

JUNI 2020

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

FLAMMKUCHEN

Hauchdünn - grossartig vielseitig

GEWINNSPIEL

Jetzt mit dem «Volg Treffer»
tolle Preise gewinnen



FÜRIO, SO FEIN!

Gabelfreuden vom Grill mit finessenreichen Begleitern

Volg
frisch und fröhlich



MASTERS OF PASTA

Koche
MEISTERHAFT



NEU
BEI
VOLG



**VOLLKORN.
VOLLGUT.**

- 100% Vollkornweizen
- Gewohnte Barilla Qualität
- Reich an Ballaststoffen

INHALT



12

Öisi Chuchi
Feuerwerk der Aromen:
Köstliches vom Grill



43

Öisi Chuchi
Flammkuchen aufs
Feinste variiert



34

Feins vom Dorf
Geissenkäse: Geheimtipp
aus dem Prättigau



59

Öisi Deko
Windlichter ganz einfach
selber machen

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Dass Sie jederzeit gern im Volg einkaufen und Sie mit Ihrem Dorfladen glücklich sind, hoffen und wünschen wir uns. Während der nächsten Wochen wollen wir Ihnen mit dem «Volg Treffer» noch etwas mehr Einkaufsglück schenken: Ab dem 25. Mai 2020 erhalten Sie für jeden Einkauf über 10 Franken ein «Volg Treffer»-Los und können damit attraktive Sofort- und Wochenpreise sowie einen tollen Hauptpreis gewinnen. Weitere Informationen dazu erhalten Sie auf Seite 24. Für Glücksmomente sorgt im Sommer auch der Genuss unter freiem Himmel. Beim Grillieren mit Gutem vom Rost und passenden Beilagen lässt sich die warme Jahreszeit immer wieder aufs Neue kulinarisch geniessen. Eine bunte Mischung an feinen Ideen finden Sie in «Öisi Chuchi» ab Seite 12.

Ich wünsche Ihnen viel Glück beim «Volg Treffer», gute Glut und viel Freude mit dieser «Öise Lade»-Ausgabe.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 12 **ÖISI CHUCHI**
Heiss Geliebtes vom Grill
- 24 **VOLG TREFFER**
Mitmachen und gewinnen
- 26 **SAISON FÜR ...**
Melonen
- 29 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 31 **TRAUMPAAR**
Käse & Wein des Monats
- 33 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 34 **FEINS VOM DORF**
Ziegenkäse aus St. Antönien
- 37 **NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren
- 40 **ÖISE FAVORIT**
Brotteilet mit Hiestand
- 43 **ÖISI CHUCHI**
Für Flammkuchen entbrannt
- 52 **TYPISCH SCHWEIZ,**
TYPISCH VOLG
Schlangenbrot aus Volketswil ZH
- 55 **ÖISI MARKE**
Volg Cornets sind spitze!
- 56 **ÖISES DORF**
Schangnau: Vieh auf Sumpftour
- 59 **ÖISI DEKO**
Windlicht für den Garten
- 61 **ÖISE GARTE**
Balkonteich und Rosenzauber
- 65 **POTZBLITZ**
Velo putzen
- 66 **ÖISE FAVORIT**
Urchiges Feldschlösschen Bier
- 68 **NATURENA**
Kräutergarten im Fricktal
- 69 **NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im Juli
- 71 **VOLG-KOCHKURSE**
Zusammen kochen ist Trend
- 72 **LESERREZEPT**
Aprikosenkuchen
- 75 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Hiestand
- 77 **KREUZWORTRÄTSEL**
Gewinnen mit Bamix
- 78 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon
Vorschau
Impressum

CHUCHICHÄSCHTLI

DE GRÜN DUUME

Tschüss und hoi zäme



Der Johannistag, also der 24. Juni, gilt bei Gärtnernden und Geniessenden gleichermassen als Stichtag. Zum einen gilt es, Spargeln und Rhabarber zu verabschieden. Denn beide brauchen Zeit, um neue Energie zu tanken, damit sie im nächsten Frühling wieder unser Speiserepertoire bereichern können. Zum andern können die Johannisbeeren am Johannistag willkommen geheissen, sprich geerntet, werden, was ihnen übrigens auch den bedeutungsvollen Namen beschert hat. Im Tessin wiederum stehen der 24. Juni und die Nacht davor, die sogenannte Johannisnacht, ganz im Zeichen der Baumnussernte. Familien und Freunde treffen sich jeweils, um die noch grünen Baumnüsse ab- und zusammenzulesen. Daraus entsteht dann nach Rezepten, die von Generation zu Generation überliefert worden sind, der traditionelle Tessiner Nusslikör, genannt Nocino alias Ratafiä.



JETZT ENTDECKEN

SAY CHEESE!

Wenn der Schweizer einen Burger macht, ist er – Nationalstolz verpflichtet – aus Käse! Der Bio Bratkäse Burger Barbecue des Ostschweizer Traditionsunternehmens Züger wird aus Schweizer Bio-Milch hergestellt und basiert auf dem indischen Paneerkäse, da dieser bei Hitze top in Form bleibt. Der Käse wird fein gehackt, mit Marinade und Gewürzen vermischt und dann zum Patty gepresst. Mit 24 Prozent Protein und nur 3 Prozent Kohlenhydraten ohne Zugabe von Zucker, Konservierungs- und Farbstoffen machen die inneren Werte Ernährungsbewussten genauso Freude wie der Geschmack. Braten oder grillieren, anrichten, geniessen. Entdecken Sie den wahren Cheeseburger noch heute.

98%

der Hauptfleischarten Kalb, Rind, Schwein und Geflügel im Volg stammen aus einheimischer Produktion. Damit verfügt Volg über den höchsten Anteil Schweizer Fleisch im Detailhandel. Sei es Grillfleisch, ein Saftplätzli, Chicken-Nuggets für die Kids oder ein Aufschnitt fürs kalte Plättli: Wer Schweizer Fleisch wählt, handelt nachhaltig und fördert die artgerechte Haltung von Schweizer Tieren, die strengeren Auflagen und Kontrollen unterliegt als im benachbarten Ausland.



MOSCATO MIRADA
VALENCIA

Sommerwein, olé!

Ein Weisswein, der garantiert für gute Sommerlaune sorgt? Nichts wie her mit dem Moscato Mirada Valencia DO! Schon die Flasche macht mit ihrer auffälligen Optik in fröhlichen Farben Stimmung. Der hellgelbe Spanier hält am Gaumen, was er optisch verspricht: Perlend, angenehm süsslich und mit blumigen Noten, weich und füllig eröffnet er den Aperitif gekonnt, passt aber auch gut zu Tapas, Käse und Fruchtdesserts. Für die renommierte Schweizer Weinautorin Chandra Kurt: «Prickelnd, bunt, exotisch vom ersten bis zum letzten Schluck.» Sie verleiht ihm im «Weinseller 2020» hervorragende 17,5 Punkte, was ihm die «Weinseller Medaille d'Or» einbringt. Man serviert ihn bei sechs bis acht Grad Trinktemperatur. Und für weniger als zehn Franken ist er erst noch ein echtes Sommerparty-Schnäppchen. **75 cl, Fr. 9.50**



HOLUNDERBLÜTEN

Vom richtigen Zeitpunkt

Wer jetzt am Waldrand entlang spaziert, wird mit honigsüßem Duft verwöhnt: Der Holunder steht in voller Blüte. Die grossen weissen Blüten dolden des schwarzen Holunders lassen sich bekanntlich zu Köstlichkeiten verarbeiten wie zum Beispiel Sirup, Konfi oder ausgebackenen Kuchlein. Der beste Zeitpunkt zum Sammeln ist der Vormittag, nachdem der Morgentau verdunstet ist. Nur trockene Blüten sammeln, da sonst der Gelee gern schimmelt. Am besten wird eine Rosenschere verwendet, um die Dolden mit den vollständig geöffneten Blüten abzuschneiden. Das Sammelgut in einen luftigen Korb legen, um es nach Hause zu transportieren.

DUFTDEKO FÜRS GARTENFEST

Kräuter im Topf sind eine sinnige und stimmige Tischdeko fürs Gartenfest. Sie sehen toll aus und duften auch so. Werden sie zwischen Tellern und Platten platziert, können sich die Gäste zudem nach Belieben von den Pflänzchen selber bedienen und ihr Essen individuell aromatisieren. Für mediterrane Noten, die wunderbar zu Grilladen und sommerlichen Gerichten passen, eignen sich beispielsweise Basilikum, Rosmarin, Oregano, Salbei und glattblättrige Petersilie. Auch Chili im Töpfchen eignet sich bestens als Deko und Würze.





Die Kraft der Natur

SCHLUCK FÜR SCHLUCK ZURÜCK ZUR NATUR.

100% natürlich
0% künstliche Zusätze
beste Qualität



CHUCHICHÄSCHTLI

EN GUETE

Aber bitte mit Sauce!

Die beliebten Traiteursaucen von Bufis sind wieder da! Zum Dippen von Chips, Nachos und Gemüse, zu Pommes frites und Grilladen ... Mmmh! Da darf es gern «es bitzeli meh sii». Wie wäre es mit «King Spicy», einer angenehm würzig-scharfen Allrounder-Sauce mit Senf, einem Hauch Curry und Kräuteraroma? «King Spicy» enthält keine Konservierungsstoffe, ist glutenfrei und erfreut auch die Veganer in der Tischrunde. Sie finden die Bufis Saucen in diversen Geschmacksrichtungen (je nach Angebot in Ihrem Volg) im Kühler beim Gemüse.



AUSFLUGSTIPP

STANSERHORN

Die Cabrio-Seilbahn im Kanton Nidwalden mit offenem Oberdeck ist die erste und weltweit einzige ihrer Art. Frisch wie die Bergluft auf der Fahrt aufs Stanserhorn ist der Wind, der durch die Küche im Drehrestaurant Rondorama auf dem Gipfel weht. Seit dieser Saison landen vorwiegend Zutaten aus dem heimischen Alpenraum, wenn immer möglich aus Ob- und Nidwalden, in den Kochtöpfen und Pfannen. Was darf es sein: eine Hollandaise mit Engelberger Bio-Alpenkräutern, ein Lachsfilet aus dem Misox oder Kernser Teigwaren, Stanser Rahm und Unterwaldner Käse in der Hausspezialität Äplermagronen? Auch die Weinkarte des «Rondorama» enthält ausschliesslich Schweizer Weine - vorwiegend aus der Innerschweiz. Appetit bekommen? Dann nichts wie los - die Saison dauert bis zum 29. November 2020. Aktuelle Informationen auf www.cabrio.ch.

BLUMENKOHL

RÜBIS & STÜBIS

Ab Mai gibt es wieder einheimischen Blumenkohl. Wer das Gemüse voll und ganz auskosten will - was sich übrigens sehr empfiehlt -, wirft die Blätter nicht weg, sondern putzt sie gründlich und zaubert daraus einen Gratin, eine Suppe oder ein Curry. Blumenkohlblätter schmecken aromatischer als die Röschen selbst und sind auch reicher an Vitaminen und Mineralstoffen. Besonders hoch ist der natürliche Gehalt an Vitamin K, das für den Aufbau der Knochen wichtig ist.





Pralinato



Es zählen die
INNEREN
Werte!

IN AKTION

vom 01. 06. – 07. 06. 2020



CHUCHICHÄSCHTLI



«Wenn
im Juni
Nordwind
weht,
das Korn
zur Ernte
trefflich
steht.»

Bauernregel



GRILLIEREN? ABER SICHER!

Hygiene ist auch beim Grillieren wichtig, damit der Grillplausch in guter Erinnerung bleibt und danach keine bösen gesundheitlichen Überraschungen bereithält. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat dafür ein paar gute Tipps zusammengestellt:

- Nach dem Hantieren mit rohem Fleisch, Hände waschen. Wenn kein Wasser vorhanden ist, Reinigungstücher oder Servietten verwenden. Auch Messer, Gabeln und Grillbesteck reinigen.
- Nach dem Berühren von mariniertem rohem Fleisch die Finger nicht ablecken oder heruntergetropfte Marinade für kalte Saucen verwenden.
- Hamburger und Pouletfleisch vollständig durchbraten, sodass sie im Kern keine roten Stellen mehr aufweisen. Bratwürste müssen im Innern heiss sein, sonst nachbraten.
- Schneidebretter, Messer, Teller und Platten, die mit rohem Fleisch in Kontakt gekommen sind, nie für fertige Grilladen verwenden.

Ausführliche Informationen unter
www.sichergenieten.ch



11

Würste in vier feinen Geschmacksrichtungen stecken im Grillmix Allegria. Da ist es sozusagen Wurst, wie gross der Hunger ist und wenn die ganze Familie mitbrätelt. Der Grillmix Allegria enthält je drei Gallus-Schüblig, St. Galler Bratwürste und Käse-Würstli sowie zwei Curry-Würste. Jede Wurst für sich ein Volltreffer im Geschmack und perfekt für den Grillabend mit der Familie oder ein paar Freunden.

Anzeige

CAFÉ DE PARIS
MEHR ALS EINE FLEISCHBEILAGE

Erhältlich in allen Volg-Filialen und im Online-Shop.

GEWINNE 5'550 SOFORTPREISE

UND 5 X DEINEN TRAUMGARTEN



Gesponsert von

 Pfister



**SCAN
& WIN**

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

* FUSETEA Lemon & Lemongrass 0.5 L PET und FUSETEA Peach & Hibiscus 0.5 L PET in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

CHUCHICHÄSCHTLI

WETTBEWERB
AUF SEITE 75

7

AUF EINEN STREICH

Der knusprige Bürlichnebel von Hiestand ist wie geschaffen für die «Brotteilet» nach bester Schweizer Tradition. Wie alle Hiestand-Charakterbrote enthält er ausnahmslos natürliche Zutaten, etwa IP-Suisse-Mehl. Der Teig für wird sorgfältig geknetet, lange Zeit in Ruhe gelassen und im Steinofen gebacken. Zudem steckt auch im Bürlichnebel «H67 Mutterteig» und noch vieles mehr, was unser «täglich' Brot» fürs leibliche Wohl so wertvoll macht. Jedes der sieben Bürli ist pur ein Genuss oder als Einklemmtes, belegt mit allem, was schmeckt.



Heiss geliebte Spiessgesellen

Grillspiessli lieben alle, da sie je nach Gusto zusammengestellt werden können. Inspirationen für gelungene Kombinationen finden Sie ab Seite 12. Mit folgenden Tipps werden Ihre Spiessli perfekt:

- Holzspiessli mindestens 30 Minuten in Wasser einlegen. So verbrennen sie weniger schnell. Das Wasser verdampft beim Erhitzen, das Fleisch bleibt schön saftig und lässt sich nach dem Grillieren gut vom Spiessli schieben.
- Beim Kombinieren der Zutaten auf ähnliche Gartemperaturen und -zeiten achten. Mageres Fleisch braucht zum Beispiel weniger lang als rohe Kartoffeln und verträgt zudem grössere Hitze. Zutaten in ähnlich grosse, mundgerechte Bissen schneiden.
- Marinierte Spiessli vor dem Grillieren abtupfen.
- Holzspiessli an beiden Enden circa drei Zentimeter frei lassen, damit sie beim Grillieren gut gewendet werden können.

Anzeige

LA DOLCE VITA

Ein kraftvoller Italiener, der als herrlicher Begleiter zu mediterranen Gerichten begeistert. Oder einfach so, aus Freude am Geniessen.



Primitivo.



Fleisch, Grilladen, Käse und Pizza.



Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Aussergewöhnlich fruchtig und charmant. Schöne Struktur mit grosszügiger Fülle.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



GRILLIEREN FREUDEEFUNKEN



DURSTLÖSCHER

Simple «Hahnenburger» oder stilles Mineralwasser wird mit Minze, Zitronenscheiben und Eiswürfeln zum coolen Drink.

MAISKOLBEN MIT CHILI-ZITRONENBUTTER
Die Chili-Zitronenbutter gibt den Maiskolben eine feurige Note. Bestreut mit Popcorn ein echter Knaller!

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

Lange Tage, laue Nächte: Das riecht nach Grill!
Feiern Sie die schönste Zeit des Jahres mit Heissgeliebtem vom Feuer -
Freudefunken im Familienkreis oder beim Tête-à-Tête.

Mach mich
wie die

SCHWEIZER

Love,

THOMY

THOMY Tartare Sauce*
(350 ml)



THOMY Curry Sauce*
(350 ml)



THOMY Knobli Sauce
(350 ml)



THOMY Cocktail Sauce
(350 ml)



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

PIKANTE WÜRSTE MIT BLUMENKOHLSALAT

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

- 1 dl Apfelessig
- 1 dl kalt gepresstes Sonnenblumenöl
- 4 EL Peterli, gehackt
- 1 kleiner Blumenkohl, an der Röstiraffel gerieben
- ½ Salatgurke, in feinen Scheiben
- 4 EL Haselnüsse, grob gehackt
- Salz, Pfeffer
- 12 Würste, z. B. Grill-Argentinos oder Schweinswürstchen (z. B. Schweins-Mini-Salsiccia)
- Wenig Himbeeren

1. Essig und Öl verrühren, Peterli beifügen, würzen. Blumenkohl, Gurke und Haselnüsse mit der Sauce mischen, würzen.

2. Grillieren: Würste über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) rundum 5–8 Minuten grillieren. Mit dem Blumenkohlsalat servieren, mit Himbeeren garnieren.



ÖISE TIPP



Feurige Argentinier:
Argentinos
6 Stück, 240 g

Passen auch perfekt:
unsere Monatspezialitäten im
Juni, mariniert und grillfertig



Asiatish oder pfeffrig? Voilà:
Poulet-Spiesse Asia-Style
5 Stück
Schweinssteak Pfeffer
2 Stück

**JETZT
PROFITIEREN.
ISN'T THAT
WONDERFUL.**

**4 X 33 CL FÜR
CHF 7.60
STATT CHF 9.50**

GÜLTIG VOM 1.-7.6.2020
SOMERSBY BLUEBERRY
IST IN KLEINEREN
VERKAUFSTELLEN EVTL.
NICHT ERHÄLTlich.

NEU



SOMERSBY

SCHWEINSSPIESSLI MIT WASSERMELONENSALAT

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
4 Holzspiesse

WASSERMELONENSALAT

- 400 g Wassermelone,** in Würfeln
- 1 Bund Bundzwiebeln,** in feinen Ringen oder Zwiebeln in Streifen
- 1 EL flüssiger Honig**
- 4 EL Apfelessig**
- Salz, Pfeffer**

SCHWEINSSPIESSLI

- 600 g Schweinsnierstück,** in ca. 2 × 2 cm grossen Würfeln
- 2 EL Olivenöl**
- 1 TL Paprika**
- Salz, Pfeffer**

- 1. Melonensalat:** Melonenwürfel mit den restlichen Zutaten mischen, würzen.
- 2. Grillspießli:** Fleisch mit Öl mischen, würzen. An die Holzspießli stecken.
- 3. Grillieren:** Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) rundum 5–8 Minuten.



ÖISE WITTIPP

Salvagnin AOC Vaud,
Feu Sacré, Schweiz,
75 cl
Ein Rotwein, der perfekt zu Sommergerichten passt und auch leicht gekühlt prima schmeckt.



KNOBLAUCH-GRILLBAGUETTE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
Alufolie

- 250 g weiche Butter**
- 3 Knoblauchzehen,** gepresst
- 1 Bund Peterli,** gehackt
- Salz, Pfeffer**
- 2 Zwirbelbrote,** eingeschnitten
- 1 rote Peperoni,** in Streifen
- 8 Bratspecktranchen,** in groben Stücken
- 100 g Halbhartkäse,** z. B. Tilsiter, in Scheiben

- 1. Butter** mit Knoblauch und Peterli mischen, würzen, Broteinschnitte damit bestreichen. In $\frac{1}{3}$ der Einschnitte die Peperonistreifen, in $\frac{1}{3}$ die Speckstücke und

- in $\frac{1}{3}$ die Käsescheiben verteilen. Brot auf ein Stück Alufolie legen.
- 2. Grillieren:** Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) zugedeckt 5–8 Minuten knusprig grillieren.

ÖISE TIPP



Auch fein als Grillbaguette:
Steinofen-Zwirbelbrot
dunkel 370 g



« Beste Qualität für den perfekten Grillsommer »

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



Schweins-Filet Medaillon
mit Speck



Rinds-Hohrücken Steak
mariniert

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



RINDS-HAMBURGER

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

HONIGZWIEBELN

- 4 **Zwiebeln**, in feinen Streifen
- 2 dl **Weissweinessig**
- 6 EL **Honig**
- 2 **Thymianzweige**, abgezupft
- Salz, Pfeffer**

BURGER

- 4 **XL-Rindsburger**
Salz, Pfeffer
- 4 **Scheiben Säntis**
Bergkäse
- 4 **XL-Hamburger-Buns**, halbiert
- 4 EL **Ketchup**
- Wenig Rucola**

3. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200°C) 4-5 Minuten grillieren. Käsescheiben auf die Burger legen, 1 weitere Minute auf dem Grill lassen. Buns auf der Schnittfläche ebenfalls kurz anrösten. Brötchenböden mit Ketchup bestreichen, Honigzwiebeln daraufgeben. Mit je einem Patty und Rucola belegen, Deckel darauflegen.



1. Honigzwiebeln: Zwiebeln zusammen mit Essig, Honig und Thymian 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, würzen.
2. Burger: Patties würzen.

FETA UND TOMATEN IM ALU-SCHIFFCHEN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
Starke Alufolie, zu 4 Schiffchen geformt

- 8 **Tomaten**, in Scheiben
- 400 g **Feta**, in Scheiben
- 4 **Rosmarinzweige**
- 4 **Thymianzweige**
- 4 EL **Olivensöl**
- 1 EL **Paprika**
Salz, Pfeffer

- 2 EL **flüssiger Honig**
- Wenig Basilikumblätter**

1. Tomatenscheiben abwechselungsweise mit Feta in die Alu-Schiffchen verteilen. Kräuterzweige dazugeben, mit Öl beträufeln, würzen.
2. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200°C) 10-12 Minuten garen. Mit Honig und Basilikum garnieren.



**NEU
BEI VOLG**



AUF ALLE CANTADOU SORTEN*
15%
2.70 STATT 3.20 IN IHRER
VOLG VERKAUFSTELLE
(26.05. – 31.05.2020)



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



CANTADOU – GENUSS, AUF DEN SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN.
SIE SUCHEN INSPIRATION? CANTADOU.CH

AUBERGINEN MIT JOGURTSAUCE

FÜR 4 Personen als Beilage
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

AUBERGINEN

- 4 Auberginen, längs halbiert
- ½ dl Olivenöl
- 2 EL Currypulver
- Salz, Pfeffer

JOGURTSAUCE

- 500 g Jogurt nature
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Zitrone, heiss abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale, Saft ausgepresst
- 1 Bund Minze, grob gehackt
- Salz, Pfeffer
- 100 g Cherrytomaten, geviertelt
- 2 EL Pfefferminze, Blätter abgezupft
- Wenig Olivenöl

1. Auberginen: Auberginen auf der Schnittseite mehrmals mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen, würzen.
2. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200°C) unter gelegentlichem Wenden 8-10 Minuten grillieren.
3. Jogurtsauce: Jogurt mit den restlichen Zutaten mischen, würzen.
4. Fertigstellen: Auberginen anrichten, mit Jogurtsauce, Cherrytomaten, Minze und Öl garnieren.



LAMM MIT GRÜNEM MUHAMMARA

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

GRÜNES MUHAMMARA

- 300 g tiefgekühlte Erbsen
- 2 dl Olivenöl
- 100 g geschälte Mandeln, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Zitrone, heiss abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale, Saft
- ½ Bund Pfefferminze, gehackt
- Salz, Pfeffer

LAMM

- 2 Lammierstücke, je ca. 300 g
- 2 EL Olivenöl
- ½ Bund Rosmarin, gehackt
- Salz, Pfeffer

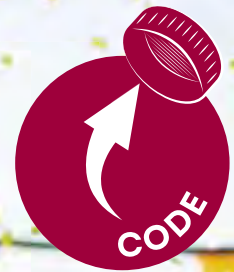
1. Grünes Muhammara: Erbsen 3-4 Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren, abgiessen. Erbsen mit allen weiteren Zutaten mischen, fein pürieren, würzen.
2. Lamm: Fleisch mit Öl bestreichen und mit Rosmarin bestreuen.
3. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200°C) beidseitig je 4-6 Minuten grillieren. Vor dem Tranchieren 2-3 Minuten ruhen lassen. Mit dem grünem Muhammara servieren.

ÖISE TIPP

Muhammara ist ursprünglich ein roter Peperoni-Baumnußdip aus der libanesischen Küche.

WIN *Festival Tickets*

#LIPTONICED



Lipton

LIVE ALIVE



POULETBRUST MIT CHIMICHURRI

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

CHIMICHURRI

- 1 **Zwiebel**, gehackt
- 2 **Knoblauchzehen**, gehackt
- 1 **Bund Peterli**, gehackt
- 1 **Bund Thymian**, Blättchen abgezupft
- 1 **EL roter Peperoncino**, fein gehackt
- 1 **dl Apfelessig**
- 1 **dl Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**

POULETBRUST

- 4 **Pouletbrüstli**, Schmetterlingsschnitt geschnitten, geklopft
- 2 **EL Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**

1. Chimichurri: Alle Zutaten mischen, würzen.
2. Pouletbrust: Poulet mit Öl bepinseln, würzen.
3. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) unter gelegentlichem Wenden ca. 6 Minuten grillieren. Chimichurri dazu servieren.

ÖISE TIPP

Grillierte oder im Ofen gebackene Cherrytomaten am Zweig dazu servieren.

VOM POULETBRÜSTLI ZUM SCHMETTERLING



Pouletbrüstli in der Mitte ein-, aber nicht ganz durchschneiden.



Pouletbrüstli aufklappen.



Zwischen Klarsichtfolie etwas flach klopfen.



MAISKOLBEN MIT CHILI-ZITRONENBUTTER

FÜR 4 Personen als Beilage
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

- 100 g **weiche Butter**
- 1 **Peperoncino**, entkernt, gehackt
- 1 **Zitrone**, heiss abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale
- ½ **Bund Peterli**, gehackt
- Salz, Pfeffer**
- 4 **gekochte Maiskolben**
- 20 g **Popcorn**
- 1 **Zitrone**, in Schnitzen

1. Butter mit Peperoncino, Zitronenschale und Peterli verrühren, würzen. Maiskolben rundum mit der Butter einreiben.
2. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) rundum 5–8 Minuten grillieren. Popcorn über die Maiskolben verteilen und mit Zitronenschnitzen garnieren.



Ihr Einkauf – ein «Volg Treffer»

**Einkaufen und gewinnen: Im Juni* ist in allen Volg-Läden der
«Volg Treffer» im Spiel, bei dem Sie viele tolle Preise gewinnen können.**

Jetzt ist der Einkauf in allen über 580 Volg-Läden ein Glücksmoment mehr wert! Ab 25. Mai 2020 erhalten Sie an der Kasse für jeden Einkauf ab Fr. 10.– ein «Volg Treffer»-Los. Jedes Los enthält einen Sofortgewinn oder eine Gewinnchance auf weitere attraktive Preise. Was steckt wohl in Ihrem Los? Einer von rund einer Million Sofortpreisen wie Erfrischungsgetränke, süsse Knabberereien und herzhaftes Snacks, Teigwaren, unsere «Nationalwurst», Joghurts, Eier und vieles mehr ... Dann können Sie

Ihren Sofortpreis direkt an der Kasse in Ihrem Volg einlösen und den Gewinn geniessen oder mit nach Hause nehmen.

JEDES LOS EINE GEWINNCHANCE

Keinen Sofortpreis gewonnen? Dann heisst es: Nicht den Kopf hängen lassen. Denn jedes «Volg Treffer»-Los berechtigt zur Teilnahme an der Verlosung von vielen attraktiven Wochenpreisen sowie einem sensationellen Hauptpreis. Unter den Wochenpreisen befinden sich ein E-Bike, eine Küchen-

maschine, weitere praktische Haushaltsgeräte und Einkaufsgutscheine. Sensationell ist der «Volg Treffer»-Hauptgewinn: Der Gewinner des Hauptpreises wird stolzer Besitzer eines brandneuen Hyundai Kona Hybrid im Wert von Fr. 40 000.–!

Mehr Informationen: www.volgtreffer.ch

Wir wünschen Ihnen noch mehr Freude beim Einkaufen im Volg und viel Glück!

*Solange Vorrat

Sensationeller Hauptpreis



Der Gewinner des Hauptpreises fährt mit Stil und Hybrid
 1x Hyundai Kona Hybrid 1.6 GDi DCT Vertex
 im Wert von Fr. 40 000.-

Attraktive Sofortpreise

So viel Feines steckt in den Sofortgewinnen!

Freuen Sie sich auf Snacks, Löffeln, Kochen, Bräteln, Trinken, Knabbern ...



EiCo
Schweizer Picknikeier



Malbuner
Pocket Sandwich



Lindt
Nociolatte Riegel



Lattesso
Macchiato



Knoppers
NussRiegel



Hilcona
Kartoffelsalat



Hirz
Jogurt Thurgauer Erdbeeren



Emmi
Jogurtpur Aprikose



Bschüssig
Hörnli grob



Andros
Orangensaft



Agri Natura
Cervelas



Airwaves
Menthol & Eucalyptus



Volvic
Grüntee Minze



Volvic
Mineralwasser



Ramseier
Huus-Tee Minze



Zweifel
Nuss-Biber



Frisco
Rakete



Hero
Jam Jam Aprikose



V6 Oral-B
Spearmint



Züger
Mozzarella



Wernli
Wiener Waffel



Hug Dar-Vida
Paprika Snack

SAISON FÜR ...

MELONEN

Melonen schmecken nach Sommer. Die kugelrunden, farbenfrohen Riesenbeeren sind erfrischende Durstlöcher und überdies perfekt geeignet für süsse und pikante Köstlichkeiten.



MELONEN- ZITRONEN-GELEE

1 Charentais-Melone in Würfel schneiden, mit Saft von 1 Zitrone, 200 g Gelierzucker und einigen Pfefferminzblättern aufkochen, ca. 3 Min. sprudelnd kochen, heiss in Konfitürengläser abfüllen.



MELONEN-HIMBEER- JOGURT- STÄNGEL-GLACÉ

1 Galia- oder Charentais-Melone mit 300 g griechischem Jogurt nature, 250 g Himbeeren und 150 g Puderzucker pürieren. Masse in Glacéstängeli-Formen füllen, mind. 4 Std. gefrieren.



MELONENSALAT MIT GRILLKÄSE

2 Honigmelonen in Schnitzen mit 1 gehacktem Peperoncino und 4 EL Oliven auf Teller verteilen. Essig und Öl darüberträufeln, salzen. Grillkäse braten, in Würfel schneiden und dazu servieren.



MELONEN- GURKEN-BOWLE

3 dl Citro mit 7,5 dl Prosecco, 150 g Wassermelonen in Würfeln und ½ Gurke in feinen Scheiben in eine Schüssel geben, auf Gläser verteilen und einige zerdrückte Pfefferkörner darüberstreuen.



FÜR FILMREIFE MOMENTE

m&m's



Sie sagen DANKE!

Was für eine Wertschätzung und zusätzliche Motivation für unsere Mitarbeitenden! Auf verschiedenen Wegen – in den Volg-Läden, per Post oder per E-Mail – erreichten uns in den letzten Wochen immer wieder zahlreiche herzliche Dankesworte und -gesten von Kundinnen und Kunden, die sich bei den Volg-Mitarbeitenden im Allgemeinen oder einem Team eines bestimmten Volg-Ladens für die grossartigen Leistungen in dieser herausfordernden Zeit bedankten. Im Namen aller Mitarbeitenden unsererseits ein grosses Dankeschön dafür an Sie! Wir sind für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch im Volg.



VOLG NATURENA SINNESPFAD

Für Entdecker mit Scharfsinn

Wer für die Sommerferien oder an einem Wochenende eine Ausflugs-idee in der Natur für die ganze Familie sucht, ist auf einem der Sinnespfade, die zu jeder der fünf Erlebniswelten von Volg NATURENA gehören, goldrichtig. Frisch im letzten Herbst eröffnet wurde der Sinnespfad im Berner Seeland. In Ins erwarten Klein und Gross auf vier Kilometern acht Erlebnisstationen, um die Sinne zu schärfen:

Materialien erraten, Düfte erkennen oder auf Holz eine Melodie spielen. Es gibt einiges zu entdecken und viel Spannendes über die Natur zu erfahren! Wir wünschen viel Spass. Mehr Informationen: www.naturena.ch



VOLG MINIATUR

Wie in seinem Wohnort Oberweningen (ZH) darf ein Volg in einem typischen Voralpendorf wie Blausee (BE) nicht fehlen, findet «Öise Lade»-Leser und Volg-Kunde Hans Heinrich Doebeli. Deshalb hat er in seinem Modelldorf, das dem Berner Oberländer Bahnhof Blausee nachempfunden ist, einen Volg-Laden errichtet. Die Modellbahnanlage im Massstab 1:160 (Spur N) hat er vor der Geburt seiner Kinder gebaut und ist nun nach seiner Pensionierung dabei, diese zu renovieren und umzubauen. Ein gelungener Umbau, finden wir! Vielen Dank, Hans Heinrich Doebeli, für diesen Aufsteller! Dass Volg derart inspiriert, freut uns sehr.




DAS OFFIZIELLE HIESTAND SOMMERBROT

IPS STEINOFEN-BÜRLICHNEBEL



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

Käse & Wein

SÄNTIS BERGKÄSE
HALBHARTKÄSE

DÔLE AOC VALAIS
NUIT D'AMOUR, SCHWEIZ, 75 CL

Zwei zum Verlieben

So verlockend wie eine Nacht auf der Alp unter dem Sternenhimmel: Der Dôle Nuit d'Amour und der Sântis Bergkäse sind wie geschaffen füreinander. Ersterer erfreut den Gaumen ausgeglichen, körperreich mit runden Tanninen und fruchtigen Attacken, Letzterer mit mild-würzigen Noten und samtiger Textur.

Dôle AOC Valais
Nuit d'Amour, Schweiz, 75 cl

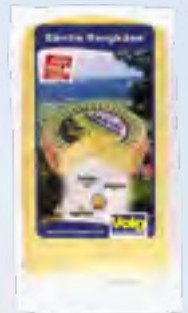
-20% 9,90
statt 12,50

Sântis Bergkäse
Portion per 100 g
statt Fr. 2.-

Fr. 1.60

Am Stück per 100 g
statt Fr. 2.10

Fr. 1.60



WEIN
DES
MONATS

KÄSE
DES
MONATS



«AUF EINER KNUSPERSKALA
VON 1 BIS 10? EINE 11.»

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



DIE CHIPS-EXPERTEN.



JETZT PROFITIEREN!



Fendant AOC Valais, Blanc d'Amour, Schweiz, 2018, 75 cl, 17 Punkte*
Ausgezeichneter Fendant für den Sommerapéro, zu Fisch, Meeresfrüchten und Walliser Spezialitäten.

-20% 8.90
statt 11.20

Dôle AOC Valais, Nuit d'Amour, Schweiz, 2017, 75 cl, 16,75 Punkte*
Körperreich und fruchtig zugleich: Perfekt zu Grilladen und Sommerhits.

-20% 9.90
statt 12.50



**WEIN
DES
MONATS**



Salvagnin AOC Vaud, Feu Sacré, Schweiz, 2018, 75 cl, 16,5 Punkte*
Schmeckt auch leicht gekühlt: Ideal für das Tête-à-Tête bei Sonnenuntergang mit Feinem vom Grill.

-20% 7.90
statt 9.90

Zweigelt, Österreich, 2018, 75 cl, 16,75 Punkte*

Ein Roter, der rundum Freude macht: vom vollen Bouquet bis zum günstigen Preis.

-25% 5.95
statt 7.95



Primitivo Salento IGP, Italien, 2018, 75 cl, 16 Punkte*
Geheimtipp zu Pizza, Pasta und allen anderen Lieblingsgerichten aus bella Italia.

-25% 5.95
statt 7.95



Fincas Valdemar Valdemacuco Crianza, Ribera del Duero DO, Spanien, 2016, 75 cl
Komplexer Spanier mit Noten von reifen Früchten, Veilchen und Gewürzen. Super zu Braten.

-20% 15.90
statt 19.90



White Zinfandel Caswell, California, USA, 2018, 75 cl, 16 Punkte*
Süffiger Rosé, der, kühl serviert, prima zu Sweet & Sour schmeckt.

-30% 5.50
statt 7.90



Cabernet Sauvignon Caswell, California, USA, 2018, 75 cl, 16,5 Punkte*
Sonniger Begleiter zu Burger, Spareribs, Pouletflügeli und Pommes.

-30% 5.50
statt 7.90



Zinfandel Caswell, California, USA, 2018, 75 cl, 16,5 Punkte*
Perfekter Rotwein, um die Feste zu feiern, wie sie fallen.

-30% 5.50
statt 7.90



Diese Aktion gilt vom 25.5. bis 28.6.2020 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».



Geissenkäse, bei dem es nichts zu meckern gibt

Im Prättigau hat Pia Egli ihren Traum verwirklicht: Geissenkäse selber zu machen. Die kleine Köstlichkeit ist als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg St. Antönien GR erhältlich.

Sanft rührt Pia Egli mit der Käseharfe im Kupferkessel. «Das nennt sich Bruch», erklärt die Bäuerin. Mit der Harfe zerschneide sie die geronnene Milch. «Dabei entstehen Körner – je länger gerührt wird, desto kleiner werden sie und umso härter wird der Käse.»

Wer Pia Egli beim Käsen über die Schulter schauen darf, spürt, welche Leidenschaft in diesem Handwerk steckt. Wir befinden uns auf 1450 Meter über Meer im schönen St.-Antönier-Tal, einem Seitental des bündnerischen Prättigaus. Dass Pia Egli hier auf dem Gürgetschhof ihren eigenen Ziegenkä-

se machen würde, hätte sie nie zu träumen gewagt. «Ich komme aus dem Aargau und habe in St. Antönien den Sommer über im Service gearbeitet», erzählt sie. Und es kam, wie es kommen musste: Sie lernte den Jungbauern Jürg Egli kennen, verliebte sich und zog zu ihm auf den Bauernhof.

Steigender Absatz dank Volg

Auf Wunsch von Pia schaffte sich das Paar ein paar Ziegen an. «Ich verbrachte vier Sommer auf einer Alp und bekam Einblick in die Herstellung von Ziegenkäse.» Und so begann Pia Egli auf dem Gürgetschhof selber Geissenkäse zu machen. Zuerst in der

Küche, dann, als die Nachfrage stieg und der Volg St. Antönien ihren Käse als «Feins vom Dorf»-Spezialität ins Sortiment aufnahm, in einem dafür eingerichteten Raum. Heute produziert sie mit 20 Geissen rund 500 Käseläbe à 700 Gramm pro Saison.

Die Milchsaison beginnt bei Ziegen im Februar mit der Geburt der ersten Gitzi. Sechs Wochen lang wird die Muttermilch für die Zicklein gebraucht, erst danach kann sie Pia Egli für ihre Käse nutzen. Ende Juli ist Schluss damit, dann dürfen die Geissen auf höhergelegene Weiden. Pia Eglis Ziegenkäse reift zu diesem Zeitpunkt bereits im



FEINS VOM DORF



Mit der Käseharfe und viel Gespür fürs richtige Mass rührt Pia Egli die Milch im Kupferkessel. Aus der zerronnenen Milch entstehen Körner, die in Formen gepresst werden. Die Käselaike lagern im Käsekeller. Familie Egli und drei ihrer Geissen im Stall.

kühlen Keller des Bauernhauses. «Käse kann lange aufbewahrt werden. Wichtig ist regelmässige Pflege.»

Und was ist mit dem Vorurteil, Geissenkäse «böckle»? Pia Egli: «Die Milch nimmt schnell Geschmack an.» Würden die Geissen jedoch gut gehalten und streue man viel Stroh aus, rieche der Käse nicht. «Das Vorurteil stammt aus einer Zeit, als es noch kleinere Ställe und weniger Hygienevorschriften gab.» Und genau das zeichnet Pia Eglis Geissenkäse aus: Leidenschaft für die Ziegen, das Käsen und guten Ziegenkäse.
www.guergetschhof.ch

ENTDECKENSWERT

Eine von verschiedenen «Feins vom Dorf»-Spezialitäten, die es zu entdecken gibt: Geissenkäse im Volg St. Antonien.

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.



**25%
RABATT**
16.06. - 21.06.2020

Alle(r)
besten Dinge
sind drei.



Uns gibts auch als
Mr. Big

Wichtig ist,
was drin ist.

Aus 1 mach 3

Amandine versüsst die Pause - am Morgen, Nachmittag und zu jedem anderen Zeitpunkt.

1. Zum Kaffee

Der Znüni-Kaffee ist ein doppelter Aufsteller, wenn es dazu Amandine gibt. Die Mandelguetzli sind zum Knabbern oder Tunken im Kaffee ein Hit.



2. Zum Glacé

Mit ihrem feinen Butter- und Mandelgeschmack punkten Amandine als charmante Begleiter zur Glacé, ob mit Nuss, Vanille, Schoggi oder Früchten aromatisiert.



3. Für zwischendurch

Bügeln? Kochen? Rechnen oder Kinder hüten? Was immer Sie gerade tun: Ein bisschen Zeit für etwas Gutes bleibt immer. Zeit für Amandine.



AMANDINE VON WERNLI

Mit nur sechs Zutaten, ohne Aroma- und Zusatzstoffe vom Schweizer Traditionsunternehmen Wernli hergestellt, sind die hauchdünnen, zarten Mandelguetzli wie geschaffen, um sich und die Liebsten zu verwöhnen.

NEU!

« In nachhaltiger Verpackung und neuem Design »

Wir übernehmen Eigenverantwortung und handeln
unserer Umwelt zuliebe mit Plastikreduktion.



**SCHNÜGELI,
DARAUF
HABEN WIR
GEWARTET!**

Einführungs-
preise
Gültig vom
25.5.-28.6.2020



WERNLI AMANDINE, 80 G*
Die leichten, knusprigen Mandel-Butter-Guetzli sorgen für Genussmomente im Alltag – ob beim Kaffeekränzchen mit Freundinnen, beim Serien-Marathon und bei jeder anderen Gelegenheit.

Einführungspreis Fr. 3.55



KNORR SAUCE IDÉALE, 33 G
Die Béchamel Sauce ist eine vielseitige Verfeinerin, die praktisch immer und fast zu allem passt: zu buntem Saison-gemüse ebenso wie zu Poulet, Teigwaren oder für Lasagne.

Fr. 2.10



KNORR SAUCE JÄGER, 30 G
Die Jäger Sauce mit intensivem Steinpilzaroma ist der Klassiker schlechthin, schmeckt als Seeli im Kartoffelstock ebenso fein wie zum Sonntagsbraten oder zur Bratwurst.

Fr. 1.95



JARDINIÈRE BLATTSPINAT, 500 G*
Als gartenfrische Beilage, zum Verfeinern von Wähen, Pasta oder Omeletten oder zum Füllen von Strudeln: Lose gefroren und somit perfekt portionierbar, ist dieser Blattspinat im Nu zubereitet.

Fr. 4.35



KNORR ASIA NOODLES BEEF POT, 63 G*
Fernweh stillen auf rasche und raffinierte Art: Der Asia-Nudeltopf mit Rindfleisch machts möglich. Kochendes Wasser darüber-giessen und nach drei Minuten geniessen.

Einführungspreis Fr. 2.90



KNORR ASIA NOODLES VEGETABLE POT, 63 G*
Die asiatische Küche ist be-kannt für ihre vegetarischen Köstlichkeiten. Das zeigt sich auch beim Nudeltopf mit Gemüse. Eins, zwei, drei – in drei Minuten ist er fertig.

Einführungspreis Fr. 2.90



HILCONA RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA, 250 G*
Die mit Büffel-Ricotta gefüllten Ravioli sind ein cremig-zartes Geschmackserlebnis. Kochen, nach Belieben etwas Parmesan darüberstreuen und ... Mmmh! Buonissimo!

Fr. 5.80



HILCONA RAVIOLI CARNE AL VINO ROSSO, 250 G*
Gefüllt mit Fleisch an Rotwein, punkten die Ravioli mit schön abgerundetem Gout. Mit Salat serviert, wird daraus ein Pasta-gericht, das so fein schmeckt wie von Nonna gekocht.

Fr. 5.80

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

BROTTEILET

Sieben auf einen Streich

Geteilter Genuss ist doppelter Genuss: Mit dem offiziellen Hiestand-Sommerbrot, dem knusprigen IPS Steinofen-Bürlichnebel, lässt sich die Brotteilet aufs Feinste feiern.

Für Marco,
der das Brot am liebsten
pur genießt



Für Luca
und seinen Lieblingskäse



Fürs Mami
und die Kalbsbratwurst
ohne Senf



Urchig, mit Ecken und Kanten, knuspriger Kruste und weicher Krume: Der IPS Steinofen-Bürlichnebel von Hiestand ist ein Charakterbröt und zudem eine köstliche Hommage an die Schweizer Genuss- und Brotkultur. Denn das Bürlibrot lädt mit seinen sieben Stücken geradezu zum Teilen ein – ob beim Picknick, Bräteln oder Grillplausch. Hergestellt mit rein natürlichen Zutaten wie IP-Suisse-Mehl und «H67 Mutterteig», mit Liebe und Sorgfalt geknetet, für lange Zeit in Ruhe gelassen und schliesslich im Steinofen gebacken, verheisst der Bürlichnebel Gaumenfreuden für alle und für jeden Geschmack.

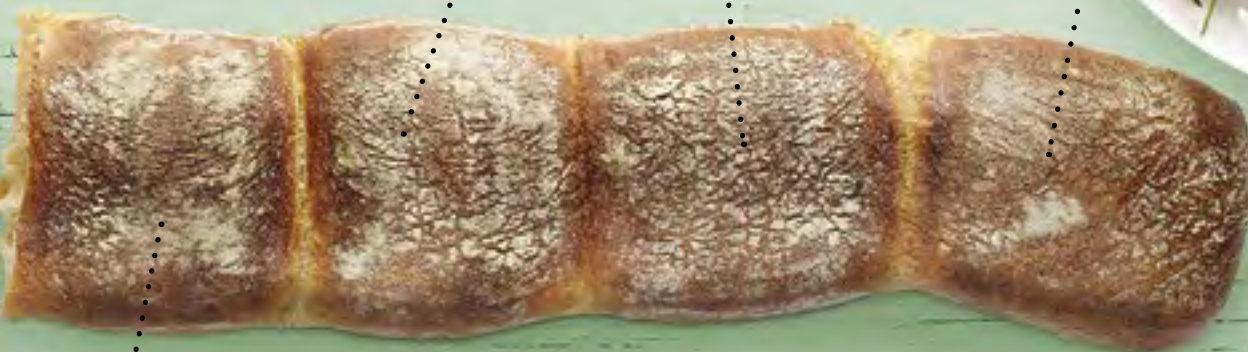


ÖISE FAVORIT

Für Lea und Max,
die sich eine Grillschnecke teilen



Für Papi
und sein Kotelett
vom Grill



Für Céline,
die auf Salat schwört



Auch diese Hiestand-Brote
laden zum Teilen ein:



IPS Krustenkranz



IPS Tessinerbrot



IPS Bürlichranz

Hiestand 
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

Mach
mich

FRANZÖSISCH

love,

THOMY



THOMY
French
(700 ml)



THOMY
French Kräuter*
(700 ml)



THOMY
French Light
(700 ml)



THOMY
Italian*
(700 ml)

Von Grund auf gut

Hauchdünn, schön knusprig und mit allem zu haben, was schmeckt:
Flammkuchen ist aus gutem Grund heiss geliebt.



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

**FENCHEL-
ZITRONEN-
FLAMMKUCHEN**
Rezept auf Seite 45

Hergestellt in der Schweiz!



GRUNDREZEPT FLAMMKUCHENTEIG

FÜR 2 ofengrosse Bleche / 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 6 Stunden oder über Nacht
BACKEN ca. 20 Minuten
Plastikbeutel oder Folie zum Zudecken
Backpapier für die Bleche

TEIG
220 g Zopf- oder Halbweissmehl
½ TL Salz
1 Msp. Zucker
4-5 g Hefe, frisch, zerbröckelt
Ca. 1,5 dl Wasser, kalt
2 EL Öl

1. Teig: Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
2. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde giessen.
3. Alles mischen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten: Teigmaschine: 5-8 Minuten (erst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe) / Von Hand: ca. 10 Minuten.
4. Schüssel in einen grossen Plastikbeutel stellen und diesen verknoten oder Schüssel mit Folie zudecken. Bei Raumtemperatur erst 1 Stunde aufgehen lassen. In der nächsten Stunde Teig 2-mal aufziehen und falten, siehe Bilder. Teig anschliessend zugedeckt 4-5 Stunden oder über Nacht auf das Doppelte aufgehen lassen.

5. Fertigstellen: Teig auf wenig Mehl hauchdünn zu 2 blechgrossen Rechtecken oder anderen Formen auswallen, auf die vorbereiteten Bleche legen. Teige mit einer Gabel einstechen.
6. Belag: siehe folgende Rezepte.
7. Backen: Ofen auf 230°C Heissluft/ Umluft, wenn möglich mit zusätzlicher Unterhitze, vorheizen. Bleche nacheinander auf der untersten oder 2.-untersten Rille des vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen. Oder beide Flammkuchen miteinander backen und die Bleche nach der halben Backzeit tauschen. Bei fehlender zusätzlicher Unterhitze beide Flammkuchen miteinander backen.

ÖISE TIPP

- Der Plastikbeutel bzw. die Folie kann mehrmals verwendet werden.
- Wird das Blech mit Butter bestrichen und mit Paniermehl bestreut, wird der Boden besonders knusprig.
- Paniermehl selber machen: Nicht mehr ganz frisches Brot bei Raumtemperatur trocknen lassen oder die Restwärme des Ofens dafür nutzen. Anschliessend im Cutter mahlen. Gut verschlossen und trocken aufbewahrt, ist das Paniermehl mehrere Wochen haltbar.
- Übrig gebliebene Brösmeli vom Blech über Pasta, Knöpfli oder Gemüse streuen.

SO WIRD DER TEIG PERFECT UND DER FLAMMKUCHEN HAUCHDÜNN MIT KNUSPERKRUSTE



Teig von den Seiten hochziehen.



Hochgezogenen Teig in die Mitte falten.



FENCHEL-ZITRONEN-FLAMMKUCHEN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN TEIG ca. 20 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 6 Stunden oder über Nacht
ZUBEREITEN BELAG ca. 15 Minuten
BACKEN ca. 20 Minuten
Evtl. Backpapier für die Bleche

3-4 EL Mandelblättchen
1 Bund Basilikum, Blätter abgezupft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Zitrone, heiss abgespült, in Schnitzen

Evtl. Butter und Paniermehl für die Bleche

1 Portion Flammkuchenteig, siehe Rezept S. 45 oder
 2 Pack Flammkuchenteig von je 260 g

BELAG
200 g Mascarpone
3-4 Knoblauchzehen, in Scheibchen
Ca. 300 g Fenchel, fein gehobelt
1 Zitrone, heiss abgespült, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

1. Teig zubereiten, auswallen und vorbereitete Bleche damit belegen gemäss Grundrezept S. 45, Schritte 1-5. Oder fertigen Teig auf die Bleche legen.
2. Belag: Mascarpone glatt rühren. Teige bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand damit bestreichen. Knoblauch, Fenchel, Zitronenschale und -saft mischen, darauf verteilen. Mandeln daraufgeben.
3. Backen: Gemäss Grundrezept S. 45.
4. Basilikum auf den Flammkuchen verteilen, würzen. Mit Zitronenschnitzen zum Darüberträufeln servieren.



ovomaltine®

#OVOPOWER



MIT OVOMALTINE KANNST DU'S NICHT BESSER. ABER LÄNGER.

* Diese beiden Produkte sind nicht in jedem Laden erhältlich.



EMMENTALER FLAMMKUCHEN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN TEIG ca. 20 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 6 Stunden
oder über Nacht
ZUBEREITEN BELAG ca. 15 Minuten
BACKEN ca. 20 Minuten
 Evtl. Backpapier für die Bleche

Evtl. Butter und
 Paniermehl für die
 Bleche

1 Portion Flammkuchenteig,
 siehe Rezept S. 45
 oder
 2 Pack Flammkuchen-
 teig von je 260 g

BELAG
180 g Crème fraîche
1½ EL Senf
Salz, Pfeffer
200 g Hinterschinken, in
Streifen
125 g Emmentaler-Käse,
in Scheiben
3 Bundzwiebeln,
 längs geviertelt oder
 Zwiebeln in Streifen
Pfeffer aus der Mühle

1. Teig zubereiten, auswallen und vorbereitete Bleche damit belegen gemäss Grundrezept S. 45, Schritte 1-5. Oder fertigen Teig auf die Bleche legen.
2. Belag: Crème fraîche mit Senf verrühren, würzen. Teige bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand damit bestreichen. Schinken, Käse und Zwiebeln darauf verteilen, würzen.
3. Backen: Gemäss Grundrezept S. 45.

ÖISE TIPP



Die cremig-feine Basis:
Crème fraîche
1,8 dl



Ihre Schweizer Genuss-Marken

Ab Montag 01.06. solange Vorrat reicht.



DAR-VIDA
Choco au lait
3 x 184g

9⁹⁵ statt ~~14³⁵~~

DAR-VIDA
Paprika Snack
3 x 125g

6⁹⁵ statt ~~9⁸⁰~~



HUG
Chnuser Mix
475g

7⁵⁰ statt ~~9⁵⁰~~

Chocoly
Original
4 x 250g

9⁵⁰ statt ~~15²⁰~~



Wernli
Choco Petit Beurre
au lait
3 x 125g

8⁹⁵ statt ~~11⁴⁰~~





BARBECUE-FLAMMKUCHEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN TEIG ca. 20 Minuten

AUFGEHEN LASSEN ca. 6 Stunden

oder über Nacht

ZUBEREITEN BELAG ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Evtl. Backpapier für die Bleche

**Evtl. Butter und
Paniermehl für die
Bleche**

1 Portion Flammkuchenteig,
siehe Rezepte S. 45
oder
2 Pack Flamm-
kuchenteig
von je 260 g

BELAG

**180 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer**

1 grosse Peperoni,
rot, entkernt, in feinen
Ringen

1 grosse Zwiebel, in
feinen Ringen

250 g Rindshohrückensteak,
mariniert

1 EL Bratbutter zum Braten

**2 Handvoll Rauchman-
deln,** grob gehackt

2 EL Thymian, gezupft
Pfeffer aus der Mühle

1. Teig zubereiten, auswallen und vorbereitete Bleche damit belegen gemäss Grundrezept S. 45, Schritte 1–5. Oder fertigen Teig auf die Bleche legen.

2. Belag: Crème fraîche würzen. Teige bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand damit bestreichen. Peperoni und Zwiebeln darauf verteilen.

3. Backen: Gemäss Grundrezept S. 45.

4. Fertigstellen: Hohrückensteak in der heissen Bratbutter beidseitig je 2–2 ½ Minuten braten. In Alufolie gewickelt 4–5 Minuten ruhen lassen. In dünne Streifen schneiden. Mit Rauchmandeln und Thymian auf den Flammkuchen verteilen, würzen.

MÖVENPICK®

Crafted with the Alpine Spirit



**Geniessen Sie
unsere Klassiker**

FULL OF
ALPINE SPIRIT

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

APRIKOSEN- FLAMMKUCHEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN TEIG ca. 20 Minuten

AUFGEHEN LASSEN ca. 6 Stunden oder
über Nacht

ZUBEREITEN BELAG ca. 15 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Evtl. Backpapier für die Bleche oder

Evtl. Butter und Paniermehl
für die Bleche

1 Portion Flammkuchenteig,
siehe Rezept S. 45
oder
2 Pack Flammkuchenteig
von je 260 g

BELAG

180 g Crème fraîche
1 EL Zucker
½ Pk. Vanillezucker
½ Orange, heiss abgespült,
abgeriebene Schale
400 g Aprikosen, entsteint,
in feinen Schnitzen
2 EL Rosmarin, gezupft
1 EL Zucker
Honig, flüssig

1. Teig zubereiten, auswallen und vorbereitete Bleche damit belegen gemäss Grundrezept S. 45, Schritte 1-5. Oder fertigen Teig auf die Bleche legen.
2. Belag: Crème fraîche mit Zucker, Vanillezucker und Orangenschale verrühren. Teige bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand damit bestreichen. Aprikosen darauf verteilen. Rosmarin mit Zucker mischen, daraufgeben.
3. Backen: Gemäss Grundrezept S. 45. Honig daraufträufeln.

ÖISE TIPP

Flammkuchen noch warm mit einer Kugel Vanilleglacé anrichten. Orangenschnitze zum Ausdrücken dazu servieren.



Die Brotmeister

Brot zum Toasten, Aufbacken und zum Bräteln: Die Hegnauer Bäckerei in Volketswil ZH stellt für Volg mit viel Handarbeit, guten Zutaten und viel Liebe feine Brotspezialitäten her. Neu ist das IP-Suisse-Frischback-Schlangenbrot am Stecken.

Allein der Duft macht glücklich: Über dem Feuer gebackenes Schlangenbrot ist ein regelrechter Kopfverdreher. Darum gehört das Knusperbrot am Stecken zum Brätel- oder Grillplausch wie der Cervelat zur Schweiz. Mit dem neuen IP-Suisse-Schlangenbrot vom «Hegnauer Beck» in Volketswil eigens für Volg entwickelt sowie aus IP-Suisse-Mehl und rein natürlichen Zutaten hergestellt, lässt sich sogar bei Regenwetter Lagerfeuerromantik heraufbeschwören. Denn das feine Stockbrot ist ein praktisches Frischbackbrot, das jederzeit auch daheim im Ofen aufgebacken und knusperfrisch genossen werden kann.

Dass Ernst Nauer vor rund 20 Jahren die Hegnauer Bäckerei übernommen hat, ist seiner beherzten Gattin zu verdanken. Sie überzeugte ihren Mann vom Potenzial des Kleinunternehmens und überredete ihn, dieses zu erwerben. Zu Recht. Heute zählt der Familienbetrieb rund 60 Mitarbeitende, darunter viele passionierte Bäcker. Auch Sohn Thomas Nauer, heute Geschäftsführer des «Hegnauer Beck», engagiert sich mit Herzblut für das Bäckerhandwerk: «Wir setzen auf beste Qualität und Schweizer Rohstoffe, vorzugsweise von Anbietern aus der Region und wenn immer möglich aus IP-Suisse-Produktion.»

Darum verzichtet der «Hegnauer Beck» als Schweizer Backwaren-Produzent denn auch komplett auf Konservierungs- und Feuchthaltemittel. Zudem gehört zur Philosophie des Hauses eine umweltfreundliche Verpackung. Die Frischbackwaren werden in wiederverwendbaren Kisten angeliefert statt in Kartons, die anschliessend entsorgt werden müssen.

IP-SUISSE-GETREIDE

Das Weizenmehl für das Schlangenbrot und den Frischback-Zopf wird von IP-Suisse-Bauern mit höchster Sorgfalt produziert. Diese befolgen die strengen Vorschriften von IP-Suisse zum Boden- und Pflanzenschutz. Zudem fördern die Bauern die Biodiversität mit speziell angelegten Blumenstreifen.



OFENFRISCH AUFGEBACKEN

Soll es ein Toast zum Zmorge oder ein Toast Hawaii zum Znacht sein? Oder ein feiner Zopf zum Sonntagsmorge oder Brunch? Auch diese feinen Brotspezialitäten stellt der «Hegnauer Beck» für Volg her.



«Volg ist für uns kein Kunde, sondern ein echter Partner. Wir arbeiten eng zusammen und können so tolle neue Produkte wie das Schlangenbrot kreieren.»



Thomas Nauer, Geschäftsführer der «Hegnauer Bäckerei AG» in Volketswil ZH



VIEL HANDWERK

Jedes Schlangenbrot wird von Hand um den Holzstecken gewickelt und jeder Butterzopf mit Fingerspitzengefühl geflochten. Für 2000 Zöpfe beispielsweise brauchen 10 versierte Mitarbeitende einen halben Arbeitstag.



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



FLÜÜÜGEL FÜR IHREN SOMMER.

MIT DEM GESCHMACK VON WASSERMELONE.



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER.



NEU

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

GENIESSE DEINEN SOMMERAPÉRO

MIT



*in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

Cornet, Eistüte ...

Woher das Cornet seinen Namen hat, lässt sich nicht genau nachweisen. Fest steht, dass es nicht nur in der Schweiz so heisst, sondern auch in Frankreich und England. In diesen Ländern steht Cornet für Glacé, aber auch für Kornett, das trompetenähnliche Musikinstrument, und ein spitzförmiges Papiersäckli. In Deutschland wird das Cornet übrigens Eistüte oder Eis- beziehungsweise Waffelhörnchen genannt.

Geschichte

Bei Glacé denken die meisten an Italien. Dabei hat die Schweiz mindestens so viel zur Erfolgsstory der eiskalten Verführer beigetragen. Allen voran der Tessiner Carlo Gatti, dem es letztlich zu verdanken ist, dass sich heute alle Fans ein Glacé leisten können. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts brachte der nach London Ausgewanderte sein Glacé als Streetfood unters Volk – mit einem kleinen Wagen, wie Gatti ihn auch für den Verkauf von heissen Marroni benutzte.



100% GENUSS

Ökofreundlich, weil rübis und stübis geniessbar, entspricht das Cornet ganz dem modernen Zeitgeist. Vermutlich wird es auch deshalb so gerne geschleckt in der «grünen» Schweiz: Laut dem Statistikportal Statista ist das Cornet hierzulande die beliebteste Glacéform überhaupt, gefolgt von Stängeli und Coupe.

SPITZENREITER

Dass Schweizer ihren Traditionen treu sind, zeigt sich auch bei den von ihnen favorisierten Glacéaromen. Seit Jahr und Tag besetzen Vanille, Erdbeere und Schokolade die Spitzenplätze auf der Beliebtheitskala. Zur Abwechslung werden Pistache und Zitrone geschätzt.

VOLG CORNETS

Schmecken spitze!

Süss und erfrischend, cremig und knusprig: Das Cornet ist der Spitzenreiter in der Glacé-Hitparade. Vor allem, wenn es zum Dahinschmelzen schmeckt – wie die Volg Cornets aus Schweizer Milch, Rahm und Zucker.

Die Volg Cornets werden aus Schweizer Grundzutaten wie frischer Schweizer Rohmilch in der Schweiz hergestellt. Auf dem knusprigen, mit Schoggi ausgekleideten Waffelhörnli thront feinste Vanille- oder Erdbeerglacé, gekrönt von Schokoladestückchen und Krokant respektive Erdbeertopping. Und weil die Volg Cornets der ganzen Familie so gut schmecken, gibt es sie gleich im Sechserpack.



Volg Cornets

AUS LIEBE ZUM DORF WO DAS VIEH AUF SUMPFTOUR GEHT



Einmal Schlammbad, bitte:
Die Weide von Christian
Bieri bietet alles, damit die
Wasserbüffel sich wohlig
suhlen können.



Die Büffel-Pioniere Christian und Hans Bieri (v.l. n.r.) begleiten zwei ihrer Schützlinge auf die Weide.



Stalldrang am Morgen: Büffel sind im Sommer am liebsten nachts auf der Weide und tagsüber im kühlen Stall.

Mit ihren Wasserbüffeln betraten Christian und Hans Bieri 1996 Neuland. Heute gehören die Tiere fest zum Ortsbild von Schangnau BE – und Büffelspezialitäten zum Volg im Dorf.

Im bernischen Schangnau, wo traditionsgemäss mehr Rinder als Einwohner leben, hat die Viehzucht eine lange Geschichte. Vor rund 20 Jahren wurde sie um ein überraschendes Kapitel reicher. Denn 1996 setzten in Schangnau die ersten Mittelmeer-Wasserbüffel ihre Hufe auf Schweizer Boden. Es war der Erfolg einer kleinen Gruppe von Familienbetrieben rund um Christian und Hans Bieri, die im hart umkämpften Milchmarkt neue Wege gehen wollten. Nicht lange dauerte es, da entstand aus ihrer echt schweizerischen Büffelmilch der erste Schweizer Büffelmozzarella. Und die Neuankömmlinge mauserten sich zum Geheimtipp unter Züchtern. Heute haben sie einen festen Platz im Herdenbuch der Schweiz. Und im Schweizer Schlamm.

Harte Schale, weicher Kern

Ausgedehnte Reisfelder oder Sümpfe, wie man sie von Reisebildern aus Fernost kennt, sucht man im Emmental vergebens. Dafür wecken saftig grüne Wiesen die Schlamm lust der Wasserbüffel. Die sensiblen Tiere spüren beim Auftreten, wo die Wiese feuchte Stellen aufweist. Dort buddeln sie dann mit ihren Hörnern, bis sie sich genüsslich im Schlamm suhlen können. Warum sie das tun, erklärt Christian Bieri so: «Wasserbüffel haben eine dickere Haut als unsere heimischen Hausrinder, aber nur 30 Prozent der Schweissporen. Mit dem Schlambad verschaffen sie sich Kühlung. Ganz nebenbei schützt die Schlamm schicht auch vor der Sonne und hält lästige Mücken fern.»

Vom Wasserbüffel-Pionier zum Bio-Pionier

Ende der 1990er-Jahre war Mozzarella aus Schweizer Büffelmilch ein absolutes Nischenprodukt. Seither wuchs nicht nur die Nachfrage stetig, sondern auch die Geschäftsideen von Christian und Hans Bieri. Zusammen mit fünf weiteren Betrieben halten sie ihre Büffel heute streng nach Bio-Richtlinien. Und vermarkten zusätzlich zur Milch auch das Fleisch ihrer Tiere, beispielsweise als Büffeltrocken-

fleisch. Dieses fand als «Feins vom Dorf»-Spezialität auch den Weg in den Volg Schangnau. Volg-Mitarbeiterin Käthi Gfeller schwärmt: «Das Trockenfleisch der Büffel ist ein wenig dunkler als jenes vom Rind, schmeckt etwas kräftiger, eher wie Wild, und weist zudem einen geringeren Fettgehalt auf.» Die gebürtige Schangnauerin kennt sich in der heimischen Viehzucht bestens aus. Wer ihrem Fingerzeig nach draussen folgt, weiss schnell, von welchem Flecken Wiese welches Fleisch und welcher Käse im Laden stammen. Und erfährt bestimmt die eine oder andere Dorfgeschichte – wie zum Beispiel die von Familie Bieri, die 1996 die ersten Wasserbüffel in die Schweiz holte.



Aus Liebe zum Dorf

«Aus Liebe zum Dorf» ist Volg über 580 Mal im Dorf daheim. Das Einkaufen im Volg steht für geografische wie persönliche Nähe. Deshalb stehen persönliche Dorfgeschichten auch im Zentrum unserer Werbung. Entdecken Sie alle Dorfgeschichten mit weiteren Bildern und Videos: volg.ch/dorfgeschichten





La Cultura della Qualità.



DIE MARKE FÜR SCHWEIZER SPEISEÖLE

“IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich”

100%
SCHWEIZER
ROHSTOFFE

www.sabo1845.ch



GENIESSEN SIE DEN SOMMER MIT DEN BESTEN VON JACOBS



GEEIGNET FÜR KAFFEEMASCHINEN VON NESPRESSO®**

**Markenkennzeichen eines Unternehmens, das nicht in Verbindung steht mit: JACOBS DOUWE EGBERTS.
Für eine detaillierte Liste kompatibler Maschinen besuchen Sie bitte www.jacobskaffee.ch

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

ZUM ABHÄNGEN

Windlichter bringen Licht und Stimmung in den Garten.
Mit Schnur oder Draht umwickelt können sie ganz einfach an einem
Ast oder einem Ort im Freien aufgehängt werden.

Es braucht so wenig, um eine heimelige Ambiance zu schaffen. Mit Essiggurken-, Konfi- oder Einmachgläsern, Draht oder Schnur und Teelichtern lässt sich ganz einfach eine stilvolle Deko für den Garten, die Terrasse oder den Balkon zaubern.

So einfach gehts

Gläser oben am Rand zwischen den Verschlussrillen mit Draht oder Schnur umwickeln und die beiden Enden verknoten. Für den Hängedraht oder die Hängeschnur Draht- oder Schnurstücke in gewünschter Länge zurechtschneiden und beidseitig am Glas-Wickeldraht befestigen. Wer möchte, kann das Glas noch mit alter Spitze verzieren.





**NEU
IM VOLG!**
SCHON PROBIERT?



6 x 50 cl Dosen

**NEU
JETZT
PROBIEREN!**



**DESPERADOS ORIGINAL
IM 6 X 50 CL PACK
JETZT IN IHREM VOLG!**

**WE ARE
THE PARTY**

* IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EV. NICHT ERHÄLTLICH.

EIN TEICH FÜRS KLEINE GRÜNE REICH

Ein Minitteich gibt dem Garten romantisches Flair. Wer keinen Platz hat, einen Teich zu buddeln, kann zum Beispiel eine Zinkbadewanne mit Wasser befüllen, in der zuvor mit Backsteinen verschiedene Höhenstufen geschaffen wurden. Diese braucht es, wenn unterschiedliche Wasserpflanzen den Teich beleben sollen. Zudem bieten die Stufen Vögeln und Insekten eine Ausstiegshilfe nach dem Bad. Beim Platzieren des Wannenteichs darauf achten, dass er maximal sechs Stunden an der Sonne steht. **Tipp:** Mit Schwimmkerzen beleuchtet, bezaubert der Minitteich nachts als Deko.



Jedem Pflänzchen sein Töpfchen

Ein Topfgarten lässt sich auf viele Arten individuell gestalten. Warum nicht ein paar ausgediente Gummistiefel mit Efeu bepflanzen, eine Kiste oder eine Palette mit Gartenkräutern und eine Teekanne oder eine Suppenschüssel aus dem Brocki mit Sommerblumen? Das «Topf»-Kunterbunt verleiht jedem Gärtchen Charme und ist überdies eine Möglichkeit, nicht mehr Gebrauchtes neu zu adeln.



IM NAMEN DER ROSE

Einst wurde der Juni Rosenmond genannt – eine Hommage an die Königin der Blumen. Denn im Juni steht die Rose in voller Blüte und feiert mit ihrer Fülle an Farben, Formen und Düften regelrechte Triumphe. Ob Kletter-, Beet-, Boden-decker- oder Wildrosen, ob Historische, Englische oder Romantische Rosen: Wichtig beim Anlegen eines Rosengärtchens sind die Sortenwahl und ein helles, sonniges und luftiges Plätzchen. Bio-Rosen gelten allgemein als robust gegen Krankheiten. Doch auch sie brauchen Pflege. Im Sommer empfiehlt es sich, verwelkte Rosenblüten zu entfernen und die Blätter trocken zu halten, damit sich keine Pilze ausbreiten können.

«Das Herz
und die Rose sind
das einzig
Unvergängliche.»

Paracelsus



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



schmeckt wie selbstgemacht

* in kleineren Verkaufsstellen evt. nicht erhältlich.

Auf gute Nachbarschaft



Bei Kräutern verhält es sich wie bei uns: Sie leben gern in guter Nachbarschaft und unterstützen sich bisweilen sogar. Rosmarin zum Beispiel fördert das Wachstum von Basilikum. Das Königskraut verträgt sich auch gut mit Kerbel, Pfefferminze, Peterli und Bohnenkraut. Mit Dill und Zitronenmelisse hingegen ist der Nachbarschaftskrieg programmiert. Übrigens gibt es auch regelrechte Eigenbrötler unter den Kräutern. Lorbeer etwa, Wermut, Zitronengras, Lavendel und Liebstöckel alias Maggikraut kommen wunderbar alleine zurecht oder ziehen als Partner andere Gewächse vor. Lavendel beispielsweise harmonisiert bestens mit Rosen. Und Wermut wiederum schützt Johannisbeeren vor Krankheiten. Als Faustregel gilt: Einjährige und mehrjährige Kräuter sollten untereinander bleiben. Letztere mögen es gar nicht, jedes Jahr neue Bekanntschaften schliessen zu müssen.

Anzeige

SUISSE GARANTIE

EiCO

AGRI NATURA

AGRI NATURA

Ei, Ei, Ei, auch auf dem Grill ein Star



#OVOPOWER

Find us @ovomaltine



Ovomaltine Choco Drink und Ovomaltine Crunchy Ice sind in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Natürliche Süsse setzt auf IP-Suisse.



In Schweizer Zucker steckt nur die natürliche Süsse von Schweizer Zuckerrüben – sonst nichts. Bei Volg gibts den Zucker aus und mit Schweizer Wurzeln in IP-SUISSE-Qualität (mit Mengenausgleich). Diese steht für Klima- und Ressourcenschutz sowie für einen respektvollen Umgang mit der Natur.

zucker.ch



Natürlich natürlich.

Velo in Schuss

**Auch das Velo braucht eine Auffrischung nach einer längeren Tour.
Fünf Tipps, damit es in Schuss bleibt.**

1. Jederzeit griffbereit

Wer beim Veloputzen alles griffbereit hat, erspart sich das Hin- und Herrennen, da die Reinigung ja meist draussen stattfindet. Für die Mise en place: Kübel mit Wasser und Abwaschmittel, Bürste, Lappen, Schwamm und Tücher zum Trocknen, Velo-Öl, Zahn- oder Ritzelbürste und fürs Finish Wachs oder etwas Mehl (siehe Punkt 3).

2. Abreibung verpassen

Rohre, Lenker und Sattelstütze mit einem Lappen oder einer alten, über die Hand gestülpten Frottee-Socke reinigen. Auch Seifenwasser ist nützlich. Fettrückstände lassen sich mit Fettlöser entfernen. Ist das Velo stärker verschmutzt, etwa nach einer Velotour, wird der gröbste Dreck trocken mit einer Bürste entfernt.

3. Auf den Kopf stellen

Nun darf das Velo in den Kopfstand. Mit einer Hand das Rad drehen, mit der anderen die Speichen putzen. Dafür wiederum eine alte, über die Hand gestülpte Frottee-Socke verwenden, einen Schwamm und Seifenwasser oder Feuchttücher. Danach mit Hartwachs Chromteile polieren, um sie vor Korrosion zu schützen. Für Glanz sorgt etwas Mehl.

4. Ins Detail gehen

Das Reinigen der Felgen ist vor allem wichtig bei Velos mit Felgenbremsen: Mit der einen Hand das Rad drehen, mit der anderen einen feuchten Lappen gegen die Felge drücken. Darauf achten, dass der Bremsabrieb entfernt wird, damit die Bremsgummis besser haften. Apropos: Bremsen aushängen und checken, ob sie okay sind. Eventuell Felge und Gummis mit Sprit abreiben. Bei Scheibenbremsen Scheiben mit Bremsreiniger oder Sprit putzen.

5. Läuft wie geschmiert

Die Kette beim Rückwärtskurbeln durch einen mit Velo-Öl beträufelten Lappen laufen lassen, bis sich der Schmutz löst. Danach den Vorgang mit trockenem Tuch wiederholen. Ritzel und Wechslerrollen mit einer Ritzel- oder alten Zahnbürste putzen. Danach die Kette ein paarmal durch einen mit etwas Öl beträufelten Lappen ziehen. Überschüssiges Öl entfernen.

ÖISE TIPP

Cleverer Helfer? Gefunden im Volg!

Reinigen, rubbeln, schrubben: Mit diesen bewährten Haushaltsartikeln wird das Velo im Nu sauber.



**Abwaschmittel
Palmolive Sensitive**
500 ml



**Scotch-Brite
Schwämme grün**
2er-Pack



**Flinka
Allzwecktuch**
5er-Pack

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Dank Lern- und Wanderjahren vom Brauer zum Braukünstler: Theophil Roniger, Mitbegründer der Brauerei Felschlösschen. «Felschlösschen 1876» ist eine Hommage an die Gründerzeit – und die Liebe zum Bier.



FELDSCHLÖSSCHEN

EIN PROST AUF THEOPHIL RONIGER

Inspiriert von der Gründerzeit der Brauerei trifft «Feldschlösschen 1876» ganz den Geschmack der heutigen Biergeniesser. Und bestimmt hätte es auch Theophil Roniger geschmeckt, dem Gründervater von Feldschlösschen.

Vom Brauhandwerk zur Braukunst

Als junger, leidenschaftlicher Braugeselle ging Theophil Roniger auf Wanderschaft. Zwischen 1864 und 1867 lernte er in verschiedenen Brauereien die Feinheiten der Braukunst und perfektionierte so sein Handwerk. Beseelt vom Gedanken, das bestmögliche Bier zu erschaffen, braute er am 8. Februar 1876 den ersten Sud in Rheinfelden AG, gründete zusammen mit dem Bauern Mathias Wüthrich die Brauerei Feldschlösschen und legte damit den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, die bis zum heutigen Tag anhält.



Durstlöcher und Essensbegleiter

Inspiriert von der Gründerzeit haben die heutigen Brauer von Feldschlösschen das Lagerbier «1876» entwickelt. Mit seiner dunkelgoldig strahlenden Farbe und der weissen, imposanten Schaumkrone spricht das Bier die Augen und die Geschmackssinne gleichermassen an. Die Nase wird von leicht fruchtigen, hopfigen Aromen umgarnt. Im Antrunk ist «Feldschlösschen 1876» leicht malzig und präsentiert eine feine Hopfennote. Sein vollmundiger Körper umschmeichelt den Gaumen. Dank mild-bitterem Gout und spritziger Kohlensäure lässt sich «1876» als Durstlöcher, zum Apéro oder auch als Essensbegleiter hervorragend geniessen. Seit kurzer Zeit ist «1876» als 6er-Packung Dosen à 50 cl (4,8% vol) in allen Volg-Läden erhältlich. Kommen Sie auf den «1876»-Geschmack!





«Am liebsten mische ich Kräuter wild miteinander.»

Für NATURENA Bäuerin Helen Schmid sind Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten unverzichtbar. Sie verfeinert damit Gerichte, kocht Sirup oder macht einen würzigen Dip zu Grilladen.

Peterli, Basilikum oder Dill: Die NATURENA Bäuerin Helen Schmid vom Volg-Erlebnishof im aargauischen Fricktal nutzt die Kräuter aus ihrem Kräutergarten gern beim Kochen. Je nach Gericht frisch geschnitten, getrocknet oder zerrieben. Beim Garen eines Bratens legt Helen Schmid immer einen Rosmarin-zweig dazu, Gemüse verfeinert sie mit Thymian. Pfefferminze oder Zitronenmelisse geben einem Dessert einen Frischekick. Wiederum andere Kräuter wie Kapuzinerkresse, Ringelblumen oder Sonnenhüte betören nicht nur durch den Geschmack, sondern sind mit ihrer Blütenpracht auch ein Genuss fürs Auge.

Die grünen «Helferchen» sind für die Bäuerin unverzichtbar, um einem Gericht die besondere Note zu verleihen. «Am liebsten mische ich verschiedene Kräuter wild durcheinander und kreierte einen feinen Kräuter-Dip für Grilladen. Falsch machen kann man beim Kombinieren kaum etwas», sagt Helen

Schmid. Und wenn sich die Saison im Kräuterberiet dem Ende zuneigt, geht sie mit einem grossen Korb durch den Garten und erntet alles, was noch duftet. Daraus entsteht dann ein Kräutersirup, der jedes Jahr geschmacklich anders ausfällt. Mit dem Sirup samt überraschender Note und vielen getrockneten Kräutern kann gut überwintert werden, bis der Kräutergarten im Frühling sein Bouquet von Neuem entfaltet.

Besuchen Sie doch einmal den Volg-Erlebnishof der Familie Schmid im Fricktal. Hier können Sie sich über Mutterkuhhaltung, Ackerbau, Obstwirtschaft und Rebbau informieren. Auch gibt es eine Vielzahl an Nutz- und Kleintieren zu entdecken. Und vielleicht hat ja die NATURENA Bäuerin vor Ort noch einen kulinarischen Geheimtipp für Sie.

**Informationen und Anfahrt unter www.naturena.ch.
Offen von 31. März bis 31. Oktober,
täglich 8-18.30 Uhr.**



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

NEUE KURSE IM JULI

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



FRICKTAL AG
3. oder 4. Juli

Silberschmuck mit Perle

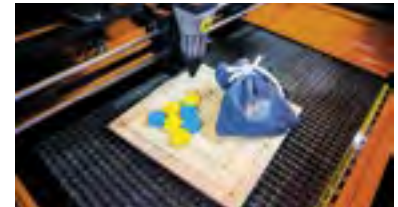
WAS Aus 20 g Precious Metalclay (PMC) modellieren Sie ein Silberschmuckstück und setzen nach dem Brennen mit einer Süswasserperle Ihren persönlichen Akzent. PMC ist eine Modelliermasse aus Feinsilber zum Formen, Trocknen und Brennen bei 700 °C. **WANN** Kurs 1: Fr, 3.7.2020, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 4.7.2020, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Sandra Ott, Obermumpf, www.metalclay.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 175.- p. P., inkl. Mahlzeit, Getränken sowie Werkzeugmiete und Material für Ihr Schmuckstück im Wert von Fr. 65.-. Perle für Fr. 3.- bis Fr. 15.- erhältlich



SEEBACHTAL TG
10. oder 11. Juli

Kakteenwelt aus Beton

WAS Aus Beton giessen Sie drei unterschiedliche Kakteen. Dazu gestalten Sie ebenfalls aus Beton drei aparte Töpfchen, die Sie dann mit echten kleinen Kakteen bepflanzen können. So entsteht eine originelle, kleine Kakteenwelt aus sechs Objekten für Ihr Zuhause. **WANN** Kurs 1: Fr, 10.7.2020, 13.30-17.30 h*, Kurs 2: Sa, 11.7.2020, 9-13 h* **WO** Volg-Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof, Hüttwilen **LEITUNG** Miriam Horvath, Ellikon an der Thur, www.atelier-horvath.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 10 J. **PREIS** Fr. 135.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Kakteenwelt



SEELAND BE

25. Juli (zwei Halbtageskurse)

«Nünimal» selber machen

WAS Mit Laser-Cutter Spielraster und ein eigenes Design – selbst gezeichnet oder ab Vorlage – in Lindensperrholz eingravieren, mit Kappsäge die Spielsteine sägen, schleifen und bemalen. Säcken für die Spielsteine nähen, ein 3D-Drucker druckt die Verschlusssteile aus. **WANN** Kurs 1: Sa, 25.7.2020, 8.30-13 h*, Kurs 2: Sa, 25.7.2020, 13.30-18 h* **WO** Volg-Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpberg 130, Schöpfen **LEITUNG** Marianne Wilmsmeier, Luzern, www.peoplesfactory.com **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 135.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Werkzeugmiete und Material für Ihr Brettspiel im Wert von Fr. 25.-



ZUGERLAND ZG
17. oder 18. Juli

Birkenwald in Acryltechnik

WAS Unter Anleitung der Kunstmalerin Elisabeth Jacob lassen Sie mit Pigmenten, Bitumen und Acrylfarbe auf der Leinwand (60 x 60 cm) die markanten weissen Stämme von Birken entstehen. Mit zartem Grün und dem Spiel des Sonnenlichts verleihen Sie dem Bild eine spezielle Atmosphäre. **WANN** Kurs 1: Fr, 17.7.2020, 9-16.30 h, Kurs 2: Sa, 18.7.2020, 9-16.30 h **WO** Volg-Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Elisabeth Jacob, Hausen a. A., www.atelier-jacob.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 225.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Werk im Wert von Fr. 40.-



WERDENBERG SG
25. Juli (zwei Halbtageskurse)

Mooskranz mit Blumen

WAS Sie stecken einen Mooskranz mit frischen, saisonalen Blumen und lernen, worauf es dabei zu achten gilt und wie die Blumen präpariert werden, damit der Kranz lange hält. Frische Blumen und Blätter stehen in diversen Formen und Farben zur Auswahl, sodass Ihr Blumenkranz ein Unikat wird. **WANN** Kurs 1: Sa, 25.7.2020, 9-13 h*, Kurs 2: Sa, 25.7.2020, 13.30-17.30 h* **WO** Volg-Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Anouchka Lototzky, Balgach, www.at21.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 130.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihren Mooskranz (ca. 40-50 cm Ø) im Wert von Fr. 35.-

Infos und Anmeldung

www.naturena.ch

oder Tel. 058 433 54 09

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

Anmeldeschluss 15. Juni 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.

ZUSAMMEN KOCHEN MACHT SPASS

Gemeinsam in der Küche zu werken, liegt im Trend. Das können Sie in den Volg-Kochkursen jeden Monat aufs Neue mit unseren Kochprofis. Dabei lernen Sie nicht nur tolle Rezepte, Kochtechniken und Küchentricks kennen, sondern auch spannende Menschen.



Jetzt Kochkurse
entdecken und
anmelden:
www.volg.ch

Zusammen kochen, zurzeit ein Mega-Trend, hat eine lange Tradition – nicht nur in den Volg-Kochkursen, die seit über zehn Jahren an verschiedenen Standorten in der Deutschschweiz angeboten werden. Das Herdfeuer galt über Jahrhunderte als Herz des Hauses und die Küche als Treffpunkt für die ganze Familie, Freunde und Bekannte.

Aus gutem Grund: Miteinander rüsten und in der Pfanne rühren macht Spass! In den Volg-Kochkur-

sen lernen Sie Gleichgesinnte kennen sowie Tipps und Tricks von unseren Kochprofis. Sie erfahren Wissenswertes über Kochtechniken und Küchenkulturen, im Juli etwa über orientalische Mezze. Alle Rezepte können Sie gern mit nach Hause nehmen. Ein Höhepunkt ist natürlich auch das gemeinsame Essen nach der «Küchenarbeit». Lust bekommen? Melden Sie sich an über www.volg.ch/kochkurse oder beim Kochstudio. Alle Kurslokale sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

VORSCHAU

JULI

Mezze: Die orientalische Art zu tafeln und zu teilen, erfreut sich auch bei uns immer grösserer Beliebtheit. Lassen Sie sich überraschen, welche Rezepte und Tafelfreuden unsere Kochprofis für Sie bereithalten.

AUGUST

Asiatisch trifft einheimisch

SEPTEMBER

Es geht ans Eingemachte!

Aktualisierte Infos und Ausblick auf neue Kochkurse über www.volg.ch

UNSERE KOCHSTUDIOS

BUCHS SG

Marxers Kochwelt
www.marxers.ch

ZÜRICH-OERLIKON

Culinea Kochstudio
www.culinea-kochstudio.ch

MÜNSINGEN BE

Kochwerkstatt
www.kochwerkstattthauri.ch

WANGEN AN DER AARE BE

Tatort-Kochschule
www.tatort-kochschule.ch

AARAU AG

Cookuk
www.cookuk.ch

APRIKOSEN- KUCHEN

Erika und Valentin Hilfiker aus Windisch AG sind beide gern aktiv und nehmen am Dorfleben teil. Der saftige Aprikosenkuchen ist im Familien- und Freundeskreis hochgeschätzt.

APRIKOSENKUCHEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 45 Minuten

1 Springform von 24 cm Ø

BACKPAPIER

- 100 g Butter, weich
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiss
- 40 g Kristallzucker
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 500 g Früchte, z. B. Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen, entsteint

1. Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelbe einzeln darunterrühren. Eiweisse steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mehl und Backpulver mischen, abwechselungsweise mit dem Eischnee unter die Masse ziehen.

2. Teig in die Form geben. Früchte mit der Hautseite nach unten auf den Teig setzen. In der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen, auskühlen lassen.



ERIKA UND VALENTIN HILFIKER
AUS WINDISCH AG

Erika Hilfiker singt im Kirchenchor und gibt seit 20 Jahren Aufgabenhilfe im Dorf. Valentin Hilfiker ist seit Jahren im Männerturnverein, spielt Volleyball, wirkt im Kulturkreis mit und führt in einer Senioren-Velogruppe Tagestouren durch. Die beiden hüten gern ihre Enkelkinder und wandern immer wieder in freier Natur. Im Volg Windisch kaufen sie gerne ein: «Er ist für uns alle hier der perfekte und einzige Laden im Dorfteil Unter-Windisch.»

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
oese.lade@volg.ch



Üse Chäs



Üse Hund

Tilsiter
SWITZERLAND 
DER SCHWEIZER KÄSE.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

WELCHER SNACK-TYP BIST DU?



CHIO DONUTS IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVTL. NICHT ERHÄLTICH

Entdecken Sie eine neue Grillwelt

Eigens für die Grillsaison hat die Bäckerei Hiestand ein offizielles Sommerbrot kreiert. Da passt der Wettbewerbspreis perfekt dazu. Gewinnen Sie 1 von 3 Big Green Egg Grills.



Das Hiestand-Sommerbrot schmeckt rundum köstlich. Es ist herrlich knusprig, praktisch zum Teilen und passt einfach zu allem und allen. Mit den sieben Stücken lässt sich die ganze Familie im Nu mit feinen Brötli versorgen – ob zur Bratwurst, als Schnitzelsandwich, als Burger-Bun oder fürs Tunken in herzhaften Saucen und Dips. Der Hiestand-Knusperhit ist der heimliche Star auf dem Grillplatz – und darüber hinaus: Denn wenn das Feuer aus ist, bereitet er immer noch vollen Genuss: zum Zmorge, Znüni, Zmittag, Zvieri und zum Znacht.

Jetzt geht es um die Wurst

Beantworten Sie die Wettbewerbsfrage und gewinnen Sie einen Gutschein für einen Grill von Big Green Egg oder Luma Beef. Hiestand und Volg wünschen Ihnen viel Glück! **Tipp:** Ein Blick ins «Chuchichäschtli» dieser Ausgabe bringt Sie auf die richtige Spur ...

Wettbewerbsfrage

Wie heisst das offizielle Hiestand-Sommerbrot 2020?

A IPS Steinofen-Bürlibrot
B IPS Steinofen-Bürlichnebel
C IPS Steinofen-Bürlistange

1. Preis im Wert von Fr. 1800.-

Big Green Egg Large
 Höhe: 84 cm, Grillrost: 46 cm Ø

2. Preis im Wert von Fr. 1400.-

Big Green Egg Medium
 Höhe: 72 cm, Grillrost: 38 cm Ø

3. Preis im Wert von Fr. 650.-

Big Green Egg Small
 Höhe: 61 cm, Grillrost: 33 cm Ø

4.-31. Preis im Wert von Fr. 150.-
 Gutschein von Luma Beef

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 Lösungsbuchstaben (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, «Hiestand», Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 25. Mai bis 25. Juni 2020.

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

Hiestand 
 OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

NEW



KAPSELN

Entdecken Sie die neuen
Nespresso* kompatiblen Kapseln
von Chicco d'Oro



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

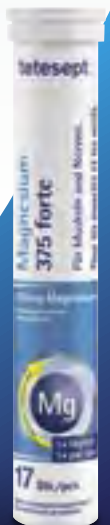
* Nespresso® ist eine eingetragene Marke der
Société des Produits Nestlé S.A., welche in keiner Verbindung zu
Caffè Chicco d'Oro di Eredi Rino Valsangiacomo S.A. steht

CAFFÈ
CHICCO D'ORO®

Starke Partner!

tetesept:

Deine Rundum-Versorgung von **tetesept.**



tetesept.ch

Produkte in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht alle erhältlich.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

Gemüse- pflanze	Signale des Schieds- richters	Insel- euro- päer	Augen- blick, im ...	Zeit- alter	↖	CH- Hoch- schule	Compu- ter- dateien (engl.)	poln. Kraut- eintopf	↗	Zch. f. Stron- tium	Stadtbe- zirk in Monaco: Monte ...	Abk.: Hämo- globin
↖					5	soeben geerntet						
am Tages- anfang, zeitig						faserig. Mineral		letzte Ruhe- stätte			10	
↖			grosses Gefäss			folglich, somit	7			Tages- zeit Mz.		Haupt- stadt v. Kroatien
warme Pastete (engl.)		typ. schweiz. Produkt						Speise- gewürz	12			
↖				Anti- blockier- system		1		fahl, blass	Riesen- schlange			
Kletter- pflanze		sowieso				mehrere		Berg bei Lugano: Monte ...				Vorn- v. Bun- desrat Maurer
Verlan- gen zu essen	kosmet. Haar- oder Lip- penfett	Magen- ferment		Lasttier						ledig- lich		
↖	9							zum Verzehr geeignet		Strom durch Aber- deen	4	
fossiler Brenn- stoff				gemein- schaffl. Aktion		Dotter						
Abk.: mezzo- piano			billiger Zierrat				11			Stoff- men- gen- einheit		Müdig- keits- aus- druck
schweiz. Nutzfahr- zeug- verband	8					Autokz. Kanton Schaff- hausen			südam. Minen- arbeiter		natürl. Kohlen- lager- stätten	
Prin- cess of Wales † (Kurzf.)			Abk.: meines Erach- tens			ohne tier. Produkte lebend		kleines Motor- rad (Kw.)				
↖			Über- bleib- sel		Schoten- gewürz							
internat. Autoren- verband	weibl. Borsten- tier	rück- sichts- loser Fahrer		3				in der Nähe von		Ausruf d. Überra- schung		
Saiten- auflage der Gitarre					männl. Fürwort		zu Gott spre- chen				6	
essen, mamp- fen		modisch. Stras- sen- schuh								Abk.: zu Ehren		
↖					2		elektr. geladene Teilchen					

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 12.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

IHR GEWINN

Superbox 250 W von Bamix

Gewinnen Sie eine von 2 Bamix Superboxen 250 W in der Farbe Aubergine im Wert von Fr. 459.-! Egal ob Sie Suppen, Saucen, Kartoffelstock oder verschiedenste Desserts zubereiten wollen, mit der Superbox sind Sie für praktisch alle Küchenaufgaben gewappnet. Der Bamix Pürierstab arbeitet leise und kraftvoll und ist in Sekunden-schnelle zu reinigen. Weitere Infos unter: www.bamix.ch



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 25. Mai bis 25. Juni 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.

WIE SAGT MAN WO?

Kirschen ernten

im Züribiet
Chriesi günne

im Appenzellerland
Chriesi g'winne

in Basel-Stadt
Kirsi bräche

in Romanischbünden
**Prender giu
tschareschas**

im Bündnerland
Kriesi pflückä

im Schaffhausischen
Chriesi abnee

im Bernbiet
Chirschi ärnte

im Muotathal
Chriäsänä

im Jura
Chiirschi abläse



VORSCHAU «ÖISE LADE» JULI

Sommerküche
Sonnenreif: Sommer-
gemüse und Früchte
geben den Ton auf
den Tellern an.



Sommerapéro
Häppchenweise:
gute Ideen zum
Picken, Dippen und
Nippen.

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



Persil

**Tiefenrein-Technologie
als Discs oder Gel
für strahlend reine Wäsche**

Persil Tiefenrein-Technologie bekämpft hartnäckigste Flecken. Sie dringt tief in die Fasern ein, um selbst kleinste Fleckenmoleküle zu entfernen – für ein perfektes Ergebnis. Zudem schützt sie die Fasern vor Flusenbildung und bietet die bewährte Frische von Persil. Jetzt auch als 4 in1 Discs.



Henkel

Mehr leben, Persil lieben.

STIMOROL[★]

TRAU DICH DEN MUND AUFZUMACHEN



JETZ D'NR.1 CHAUE!^{*}

STIMOROL[★]

SPEARMINT FLAVOUR SUGAR FREE

STIMOROL[★]

WILD CHERRY FLAVOUR SUGAR FREE

STIMOROL[★]

BUBBLE MINT FLAVOUR SUGAR FREE

STIMOROL[★]

PEPPERMINT FLAVOUR SUGAR FREE

* Umsatz in CHF. Basierend auf AC Nielsen für die Kategorie Kaugummi für das letzte Jahr bis Dezember 2019 für den gesamten Detailhandelsmarkt Schweiz (Copyright © 2019, Nielsen)