR 15 Stück
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten
BACKEN ca. 25 Minuten
MARINIEREN ca. 10 Minuten
 Für eine Form von ca. 19 × 29 cm
 Backpapier für die Form

BISCUIT

- 3 Eiweiss**
- 1 Prise Salz**
- 2 EL Wasser**, kalt
- 120 g Zucker**
- 3 Eigelb**
- 50 g Weissmehl**
- ½ TL Backpulver**
- 45 g Maizena**
- 25 g Kakaopulver**
- 100 g Erdbeerkonfitüre**

FÜLLUNG

- 400 g Erdbeeren**, in Scheiben
- 1 EL Zucker**
- 1 EL Zitronensaft**
- 300 g Frischkäse nature**, z. B. Philadelphia
- 3 dl Vollrahm**, steif geschlagen
- 2 Pk. Vanillezucker**
- 2 EL Zucker**
- 1 Zitrone**, heiss ab gespült, abgeriebene Schale
- ½ Bund Zitronenmelisse**, Blätter abgezupft

1. Biscuit: Eiweiss mit Salz und Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb kurz daruntermischen. Mehl und alle Zutaten bis und mit Kakao mischen, dazusieben. Sorgfältig darunterziehen. Die Masse soll luftig und leicht sein. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

2. Form in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben. Bei 180 °C 20–25 Minuten backen. Warmes Biscuit mit der Konfitüre bestreichen, abkühlen lassen.

3. Füllung: Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, zugedeckt 10 Minuten marinieren. Frischkäse mit dem Schwingbesen weich rühren, Schlagrahm und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale daruntermischen. Frischkäsemasse auf dem Biscuit verteilen, mit marinierten Erdbeeren belegen und mit Zitronenmelisse garnieren.



**SCHOGGIKUCHEN
MIT FRISCHKÄSE-
ERDBEER-TOPPING**

Zitronenmelisse verleiht dem Dessert ein frisch-würziges Aroma. [Rezept links](#)



extrême



ENTDECKE
DAS UNERWARTETE



IN AKTION

vom 18. 05. – 24. 05. 2020

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

NO-BAKE-ERDBEER-CHEESECAKE

FÜR 4 Stück

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 4 Stunden

4 Anrichteringe von je 7-8 cm Ø

BODEN

80 g **Guetzli**, z. B. Lotus
Biscoff Karamell-
gebäck

40 g **Butter**, flüssig

2 **Prisen Salz**

MASSE

160 g **Qimiq**

80 g **Magerquark**

35 g **Zucker**

1 EL **Zitronensaft**

150 g **Erdbeeren**, in Würfeln

0,6 dl **Vollrahm**, steif
geschlagen

COULIS

150 g **Erdbeeren**

1 EL **Zitronensaft**

1 EL **Zucker**

1. Boden: Guetzli fein zerbröseln, mit der Butter mischen, salzen, gut mischen. Die Masse in die Förmchen verteilen, andrücken.

2. Masse: Qimiq mit dem Schwingbesen gut verrühren. Quark, Zucker und Zitronensaft daruntermischen. Erdbeermasse daruntermischen. Erdbeermasse auf die Caramelböden verteilen. Zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Coulis: Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, Erdbeeren durch das Passevite treiben, auskühlen lassen. Cheesecakes mit einem spitzen Messer vom Rand lösen, aus den Formen heben. Cheesecakes auf Tellern anrichten, Coulis darübergiessen.

ÖISE TIPP

Werden die Erdbeeren durchs Passevite getrieben, behalten sie die rote Farbe. Werden die Früchte hingegen püriert, wird die Sauce hell.



ERDBEER-FROZEN-YOGURT

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

GEFRIEREN 20 Minuten oder
ca. 6 Stunden

400 g **Erdbeeren**, in Stücken

80 g **Puderrucker**

1 EL **Zitronensaft**

150 g **Jogurt nature nach
griechischer Art**,
z. B. Yaos

1. Erdbeeren, Puderrucker und Zitronensaft mischen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, pürieren, auskühlen lassen. Jogurt daruntermischen, Masse in der Glacémaschine ca. 20 Minuten gefrieren oder in ein weites Gefäss geben und 4-6 Stunden tiefkühlen, dabei die Masse regelmässig mit dem Schwingbesen durchrühren, bis sie fest und formbar ist.

ÖISE TIPP



Für doppelt feines Frozen Yogurt:
feiner Puderzucker, 500 g

GEWINNE 5'550 SOFORTPREISE



UND **5x**
DEINEN
TRAUM-
GARTEN



Gesponsert von

 Pfister

kalorienarm



TEE

Preise:

5 Garten-Umstylings
durch Möbel Pfister im Wert von je CHF 2'000.-,
50 Einkaufsgutscheine
von Möbel Pfister im Wert von je CHF 200.-,
500 Gärtner-Sets
von Veg and the City im Wert von je CHF 50.- und
5'000 FUSETEA 0.5 L PET



**SCAN
& WIN**

QR-Code auf
FUSETEA Lemon & Lemongrass und
Peach & Hibiscus 0.5 L und 1.5 L PET*

* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich



ERDBEER-KONFITÜRE MIT PROSECCO

FÜR 4-5 saubere Gläser mit Deckel
von je ca. 2,5 dl Inhalt
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

500 g Erdbeeren, in Stücken
2 EL Zitronensaft
250 g Gelierzucker
0,5 dl Holunderblütensirup
1 dl Prosecco

1. Erdbeeren und Zitronensaft mischen, 5-10 Minuten köcheln. Gelierzucker begeben, ca. 10 Minuten köcheln, Sirup und Prosecco dazugießen, ca. 10-15 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Masse geliert. Sofort in die sterilisierten Gläser füllen, gut verschliessen.

ÖISE TIPP
Die Konfitüre ist kühl und dunkel aufbewahrt 6 Monate haltbar.

ÖISE TIPP

**Volg
Holunderblüten-
sirup 1l**
Adelt nicht nur den
In-Drink Hugo,
sondern auch die
Erdbeer-Konfi mit
Prosecco.



BUCHTELN MIT ERDBEERHERZ

FÜR 12 Stück
ZUBEREITEN ca. 60 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 2 Stunden
Für eine Gratinform von ca. 28 cm Ø

Wenig Butter für die Form
Wenig Zucker für die Form

TEIG

500 g Weissmehl
1 Prise Salz
100 g Zucker
20 g Hefe, frisch
3 dl Vollmilch, lauwarm
80 g Butter

GUSS

2,5 dl Vollmilch
50 g Butter
25 g Zucker
1 Vanilleschote,
Samen ausgekratzt

FÜLLUNG

100 g Erdbeerkonfitüre
12 Erdbeeren

Puderzucker

1. Teig: Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Alles mischen, zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Schüssel in einen Plastikbeutel stellen, oben verknoten. Bei Raumtemperatur 1-2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Guss: Milch, Butter, Zucker und Vanillesamen in einer Pfanne erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist, beiseitestellen.
3. Füllung: Teig in 10-12 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Teigstücke auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Je 1 Teelöffel Konfitüre und je 1 Erdbeere auf die Mitte der Teigstücke geben. Die Teigstücke sorgfältig zu Kugeln formen und mit der Öffnung nach unten in die vorbereitete Form legen. Guss darübergiessen.
4. Backen: Im unteren Teil des auf 190°C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.



It all starts with a
NESCAFÉ

ENTDECKEN SIE JETZT
NESCAFÉ GOLD BIO

RESPEKTVOLLER
ANBAU,



VON EXPERTEN
HERGESTELLT.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

NEU bei
Volg



BAYERISCHE CRÈME MIT ERDBEEREN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 2 Stunden

CRÈME

- 1,8 dl Milch
- ½ Vanilleschote, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt
- 250 g Erdbeeren, püriert
- 1,25 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 50 g Himbeeren, halbiert
- 50 g Erdbeeren, in Scheiben
- 1 EL Puderzucker
- Pfefferminzblätter

1. Crème: Milch mit allen Zutaten bis und mit Eigelb gut verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Crème rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, abkühlen lassen. Erdbeerpüree daruntermischen, Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, kühl stellen, bis die Crème leicht fest ist. Crème glatt rühren, Schlagrahm darunterziehen, anrichten, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Himbeeren und Erdbeeren mit Puderzucker mischen. Crème mit Beeren und Pfefferminze garnieren.



Macht die Crème schön luftig:
Emmi Rahm, 2 dl



ERDBEER-TIRAMISÜ-CHARLOTTE

FÜR 8 Stück
ZUBEREITEN ca. 50 Minuten
KÜHL STELLEN mind. 4 Stunden
Für eine Springform von ca. 22 cm Ø,
mit Folie ausgelegt

FÜLLUNG

- 400 g Erdbeeren, in Würfeln
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Mascarpone
- 250 g Vollrahm, steif geschlagen
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Holunderblütensirup

BISCUITS

- 3 EL Holunderblütensirup
- 3 EL Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 220 g Löffelbiscuits

GARNITUR

- 200 g Erdbeeren, in Scheiben
- Pfefferminzblätter

1. Füllung: Die Hälfte der Erdbeeren mit Zucker pürieren. Zweite Hälfte der Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft marinieren. Mascarpone glatt rühren, Schlagrahm, Zitronensaft und Sirup daruntermischen. Erdbeerstücke sorgfältig unter die Mascarponecrème mischen, bis zur Weiterverwendung zugedeckt kühl stellen.
2. Biscuits: Sirup, Wasser und Zitronensaft verrühren. Die Löffelbiscuits an einem Ende ca. 2 cm abschneiden. Biscuits mit der Zuckerseite nach aussen und der Schnittfläche nach unten an den Formenrand legen. Abschnitte und die Hälfte der restlichen Löffelbiscuits auf dem Formboden verteilen, mit der Hälfte des Sirups beträufeln. Die Hälfte des Erdbeerpürees darauf verteilen. Die Hälfte der Erdbeer-Mascarpone-Masse darauf verteilen. Vorgang wiederholen. Zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.
3. Garnitur: Erdbeer-Tiramisü-Charlotte kurz vor dem Servieren mit Erdbeeren und Pfefferminze garnieren.

SCHRITT FÜR SCHRITT ZUR CHARLOTTE



Löffelbiscuits ca. 2 cm abschneiden, mit der Zuckerseite nach aussen und der Schnittfläche nach unten an den Formenrand legen.



Mit der Hälfte des Sirups beträufeln.



Die Hälfte des Erdbeerpürees und dann die Hälfte der Erdbeer-Mascarpone-Masse darauf verteilen.



Mit Erdbeerscheiben garnieren.

Sternstunden des Weins

Die drei Topweine der Stella-Familie verleihen als Highlights jedem Anlass sternewürdige Italianità.

Aus Negroamaro-Trauben gekeltert und im Barrique ausgebaut: Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT Apulien

Weicher, fülliger Primitivo: Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC



FESTLICHE BEGLEITER

Wann immer es etwas zu feiern gibt, gehört die Stella-Familie dazu. Die drei Topweine passen perfekt zur mediterranen Küche.



Mit sortentypischen Aromen von reifen Pflaumen, Sauerkirsche und Lakritze: Stella Lunare Nero d'Avola Sicilia DOC mit feiner Holznote



Weitere Stars



Die drei Weine von Rosière versprechen eine genussvolle Auszeit von der Hektik. Der leicht spritzige Weisswein brilliert beim Apéro, der Rosé als Begleiter von Vorspeisen, Fisch und Pasteten und der Rotwein Rosière Syrah Pays d'Oc IGP als Krönung von Fleischgerichten.



* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Auch die Lamorino-Linie begeistert: Der Bianco Terre di Chieti IGT macht sich bestens beim Apéro. Zur Vorspeise ist der harmonische Rosato Terre di Chieti IGT amabile der richtige Begleiter. Der Negroamaro Puglia IGT betört mit viel Schmelz, Beerenfrucht- und würzigen Aromen beispielsweise zu Grilladen oder einfach pur.



Für den gediegenen Apéro empfiehlt sich ein Schaumwein wie der Moscato Dolce Filipetti mit sanfter Perlage oder der Mirada Moscato Valencia DO, der prima zu Tapas passt. Für schmackhafte Speisen ist der mehrfach prämierte Rioja DOCa Reserva Ursa Maior die perfekte Wahl.

SAISON FÜR ...

SCHOKOLADE

Damit sagt man dem Mami zum Muttertag am
10. Mai 2020 gerne Danke - noch liebevoller, wenn die
schoggigen Überraschungen selbst gemacht sind.

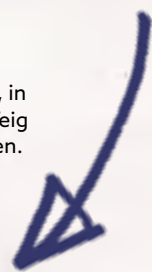


GEFÜLLTE HIMBEEREN

100 g weiße Schokolade in einer Schüssel über
einem Wasserbad schmelzen, 2 EL Kokosnuss
geraspelt daruntermischen. Schokolade in die
Himbeeren verteilen, wenig Kokosraspel darüber-
streuen, ca. 1 Std. kühl stellen.

SCHOGGICAKE SURPRISE

Backmischung nach Packungsangabe zubereiten, in
eine Cakeform verteilen. 8 Lindor-Kugeln in den Teig
drücken. Cake backen, mit Puderzucker bestäuben.





SCHOGGIHERZLI

Kuchenglasur nach Packungsangabe schmelzen. Butterherzli zur Hälfte in die Glasur tauchen, Schokoladestreusel oder Zuckerdekor darübersteuern, auf einem Gitter auskühlen lassen.



SCHOGGIBUTTER-AUFSTRICH

100 g dunkle Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Schokolade mit 200 g weicher Butter mischen.



ECHT ITALIENISCHER PIZZA-GENUSS



SOMMERSAUCEN UND IHRE GERICHTE

Marinaden für das Grillgut, raffinierte Salat-Dressings, cremig-würzige Begleiter zu Sommerköstlichkeiten: Wir rühren schmackhafte Saucen an und geniessen sie danach zu passenden Gerichten. Die Saucen-Kreationen können Sie mitnehmen für Ihr nächstes Sommerfest.



Jetzt anmelden und Saucen für Sommergerichte entdecken!

Infos: Alle Kurslokale sind bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Apéro, Essen, Getränken und Wein betragen pauschal je nach verwendeten Grundzutaten wie Fisch oder Fleisch Fr. 150.- pro Person oder Fr. 130.-. Anmeldungen über www.volg.ch/im-fokus/volg-kochkurse oder direkt beim jeweiligen Kochstudio. Kursteilnehmende erhalten alle Rezepte schriftlich. Aktualisierte Infos auf www.volg.ch

Vorschau Juli: Mezze, orientalisches Tafeln und teilen
Vorschau August: Asiatisch trifft einheimisch



DARIO & MARCUS MARXER
Wann: 2. Juni 2020, 18-22 h **Wo:** Marxers Kochwelt, Fallengässli 10, Buchs SG
Anmeldung: www.marxers.ch oder Tel. 081 756 11 22



MARC ALBRECHT
Wann: 9. Juni 2020, 18.30-22.30 h
Wo: Culinea Kochstudio, Affolternstrasse 52, Zürich-Oerlikon ZH
Anmeldung: www.culinea-kochstudio.ch oder Tel. 044 388 44 25



CHRISTIAN THIERSTEIN
Wann: 17. Juni 2020, 17.30-22 h
Wo: Kochwerkstatt, Bahnhofplatz 9a, Münsingen BE
Anmeldung: www.kochwerkstattthauri.ch oder Tel. 031 721 88 11



DORIS WEIBEL-EGLI
Wann: 16. Juni 2020, 18.30-22.30 h
Wo: Tatort-Kochschule, Vorstadt 13, Wangen an der Aare BE
Anmeldung: www.tatort-kochschule.ch oder Tel. 032 682 00 08



ANDREAS EHRENSPERGER
Wann: 17. Juni 2020, 18-22 h
Wo: Cookuk, Schachenallee 29, Aarau AG
Anmeldung: www.cookuk.ch oder Tel. 062 823 52 92

Entdecke den erfrischend anderen Geschmack

**JETZT
zugreifen**

Feldschlösschen Braufrisch 6x50cl
Gültig vom 04.5. bis 10.5.2020
(solange Vorrat)

Mit Verantwortung
genießen.



Feldschlösschen verbindet

Weitere Infos unter www.feldschlösschen.ch



Gebraut in der Schweiz

Käse & Wein

GOTTARDO
SCHWEIZER HALBHARTKÄSE

COSTALAGO ROSSO VERONESE
IGT ZENI, ITALIEN, 75 CL

Kräuter treffen Beeren

Vom Gotthard an den Gardasee: Unser Traumpaar des Monats lädt Sie zu einem kulinarischen Katzensprung ein. Dabei geniessen Sie die Würze von Alpenkräutern, die den Halbhartkäse Gottardo auszeichnen, und erleben, wie diese auf feinste Art mit den Holz- und Beerenaromen des Costalago Rosso Veronese IGT Zeni harmonisieren.

Costalago Rosso
Veronese IGT Zeni
Italien, 75 cl

Gottardo
Per 100 g statt Fr. 2.85
Fr. 2.20

-30% 8.95
statt 12.90



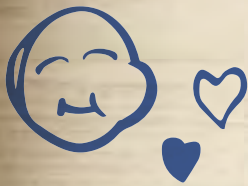
**WEIN
DES
MONATS**

**KÄSE
DES
MONATS**

NEU
IM KÜHLREGAL

So geht

ITALIENISCHER »» PIZZAGENUSS ««



hilcona
FÜR BESSERES.

Dümmen
EXTRA KNUSPRIGER
BODEN



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

JETZT PROFITIEREN!



Lavaux AOC, Schweiz, 2017, 75 cl
Frisches, feinfruchtiges Bouquet, das perfekt zu sommerlich leichten Köstlichkeiten passt.

-25% 11.90
statt 15.90

Malans Steinböckler Pinot Noir, AOC
Graubünden, Schweiz, 2018, 75 cl
17 Punkte*

Ausgezeichneter Wein, elegant, rund und finessenreich, eine Freude zu Grilladen.

14.60
statt 17.95



L'Esprit Rosé Pays d'Oc IGP,
Frankreich, 2018, 75 cl,
16,5 Punkte*

Schöner Sommerrosé als Aperitif, zu grilliertem Fisch, Geflügel und mediterranen Genüssen.

-27% 4.95
statt 6.80



Costalago Rosso Veronese IGT,
Zeni, Italien, 2017, 75 cl,
17,5 Punkte*

Gehaltvoll mit feinen Holz- und Beerenaromen, krönt Feste und beste Stücke vom Grill.

-30% 8.95
statt 12.90



Salice Salentino DOC, Trentacinquesimo
Parallelo, Italien, 2017, 75 cl,
16,75 Punkte*

Vielschichtig, tiefgründig, würzig-fruchtig: gute Wahl fürs Barbecue und zu Hartkäse.

-20% 6.30
statt 7.95



Moscato Mirada, Valencia DO,
Spanien, 2018, 75 cl,
17,5 Punkte*

Perlend und leicht süsslich, charmant als Aperitif, zu Gebäck, Weichkäse und Fruchtdesserts.

-21% 7.50
statt 9.50



Toro DO Selección Solitario Oro,
Spanien, 2016, 75 cl,
17,75 Punkte*

Nobler, körperreicher, hocharomatischer Spitzenwein zu Fleischgerichten und Käse.

-26% 9.90
statt 13.50



Puerta Vieja Crianza Rioja DOCa,
Spanien, 2017, 75 cl,
16,5 Punkte*

Intensiv, fruchtig-würzig: Harmoniert mit Grilladen, Mediterranem und reifem Käse.

7.95
statt 9.90



WEIN
DES
MONATS

Diese Aktion
gilt vom
27.4.2020 bis
24.5.2020
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten

Bestellen Sie diese
Weine im 6er-Karton
in Ihrem Volg oder
direkt unter
www.wein.volg.ch

* Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2020» von Chandra Kurt. Volg-Weine mit 17 oder mehr Punkten erhalten die «Weinseller Medaille d'Or».

DEINE EXTRA-PORZION LACHEN!



**LA VACHE QUI RIT
WÄHLE EIN LACHEN!**

In Aktion 20% vom 05.05. bis 10.05.2020

CHURZ & FÜNDIG



Freude über die Auszeichnung : Das Team vom Volg Bettmeralp ist eines von fünf Sieger-Teams.

VOLG-LÄDEN DES JAHRES 2019

Bettmeralp VS
Brunnadern SG
Onnens VD
Schnottwil SO
Walperswil BE

Von den über 580 Volg-Läden werden jedes Jahr die 5 besten für eine überdurchschnittliche Leistung ausgezeichnet. Dieses Jahr dürfen sich die Teams der Volg-Läden Bettmeralp (Foto), Brunnadern, Onnens, Schnottwil und Walperswil über den Titel «Laden des Jahres 2019» freuen. Für die Mitarbeitenden ist die Auszeichnung gleichwohl Bestätigung für die täglich erbrachte Leistung und ein zusätzlicher Ansporn, weiterhin mit viel Herzblut für ihre geschätzten Kunden da zu sein.

WOW!



Wir sind überwältigt! Seit das «Öise Lade» im März 2020 erstmals im neuen Look erschienen ist, haben uns zahlreiche Glückwünsche, Dankesworte und Komplimente aus der Leserschaft erreicht. Jede einzelne Rückmeldung hat uns riesig gefreut! Und es freut uns natürlich überaus, dass Ihnen der neue Auftritt des Magazins und das neue Papier derart gefallen. Das ist Motivation pur. Vielen Dank für alle Ihre herzlichen Worte und die Zeit, die Sie sich dafür genommen haben. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Freude und Inspiration mit dem Volg-Kundenmagazin.



WIR SAGEN DANKE!

Erfolgreiche Dorfläden

Kürzlich wurde der Geschäftsbericht 2019 der Volg-Gruppe veröffentlicht. Das Ergebnis, das wir darin präsentieren dürfen, freut uns sehr: Die Volg-Gruppe konnte den Umsatz im Geschäftsjahr 2019 erneut steigern; ebenso deren wichtigster Verkaufskanal, die Volg-Dorfläden. Volg ist heute über 580 Mal in Schweizer Dörfern daheim und mehr als «nur» ein Einkaufsort. Oftmals ist der Dorfladen ein wichtiger Treffpunkt im Dorf. Zudem können beim Einkaufen bereits in 368 Volg-Läden (Stand Dezember 2019) auch Postgeschäfte erledigt werden. Weitere Dienstleistungen wie der Bargeldbezug über die kostenlose Sonect-App oder das bargeldlose Bezahlen mit Twint kamen dazu. Dass wir auf ein erfolgreiches Jahr 2019 zurückblicken dürfen, verdanken wir vor allem Ihnen und Ihrer Einkaufstreue! Wir werden auch 2020 jeden Tag unser Bestes geben, um «frisch und fründlich» für Sie da zu sein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Volg.



Scharf auf Chili

Zwei innovative Bauern aus dem zürcherischen Eulachtal bauen Chili an und verarbeiten diesen zu Paste und Öl. Die in Handarbeit hergestellten Produkte gibt es als «Feins vom Dorf»-Spezialitäten im Volg Elgg.

Als Dani Wälchli und Marcel Aebi aus Elgg ZH vor vier Jahren Chili anpflanzten, wurden sie von manch anderem Bauer belächelt. «Auch wir nahmen zu Beginn die Sache nicht ganz ernst», gibt Wälchli unumwunden zu. «Die Idee kam eines Abends auf, als wir darüber nachdachten, was wir nebst der Milch- und der Mastwirtschaft machen könnten.» Aus dem Geistesblitz wurde ein Projekt und schliesslich eine Erfolgsgeschichte.

Bis es jedoch so weit war, mussten die beiden Bauern einiges dazulernen. Chili

wird in der Schweiz kaum angebaut, folglich gab es nur wenig Informationen darüber. Wertvolle Tipps bekamen Dani Wälchli und Marcel Aebi von einem Elgger Gärtner. Prompt fingen die Pflanzen an, sich wohlzufühlen im freien Feld, und schlugen alsbald aus wie wild. «Wir konnten täglich rund 20 Kilogramm Chilischoten ernten», erzählt Marcel Aebi. «Für den Frischverkauf waren das viel zu viele.»

Ausnahmslos Produkte aus der Nähe

Also begannen die beiden Tüftler zu experimentieren, um zu guter Letzt eine raffinierte Chili-Paste und ein Chili-Öl zu kreieren.

Verwendet werden ausnahmslos regionale Produkte, etwa eigener Honig und Thymian, Knoblauch und Zwiebeln von einem Gärtner aus dem Dorf und kalt gepresstes Rapsöl von einem Bauern in der Nähe.

Perfekt fürs «Feins vom Dorf»-Sortiment

Es folgte die Suche nach passenden Wiederverkäufern. Im Volg Elgg stiess man sofort auf offene Ohren: «Hier passen unsere Chili-Spezialitäten wunderbar ins «Feins vom Dorf»-Sortiment», sagen die beiden. Inzwischen sind die Paste und das Öl der Chili-Pioniere in fünf Volg-Läden rund um Elgg erhältlich. Jeweils abends, am



Dani Wälchli und Marcel Aebi aus Elgg ZH gehören zu den Chili-Pionieren hierzulande. Ihre Pflanzen wachsen auf freiem Feld im Eulachtal (oben links). Aus den getrockneten Schoten entstehen Chili-Flocken (oben rechts). Von rot über grün bis gelb, von scharf bis mild: Heute werden in Elgg bis sechs verschiedene Sorten angebaut.

Wochenende und an Regentagen produzieren Marcel Aebi und Dani Wälchli in der kleinen Küche im Sonnenhof aus 200 bis 300 Kilogramm Chili 1500 Gläschen Paste und 1000 Flaschen Öl – alles in Handarbeit. «Jedes Gläschen, jede Flasche wird manuell abgefüllt, zugeschraubt und etikettiert», erklären die beiden stolz.

Gefragte Einnahmequelle

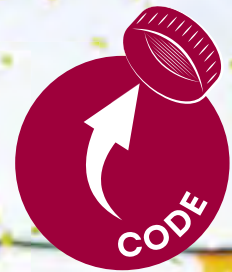
Der Aufwand lohnt sich: Die Scharfmacher aus Elgg sind beliebt – nicht zuletzt bei den Volg-Kunden – und für die beiden Bauern Dani Wälchli und Marcel Aebi zu einer wichtigen Einnahmequelle geworden.

CHILISPEZIALITÄTEN
Zwei pikante Chili-Produkte, hergestellt in Handarbeit mit regionalen Produkten, aus dem «Feins vom Dorf»-Sortiment im Volg Elgg.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER
Hinter dem Label «Feins vom Dorf» stehen Spezialitäten, die im Dorf oder in einem Nachbardorf des Volg-Ladens hergestellt werden. Das Angebot der rund 3000 Lieferanten umfasst je nach Saison circa 10 000 Spezialitäten und ist von Volg zu Volg unterschiedlich.

WIN *Festival Tickets*

#LIPTONICED



LIVE ALIVE

3 Mal so gut

Drei gute Gründe, die zwei Neuheiten im Volg-Sandwich-Sortiment zu probieren.

1. Handgemacht

Die beiden feinen Sandwiches werden für Volg mit ausgewählten Zutaten in Handarbeit bestrichen und grosszügig belegt. Die Laugenbrezel und das Laugengipfeli werden in der Bäckerei vom Brot- und Sandwichspezialisten Panetta hausgemacht.

2. Schweizer Fleisch

Das Brezel- und das Laugengipfel-Sandwich enthalten ausnahmslos Schweizer Fleisch. Ersteres wartet mit zwei saftigen Schweizer Pouletschnitzeln auf und Letzteres mit würzigem Schweizer Mostbröckli.

3. Frische gegen Food-Waste

Die Sandwiches werden auf Bestellung täglich frisch zubereitet. So lässt sich vermeiden, dass durch Überproduktion Lebensmittel verschwendet werden, und die köstlichen Einklemmten bieten stets den vollen Genuss.

LAUGENBREZEL CHICKEN LAUGENGIPFEL MOSTBRÖCKLI

Bei Panetta in Geroldswil ZH werden Sandwiches gezaubert, die ein abgerundetes Geschmackserlebnis bieten. Die Laugenbrezel Chicken adelt rassiges Hamburgerrelish, den Laugengipfel Mostbröckli erfrischende Kräuterjogurnaise. Am besten gleich beide probieren – jetzt neu im Volg.





GRATIS BURGERKIT

Beim Kauf von 2 Feldschlösschen Multipacks nach Wahl*

*Nur gültig solange Vorrat und in teilnehmenden Verkaufsstellen

2X



=



Mit Verantwortung
genossen.



Feldschlösschen verbindet

Weitere Infos unter www.feldschlösschen.ch



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

SPATZ,
DAS KLINGT
NACH
UNSEREM
GESCHMACK!

Einführungs-
preise
gültig vom
27.4.-24.5.2020

Einkaufen ist immer auch eine kleine Entdeckungsreise. Entdecken Sie im Volg jeden Monat neue Produkte und neue Genussmomente.



C-ICE, SWISS CANNABIS ICE TEA, 25 CL *

Durstlöscher mit Chill-Effekt: Dank Schweizer Hanfblütenextrakt und -öl lädt dieser Eistee zum genussvollen Entspannen im Alltag und am Feierabend ein.

Einführungspreis Fr. 1.20



BUITONI PIZZA BELLA NAPOLI PROSCIUTTO & FUNGHI, 415 G *

Pizza lieben alle. Darum darf man davon ruhig ein paar auf Vorrat haben, zum Beispiel die Bella Napoli von Buitoni, belegt mit Mozzarella, saftigem Schinken und Pilzen.

Fr. 7.75



SANDWICH LAUGENGINFEL MOSTBRÖCKLI, 125 G *

Einkaufen, mitnehmen, geniessen – zum Znüni, Zmittag oder Zvieri: Der mit Schweizer Mostbröckli und Kräuterjogurnaise gefüllte Laugengipfel schmeckt immer.

Fr. 5.90



SANDWICH LAUGENBREZEL CHICKEN, 235 G *

Stärkende Pause mit Poulet? Da ist die handgemachte Laugenbrezel, belegt mit zwei Schweizer Pouletschnitzeln und peppigem Hamburgerrelisch, die richtige Wahl.

Fr. 5.40

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

NEU!

« In nachhaltiger Verpackung und neuem Design »

Wir übernehmen Eigenverantwortung und handeln
unserer Umwelt zuliebe mit Plastikreduktion.





« Beste Qualität für den perfekten Grillsommer »

- ✓ Tierfreundliche Haltung mit Auslauf
- ✓ 100 % Schweizer Herkunft
- ✓ Verpackung mit 70 % weniger Kunststoff
- ✓ Karton rezyklierbar

Schweins Nierstück Steak mit Pfeffer-Marinade

Aktion gültig vom 6. bis 10. Mai 2020.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

**30%
Rabatt**



ProCert



Das Wetter ist uns wurst



BEI SONNENSCHIN

Weckt, auf dem heißen Rost
gebrutzelt, Feriengefühle:
Arbeiter-Cordonbleu italiano

**Ob Sonne oder Regen: Mit Wurst sind Sie fein raus.
Würste schmecken grilliert, gebraten oder als Salat. Kurzum,
die Allrounder punkten bei jeder Wetterlage.**



Alle Rezepte
finden Sie
auch unter
[www.volg.ch/
rezepte](http://www.volg.ch/rezepte)

BEI REGEN
Sorgt auch bei Hude-
wetter für gute Laune:
Bratwurst-Käse-Salat.

ZÜGER BIO BRATKÄSE BURGER
OFFIZIELLER PARTNER ALLER
Flexitarier.



Rezepte und Zubereitungsideen jetzt auf frischkaese.ch

Natürlich von



PARIS 1885
Jacquet

**GENIESSEN SIE DIE FEINEN
BUNS IM NEUEN OUTFIT:
100 % VEGAN!**

BUNS X4



BUNS X6

GRILL-HOTDOGS

FÜR 6 Stück

ZUBEREITEN: ca. 55 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

BRÖTCHEN

400 g Weismehl
 1 TL Salz
 10 g Hefe, zerbröckelt
 1 EL Zucker
 2,5 dl helles Bier
 50 g Butter, weich
 1 Eigelb
 Wenig Fleur de Sel

SAUCE

3 EL Mayonnaise
 3 EL Ketchup
 Salz, Pfeffer

FÜLLUNG

6 Würste, z. B. Grill-Argentinos
 oder Schweinswürstchen
 (z. B. Schwein Mini Salsiccia)
 50 g Rüeblli, in feinen Streifen
 50 g Kohlrabi, in feinen Streifen
 100 g Rucola

1. Brötchen: Mehl und Salz mischen, dabei eine Mulde formen. Hefe mit Zucker und Bier in der Mulde anrühren. Ca. 15 Minuten stehen lassen, bis der Brei schäumt. Mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufgehen lassen. Teig in 6 Stücke teilen, zu Hotdog-Brötchen formen, auf das vorbereitete Blech legen. Brötchen mit Eigelb bestreichen und mit Salz bestreuen.
2. Backen: In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Sauce: Alle Zutaten gut verrühren.
4. Füllung: Die Würste über mittelstarker Glut oder mittlerer Hitze rundum 5-10 Minuten grillieren. Brötchen einschneiden und die Schnittfläche kurz anrösten. Würste, Gemüse, Rucola und Sauce in die Brötchen füllen.





AKTION

**Kopfsalat mit Herz
vom 28.4.–2.5.2020
in Ihrem Volg**



www.eisberg.ch



JARDINIÈRE

Jetzt neu!*



Einfach, schnell & praktisch

Verwendung:

- ✓ Klassisch als Gemüsebeilage
- ✓ Belegen Sie Ihre Pizzen oder Wähen
- ✓ Füllen Sie Ihre Strudel, Blätterteigrouladen, Lasagne
- ✓ Verfeinern Sie Ihre Omeletten, Pasta, Crêpes

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

frigemo
natürlich frischer

SPAGHETTI MIT SALSICCIA- BOLOGNESE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

SCHMOREN: ca. 30 Minuten

SALSICCIA-BOLOGNESE

- 2 Schweinsbratwürste**,
je 130 g Wurstmasse aus
der Haut gedrückt
- 1 EL Olivenöl**
- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- 4 EL Tomatenpüree**
- 200 g gemischtes Gemüse**,
z. B. Rübli, Sellerie und
Lauch, klein gewürfelt
- 1 dl Rotwein**, z. B. Tessiner
Merlot, **oder Fleischbouillon**
- 3 dl Fleischbouillon**
- Salz, Pfeffer, Paprika**
- 2 EL gemischte Kräuter**,
z. B. Petersilie, Oregano
und Basilikum, fein gehackt

SPAGHETTI

- 500 g Spaghetti**
- 2 EL Olivenöl**
- 100 g Parmesan**, gerieben

1. Bolognese: Wurstmasse im heissen Öl ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebel und Knoblauch mitdämpfen. Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Das Gemüse beifügen, kurz weiterdämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, würzen, Kräuter begeben und aufkochen. Sauce zugedeckt bei kleiner Hitze 25-30 Minuten schmoren.

2. Spaghetti: Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit Öl verfeinern. Spaghetti in vorgewärmte Teller verteilen, Sauce darübergeben, mit Parmesan servieren.

ÖISE TIPP



Gibt der Pasta die typisch
italienische Note:
Emmi Grana Padano, 120 g





Die Kraft der Natur

SCHLUCK FÜR SCHLUCK ZURÜCK ZUR NATUR.

Natürlicher Genuss
Beste Qualität



Frisches Quellwasser

und natürliche Essenzen
aus der Zitronenschale geben
dem ELMER Citro seinen
einzigartigen Geschmack.
Echt bergfrisch.

Echt bergfrisch



Elmer





ARBEITER-CORDON- BLEU ITALIANO

FÜR 4 Stück

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

GRILLIEREN: ca. 15 Minuten

Zahnstocher

- 4 Cervelas
- 80 g Halbhartkäse, z. B. Gottardo, in 4 Scheiben
- 2 Tomaten, in Scheiben
- 1 Peperoncini, fein gehackt
- 1 Bund Basilikum oder Petersilie, ganze Blätter
- 8 Rohschinkentranchen

1. Cervelas längs halbieren. Je 1 Käsestück, 2 Scheiben Tomaten, Peperoncini und Basilikum zwischen die Cervelashälften legen und mit je 2 Tranchen Rohschinken umwickeln. Evtl. mit Zahnstochern fixieren.
2. Cordonbleu über mittelstarker Glut oder mittlerer Hitze rundum 10-15 Minuten grillieren oder braten.



BRATWURST-KÄSE-SALAT

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

SAUCE

- 2 TL Senf
- 4 EL Apfelessig
- 8 EL Rapsöl
- 2 TL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer

SALAT

- 3 Bratwürste
- 300 g roter Tilsiter, in Würfeln
- 4 Essigurken, in feinen Streifen
- 100 g Radieschen, in Scheiben
- 200 g Eisbergsalat, in Streifen
- 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten

1. Sauce: Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.
2. Salat: Würste über mittelstarker Glut oder mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Minuten grillieren. Würste in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Würste mit allen Zutaten bis und mit Eisbergsalat zur Sauce geben, mischen, mit Schnittlauch garnieren.



KARTOFFEL- FLADENBROT

FÜR 8 Stück

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 15 Minuten

Backpapier für die Bleche

- 500 g Ruchmehl
- 200 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Schnitzen
- 1 Pk. Backpulver
- 3 TL Salz
- 60 g Butter, weich
- 3 dl Wasser
- Salz
- 1 Prise Muskatnuss

1. Kartoffeln in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Kartoffeln gut abtropfen lassen, zurück in die Pfanne geben, ausdämpfen lassen, pürieren. Kartoffelpüree mit Mehl, Backpulver, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel mischen. Butter und Wasser beifügen, rasch zu einem festen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Kugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick flach drücken. Mit einem Kellenstiel Vertiefungen eindrücken. Teigstücke auf die vorbereiteten Bleche legen, mit Salz bestreuen.
2. Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten backen. Oder über schwacher Glut oder kleiner Hitze beidseitig je ca. 6 Minuten grillieren.



Fürs Zipfeltreffen zwischen der Schweiz und Italien:
Agri Natura Cervelas, 2x100 g



Fein-säuerlicher Frischekick für den Bratwurst-Käse-Salat:
Volg Delikatess-Gurken, 200 g

Mais luftig-leicht

Leicht wie der Sommer sind die Volg Bio Maisstangen: Sie werden ohne Aroma- und Zusatzstoffe in Oberglatt ZH hergestellt und gebacken statt frittiert. Perfekt für unterwegs und beliebt bei Gross und Klein, hat man sie jetzt einfach immer dabei.

Luftig-leicht und lediglich mit einer Prise Salz gewürzt, sodass der Mais-Geschmack voll zur Geltung kommt: Die knusprigen Volg Bio Maisstangen sind ein ganz besonderer Genuss, der nicht nur an Apéros und Kindergeburtstagen, sondern auch bei Fitnessbewussten gut ankommt.

Die Idee für die bekömmlichen Knusperbissen stammt vom gebürtigen Stadtzürcher Ivan Urago. Der ehemalige Leichtathlet und Liebhaber von Snacks weiss aus Erfahrung, wie schnell frittierte Chips oder Nachos ins Gewicht fallen können. Also gründete er 2009 die Firma Chirpies in Oberglatt und begann, mit einem selber entwickelten Spezialverfahren Snacks herzustellen. Mit Erfolg, wie die ständig wachsende Fangemeinde zeigt. Die Snacks bieten denn auch rundum Genuss, denn sie sind gebacken statt frittiert und frei von künstlichen Aromen, Geschmacksverstärkern und Gluten.

Diese Sorgsamkeit bei der Auswahl der Zutaten und die schonende Herstellung überzeugten Volg. «Volg hatte klare Vorstellungen, wie die Maisstangen sein sollen», weiss Werner Brunner, Senior Management Partner von Chirpies. «Als Spezialist für die über 580 Dorfläden in der Deutschschweiz und der Westschweiz wünschte Volg ein einheimisches Produkt aus qualitativ hochwertigen Zutaten wie Bio-Mais, das überdies vegan und glutenfrei ist.» Ivan Urago und sein Team tüftelten ein Jahr lang an der Rezeptur, bis die Volg Bio Maisstangen perfekt waren. Handlich verpackt, eignen sie sich gut zum Mitnehmen – auf die Velo-tour, in die Badi, ins Büro.



HIGHTECH FÜR LEICHTE SNACKS

Im zürcherischen Oberglatt produzieren sieben Mitarbeitende gesunde Snacks wie die Volg Bio Maisstangen. Das Geheimnis der Herstellung ist ein sogenannter Doppelwellenextruder. Damit wird Maismehl unter Druck mit verschiedenen Temperaturen gebacken, sodass locker-leichte Maisstangen entstehen. Bis das Rezept für die Volg Bio Maisstangen stand, wurde lange getüftelt und getestet.



IDEAL ZUM MITNEHMEN

Da die knusprig-zarten Maisstangen nicht gekühlt aufbewahrt werden müssen und erst noch handlich verpackt sind, eignen sie sich prima zum Mitnehmen, etwa zur Stärkung auf der Velotour, als kleiner Snack in der Badi oder auf der Schulreise.



«Wir sind stolz darauf, diese zeitgemässe und beliebte Volg-Hausmarke zu produzieren. Es ist toll, wie Volg innovative Schweizer Unternehmen wie das unsere fördert. Wir produzieren in der Schweiz, was hinsichtlich kurzer Transportwege auch der Umwelt zugute kommt.»

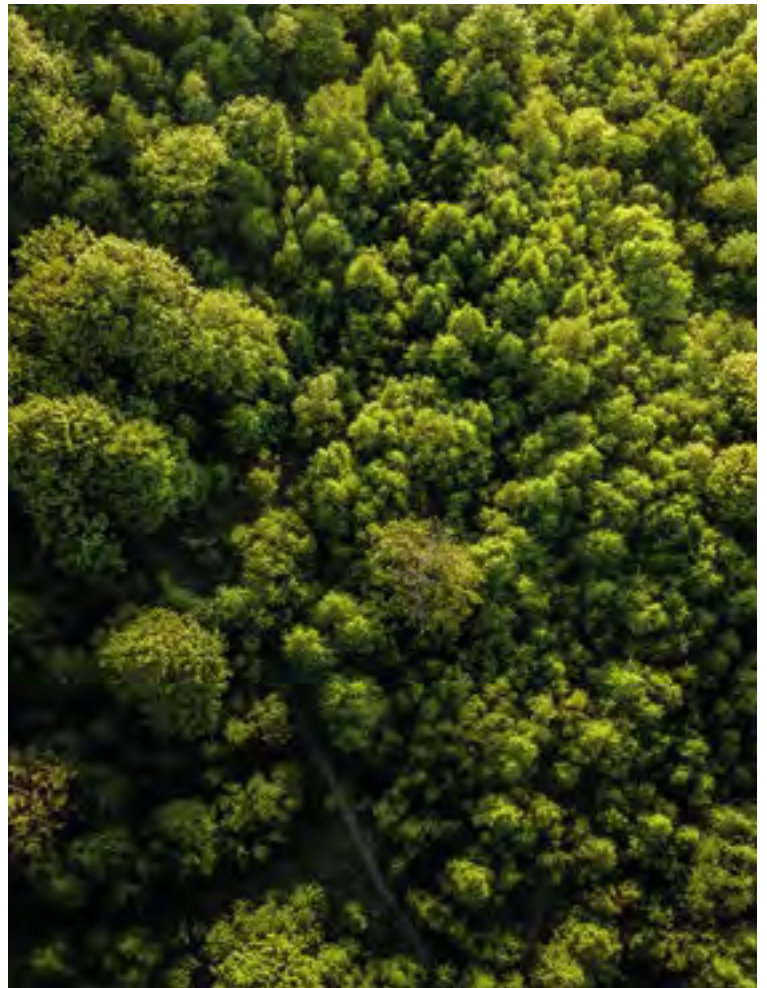
Ivan Urago, Gründer von Chirpies

NUR BESTE ZUTATEN

Für die Volg Bio Maisstangen wird ausschliesslich streng kontrollierter Bio-Mais in höchster Qualität verwendet. Dazu kommt ein wenig Schweizer Sonnenblumenöl und Salz. Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen gibt es beim Hersteller Chirpies generell keine.



DAS LABEL steht für kleine Unternehmen, deren Produkte unverwechselbar schweizerisch sind und dadurch Qualität, Nachhaltigkeit und Arbeitsplätze sichern.



Grill-Holzkohle (oben links) oder Briketts: Im Volg sind beide Kohlearten mit dem Nachhaltigkeits-Label ausgezeichnet.

HOLZKOHLE UND BRIKETT 100% FSC-ZERTIFIZIERT

Weil nicht wurst ist, womit im Grill angefeuert wird, sind in den Volg-Läden nur FSC-zertifizierte Holzkohle und Briketts aus europäischem Buchenholz erhältlich.

Bald wird wieder mit Feuereifer die Glut geschürt, kaum hat die Sonne den Horizont berührt: Der Grill lockt! Damit der Brutzelplausch im Grünen auch aus ökologischer Sicht grün ist, sind im Volg nur Grill-Holzkohle und -Briketts mit dem Nachhaltigkeits-Gütesiegel FSC erhältlich. Beide Produkte sind aus Buchenholz aus Wäldern in Osteuropa. Hier wird das Holz auch verarbeitet und gelangt danach direkt in die Volg-Verteilzentrale Winterthur, um – gemäss dem nachhaltigen Grundgedanken von Volg – die Transportkette so kurz wie möglich zu halten.

Die enge Zusammenarbeit mit dem ausgewählten Produzenten vor Ort garantiert des Weiteren eine einwandfreie und sichere Qualität des Holzes. So ist gewährleistet, dass keine gemischten Holzarten oder gar Tropenholz – sondern nur europäisches Buchenholz – in den Säcken landet,

das sich dadurch auszeichnet, dass es kaum Funken schlägt und eine hervorragende Brenndauer und -temperatur aufweist. Das FSC-Label wiederum garantiert den sorgsamsten Umgang mit dem Rohstoff Holz.

Naturreservate bleiben erhalten

Die Abkürzung FSC steht für Forest Stewardship Council, eine unabhängige Organisation, die weltweit für eine ökologisch nachhaltige, sozial förderliche und gleichsam rentable Waldwirtschaft kämpft. Denn Wälder sind nicht nur Holzlieferanten, sondern auch Lebensraum für Pflanzen und Tiere sowie ein Filter für Luft und Wasser. Darum bekommt ein FSC-zertifiziertes Waldstück nach der Abholzung mindestens 30 Jahre Zeit, um sich wieder zu erholen.

Diese lange Erholungsphase ist mit ein Grund, warum es in der Schweiz fast ausnahmslos Holzkohle aus ausländischer

Produktion gibt: Die Menge an Schweizer Holz ist viel zu klein für die industrielle Kohleproduktion. Anders in Osteuropa. Hier nehmen Wälder eine massiv grössere Landesfläche ein. FSC sorgt dafür, dass diese Naturreservate erhalten bleiben.

Nachhaltig anfeuern auch im Winter

Im Volg sind übrigens nicht nur die Holzkohle und die Briketts FSC-zertifiziert, sondern auch alles Brennholz – sodass man zu jeder Jahreszeit nachhaltig einheizen kann.



Achten Sie beim Kauf von Holzkohle und Briketts auf das FSC-Label.



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Ausgewähltes für den Grill

Für die Ökobilanz beim Grillieren ist nebst FSC-zertifizierter Brennware wichtig, was auf den Grill kommt. Kaufen Sie Schweizer Gemüse ein und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Damit die Lebensmittel nicht verderben, sollten sie gekühlt aufbewahrt werden. Saucen möglichst separat dazu servieren. So können allfällige Resten am Folgetag genossen werden.

AKTION
05.05. – 10.05.2020



Jetzt Jogurtpur geniessen
und Preise im Wert von CHF 65 000.– gewinnen!

 SBB CFF FFS **TREK**

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich
Kein Kaufzwang. Teilnahmebedingungen auf www.jogurtpur-win.ch

**CREMIGSTER
GENUSS MIT VIEL
PROTEIN**



**12 Gramm Protein
und nur 2% Fett**

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



DER DORFLADEN ALS SPRACHSCHULE

Im Arbeitsalltag Deutsch lernen: Johanna Marquis beschriftet symbolisch dafür eine Tafel zweisprachig.

Wie viele junge Menschen wollte Johanna Marquis nach der Lehre ihre Fremdsprachenkenntnisse verbessern. Statt «Bonjour» im Volg Vicques (JU) heisst es für sie nun «Grüessech» im Volg Kandersteg (BE).

Zum Englisch lernen nach Sydney, zum Spanisch lernen nach Barcelona: So weit wie viele andere musste die französischsprachige Johanna Marquis nicht reisen, um ihre Deutschkenntnisse zu verbessern. Eine Anfrage bei ihrem Arbeitgeber Volg reichte. Man half ihr, eine geeignete Verkaufsstelle zu finden, und ein Wechsel von Dorfladen zu Dorfladen ermöglichte einen spannenden Sprach- und Arbeitsaufenthalt.

Bärndütsch? Langsam gehts

Nach dem erfolgreichen Lehrabschluss als Detailhandelsfachfrau und einem Schnuppertag im Volg Kandersteg zog Johanna Marquis im August 2019 sodann gespannt ins Berner Oberland. Mächtiger als zu Hause waren hier für die Naturliebhaberin nicht nur die Berge. Mächtig war für sie auch der Schritt in die Selbstständigkeit. Die grössere Herausforderung als das Alltagsleben zu meistern, war anfangs jedoch das Berndeutsch. «Mein Deutsch basiert auf Grundkenntnissen aus der Schule, spezifische

Ausdrücke aus dem Arbeitsalltag fehlen mir teils noch. Unsere Kunden zeigen aber viel Verständnis für meine Situation und sprechen langsamer», freut sie sich. Fachliche und sprachliche Unterstützung erhält sie von Ladenleiterin Sabrina Siegenthaler. Auch für sie ist der Austausch ein Gewinn. «Im Gegenzug hat sich mein Französisch verbessert», sagt sie lachend.



3 FRAGEN AN:



Johanna Marquis
Mitarbeiterin Volg Kandersteg

Was hat der Austausch für Sie persönlich verändert? Es ist eine super Erfahrung! Ich habe meine erste eigene Wohnung und stehe auf eigenen Beinen. Ich bin aber auch das erste Mal von meiner Familie getrennt, die ich schon sehr vermisste.

Welches deutsche Wort bleibt Ihnen in besonderer Erinnerung? «Zündhölzli». Ich wurde von einem Kunden danach gefragt und hatte das Wort noch nie gehört. Es war für mich sehr lustig, als sich dann herausstellte, was «Zündhölzli» sind.

Haben Sie im Volg-Sortiment ein neues Lieblingsprodukt entdeckt? Berner Biber habe ich hier zum ersten Mal gegessen und kann nicht mehr genug davon kriegen.

BEN & JERRY'S

**FAIR-RÜCKT
GUT!**



MEHR FAIRNESS

für die Gesellschaft & für die Tierhaltung!



100% der Milch unserer Pints und Shorties kommt von Kühen, die mindestens 120 Tage im Jahr auf der Weide frei grasen. Zertifiziert durch die Grazing Foundation

nur **5%**

Wir verzichten auf die äussere Plastikbeschichtung. So enthalten unsere Becher nur noch maximal 5% Bio-Plastik.

LATTESSO[®]
OF SWITZERLAND 



* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Auf den Zahn gefühl

Was zeichnet eine gute Zahnpasta aus? Sie reinigt, schützt und pflegt die Zähne und das Zahnfleisch. Wie die Volg Zahnpasta, hergestellt in der Schweiz.

Trick
77

Zahnpasta gilt als Geheimtipp unter den Hausmittelchen. Die in ihr enthaltenen winzigen Schleifpartikel machen Flecken auf Textilien den Garaus. Auch die Bügeleisensohle lässt sich mit Zahnpasta putzen, Fliesenfugen oder Finger- und Zehennägel.



Rückblick

Zähneputzen ist keine Erfindung der Moderne. Schon die alten Römer zum Beispiel kannten unter dem Begriff «Dentifricium» diverse «Mittel zum Abreiben der Zähne». Dazu gehörten etwa pulverisierte und zu Asche verbrannte Knochen, Muschelschalen, Horn oder zerriebenes Salz. Die ersten Zahnpasten in Tuben kamen Ende des 19. Jahrhunderts auf.

ATEMFRISCHE

Nebst Schutz und Pflege für Zähne und Zahnfleisch soll Zahnpasta Frische bieten. Dafür sorgt zum Beispiel Minze. Durch seinen hohen Gehalt an Menthol wirkt das Kraut von Natur aus erfrischend. Zudem wird den ätherischen Minze-Ölen ein schmerzlindernder und antiseptischer Effekt zugeschrieben. Minze regt die Speicheldrüsentätigkeit an, sodass die Mundhöhle feucht bleibt und sich keine Bakterien ansiedeln können.

Fortschritt

Eine Studie der zahnärztlichen Universität Zürich zeigt, dass Kinder und Jugendliche heute 90 Prozent weniger Karies haben als noch vor 50 Jahren. Ein Grund dafür sind die seit Mitte des letzten Jahrhunderts den Zahnpasten beigemischten Fluoride. Diese Salze, die auch in unseren Zähnen und Knochen stecken, stärken den Zahnschmelz, schützen die Zähne und helfen mit, die Säureproduktion zu hemmen.



Volg Zahnpasta

Die Volg Zahnpasta ist ein zuverlässiger Begleiter für die ganze Familie. Die in ihr enthaltenen Fluoride schützen die Zähne vor Karies und helfen mit, das Zahnfleisch gesund zu erhalten. Dank natürlichem Minze-Aroma ist die Volg Zahnpasta ein Friscekick für den Mund. Hergestellt in der Schweiz, zeichnet sie sich wie alle Volg-Produkte durch erstklassige Qualität aus.



KICKS WITHOUT COMPROMISE.

STAYS WHITE. DIE GANZE ZEIT.



24 ALL WHITE SNUS PORTIONS
in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

FOLLOW US ON:
EPOK.CH
f @

Dieses Tabakerzeugnis kann ihre Gesundheit schädigen und macht abhängig.
Ce produit du tabac peut nuire à votre santé et crée une dépendance.
Questo prodotto del tabacco può nuocere alla tua salute e provoca dipendenza.

18 Over 18
only

AKTUELL



FISHERMAN'S FRIEND

1. Clever vorbeugen

Wer den Grillrost vor dem Grillieren mit Speiseöl einpinselt, hat danach weniger zu putzen. Denn so kann sich das Gemisch aus Fett, Gewürzen und Aschepartikeln nicht als schwarzer Belag festsetzen. Grillboden und Zwischenräume bleiben sauber, wenn marinierte Grilladen in Aluschalen gebrutzelt oder Abtropfschalen verwendet werden.

2. Vorhandenes nutzen

Im Holzkohlegrill entsteht eines der besten Grillputzmittel überhaupt: Asche. Diese wirkt so gut wie Seife, die früher übrigens aus verbrannter Holzkohle hergestellt worden ist. Einfach einen feuchten Schwamm in die abgekühlte Asche tunken und den Grillrost damit kräftig abreiben. Asche wirkt wie Schleifmittel. Selbst hartnäckige Verkrustungen werden entfernt.

3. Bewährte Hausmittel

Backpulver gilt als Wundermittel zum Reinigen des Grillrosts: Diesen mit Backpulver einreiben, in Wasser einweichen, nochmals mit Backpulver einreiben, etwas einwirken lassen und fertig putzen. Auch Coca Cola gilt als Hausmittel: Darin enthaltene Kohlensäure und Säuren sollen Verkrustungen auflösen können.



Nach dem Grillieren ist vor dem Grillieren. Fünf Tipps, damit Sie morgen wieder sauber einfeuern können.

4. Reinigung am Folgetag

Muss das Reinigen auf den Folgetag verschoben werden, hilft ein simpler Trick: Den abgekühlten Rost in Zeitungspapier einwickeln, mit dem Gartenschlauch richtig nass machen und das «Paket» über Nacht draussen liegen lassen. Selbst starke Verkrustungen werden so aufgeweicht und lassen sich leicht mit einem Schwamm und etwas Seifenwasser abwischen.

5. Asche entfernen

Asche und Reste von Holzkohle vollständig entfernen. Diese ziehen Feuchtigkeit an. Bleiben sie im Grill zurück, kann sich Rost bilden. Zudem verstopft ein Aschefilm leicht den Abzug des Grills. Asche mindestens 48 Stunden in einem feuerfesten Gefäss auskühlen lassen. Danach als Abfall entsorgen.

ÖISE TIPP

Zuverlässige Helfer gesucht? Gefunden im Volg!

Trocknen, einsprayen, reinigen: drei Volg-Produkte, die die Grillreinigung und -pflege einfacher machen.



Plenty Haushaltspapier Original Weiss 2-lagig, 4 Rollen



Sipuro Backofen + Grill* 500 ml



Scotch-Brite Schwämme 2er-Pack



Volg Jass – Dabeisein ist Trumpf

Auf den Volg-Erlebnishöfen in fünf Schweizer Regionen werden wieder die Jasskarten gemischt. Spielen Sie mit um den Titel Volg Jasskönigin oder Jasskönig 2020 und gewinnen Sie tolle Preise. Los geht es am 13. Juni 2020 im Werdenberg.



Turnierleiter Köbi Früh:
«Obwohl das Niveau gut ist,
steht beim Volg Jass der
Spass im Vordergrund.»

Der Volg Jass geht in die nächste Runde: Jass-Begeisterte ab 16 Jahren sind auch dieses Jahr wieder eingeladen, auf den fünf Volg-Erlebnishöfen in geselliger Atmosphäre um attraktive Tagespreise und die Teilnahme am Finale im November zu spielen. Turnierleiter Köbi Früh ist ebenfalls wieder mit von der Partie und sorgt für gute Laune. Beim gemütlichen Beisammensein, ob am Morgen- oder Nachmittagsjass, erwartet Sie musikalische Unterhaltung und ein regionales Bauernmenü zum Turnierende.

Jassen für einen guten Zweck

Im Seebachtal TG finden dieses Jahr zwei Turniere und das Finale statt. Beim Turnier am 19. September 2020 gewinnt die Jass-Gesellschaft doppelt: Zum einen einen schönen Tag, mit der Chance, tolle Tagespreise zu gewinnen, zum andern trägt jeder Teilnehmende dazu bei, Kindern im Spital noch mehr Lachen zu schenken. Die Teilnahmegebühr des «Jass mit Herz» kommt vollumfänglich der Stiftung Theodora zugute, die mit ihren Traumdoktoren Kindern im Spital Abwechslung schenkt.

Mitjassen und gewinnen

Es wird ein Einzelschieber über vier Runden gespielt. Alles wird einfach gezählt, ohne «Stöck und Wyys». In Wittnau AG und Schüpfen BE wird mit französischen Karten gejasst, ansonsten mit deutschen Karten. Im Finale kann mit deutschen oder französischen Karten gespielt werden. Die drei Teilnehmenden mit der höchsten Punktzahl vom Morgen- und Nachmittagsjass sowie vom «Jass mit Herz» gewinnen Preise in Form von Volg-Einkaufsgutscheinen sowie feine Spezialitäten vom Bauernhof. Sie erhalten zudem SBB-Gutscheine und reisen am 7. November 2020 ans Finale nach Hüttwilen TG, wo um Ferien in der Schweiz im Gesamtwert von rund 3000 Franken gespielt wird.

Informationen und Anmeldung

Morgenjass 9–13 Uhr *
Nachmittagsjass 14–18 Uhr *
Jass mit Herz 13.30–18 Uhr *
* inkl. 1 Stunde für die Mahlzeit

Teilnahmegebühr
Fr. 50.– pro Halbtage
inkl. Bauernmenü

Teilnehmende Personen pro Jasshalbtage
Hüttwilen und Baar: max. 32
Wittnau und Oberschan:
max. 28
Schüpfen: max. 24

Anmeldung
Online: naturena.ch
Telefon: 058 433 55 35,
Mo bis Fr, 8–12 und 13–17 Uhr
Post: Volg Konsumwaren AG,
Kundendienst «Volg Jass»,
Postfach 344,
8401 Winterthur

Bei Abmeldungen nach Anmeldeabschluss werden 50% und bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung 100% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt.



13. JUNI 2020
ERLEBNISHOF
WERDENBERG SG
Familie Karin und Markus
Gabathuler, Bülsteihof,
9479 Oberschan
Anmeldeabschluss: 29. Mai 2020



11. JULI 2020
ERLEBNISHOF
Fricktal AG
Familie Helen und Herbert Schmid,
Erlenhof, 5064 Wittnau
Anmeldeabschluss: 26. Juni 2020



22. AUGUST 2020
ERLEBNISHOF
Seeland BE
Martin Schlup, Monika Flükiger,
Christian Schlup, Barryhof,
3054 Schüpfen
Anmeldeabschluss: 7. August 2020



10. OKTOBER 2020
ERLEBNISHOF
Zugerland ZG
Familie Hotz, Hotzenhof,
6340 Baar
Anmeldeabschluss: 25. September 2020



19. SEPTEMBER & 7. NOVEMBER 2020
ERLEBNISHOF
Seebachtal TG
Familie Edith und Christian Jäger,
Haldenhof, 8536 Hüttwilen
Anmeldeabschluss:
4. September / 23. Oktober 2020



Die Volg Erlebniswelten

Volg NATURENA sind fünf Erlebniswelten in Werdenberg SG, Seebachtal TG, Zugerland ZG, Fricktal AG und Seeland BE. Sie umfassen je einen Sinnespfad mit acht interaktiven Stationen, ein Naturprojekt und einen Erlebnishof. naturena.ch



BUTTERFLY



Butterfly Dose 160g und Butterfly Köfferli 400g
im Frühlingsdesign zur Saison und zum Muttertag –
nur für kurze Zeit.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Mach deine
Liebsten
glücklich.



Kreative Rezepte und Tipps rund ums Thema Einmachen findest du auf oetker.ch

* In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

NEUE KURSE IM JUNI

Machen, schaffen und das Wissen erweitern in ländlicher Umgebung: Das bieten die Volg NATURENA Erlebnishöfe an fünf Standorten in der Schweiz.



FRICKTAL AG
20. Juni (2 Halbtagskurse)

Spielerisch schnitzen lernen

WAS Eltern-/Kind-Workshop, in dem Kinder den kompetenten Umgang mit dem Taschenmesser lernen. Eltern und Kinder erkunden die Anwendungstechniken der wichtigsten Werkzeuge und lernen neue Schnitzprojekte kennen. Dabei entsteht ein selbst gemachter Löffel oder eine individuelle Flöte. **WANN** Kurs 1: Sa, 20.6.20, 9-13 h*, Kurs 2: Sa, 20.6.20, 14-18 h* **WO** Volg Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Christoph Businger, Wittnau **TEILNEHMENDE** 15 Teams à je 1 E. und 1 K. ab 6 J. (total 30 P.) **PREIS** Fr. 95.- pro Team, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für das Schnitzprojekt



SEEBACHTAL TG
27. Juni (2 Halbtagskurse)

Hundetraining für den Alltag

WAS Wo liegen die Ursachen für das reaktive Verhalten Ihrer Hunde, etwa gegenüber Joggern oder anderen Hunden? Sie erfahren, wie Sie Ihrem Hund helfen können, schwierige Situationen zu meistern. Wir schauen uns die natürlichen Bedürfnisse des Hundes an und erarbeiten Entspannungs- und Trainingstechniken. **WANN** Kurs 1: Sa, 27.6.20, 9-13 h*, Kurs 2: Sa, 27.6.20, 13.30-17.30 h* **WO** Volg Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof, Hüttwilen **LEITUNG** Silvia Deimeke, Grüt, www.yawnrz.com **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 18 J., K. und J. nur als Begleitpersonen **PREIS** Fr. 110.- p.P., inkl. Mahlzeit und Getränken



SEELAND BE
12. oder 13. Juni

Silberschmuck mit Sepiaguss

WAS Sepiaguss als traditionelle Giessmethode: Das einmalige Ossa-Sepia-Muster vom Rückenschulp des Tintenfischs macht Schmuckstücke zu Unikaten. Sie fertigen eine Gussform an, giessen Ihr Schmuckstück und bearbeiten die Oberfläche nach Belieben. So entstehen 1-3 Fingerring/e oder Anhänger aus 16 g 925 Silber. **WANN** Kurs 1: Fr, 12.6.20, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 13.6.20, 9-16 h **WO** Volg Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpberg 130, Schüpfen **LEITUNG** Maya Friedli, Muri, www.silbergiessen.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 180.- p.P., inkl. Mittagessen, Getränken und Material für Ihren Schmuck im Wert von Fr. 60.-



ZUGERLAND ZG
5. oder 6. Juni

Mamacloud-Leuchte

WAS Mittels verblüffend einfacher Technik gestalten Sie mit Seidenpapier, Leim und einer Glühbirne samt Fassung die Kultlampe von Frank O. Gehry oder ein anderes dekoratives Leuchtoobjekt. Die Leuchten werden von 30x30 cm bis max. 70x70 cm gross. **WANN** Kurs 1: Fr, 5.6.20, 9.30-16.30 h, Kurs 2: Sa, 6.6.20, 9.30-16.30 h **WO** Volg Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Madeleine Friedrich, Bonstetten, www.schaff-bar.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 125.- p.P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Leuchte im Wert von Fr. 15.-



WERDENBERG SG
19. oder 20. Juni

Gartenpflanzen-Destillate

WAS Aus Gartenkräutern wie Lavendel, Melisse und Pfefferminze destillieren Sie Blütenwasser und ätherische Öle, die bei spezifischen Beschwerden wohltuend wirken. Das Blütenwasser füllen Sie in zwei Sprays à 50 ml ab, die ätherischen Öle in zwei Roll-ons à 10 ml. Sie erfahren, wie die Herstellung zuhause auch ohne Destille möglich ist. **WANN** Kurs 1: Fr, 19.6.20, 9.30-17 h, Kurs 2: Sa, 20.6.20, 9.30-17 h **WO** Volg Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Melanie Haltner, Duft Workshops, Salez **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 18 J. **PREIS** Fr. 140.- p.P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Destillate im Wert von Fr. 30.-

Infos und Anmeldung

www.naturena.ch

oder Tel. 058 433 54 09

Mo bis Fr, 8-12 h und 13-17 h

Anmeldeschluss 14.5.2020

Die Kurse finden teilweise in beheizten Remisen, draussen in gedeckten Remisen oder im Freien statt. Bitte beachten Sie die Kleiderhinweise und die Rubrik «Mitbringen» auf der Website.

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.

Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN

Von Natur aus kreativ

Gestalterisches Potenzial entfalten und eigene Ideen kreativ umsetzen: Das bieten Ihnen die Kurse und Workshops auf den Volg Erlebnishöfen.

*In den Kurszeiten ist 1 Stunde für die Mahlzeit nach Kursende eingerechnet.

Keine Kompromisse:
VALSER
ist klimaneutral.

© 2020 Valser Trading AG. All rights reserved.
Valser is a registered trademark of Valser Trading AG.

 **CLIMATE NEUTRAL**
by Swiss Climate

100% rPET:
«Schön di
wieder z'gseh»



 ZU 100% AUS
RECYCELTEN
PET-FLASCHEN

Weltpremiere in
der Getränkeindustrie:
CO₂ aus der Luft.




CLIMEWORKS

Die Valser Mineralquellen setzen entschlossen und beharrlich auf CO₂-Reduktion und investieren in zertifizierte Klimaprojekte, um die nicht vermeidbaren CO₂-Emissionen zu kompensieren. Das macht VALSER zum ersten klimaneutralen Mineralwasser der Schweiz.

VALSER vollzieht den nächsten Schritt: Die neuen rPET-Flaschen bestehen zu 100% aus rezykliertem Material. Das sichere und saubere Verfahren schenkt jeder Flasche ein neues Leben und vollbringt Recycling im wahrsten Sinn des Wortes.

ClimeWorks filtert CO₂ aus der Luft, reinigt und bereitet es zur Wiederverwendung auf. VALSER unterstützt diese bahnbrechende Technologie und bringt sie erstmals weltweit in der Getränkeindustrie zur Anwendung. Somit ist VALSER das erste Mineralwasser mit CO₂ aus der Luft.



VITAMIN WELL

NEU



DIE GESUNDE ALTERNATIVE

Antioxidant in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Saisonstart

**Alles neu macht der Mai - und natürlich die Gärtnerin oder der Gärtner.
Nach den Eisheiligen geht die Gartensaison richtig los. Tipps fürs Pflanzenreich.**

Gesunde Geranien

Pflege
Pelargonien, gemeinhin Geranien genannt, sind Starkzehrer. Eine wöchentliche Düngergabe versorgt sie mit den Nährstoffen, die sie brauchen, um prächtig und blütenreich zu gedeihen.

Platz
Damit Geranien ihre Blütenpracht voll entfalten können, brauchen sie genügend Platz. Stöcke nicht zu dicht setzen, 20 cm Abstand dazwischen ist ideal.



Schnitt
Regelmässiges Putzen und Schneiden gehört zur Pflege. Verblühte und braune Pflanzenteile entfernen. Vor dem ersten Frost auf 10-15 cm zurückschneiden und in einem nicht zu dunklen Raum bei 5-15 °C überwintern.

Wasser
Geranien brauchen täglich Wasser, am liebsten handwarmes vor Sonnenaufgang. Bei grosser Hitze schätzen sie eine zweite Wassergabe nach Sonnenuntergang. Stauässe mögen sie gar nicht.

Standort
Geranien stammen ursprünglich aus Südafrika. Darum sind sie hitzeresistent und regelrechte Sonnenanbeter. Bei Regen lassen sie prompt die Köpfe hängen, bei anhaltenden Niederschlägen werden sie leider oft krank.



SOMMERFLOR

Bienenweide

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um Sommerblumen auszusäen. Damit auch Bienen etwas von der Blütenpracht haben, empfehlen sich Pflanzen, die als sogenannte Bienenweide gelten, also reich an Pollen und Nektar sind. Dazu gehören beispielsweise Lavendel, Ringelblumen, Sonnenblumen, Borretsch und Kapuzinerkresse, deren Blüten übrigens auch uns schmecken, etwa im Salat, auf Brot oder Süssspeisen.



TIPP

Einpflanzen statt wegwerfen

Primeln im Topf, deren Farbenpracht den Frühling angekündigt hat und nun allmählich verblasst, nicht wegwerfen! In den Garten gepflanzt - vorzugsweise an einen nicht allzu sonnigen Ort -, machen sie bald und für lange Zeit wieder Freude. Denn Primeln wachsen weiter im Garten - in voller Pracht.

ÖISE TIPP

Wertvolle Helfer für mehr Flower-Power finden Sie im Volg



**Primaflora
Universallerde**
40 l



**Gesal
Geranien- und
Pflanzendünger**
1 l

ÄPLER- MAGRONEN

Familie Schwarz aus Gomiswald SG reist gern und weiss auch die Küche der jeweiligen Länder zu schätzen. Zuhause aber zieht sie Schweizerisches vor. Zum Beispiel Äplermagronen.

ÄPLER-MAGRONEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

ÄPLER-MAGRONEN

- 300 g Teigwaren, z. B. Äpler Magronen
- Salzwasser, siedend
- 5 dl Halbrahm
- 1 TL Salz
- 500 g festkochende Kartoffeln, in Würfeln
- Salz und Pfeffer
- 150 g geriebener Bergkäse
- 2 Landjäger, in Würfeln

GARNITUR

- 90 g Speckwürfeli
- 2 Zwiebeln, in Ringen
- 4 EL Mehl
- ½ TL Salz
- 5 EL Bratbutter
- 1-2 EL Peterli oder Schnittlauch, feingeschnitten

1. Magronen im Salzwasser al dente kochen, 2 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen. Rahm und Kochwasser aufkochen, salzen. Kartoffeln beifügen, ca. 15 Minuten kochen. Käse, Landjäger und Teigwaren daruntermischen.

2. Speck in der Bratpfanne anbraten, abtropfen. Zwiebeln im Mehl wenden, im heissen Butter goldbraun braten, abtropfen, salzen. Äpler-Magronen in vorgewärmte Teller geben, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern bestreuen.

TIPP: Mit Apfelmus servieren.



«Wir sind die Familie Schwarz aus Gommiswald SG. Da wir beide (Sandra und Daniel) auf einer Notfallstation arbeiten, wo es oft hektisch zugeht, schätzen wir und unsere drei Buben (Nils 8, Ron 6 und Finley 3) das ruhige Fleckchen in Gommiswald. Wir verbringen die Freizeit gern draussen, spielen Fussball, fahren Velo und geniessen den Garten. Am allerliebsten sind uns jedoch Reisen und Ferien. Wir durften schon zahlreiche feine Gerichte in anderen Ländern kennenlernen, bevorzugen zuhause jedoch alle die gute alte Schweizer Küche wie Äplermagronen.»

IHR REZEPT

Verraten auch Sie uns Ihr einfaches Lieblingsrezept?

Publizierte Rezepte werden mit einem Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.- honoriert.

Schicken Sie uns Ihr Rezept, ein paar Stichworte dazu und ein Foto - mit sich, Ihren Liebsten, Ihren WG-Mitbewohnern oder Ihrem Partner - an Medienart AG, «Öise Lade» Leserrezept, Aurorastrasse 27, 5000 Aarau oder oeise.lade@volg.ch



DIE UNWIDERSTEHLICH
ERFRISCHENDEN
FLAVOURS VON EVE

JETZT
ZUGREIFEN

eve



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Rosen zum Muttertag
Rosière

Sagen Sie Danke mit den fruchtig
eleganten Weinen von Rosière.



Rosé in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Wandern und entspannen im Unterengadin

Mit Hero und ein bisschen Glück gewinnen Sie einen Aufenthalt im malerischen Dorf Guarda, wo Sie und Ihre Begleitung eine Woche lang Natur pur geniessen können.



Die Lenzburger Traditionsfirma Hero gehört zur Schweiz wie der Schellenursli zum Unterengadin. Seit 1886 steht das Familienunternehmen im Ruf, Frisches schmackhaft und schonend haltbar zu machen. Von der feinen Rösti und den köstlichen Ravioli bis zur fruchtigen Konfi – für jede Gelegenheit und jeden Geschmack ist etwas dabei.

Gewinnen Sie mit Hero ein unvergessliches Naturerlebnis im Bündnerland. Das malerische Schellenursli-Dorf Guarda lädt Sie ein, beim Ausspannen und Wandern im Grünen neue Energie zu tanken. Nur Sie, die Natur, verschlungene Pfade und eine atemberaubende Bergkulisse.

Als weitere Preise locken tolle Accessoires für den nächsten Wanderspass, etwa ein trendiger Rucksack von Mammut oder ein praktisches Sackmesser von Victorinox. Natürlich alles typisch Schweiz – wie die feinen Hero-Spezialitäten, die übrigens auch Wanderproviant bieten, zum Beispiel Delikatessfleischkäse im Becher.

Wettbewerbsfrage

In welcher Verpackung gab es die Hero Rösti, bevor sie im praktischen Beutel auf den Markt kam? Heisser Tipp: Die Lösung finden Sie im «Chuchichäschтли» dieser Ausgabe.

- A Plastikbecher**
- B Konservendose**
- C Glasbehälter**

1. Preis im Wert von Fr. 1600.–

1 Woche (7 Übernachtungen) im Hotel Meisser, Guarda, für 2 Personen, inkl. Frühstück und Abendessen sowie Gratis-Sportgeräteverleih (Schlitten, MTB etc.)

2.–7. Preis im Wert von je Fr. 340.–

Connex Frequent Flyer Hardside Carry-On

8.–30. Preis im Wert von Fr. 180.–

Mammut-Wanderrucksack Lithium Zip, gefüllt mit feinen Hero-Produkten

31.–50. Preis im Wert von Fr. 19.–

Schweizer Käsemesser Victorinox SCM/VX

Mitmachen und gewinnen

Per Telefon: 0901 240 340 (Fr. 1.–/Anruf)
Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Ihren Namen und Ihre Adresse nach dem Signalton.

Per SMS: Nachricht mit VOLGW und Lösungsbuchstabe (z. B. VOLGWA), danach Leerzeichen und Name und Adresse an **4636** (Fr. 1.–/SMS).

Per Post: Lösungsbuchstaben auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, «Hero», Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 27. April bis 21. Mai 2020.

Die Mitarbeitenden von Hero und der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Zeigen Sie Karies die Zähne!



elmex Es gibt nichts Besseres für Ihre Zähne.




SOFORT GUT GESCHÜTZT

mit dem **Nr. 1 Sonnenschutz der Schweiz***



**GEMEINSAM
GEGEN HAUTKREBS**
prosuncare.ch

 **krebsliga**

empfiehlt:
• Schatten aufsuchen
• Kleidung tragen
• Richtig eincremen

* Quelle: Nielsen, Market Track, Sonnenschutz, Umsatz, Total Schweiz inklusive Tessin, MAT KW40/2019

NIVEA.ch

RÄTSELN UND GEWINNEN!

Chiligrüß	Nachbildung	Lehrstuhl, Lehramt	engl.: rennen	Abk.: Idaho	Saftpresse	Autokz. Appenz. Ausser-rhoden	Mineral, Pechkohle		US-Bundesstaat		ital. Winterkurort: San ...	Filtergeräte
↙	↘	↘	↘	↘	↘	↘	Bildseite e. Münze	↘	↘	↘	↘	↘
männl. Angehöriger		7					Staat in Afrika		Blumenkranz auf Hawaii		9	
Kassenzettel				auf der Stelle bleiben		Tessiner Hartwurst	↘					
engl.: falls			polit. Gemeinwesen		11			Präteritum von weben (1. Pers.)				
Balste						lecker	Roman von Stephen King (dt.)	eine der Gezeiten		Urteil, Gutdünken		
↙	3		Wald- und Gartenfrucht							2		durchgekocht
Musikträger Mz.	brasil. Slum		Mitternachtsmessen		Gletscherrest im Meer							
rauchiger Tessiner Käse				1			Stadt am Ausfluss der Reuss		Abk.: Milliampère			
Flächenmass Mz.					Lebensmittel Mz.	antikes Zupfinstrument				5		
Teil der ungar. Hauptstadt	überlegt, durchdacht		Wortteil: heraus (griech.)			klarer Denker		dt. Schnellzug	Schneegleitbretter		dehnbares Gewebe	
↙			Frauenfelder Brühwurst							8		
Küchenkraut			6									
↙				ital. Tomatensauce		Bündner Hochebene						
Kirchenabschluss	begeisterter Anhänger		glänzendes Atlasgewebe					ich will es haben: ... her!		persönl. Fürwort (4. Fall)		
Spielstein beim Schach		10				engl.: nein	Sandstein					
↙			Walliser Kräutlerlikör						kurzer engl. Gruss			
zeitl. Verzögerung (engl.)			klangvoll tönend				Geldinstitut			4		

IHR GEWINN

Gewinnen Sie eines von drei Kuhn Rikon Montreux Sets silber im Wert von je Fr. 359.-.

Die in der Schweiz hergestellte Kochgeschirrlinie Montreux aus hochwertigem Edelstahl eignet sich für den Einsatz auf allen Herdarten und ist in jeder Küche einsetzbar. Die ergonomisch geformten Edelstahl-Kaltgriffe sind hitzebeständig und backofentauglich. So lässt sich Fleisch auch im Kochtopf scharf anbraten und danach im Ofen niedergaren oder fertig garen. Weitere Infos unter www.kuhnriikon.com



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

- Per Telefon:** 0901 260 360 (Fr. 1.-/Anruf)
Sprechen Sie das Lösungswort, Ihren Namen und Ihre Adresse nach dem Signalton.
- Per SMS:** Nachricht mit VOLGK, danach Leerzeichen und Lösungswort, Leerzeichen und Name/Adresse an 4636 (Fr. 1.-/SMS).
- Per Post:** Lösungswort auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur
- Online:** www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 27. April bis 21. Mai 2020.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Volg-Gruppe sind nicht teilnahmeberechtigt.

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 11.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

WIE SAGT MAN WO?

Bienenhonig



im Prättigau
Immihung

im Bündnerland
Biinahonig

im Appenzell
limehung

in Romanischbünden
il mel d'avieuls

im Muotathal
Biiligung

im Zürichbiet
Imbeligung

im Kanton Bern
Beieligung

im Wallis
Bijihunig

VORSCHAU «ÖISE LADE» JUNI



Ran an den Grillrost!
Von Fleisch-Spiessli
bis Gemüse-Schiffli:
köstliche Grilladen
und kreative Beilagen.



Flammkuchen
Feuer und Flamme
für die Elsässer
Spezialität und die
famosen Variationen.

IMPRESSUM Herausgeber Volg Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur **Gesamtverantwortung** Tamara Scheibli, Leiterin Volg Kommunikation/Werbung **Publizistische Gesamtleitung** Christina Sedens, Volg Kommunikation/Werbung **Konzept, Redaktion, Gestaltung** Medienart AG, 5000 Aarau, www.medienart.ch **Erscheinungsweise** 12 mal pro Jahr **Auflage** 800 000 Exemplare **Druck** Swissprinters AG, Zofingen **Kontakt** Tel. 058 433 55 04, oeise.lade@volg.ch, www.volg.ch



🇨🇭 Gedruckt in der Schweiz auf Schweizer Papier

Heimat ist unser Bier.

In unserem Land braut sich einiges zusammen – im wahrsten Sinn des Wortes. Denn wie jede Region einzigartig ist, weiss sie einzigartige Biere zu brauen. Und weil Volg der Schweiz und ihren Produzenten aus Überzeugung die Stange hält, ist Schweizer Bier immer unser Bier. Welches ist Ihr Bier? Entdecken Sie Bierspezialitäten von der Ostschweiz bis in die Westschweiz, gebraut in Berg und Tal – erhältlich direkt vor Ihrer Haustür im Volg im Dorf.
www.volg.ch



Nicht jedes Bier ist in jeder Verkaufsstelle erhältlich.

LINDOR. MEIN KLEINER GLÜCKSMOMENT

zum Verschenken

Merci



LINDOR Kugeln
Milch 200g, CHF 7.95 statt 10.20 CHF

*Volg Aktionsdauer: 27.4.-3.5.2020



Wann immer und wo immer Sie LINDOR
geniessen, es ist ein magischer Moment.
Unendlich zartschmelzend.

Von den Lindt Maitres Chocolatiers.

