

# ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

## GRILLIEREN

Feuer und Flamme für vielseitige  
Spiessli und passende Beilagen

## ÖISI UMWÄLT

Volg-Überraschungspäckli  
gegen Food Waste

## SPARGELN SIND EINFACH SPITZE

Feines von der Stange: Rezeptideen mit grünen und weissen Spargeln





# Pralinato

**KNACKIG  
WIE KEIN  
ANDERER!**



67g	100%	100%	100%	100%	100%
-----	------	------	------	------	------

# INHALT



**Öisi Chuchi**  
Aufgespiesst: Wir eröffnen die Grill-Saison!



**46**  
**Öisi Chuchi**  
Endlich wieder Spargelzeit!  
Rezeptideen mit den spitzen Stangen



**41**  
**Öise Volg**  
Zu Besuch in der Volg Hausbäckerei in Ennetbürgen NW



**24**  
**Saison für Erdbeeren**  
Rezepte mit der Beerenkönigin

# EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Im kürzlich publizierten Geschäftsbericht 2020 der Volg-Gruppe dürfen wir ein gutes Ergebnis präsentieren. Dazu haben Sie, liebe Volg-Kundinnen und Volg-Kunden, mit Ihrer Einkaufstreue massgeblich beigetragen. Im herausfordernden letzten Jahr zeigte sich besonders, dass das Einkaufen im Laden im Dorf, wo Volg seit jeher verankert ist, noch mehr an Bedeutung gewonnen hat. «Poschten» im Dorf ist nah und nachhaltig. Nachhaltigkeit spielt auch im Volg-Sortiment eine grosse und immer grössere Rolle. Mit der Zusammenarbeit mit der Organisation «Too Good To Go» gehen wir diesbezüglich einen weiteren wichtigen Schritt. Retten Sie gemeinsam mit Ihrem Volg Lebensmittel. Wie? Das erfahren Sie ab Seite 32. Dazu erwarten Sie frühlingshafte Spargelrezepte und ein Spiessli-Festival mit Beilagen-Ideen zum Start in die Grill-Saison. Viel Freude und Inspiration mit dieser Ausgabe.



frisch und fründlich

*Philipp Zraggen*  
**Philipp Zraggen**  
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 5 CHUCHICHÄSCHTLI**  
Monatshits und Saisontipps
- 12 ÖISI CHUCHI**  
Spiesslirezepte für den Grill
- 24 SAISON FÜR ...**  
Erdbeeren
- 27 TRAUMPAAR**  
Käse und Wein des Monats
- 29 WEIN-AKTIONEN**  
Jetzt profitieren
- 30 ÖISE FAVORIT**  
Schoggiger Gipfel-Genuss
- 32 ÖISI UMWÄLT**  
Lebensmittel im Volg retten
- 35 ÖISI MARKE**  
Zwei trendige Durstlöscher
- 37 NEU IM VOLG**  
Entdecken und ausprobieren
- 41 ÖISE VOLG**  
Der Volg-Beck in Ennetbürgen
- 42 ÖISE FAVORIT**  
Weine der Stella-Familie
- 44 TYPISCH SCHWEIZ**  
**TYPISCH VOLG**  
Anzündhilfen aus Wattwil SG
- 46 ÖISI CHUCHI**  
Kulinarische Spargelträume
- 54 FEINS VOM DORF**  
Bier aus Stettfurt TG
- 57 CHURZ & FÜNDIG**  
Neues aus der Volg-Welt
- 58 NATURENA**  
Volg-Familien-Brunch mit Herz
- 61 NATURENA-KURSE**  
Die neuen Kurse im Juni
- 63 ÖISE GARTE**  
Rund ums Beet
- 64 LESERREZEPT**  
Ruths Salatsauce
- 67 WETTBEWERB**  
Gewinnen mit Hiestand
- 69 KREUZWORTRÄTSEL**  
Mitmachen und gewinnen
- 70 CHRUT & RÜEBLI**  
Mundartlexikon: Schmetterling  
Vorschau  
Impressum

**NEU** M&M'S<sup>®</sup>  
TAFELN



**JETZT  
FÜR IMMER.**

**SALTED  
CARAMEL**



**SNICKERS.  
JUST CRISPIER.**

**NEU**



Alle abgebildeten Produkte in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

# CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜNEN DUUME

## Abhängen auf dem Balkon

Eine super Möglichkeit, ein «Naschgärtli» auf dem Balkon anzulegen, sind Hängeredbeeren. Diese sehen mit ihren verspielten Ranken und leuchtend roten Beeren nicht nur hübsch aus, sondern bieten je nach Sorte sogar laufend Nachschub – will heissen, sie bilden von Juni bis Oktober Früchte. Wer jetzt gleich aus dem Vollen schöpfen will, sollte Jungpflanzen wählen. Der Topf braucht einen Mindestdurchmesser von 25 Zentimetern. Am wohlsten fühlen sich Erdbeeren in Erde mit hohem Humusanteil an einem sonnigen Plätzli mit stets leicht feuchter Erde. Wind und Regen mögen sie ebenso wenig wie Trockenheit.



WETTBEWERB, SEITE 96

## Süsser Start in den Tag

Seit über 20 Jahren versüsst der Cailler-Branche-Gipfel Herr und Frau Schweizer den Start in den Tag – und natürlich jeden anderen Moment, den sie sich zwischendurch gönnen. Eingebettet in einem ofenfrischen, knusprigen Hiestand-Buttergipfeli wird das zartschmelzende Schoggistängeli von Cailler zum Gipfel des Genusses. Kein Wunder, greifen Volg-Kundinnen und Kunden immer wieder gerne zu und geniessen das kleine Stück Glück auf dem Weg zur Arbeit, gemütlich zu Hause oder wo auch immer.

TRICK 77

## Holzspiessli auf Eis gelegt

Die Grillsaison beginnt und damit die Hochsaison für Spiessli (verschiedene Spiessli-Rezepte finden Sie ab Seite 12). Damit Holzspiessli nicht am Fleisch kleben bleiben, diese vor der Verwendung mindestens eine halbe Stunde in Wasser einlegen.

Dieses Prozedere lässt sich vermeiden, wenn auf einmal mehrere Holzspiessli gewässert und anschliessend tiefgefroren werden. So sind die Spiessli jederzeit einsatzbereit.



# MACHT GLÜCKLICH.

10.5. - 16.5.2021

**AKTION**  
**CHF 1.80**

STATT CHF 2.10  
85 G (100 G = CHF 2.12)



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.

**Hiestand** <sup>®</sup> 

OFENFRISCHE - UNSER HANDWERK



## SPARGELSCHALEN

# RÜBIS & STÜBIS

Aus Spargelschalen lassen sich feine Sude oder Süppchen zubereiten. Eine dritte Möglichkeit ist, die Schale von den im unteren Drittel geschälten grünen Spargeln auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen bei ca. 90°C rund 1 Std. zu trocknen. Dabei den Ofen mit einer Kelle offenhalten. Die getrockneten Schalen mörsern oder im Cutter fein mahlen und als Gewürz verwenden, etwa für Risotto. Gut verschlossen und trocken gelagert ca. 3 Monate haltbar.

# SPARGEL MAG'S FRUCHTIG



## PETITE ARVINE AOC VALAIS, SCHWEIZ

Kaum ein saisonales Gemüse wird so herbeigesehnt wie der Spargel. Dann sind die zarten Stangen endlich da! Das zelebriert man am besten mit einem schönen Wein zum Essen. Bei der Wahl des passenden Tropfens gilt als Faustregel: Auf allzu säurehaltige Weine verzichten, da sich diese mit den im Spargel vorhandenen leichten Bitternoten nur schwer verträgt. Ein fruchtig-mineralischer Weisswein mit einer dezenten Säurestruktur bringt hingegen die gewünschte Harmonie. Der Petite Arvine, die «weisse Perle des Wallis», ist ein stimmiger Partner zum König der Gemüse. Mit Noten nach Pink Grapefruit und Honig ist der lebhaft Walliser die ideale Wahl und begleitet grünen und weissen Spargel frisch, fruchtig und rassig, ohne dessen Eigengeschmack zu übertrumpfen. Das gilt besonders, wenn der Spargel den Hauptteil des Gerichts ausmacht – sei es pur mit zerlassener Butter, mit Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln oder als Spargelcremesuppe. Serviert man ein kräftiges Rindfleisch dazu, könnte man auch einen etwas fülligeren Weisswein wie einen Heida oder gar einen leichten Rotwein einschenken. Weine mit Barriquenoten entkorkt man hingegen lieber zu anderen Gerichten.

75 cl, 17,25 Punkte\*, Fr. 16.50

\*Punktebewertung aus dem «Weinseller 2021»



# ESSIGBAD FÜR ERDBEEREN

Erdbeeren schmecken natürlich frisch am besten. Hat man grosszügig eingekauft oder werden nicht alle Beeren sofort genossen, kann man sie mit einem Essigbad etwas länger haltbar machen. Dafür eine Schale mit einem Drittel Essig und zwei Dritteln Wasser füllen. Die Beeren rund eine Viertelstunde darin baden, anschliessend mit Wasser gut abspülen, auf einem Küchentuch trocknen lassen und in einem mit Küchenpapier ausgelegten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. So bleiben Erdbeeren gut eine Woche frisch.

# Da steckt sooooo viel drin!



Der Holzerkäse ist genauso bodenständig und naturverbunden, wie sein Namensgeber – der Holzer (Holzfäller). Diese handwerkliche Spezialität ist ein beliebter würziger Halbhartkäse mit cremiger Textur, welcher vom Schwyzer Milchhuus hergestellt und während 3 – 4 Monaten liebevoll gepflegt wird. [milchhuus.ch/kaeserei/kaese/](http://milchhuus.ch/kaeserei/kaese/)

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





# CHUCHICHÄSCHTLI



«Donnerst im  
Mai recht viel,  
hat der Bauer ein  
gutes Spiel.»

Bauernregel im Mai

## Brot mit Herz



Zugewidmet von  
Stiftung  
THEODORA



Jetzt erwartet Sie im Volg eine ganz besondere Brot-  
spezialität! Ofenfrisch ist in Ihrem Volg vom 26. April bis  
9. Mai 2021 solange Vorrat das «Brot mit Herz» erhältlich.  
Dieses sieht nicht nur herzig aus und schmeckt zu  
allem, was des Brotgeniessers Herz begehrt, sondern es  
tut allem voran von Herzen Gutes: Es schenkt Kindern  
Lachen! Für jedes verkaufte «Brot mit Herz» spendet Volg  
50 Rappen an die Stiftung Theodora, die mit ihren  
Traumdoktoren den Alltag von Kindern in Spitälern und  
spezialisierten Institutionen mit Abwechslung und  
Freude erfüllt. Das «Brot mit Herz» wird in der Bäckerei  
Hiestand aus nachhaltigem IP-Suisse Weizenmehl  
mit viel Liebe gebacken. Wir danken von Herzen für Ihre  
Unterstützung und wünschen en Guete!  
**380 g, Fr. 3.50**

Anzeige

## LA VITA È BELLA

Die Cantina Zeni liegt in Bardolino auf  
den zauberhaften Moränenhügeln am  
Gardasee. Aktuell wird das Weingut  
von den Geschwistern Fausto, Elena  
und Federica geführt.

«In unseren Weinen spiegelt sich die lange Tradition dieser Region wieder.»



Corvina, Corvina Rosso, Cabernet Sauvignon und Merlot.



Feine Beeraromen. Weicher Auftakt mit gehaltvollem Abgang.



Wild, Rumpsteak mit Teigwaren, asiatischen Gerichten und Grilladen.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich





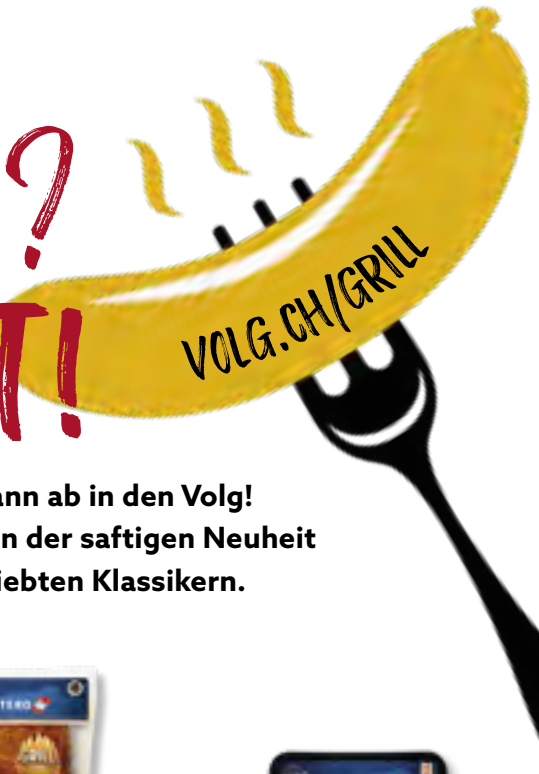
# Cailler

## WEN MACHST DU HEUTE GLÜCKLICH?



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

# GRILLGUT? ALLES GUT!



Feuer und Flamme für ein gutes Stück vom Grill? Dann ab in den Volg!  
Hier erwartet Sie eine Auswahl für jeden Geschmack: von der saftigen Neuheit für Pouletfans über raffiniert Mariniertes bis zu beliebten Klassikern.



4  
FRAGEN

Erich Weidmann, Volg Product Manager

1. **Auf welche Grill-Neuheiten können wir uns freuen?** Da gibt es einige. Zum Beispiel marinierte Poulet-Steaks Paprika oder die monatlich wechselnden raffiniert marinierten Pouletbrüstli. Im Mai beispielsweise mit Sesam und Curry. Aus dem vegetarischen Bereich zudem zwei Würste, die sehr authentisch schmecken.
2. **Was ist auf dem Grill im Trend?** Ganz klar Burger wie unser XXL-Rindsburger. Burger schmecken Erwachsenen und Kindern. Für Vegetarier ein Tipp: Der Happy Veggie Butcher Burger aus dem Volg schmeckt vom Grill ebenfalls ausgezeichnet.
3. **Wie sieht es aus, wenns um die Wurst geht?** Wurstfans finden im Volg eine breite Auswahl - seien es Klassiker wie Cervelas und Bratwurst, Cipollata mit Speck oder pikante Argentinos. Eine Wurst für jeden Geschmack steckt im Grillmix Allegria. Die Packung mit elf Würsten ist zudem der perfekte kulinarische Spass für einen Fussballabend.
4. **Und wenn man budgetbewusst grillieren möchte?** Da empfehle ich die Volg Familienpreis Schweins Huft Steaks. Übrigens sind auch die Volg-Familienpreis-Produkte aus Schweizer Fleisch.



## POULET STEAKS PAPRIKA

Eine Neuheit im Grill-Sortiment: Poulet-Steaks sind besonders saftig und begeistern nicht nur Poulet-Fans.



## SCHWEINS COGNAC-STEAK

Edel mariniert mit Cognac: Ein Grill-Hit aus dem Volg, der bei Gourmets immer gut ankommt.



## RINDSBURGER XXL

200 Gramm Burger-Glück aus bestem Schweizer Fleisch. Ein Burger geht immer und schmeckt Klein und Gross.



## GRILLMIX ALLEGRIA

Elf Würste auf einen Streich mit Gallus Schüblig, St. Galler Bratwürsten, Käse-Würstli und Curry-Würsten.



## VEGANE WÜRSTE

Der Nationalwurst, dem Cervelas, nachempfunden, und eine «Bratwurst», 100% pflanzlich und erst noch aus der Schweiz.



## KNOBLAUCHBAGUETTE

Knusprig und cremig-würzig: Das neue Knoblauchbaguette zum Fertigbacken im Ofen oder auf dem Grill.

# GRILLIEREN WIR MAL SPIESSIG!

**GEROLLTE  
SCHWEINSSPIESSLI**  
Plätzli, Speck und  
würziger Frischkäse,  
gepaart mit einem  
Rhabarber-Chutney:  
ein Gedicht!  
Rezept auf Seite 23

Endlich wieder Grill-Zeit! Mit bunten Spiessli begeistert man garantiert jeden am Gartentisch. Farbenfroh und vielseitig sind auch die Beilagen von Broccoli-Salat bis Polenta-Brot.



**MEDITERRANE  
LAMMSPIESSE**  
Zartes Lamm, frische  
Peperoni und Pesto  
sorgen für Feriengefühle.  
Rezept auf Seite 23

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

# NATÜRLICH GUT

25%  
RABATT

VOM 11.05.  
BIS 16.05.2021



\*IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

  
**ANDROS**  
ICH BIN FRUCHTVERLIEBT

## SWEET CHILI-CHEESE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

MARINIEREN ca. 3-4 Stunden

8 Holz- oder Metallspiesse

(Holzspiesse 30 Minuten gewässert)

### MARINADE

- 1 Peperoncino,  
grob geschnitten
- 1 EL Ketchup
- 5 EL flüssiger Honig
- 3 EL Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe,  
grob gehackt

### SPIESSE

- 4 Grillkäse (z. B. Züger  
Grill Cheese Barbecue)
- 1 Gurke,  
in feinen Scheiben
- Salz
- ¼ Bund Minze,  
Blätter abgepflückt

1. Marinade: Alle Zutaten pürieren. Die Hälfte der Marinade zugedeckt kühl stellen.

2. Käse mit der restlichen Marinade mischen, zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden marinieren.

3. Käse an die Spiesse stecken.

4. Über mittlerer Hitze oder mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Minuten grillieren oder in der Bratpfanne beidseitig je 6 Minuten braten.

5. Gurke salzen, 8 Minuten stehen lassen, abtropfen. Gurke mit der beiseitegestellten Marinade mischen.

6. Spiesse mit Salat und Minze servieren.



### ÖISE TIPP



Freut Vegis und Käseliebhaber:  
**Züger Käse-Spiess Barbecue**  
2 x 80 g

**20%  
AKTION**  
27.04. – 02.05.2021

# Der beste Mozzarella der Schweiz – kommt aus der Schweiz.



Freu dich drauf.

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



## BALSAMICO- CHAMPIGNONS- SPIESSE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

MARINIEREN ca. 12 Stunden

8 Holz- oder Metallspiesse  
(Holzspiesse 30 Minuten gewässert)

### MARINADE

- 5 EL flüssiger Honig
- 5 EL Aceto Balsamico
- 5 EL Olivenöl

### SPIESSE

- 500 g Champignons, halbiert
- Salz, Pfeffer

½ Bund Peterli, gehackt

1. Marinade: Alle Zutaten verrühren.
2. Spiesse: Champignons mit der Marinade mischen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Champignons an die Spiesse stecken und würzen.
4. Über mittlerer Glut oder mittlerer Hitze beidseitig je ca. 6 Minuten grillieren oder in der Bratpfanne beidseitig je 8 Minuten braten.
5. Vor dem Servieren Peterli über die Spiesse geben.

### ÖISE TIPP

Dazu passt Knusper-Risotto

### ÖISE TIPP



Raffiniert Mariniertes dazu:  
**Steak des Monats Mai Barbecue**  
2× ca. 200 g



*Das Lagerbier,  
inspiriert vom  
Gründungsrezept*

Mit Verantwortung  
genießen.



**Feldschlösschen 1876**

Das Vermächtnis unseres Gründervaters



## GEMÜSESPIESSE MIT FETA

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

MARINIEREN ca. 2 Stunden

GRILLIEREN ca. 10 Minuten

8 Holz- oder Metallspiesse

(Holzspiesse 30 Minuten gewässert)

### MARINADE

- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Salz, Pfeffer

### SPIESSE

- 250 g Cherrytomaten
- 1 Zucchini, in 8-10 mm dicken Scheiben
- 16 schwarze Oliven
- 200 g Feta, zerbröckelt
- ½ Bund Basilikum, Blätter abgezupft

1. Marinade: Öl und Knoblauch verrühren, würzen.
2. Spiesse: Tomaten, Zucchini und Oliven in die Marinade geben, zugedeckt ca. 2 Stunden marinieren. Tomaten, Zucchini und Oliven abwechslungsweise an die Spiesse stecken.
3. Über starker Glut oder grosser Hitze beidseitig je ca. 5 Minuten grillieren oder in der Bratpfanne beidseitig je 6 Minuten braten.
4. Spiesse mit Feta und frischem Basilikum servieren.

### ÖISE TIPP

Dazu passt ein Salat und Brot, z. B. das Polenta-Brot.



## POLENTA-BROT

FÜR 8 Stück

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 50 Minuten

Springform von 24 cm Ø

- Wenig Butter für die Form
- Wenig Paniermehl für die Form

### TEIG

- 150 g feine Polenta
- 3 dl Wasser
- 200 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- ½ EL Salz
- 2 dl Milch
- 100 g Butter, flüssig
- 1 Dose Mais, ca. 280 g, kalt ab gespült, abgetropft
- 2 Eier
- 10 Cherrytomaten, halbiert
- 1 Rosmarinzwig, Blätter abgezupft
- ¼ TL Salz

1. Teig: Polenta mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Polenta auskühlen lassen. Polenta und alle Zutaten bis und mit Eier in einer Schüssel mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen, Tomaten, Rosmarin und Salz darauf verteilen.
2. In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 45-50 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

# DURSTIG NACH SONNEN- SCHEIN



Green Ice Tea in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## BROCCOLISALAT MIT ERDBEEREN

Für 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

### SALAT

- 1 Broccoli, in Röschen
- 300 g Erdbeeren, halbiert
- 50 g Mandelsplitter, geröstet

### SAUCE

- ½ Zwiebel, gehackt
- 3 EL Apfelsaft
- 2 EL Apfelessig
- 3-4 EL Rapsöl
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer

1. Salat: Broccoli in siedendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen. Broccoli, Erdbeeren und Mandeln mischen.
2. Sauce: Alle Zutaten bis und mit Senf pürieren, würzen, mit dem Salat mischen.

## CURRY-CHICKEN-SPIESSE

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten  
8 Holz- oder Metallspiesse  
(Holzspiesse 30 Minuten gewässert)

### MARINADE

- 1 EL Tomatenpüree
- 1 TL Currypulver
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 dl Kokosmilch
- 200 g gesalzene Erdnüsse

### SPIESSE

- 4 Pouletbrüstchen, in ca. 3 cm grossen Würfeln

- ½ Bund Koriander oder Peterli, Blätter abgezupft
- Erdnüsse zum Garnieren

1. Marinade: Alle Zutaten pürieren.
2. Spiesse: Poulet mit der Hälfte der Marinade bestreichen und an die Spiesse stecken. Restliche Marinade beiseitestellen.

3. Spiesse über mittlerer Glut oder mittlerer Hitze beidseitig ca. 10 Minuten grillieren oder in der Bratpfanne beidseitig ca. 12 Minuten braten.

4. Vor dem Servieren wenig Koriander über die Spiesse geben. Mit beiseitegestellter Marinade servieren.





#MITENAND



UEFA  
EURO2020

OFFICIAL PARTNER



# Sammele Sticker

## Verbinde Rivalen



Coca-Cola light taste in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

© 2021 The Coca-Cola Company. All rights reserved. Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light taste and the Contour Bottle are registered trademarks of The Coca-Cola Company. © Panini S.p.A All Rights Reserved.



## GEROLLTE SCHWEINSSPIESSLI

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten  
8 Holz- oder Metallspiesse  
(Holzspiesse 30 Minuten gewässert)

### SCHWEINSSPECKROULADEN-SPIESSE

- 8 Schweinsplätzli, etwas flach geklopft
- 200 g Bratspecktranchen
- 100 g Cantadou, Knoblauch und Kräuter
- Salz, Pfeffer

### RHABARBER-CHUTNEY

- 200 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 500 g Rhabarber, in Stücken
- 0,5 dl Apfelessig
- 1 Nelke
- Salz, Pfeffer

1. Fleisch rechteckig auslegen, mit Speck belegen, mit Cantadou bestreichen, würzen. Plätzli längs aufrollen und in 2-3 cm breite Stücke schneiden, an die Spiesse stecken.
2. Über starker Glut oder grosser Hitze beidseitig je ca. 5 Minuten grillieren oder in der Bratpfanne beidseitig je ca. 6 Minuten braten.
3. Chutney: Zucker und Wasser aufkochen, langsam zu einem goldbraunen Caramel köcheln. Zwiebeln und restliche Zutaten beifügen, unter Rühren 20-30 Minuten einköcheln, abkühlen.
4. Spiesse mit Chutney servieren.

#### ÖISE TIPP

Anstelle von Rhabarber kann auch die gleiche Menge Erdbeeren oder Aprikosen verwendet werden.



## MEDITERRANE LAMMSPIESSE

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten  
4 lange Holz- oder Metallspiesse von je ca. 30 cm  
(Holzspiesse 30 Minuten gewässert)

- 3 Lammierstücke, in 3×3 cm grossen Würfeln
- 4 EL Pesto Genovese
- 1 Zwiebel, in Stücken
- Je 1 rote und gelbe Peperoni, in Stücken
- Salz, Pfeffer

1. Lamm mit dem Pesto mischen, mit Zwiebeln und Peperoni an die Spiesse stecken, würzen.
2. Über mittelstarker Glut oder mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Minuten grillieren oder in der Bratpfanne beidseitig je ca. 7 Minuten braten.
3. Spiesse mit restlichem Pesto servieren.

#### ÖISE TIPP

Mit Knoblauchbrot servieren.



## KNUSPER-RISOTTO

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 50 Minuten

### RISOTTO

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 150 g Risottoreis
- 1 dl Weisswein
- 4 dl Gemüsebouillon, heiss
- Salz, Pfeffer

### KNUSPER-RISOTTO

- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 EL Weissmehl
- 1 Ei, verquirlt
- 50 g Paniermehl
- Wenig Öl

1. Risotto: Zwiebel in der warmen Butter andämpfen. Reis beifügen, dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer bedeckt ist. Reis ca. 20 Minuten al dente kochen. Risotto würzen und in der Pfanne auskühlen lassen.
2. Knusper-Risotto: Risotto und Schnittlauch mischen, mit nassen Händen zu Tätschli formen. Tätschli im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden.
3. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Knusperportionenweise je 5-7 Minuten knusprig braten, herausnehmen und warm stellen.

#### ÖISE TIPP

Passt zu Grilladen und Blattsalaten.

SAISON FÜR ...

# ERDBEEREN

Erdbeeren bezaubern auf jede Art.  
Vier Ideen, die sie aufs Feinste brillieren lassen.



## BEERIGER BROTSALAT

3 EL Aceto Balsamico mit 4 EL Olivenöl verrühren, mit Herbamare würzen. Tessinerbrot in Würfel schneiden, mit 1 fein gehackten Knoblauchzehe in ca. 3 EL Olivenöl knusprig rösten. Je 4 Zweige Pfefferminze und Basilikum fein schneiden, 250 g Erdbeeren vierteln, beides zur Sauce geben. 1 Gurke in feine Scheiben schneiden, 250 g Cherry-Tomaten halbieren. Mit den Brotwürfeln zur Sauce geben, mischen.



## ERDBEERSALSA ALS GRILLBEILAGE

500 g Erdbeeren fein würfeln, 1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe und 1 kleine Zwiebel fein hacken. Mit 2 EL Weissweinessig, 1 EL Olivenöl, 1 EL Rohzucker und ½ TL Salz gut mischen. Kurz ziehen lassen. Passt hervorragend zu grilliertem Fleisch.





## ERDBEER- PORRIDGE

2 dl Milch mit 3 dl Wasser und 1 Prise Salz aufkochen. 200 g Haferflocken beigegeben, unter gelegentlichem Rühren zu einem Brei kochen. 250 g Erdbeeren fein schneiden, 50 g Cashewnüsse grob hacken, beides darunterziehen. Nach Belieben mit Zucker oder Honig süßen.

## EISTEE MIT ERDBEEREN

2 Liter Wasser aufkochen, 2-3 Teebeutel (z. B. Twinings Früchtetee) ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Beutel entfernen, mit 2-3 EL Honig süßen und Tee auskühlen lassen. 250 g geschnittene Erdbeeren, Saft von 1 Zitrone und 2-3 Zweige Pfefferminze beigegeben. Ca. 20 Minuten ziehen lassen und mit Eiswürfeln servieren.



Schweizer Zucker ist

30% nachhaltiger.

**In Schweizer Zucker steckt nur Süsse aus der Natur. Darüber hinaus ist er deutlich nachhaltiger als Zucker aus der EU. Das überzeugt natürlich.**

#### **Nachhaltige Wurzeln**

Vom Rübenanbau bis zum genussfertigen Produkt ist Zucker aus und mit Schweizer Wurzeln 30 Prozent nachhaltiger als jener aus der EU. Die starke Ökobilanz hat viele Gründe: gute Ernten dank idealen Klimabedingungen, kurze Transportwege zu den Verarbeitungswerken



Für ein Kilo Zucker werden etwa acht Zuckerrüben benötigt.

und die komplette Verwertung der Schweizer Zuckerrüben. Aus ihnen entstehen in Aarberg und Frauenfeld neben Zucker auch wertvolle Rohstoffe wie Viehfutter, Biogas und natürliche Düngemittel. Der Natur zuliebe.

#### **Saubere Energie aus altem Holz**

In Zukunft wird Schweizer Zucker noch nachhaltiger. Auf den Arealen beider Zuckerwerke entstehen zurzeit klimafreundliche Holzkraftwerke – ganz im Sinne der Energiestrategie 2050 des Bundes. In Aarberg stammen bereits seit diesem Frühling über 60 Prozent der benötigten Energie für die Zuckergewinnung aus Altholz. Und in Frauenfeld werden aus dem erneuerbaren Energieträger ab nächstem Jahr Öko-Wärme für das Zuckerwerk und klimapositiver Strom für eine ganze Kleinstadt erzeugt. Zusammen reduzieren die beiden Holzkraftwerke den CO<sub>2</sub>-Ausstoss um rund 25 000 Tonnen pro Jahr. Die Natur dankt mit ihrer Süsse.



Aus Sturmholz, Schnittresten und Holz mit Schädlingsbefall entsteht klimafreundliche Energie.

Mehr Infos zur nachhaltigen Zuckergewinnung gibts auf [zucker.ch](http://zucker.ch)



**Natürlich natürlich.**

# Käse & Wein

**GOTTARDO  
SCHWEIZER HALBHARTKÄSE**

## Zwei Bergler mit Charakter

Wie das majestätische Gotthardmassiv mit der «via delle genti», dem Eisenbahn- und dem Autobahntunnel, Menschen im Norden und Süden verbindet, trägt der fein-würzige Gottardo zu einer gelungenen Käseteilet bei. Hergestellt aus der geschmackvollen Milch der oberen Leventina passt der charakterstarke Schweizer Halbhartkäse vorzüglich zum einzigartig kräftig-eleganten Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden.

**MALANS STEINBÖCKLER PINOT NOIR  
AOC GRAUBÜNDEN 75 CL**

Malans Steinböckler Pinot  
Noir AOC Graubünden 75 cl

**14.50**  
statt 17.90

Gottardo  
per 100 g  
statt Fr. 2.95

**Fr. 2.20**

Portion 200 g, per 100 g  
statt Fr. 2.85

**Fr. 2.20**



**WEIN  
DES  
MONATS**

**KÄSE  
DES  
MONATS**



# «So schmeckt grillieren!»

**Jetzt aktuell**

Schweins-Nierstück Steak an  
rauchig-süsser Barbecue-Marinade



Aktion gültig vom 5. bis 9. Mai 2021 auf  
Schweins-Nierstück Steak BBQ und natur (2x ca. 200 g).  
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

# JETZT PROFITIEREN!



## Lavaux AOC

Schweiz, 2018, 75 cl, 17.25 Punkte\*

☞ Chasselas ☞ blasses Gelb ☞ fruchtig, blumig, rassiges Finale  
☞ 8-10°C ☞ Apero, Raclette, Weichkäse

**-25%** **11.90**  
statt 15.90

## Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden, Schweiz, 2019, 75 cl, 16.75 Punkte\*

☞ Pinot Noir ☞ granatrot ☞ Aromen von Beeren, dezant pfeffrig, kräftig ☞ 15-17°C ☞ kalte Platten, Pasta, Pilze

**14.50**  
statt 17.90



WEIN  
DES  
MONATS

## Moscato Mirada

Valencia DO, Spanien, 2019, 75 cl, 17.5 Punkte\*

☞ Moscato ☞ helles Gelb ☞ fruchtig, frisch, leicht ☞ 6-8°C  
☞ Apero, Blauschimmelkäse, Tapas, Fruchtdesserts

**-21%** **7.50**  
statt 9.50



## Costalago Rosso Veronese IGT Zeni, Italien, 2018, 75 cl, 17.5 Punkte\*

☞ Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Merlot  
☞ rubinrot ☞ holzig, samtig ☞ 15-17°C ☞ Grilladen

**-30%** **8.95**  
statt 12.90



## L'Esprit Rosé Pays d'OC IGP Frankreich, 2019, 75 cl, 16.5 Punkte\*

☞ Carignan, Cincault, Grenache, Syrah ☞ lachsrosa ☞ fruchtige Verspieltheit, beerig duftend ☞ 7-8°C ☞ grillierter Fisch, Geflügel

**-27%** **4.95**  
statt 6.80



## Nero d'Avola Sicilia DOC

Allegro, Italien, 2020, 75 cl

☞ Nero d'Avola ☞ rubinrot ☞ beerig, würzig ☞ 18°C  
☞ rotes Fleisch, reifer Käse

**-25%** **7.40**  
statt 9.90



Diese Aktion  
gilt vom  
26.4.2021 bis  
30.5.2021  
solange Vorrat  
Jahrgangsänderungen  
vorbehalten

Bestellen Sie  
diese Weine  
im 6er-Karton in  
Ihrem Volg oder  
direkt unter  
[www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch)

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



GIPFEL-GENUSS



STEIN AM RHEIN



MAISON CAILLER,  
BROC



FILISUR

# AUF ZUM GIPFEL-GENUSS!

Mit dem ofenfrischen Gipfel von der Bäckerei Hiestand, gefüllt mit einem feinen Cailler-Branchli, ist Gipfel-Genuss ganz einfach: Egal, ob man ihn direkt nach dem Einkauf im Volg vor dem Laden oder auf einem richtigen Berggipfel genießt.

Beim Cailler-Branche-Gipfel sorgen zwei traditionelle Schweizer Marken für doppelten Genuss. Hiestand und Cailler überzeugen mit Qualitätshandwerk und besten Zutaten. Frisch aus dem Ofen sind die Cailler-Branche-Gipfel aussen knusprig und innen zartschmelzend schokoladig.

Hiestand und Cailler: Das passt so perfekt zusammen wie die Schoggi zum Gipfel. Die Bäckerei Hiestand hat 50 Jahre Erfahrung im Backhandwerk und Cailler ist seit 1819 die traditionsreichste Schokoladenmarke der Schweiz. Der langjährige Erfolg beider Schweizer Unternehmen beweist, dass sie wissen, wie unverwechselbarer Genuss schmeckt. Probieren Sie selbst! Den Cailler-Branche-Gipfel von Hiestand gibt es täglich ofenfrisch in Ihrem Volg. Geniessen Sie das Gebäck, wo immer er Sie am glücklichsten macht. Denn es lässt sich überallhin mitnehmen und ist der ideale Begleiter durch den ganzen Tag.

## Gipfel-Glück im Volg

Bei der Bäckerei Hiestand weiss man, was einen guten Gipfel ausmacht: traditionelles Handwerk, Qualitätsrohstoffe und Ofenfrische. Im Volg gibt es neben dem beliebten Cailler-Branche-Gipfel auch viele andere, ofenfrische Buttergipfeli, wie das Rustico und das Laugengipfeli, für zum Zmorge, Znüni oder Zvieri.

**Hiestand**<sup>®</sup>  
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK



Eine genussvolle Idee  
gegen Food Waste:  
Über die App Too Good  
To Go können Sie  
gemeinsam mit Volg  
Lebensmittel retten.



# GEMEINSAM LEBENSMITTEL RETTEN

**Nicht rechtzeitig verkaufte Lebensmittel werden in immer mehr Volg-Läden zu «Überraschungspäckli». Kundinnen und Kunden können diese über die App Too Good To Go retten und zum günstigen Preis geniessen.**

**F**ein essen, Geld sparen und erst noch etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun: Die App Too Good To Go macht's möglich. In vielen Volg-Läden landen Lebensmittel, die bald konsumiert werden sollten, jedoch am Folgetag nicht mehr verkauft werden können, in «Überraschungspäckli». Nutzer der App Too Good To Go können ein solches für 5.90 Franken beziehen und erhalten dafür rund den dreifachen Warenwert.

**WAS STECKT IM ÜBERRASCHUNGSPÄCKLI**  
Früchte, Gemüse, Brot, Backwaren, Sandwiches, Milchprodukte oder Fleischwaren: Das «Überraschungspäckli» ist eine Wundertüte, die von Volg zu Volg und von Tag zu Tag unterschiedlich ist – je nachdem, welche Lebensmittel gerade gerettet werden müssen. Selbstverständlich legt das Volg-Team grossen Wert darauf, möglichst vielfältige «Überraschungspäckli»

zusammenzustellen. Das Angebot ist bereits in vielen der rund 600 Volg-Läden in der Deutschschweiz und Westschweiz verfügbar, weitere kommen laufend dazu. Zur Freude der Kundinnen und Kunden, die das Angebot schätzen und den Nachhaltigkeitsgedanken von Volg begeistert mittragen: So wurden in den Volg-Läden im letzten Monat über 5800 Päckli abgegeben.

**«TOO GOOD TO GO» IM VOLG NUTZEN**  
Zum «Überraschungspäckli» gelangt man ganz einfach: Man lädt die kostenlose App Too Good To Go auf das Smartphone, gibt einen Standort ein, wählt einen der angezeigten Volg-Läden in der Nähe aus und holt die Lebensmittel zur angegebenen Zeit im Laden ab. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit bringt man dafür die eigene Tasche mit. Die Bezahlung erfolgt direkt über die App und dann geht es schon ans Geniessen!



## NOCH STÄRKER GEGEN FOOD WASTE

«Der Anteil an Lebensmitteln, die in Volg-Läden nicht mehr verkauft werden können, ist generell tief. Es ist uns jedoch wichtig, Food Waste noch stärker zu reduzieren. Durch die Kooperation mit «Too Good To Go» tun wir dafür einen weiteren entscheidenden Schritt.»

**David Krummenacher**  
Geschäftsleitung Volg Detailhandels AG



## WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

### Früchte richtig lagern

Werden Früchte richtig gelagert, bleiben sie länger frisch und knackig. Als Faustregel gilt: Einheimische Früchte fühlen sich im Kühlschrank wohl, exotische Früchte hingegen bei Zimmertemperatur. Bananen sind zudem «Eigenbrötler», die nicht mit anderen Früchten zusammen in einer Schale aufbewahrt werden sollten, da sie ihre fruchtigen Nachbarn schneller reifen und somit auch schneller verderben lassen. Das Gleiche gilt übrigens für Aprikosen, Äpfel und Pflaumen. Diese Früchte verströmen das Phytohormon Ethylen stärker als andere und beschleunigen damit deren Reifeprozesse.

# MÖVENPICK®

*Crafted with the Alpine Spirit*



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

SAY HELLO! SAG HALLO! SALUT! [WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM](http://WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM) #DISCOVERMOEVENPICK @   @MOEVENPICKICECREAM

VOLG ENERGY SUGARFREE UND VOLG VITAMIN ACTIVE

# Erfrischt Leute von heute

Der Sommer kann kommen! Im Volg erwarten Sie zwei neue Frischmacher, die zeitgemäss Durst löschen und Energie spenden.

## Volg Energy Sugarfree

Die beliebte Familie der Volg-Energy-Drinks erhält erfrischenden Zuwachs.

Der Volg Energy Drink Sugarfree entspricht voll und ganz dem heutigen Zeitgeist, vermehrt zuckerfreie Getränke zu geniessen. Er ist ebenfalls in der praktischen Dose erhältlich und passt in jede Tasche.

**Volg Energy Sugarfree,**  
Dose 250 ml, Fr. -.80.



## Gibt den Kick

Energiekick nötig? Dann heisst's Dose auf, Durst löschen und Power tanken! Sei es auf der Velotour, beim Wandern oder bei anderen Aktivitäten. Und der Extra-Kraftschub ist beim Volg Energy Drink Sugarfree erst noch figurfreundlich.



## KALORIENARM

Die beiden Volg-Getränke-Neuheiten sind erfreulich kalorienarm, was sowohl dem Zeitgeist im Fitness- und Sport-Bereich als auch einer bewussten, auf das Wohlbefinden fokussierten Ernährung entspricht. Zwei Durstlöcher, die für Erfrischungsgetränke von heute stehen!

## Volg Vitamin Active

Volg Vitamin Active ist weit mehr als ein stilles Wässerchen! Es enthält Mineralstoffe wie Magnesium und Zink und ist reich an Vitaminen, darunter Vitamin E, B12 und Folsäure. Das Zitronen-Limetten-Aroma verleiht ihm eine besonders erfrischende Note. Das kalorienarme Getränk ist Lifestyle pur – entdecken Sie das Wasser von heute noch heute.

**Volg Vitamin Active,**  
50 cl, Fr. -.95



## Erfrischend gut!

Das Volg Vitamin Active in der handlichen Flasche ist der beste Begleiter durch den ganzen Tag: frühmorgens im Zug und tagsüber bei der Arbeit. Und abends beim Sport ist es der ideale Durstlöcher.



It all starts with a  
**NESCAFÉ**

# ENTDECKEN SIE JETZT DIE WELT VON NESCAFÉ UND INCAROM



\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



**SCHMECKT  
KLASSE  
MIT MILCH**

**Volg**

# Aus 1 mach 3

Burger-Glück auf beste Schweizer Art? Das gibts jetzt im Volg! Die neuen Volg Buns und die Volg Maxi Buns Sesam sind durch und durch Schweizer «Bürger» aus nachhaltigem IP-Suisse-Mehl.

## 1. Klassischer Burger

Hamburger grillieren. Buns nach Belieben kurz auf den Grill legen oder tosten. Hamburger mit Salatblatt, Zwiebelringen darauflegen. Ketchup und Senf mischen, darauf verteilen.



## 2. Cheese-Burger

Grillkäse oder Feta grillieren. Buns nach Belieben kurz auf den Grill legen oder tosten. Käse mit Rucola, Peperonistreifen und Peperoncini in Ringen darauflegen. Honig und Senf mischen, mit Rucola darauf verteilen.



## 3. Dessert-Burger

Buns nach Belieben kurz auf den Grill legen oder tosten. Mit Frischkäse nature bestreichen. Erdbeeren in Scheiben darauflegen, Zucker und Kokosraspeln darüberstreuen. Mit geschmolzener Schokolade und Minze garnieren.



### VOLG BUNS

In den neuen Volg Buns steckt viel Gutes. Sie werden aus nachhaltigem IP-Suisse-Mehl hergestellt. Und: Sie sind vegan und machen somit auch Vegis und Veganer happy.

**Volg Hamburger Buns, 6 × 50 g, geschnitten,**  
**Volg Maxi Hamburger Buns Sesam, 4 × 82,5 g, geschnitten**



# 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](http://www.volg.ch)



Nicht jedes Bier ist in jeder Verkaufsstelle erhältlich.

LIEBLING,  
SCHAU, WAS  
ES NEUES  
GIBT!

Einführungs-  
preise  
gültig vom  
26.4. bis  
30.5.2021



**VOLG MAXI HAMBURGER BUNS SESAM,  
VOLG HAMBURGER BUNS\***

Klassisch als Hamburger Bun und Maxi mit Sesam: Die Volg-Buns aus IP-Suisse-Mehl machen Amerikas Burger zum echten Eidgenuss!

Fr. 2.95



**VOLG SKYR HIMBEERE, 150 G**

Der dem Magerquark ähnliche Skyr erobert die Schweizer Herzen im Sturm! Besonders fein, wenn in ihm noch eine feine Himbeernote steckt!

Fr. 1.70



**KAMBLY BUTTERFLY  
AU CHOCOLAT, 100 G\***

Eine Freude für Schoggifans: Den hauchdünnen Klassiker aus dem Hause Kambly gibt es jetzt auch mit Schokolade!

Einführungspreis Fr. 3.95



**KAMBLY BRETZELI  
AU CHOCOLAT, 100 G\***

Mit feiner Milkschokolade veredelt, zeigt sich das Kambly Bretzeli von seiner Schokoladenseite als doppelter Knusperpass!

Einführungspreis Fr. 3.95



**RIVELLA GRAPEFRUIT, 50 CL\***

Der Schweizer Klassiker beweist einmal mehr seine Vielseitigkeit. Jetzt mit feiner Extranote von Grapefruit. Herrlich fruchtig-sommerlich.

Einführungspreis Fr. 1.35



**VOLG ENERGY SUGARFREE, 250 ML**

Der neue Volg Energy Sugarfree ist ein zeitgemässer Energiespender, der den Durst ganz ohne zugesetzten Zucker geschmackvoll und leicht löscht.

Einführungspreis Fr. -.65

\* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

# DEINE EXTRA-PORTION LACHEN:

**20%** RABATT VOM 11.05.2021 BIS 16.05.2021  
AUF LA VACHE QUI RIT UND PIK & CROQ



Neu im Kühlregal mit  
**100%**  
milchbasierten Zutaten\*

\*Rundschachtel



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

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





Stefan Filliger: «Das Schönste ist, wenn man die Gebäcke im Volg sieht und weiss, dass man damit anderen Menschen eine Freude macht.»

**Ab Mitternacht läuft in der Volg-Bäckerei Ennetbürgen der Ofen heiss. 24 Mitarbeitende sind hier täglich mit viel Können und noch mehr Herzblut für die Volg-Läden am Backwerk.**

**D**ie Volg-Bäckerei Ennetbürgen ist ein Arbeitsort, wie ihn sich wohl mancher wünscht. In der Backstube duftet es herrlich nach ofenfrischen Broten, eine Tür weiter, in der Patisserie, unwiderstehlich süss nach Schokolade. Hier ist man gerade dabei, Schokoladenmasse in die Kuchenböden der neuen Volg Schoggikuchen zu füllen. In der Backstube werden währenddessen Birewegge mit Ei bestrichen, Nussstangen gefüllt und riesige fünfsträngige Zöpfe für die Sandwichproduktion aufgeschnitten.

#### Lokal einkaufen, global inspirieren

«Praktisch alles geschieht bei uns in Handarbeit», sagt Stefan Filliger, Leiter der Volg-Bäckerei. Als zeitgemässe Bäckerei nutzt man natürlich moderne Hilfsmittel. Das gilt für Geräte wie Teigportionierer für Kleinbrote, aber auch für Rezepte. «Wir inspirieren uns für neue Kreationen auch gerne einmal im Internet. Die Rezepte perfektionieren wir dann im Team, bis wir das gewünschte Resultat haben», erklärt Stefan Filliger. Wo liegt das Geheimnis der Volg-Bäckerei? «Gute Rohstoffe, die wir wann immer möglich in der Nähe beziehen

wie Nidwaldner Eier und Butter oder das Mehl aus Langenthal, sind eine unerlässliche Basis. Am wichtigsten ist jedoch das Herzblut für den Bäckerberuf», erklärt Stefan Filliger. Dann zieht es ihn zurück zu den Brotteigen, die nach langer Teigruhe für den nächsten Tag vorbereitet werden. Um 16 Uhr ist Feierabend – bis der erste Mitarbeiter kurz vor Mitternacht wieder mit der Tagesproduktion beginnt, damit wieder pünktlich zur Ladenöffnung ofenfrische Brot-Spezialitäten und andere Gebäcke für die Volg-Kunden bereitliegen.



### 3 FRAGEN AN:

**Mario Frey**  
Zuständiger Bereichsleiter



#### Wie kam Volg zur Hausbäckerei?

1994 hat Volg die landwirtschaftliche Konsumgenossenschaft Ennetbürgen übernommen und führt deren Bäckerei seither weiter. Im einstigen Verkaufsladen befindet sich heute der Volg Ennetbürgen; direkt darüber die Volg-Bäckerei. 2017 wurde diese umfassend um- und ausgebaut. Sie beliefert aktuell 15 Volg-Läden in der Zentralschweiz, vorwiegend im Kanton Nidwalden.

#### Komme ich auch in anderen Volg-Läden in den Genuss von Backwaren vom Volg Beck?

Ja, einige Süssgebäcke sind in weiteren Volg-Läden in der Deutschschweiz und Westschweiz erhältlich. Beispielsweise das Amaretti, die Mini-Amaretti im Becher, das Volg Guetzli, ein weiches Haselnussgebäck, und neu ein Schoggikuchen.

#### Welches ist Ihr Lieblingsprodukt aus der Volg Bäckerei?

Die Nussstange – sie schmeckt unvergleichbar! Allein dafür lohnt es sich, einen Ausflug in die Region Nidwalden zu unternehmen und in einem Volg zu halten.

# Beim Wein nach den Sternen greifen

Die Topweine der Stella-Familie verleihen jedem Anlass sternewürdige Italianità. Alle vier haben im «Weinseller 2021» für ihre hohe Zahl von 17 Punkten und mehr die «Weinseller Medaille d'Or» bekommen.



**DER EDLE**  
Der Stella d'Oro 2017, Negroamaro Barrique IGP Apulien ist aus Negroamaro-Trauben gekeltert und im Barrique ausgebaut.  
**18 Punkte\***

**DER FÜLLIGE**  
Der Stella d'Argento 2017, Primitivo di Manduria DOC ist ein weicher, fülliger Primitivo.  
**17,75 Punkte\***

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

**DER INTENSIVE**

Der Stella Lunare 2019, Nero d'Avola Sicilia DOC punktet mit sortentypischen Aromen von reifen Pflaumen, Sauerkirsche, Lakritze.

**17,5 Punkte\***

**DER NEUZUGANG**

Der Stella Solare 2019, Negroamaro Primitivo Puglia IGP erobert die Gaumen aller Weinliebhaber mit würzigen Noten und Aromen von roten Früchten.

**17 Punkte\***



# Mehr Wein-Stars



Eine entspannte Auszeit geniessen mit den drei Weinen von Rosière: Der leicht spritzige Chardonnay Viognier macht sich bestens beim Apéro, der Rosé als Begleiter von Vorspeisen, Fisch und Pasteten und der Rotwein Rosière Syrah Pays d'Oc IGP als Krönung von Fleischgerichten.



Die L'Amorino-Linie ist ein Geheimtipp fürs Tête-à-tête: Der Vino Bianco d'Italia schmeichelt beim Apéro. Zur Vorspeise ist der harmonische Vino Rosato d'Italia der perfekte Begleiter. Der Negroamaro Puglia IGP\* betört mit viel Schmelz, Beerenfrucht- und würzigen Aromen unter anderem zu Grilladen oder pur.



Der Mirada Moscato Valencia D.O. brilliert zu spanischen Tapas. Zum Apéro riche oder einfach, um das Leben zu feiern, empfiehlt sich der Moscato Dolce Filipetti mit sanfter Perlage. Für geschmackvolle Speisen ist der mehrfach prämierte Rioja DOCa Reserva Ursa Maior die perfekte Wahl.

\* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

# Anfeuern – echt schweizerisch

**Das perfekte Feuer im Grill oder Cheminée: Flamtastic  
Anzündhilfen aus dem Volg sind dann wertvolle Helfer. Hergestellt in der  
einzigsten Holzwolle-Manufaktur der Schweiz – ganz natürlich.**

**M**anchmal sind es kleine Dinge, die Grosses bewirken. Das betrifft auch Flamtastic-Anzündhilfen. Die Geschichte dazu stammt aus dem Toggenburg: Vor mehr als 100 Jahren gründete Fritz Lindner im Toggenburger Dorf Lichtensteig eine Holzwolle-Manufaktur. Dachte er dabei an Ärzte oder Unternehmer? Denn ursprünglich wurde Holzwolle im medizinischen Bereich verwendet und war beliebt als «hölzernes» Verbandsmaterial zur Wundbehandlung. Mit der Industrialisierung wurden die positiven Eigenschaften dieses Naturmaterials auch anderweitig genutzt. Zum Beispiel zum Abdichten der Gussformen in Giessereien.

Fritz Lindner setzte von Anfang an auf den heimischen Werkstoff Holz. Und auf Schweizer Qualität. Daran hat sich bis heute nichts geändert. 1956 zog das Unternehmen nach Wattwil. «Mit dem Toggenburg verbinden wir seit jeher Werte wie Natur und Bodenständigkeit; viele Waren und Dienstleistungen beziehen wir aus unserer Region», betont der heutige Geschäftsleiter Thomas Wildberger.

Eine wahre «Wiedergeburt» erlebte die Lindner Suisse in den neunziger Jahren, als Werte wie Ökologie und Nachhaltigkeit erneut an Bedeutung gewannen. Damals stieg auch die Nachfrage nach heimischem Holz massiv. Ein Sortiments-Renner sind Flamtastic-Anzündhilfen, ein reines Naturprodukt. Aus unbehandeltem Holz werden kompakte Stränge gefertigt und in Sticks geschnitten. Seit 2017 gibt es die verlässlichen Anfeuerhilfen mit langer Brenndauer im Volg. Im Sommer zum Grillieren und für das Lagerfeuer, im Winter fürs Cheminée und den Kachelofen.

## EINZIGARTIG IN DER SCHWEIZ

Die Lindner Suisse ist die letzte Holzwolle-Manufaktur der Schweiz. Am Firmensitz in Wattwil SG sind zwölf Mitarbeitende beschäftigt. Volg ist für das Unternehmen ein wichtiger Kunde, weil er so deren Philosophie der Wertschöpfung und Nachhaltigkeit des regionalen Werkstoffs Holz unterstützt und durch dieses wertvolle Engagement auch 18 Personen mit Beeinträchtigung Beschäftigung finden. Übrigens: Auch der «Böögg» am traditionellen Zürcher Sechseläuten brennt seit Jahrzehnten mit Holzwolle der Lindner Suisse.



**Lindner**  
suisse





## ABWIEGEN UND ABPACKEN IN HANDARBEIT

In der Lindner «Holzwolle-Manufaktur» wird noch vieles in Handarbeit umgesetzt – auch der letzte Schritt, das Abpacken und Abwiegen der Flamtastic-Sticks. In Schweizer Betrieben, in denen Menschen mit Beeinträchtigungen arbeiten. Das war auch für Volg ein wichtiger Entscheid für das Produkt.



«Volg verbindet mich mit meiner Jugend. Als ich als Bub, ausgerüstet mit Postizettel und Portemonnaie, zum ersten Mal stolz allein einkaufen gehen durfte und mir die Mitarbeiterin an der Kasse sogar einen «5er-Mocken» gab.»

Thomas Wildberger,  
Geschäftsführer Lindner Suisse GmbH



**DIREKT VOM FÖRSTER**  
Das Holz bezieht Lindner Suisse direkt bei Schweizer Förstern. Lindner Holzwohle ist frei von Holzschutzmitteln und Zusatzstoffen. Zudem wird es mindestens 18 Monate getrocknet. Nur rundum trockene Holzwohle entfaltet ihre wertvollen Eigenschaften.



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

# Spitze, diese zarten Stangen

**Spargel-Involtini**  
Neu trifft klassisch: Mit Spargeln und Rüebl gefüllte Schweinsplätzli an Sauce Hollandaise.  
Rezept auf Seite 53



**Für Liebhaber von Spargeln ist jetzt die schönste Zeit des Jahres. Diese zelebrieren wir genüsslich mit kulinarischen Spargelträumen in Grün und Weiss.**



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

## SPARGEL-CROSTINI

**FÜR 12 Stück**  
**ZUBEREITEN ca. 30 Minuten**  
**BACKEN ca. 5 Minuten**  
Backpapier fürs Blech

### CROSTINI

**12 Brot**scheiben  
Wenig **Olivenöl**

### BELAG

**250 g** grüner Spargel, unteres  
Drittel geschält,  
längs und quer halbiert

**1 EL Olivenöl**  
**½ TL Salz**  
**250 g Volg Brie Suisse**,  
in 12 Scheiben  
**30 g getrocknete, in Öl**  
**eingelegte Tomaten**,  
grob gehackt  
**flüssiger Honig**,  
nach Belieben  
**Schwarzer Pfeffer**

1. Brot
scheiben auf das vorbereitete Blech legen, mit wenig Öl bestreichen. In der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 4–5 Minuten rösten. Herausnehmen, abkühlen.
2. Spargeln in einer Pfanne im Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten, salzen. Brot
scheiben mit Brie, Spargeln und Tomaten belegen, nach Belieben Honig darüber träufeln, pfeffern, sofort servieren.

# HAUSGEMACHTES SCHMECKT AM BESTEN.

Frisch aufgebrühter Kräutertee  
—  
Schweizer Minze  
—  
Mit Obstsaft gesüsst

**Neu**  
auch in der  
100 cl PET Flasche  
erhältlich.



**JETZT UNTER  
JEDEM DECKEL:  
GEWINNCODE  
UND 50 CL  
FEINSTES CITRO**



1 CODE  
1 CHANCE  
Gewinncode unter Lasche  
Code gagnant sous le rabat



**BERG  
FRISCH  
EHRlich**



## RISOTTO MIT ZWEIERLEI SPARGEL

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 1 EL Butter**
- 300 g grüner Spargel**, unteres Drittel geschält, in ca. 3 cm langen Stücken
- 300 g weisser Spargel**, geschält, je nach Dicke quer halbiert, in ca. 3 cm langen Stücken
- 200 g Risottoreis**, z. B. San Andrea
- 2 dl Weisswein**
- 6-7 dl Hühnerbouillon**, heiss
- 2 EL Butter**
- Salz, Pfeffer** nach Bedarf
- ½ Bund gemischte Kräuter**, z. B. Schnittlauch, Basilikum, fein geschnitten

1. Zwiebel in der Butter andämpfen, Spargel begeben, ca. 5 Minuten mitdämpfen. Einige schöne Spargelspitzen herausnehmen, beiseitelegen.

2. Reis begeben, kurz mitdünsten. Wein dazugießen, fast vollständig einkochen lassen. Dann nach und nach die heisse Bouillon unter gelegentlichem Rühren dazugießen und ca. 20 Minuten köcheln, bis ein sämiger Reis entsteht. Mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken und mit beiseitegelegten Spargelspitzen und Kräutern anrichten.

### ÖISE TIPP

Mit Reibkäse oder frisch gehobeltem Käse servieren.



### ÖISE WITTIPP

**Lavaux AOC, 75 cl, Schweiz**  
Dieser fruchtige Chasselas nimmt dem Risotto elegant seine Wuchtigkeit und ist daher der ideale Begleiter zum Gericht.



  
**S.PELLEGRINO®**

SUBLIMIEREN  
SIE IHR NÄCHSTES  
KULINARISCHES ERLEBNIS,  
*wo immer Sie auch sind*



**190 JAHRE  
ERFAHRUNG HABEN  
UNS GELEHRT,  
NICHTS ZU VERÄNDERN.**

THE TRUE WHISKY OF SCOTLAND



**Ballantine's Finest**  
70 cl, 40% Vol.

**FINEST & COLA**

5 cl Ballantine's Finest  
Cola  
Eiswürfel  
1 Limettenspalte

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

## GRÜN-WEISSES SPARGEL-TARTARE MIT FRISCHKÄSE-MOUSSE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

ZIEHEN LASSEN ca. 20 Minuten

### MOUSSE

200 g Frischkäse nature, verrührt

½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

### TARTARE

200 g grüner Spargel, unteres Drittel grosszügig geschält, fein gehackt

200 g weisser Spargel, geschält, fein gehackt

½ kleine Zwiebel, sehr fein gehackt

3 EL Condimento bianco

2 EL Rapsöl

½ Bund gemischte Kräuter, z. B. Peterli, Schnittlauch, Minze, Basilikum, sehr fein geschnitten

½ TL Salz, Pfeffer

1. Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch mischen, Schlagrahm darunterziehen. Zugedeckt kühl stellen.

2. Spargeln mit den restlichen Zutaten mischen, ca. 20 Minuten ziehen lassen, mit dem Frischkäsemousse anrichten.

### ÖISE TIPP

Dazu passen geröstete Brotscheiben oder Toast.



# MARTINI & TONIC



MARTINI BIANCO  
& TONIC



MARTINI ROSSO  
& TONIC

## EINFACH ZU MIXEN:

50 % MARTINI BIANCO  
ODER ROSSO\* 50 % TONIC,  
MIT ZITRUSFRUCHTSCHIBE  
GARNIEREN, VIEL EIS

**MARTINI**

DRINK RESPONSIBLY.  
MARTINI, ITS TRADE DRESS AND THE BALL & BAR LOGO ARE TRADEMARKS.

\*in kleineren Verkaufsstellen  
ev. nicht erhältlich

DIE UNWIDERSTEHLICH  
ERFRISCHENDEN  
FLAVOURS VON EVE

**JETZT  
ZUGREIFEN**

*eve*



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## SPARGEL-INVOLTINI

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

### INVOLTINI

- 200 g grüner Spargel**, unteres Drittel geschält, längs und quer halbiert
- 1 Rüebl**i, in gleich langen Stängeln wie die Spargelstücke
- 1 EL Bratbutter**
- ½ TL Salz**
- 8 Schweinsplätzli vom Nierstück**, je ca. 90 g, mit der Pfanne flachgeklopft
- ½ TL Salz, Pfeffer**
- 4 TL Senf**
- 8 Zahnstocher**, nach Bedarf
- Öl zum Braten**

### HOLLANDAISE

- 1 dl Weisswein**
- 4 EL Apfelessig**
- 4 schwarze Pfefferkörner**
- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 200 g Butter**
- 2 Eigelb**
- Salz**
- ¼ Bund Peterli**, fein geschnitten

1. Spargeln und Rüebl in der Butter ca. 5 Minuten anbraten, salzen, auskühlen. Plätzli würzen, dünn mit Senf bestreichen. Spargeln und Rüebl darauf verteilen, Plätzli satt einrollen, evtl. mit Zahnstocher fixieren. Im heissen Öl rundum ca. 5 Minuten braten, warm stellen.  
2. Wein und alle Zutaten bis und mit Zwiebel auf ca. 3 Esslöffel einkochen, absieben. Butter schmelzen und auf ca. 60°C temperieren.

Reduktion zusammen mit den Eigelben in einer Metallschüssel aufschlagen. Über dem Wasserbad schaumig rühren, dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu heiss wird und gerinnt. Die flüssige Butter unter kräftigem Rühren tröpfchenweise einrühren, sodass eine cremige, homogene Sauce entsteht, salzen. Involtini mit der Hollandaise anrichten, mit Peterli bestreuen.

### ÖISE TIPP

Dazu passen Nüdeli.



## SPARGELSUPPE MIT LACHS

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

- 1 Zwiebel**, grob gehackt
- 1 EL Butter**
- 500 g weisser Spargel**, geschält, in Stücken
- 2 dl Weisswein**
- 7 dl Gemüsebouillon**
- 1 dl Vollrahm**, flaumig geschlagen
- 100 g Rauchlachs**, in Tranchen
- ½ Zitrone**, heiss abgespült, in feinen Scheiben

1. Zwiebel in der Butter andünsten, Spargelstücke begeben, ca. 3 Minuten mitdünsten. Einige Spitzen beiseitestellen. Wein dazugliessen, aufkochen. Bouillon begeben, Spargeln ca. 15 Minuten gar kochen. Suppe fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.  
2. Suppe mit Rahm, Rauchlachs, Zitronenscheiben und den beiseitegestellten Spargelspitzen anrichten.



# Uf äs Bier us de Schüür

**Was für eine Bieridee! In einer alten Scheune in Stettfurt TG haben sechs Freunde ihren Traum von der eigenen Brauerei verwirklicht. Die handwerklich gefertigten Craft-Biere gibt es im Volg Stettfurt als «Feins vom Dorf»-Spezialität.**

**D**ie Idee kam – wie kann es anders sein – beim Feierabendbier. Dominic Mettler überlegte sich, was er neben seiner Arbeit in der IT-Branche fürs Gemüt tun könnte: «Mein Kollege Stephan Steiner und ich witzelten herum und kamen so schliesslich auf unseren Männertraum zu sprechen, eine eigene Brauerei zu betreiben.»

Bis der Traum Wirklichkeit werden sollte, gingen zwei Jahre ins Land. Doch dann fand Dominic Mettler eine alte Scheune im Zentrum von Stettfurt. Zusammen mit vier Freunden baute er diese um und richtete einen «ProBierraum» samt Brauerei ein.

«Das waren anstrengende Zeiten», lacht Martin «Tinu» Zaugg, der im Team die längste Hobby-Brauer-Erfahrungen hat.

#### **Volg trug zum Erfolg bei**

Im Frühling 2019 war es dann soweit. «Ein Mega-Erlebnis», erinnert sich Tinu Zaugg. «Wir haben in der Nacht vor dem ersten Brauen kaum ein Auge zugemacht.» Statt wie bisher 20 Liter zu produzieren, standen sie nun vor einem 250-Liter-Tank. Die Sorgen waren unbegründet: Das erste Bier auf der Basis eines Kölsch wurde perfekt und stiess bei der Dorfbevölkerung auf grosse Begeisterung. «Wir kamen mit dem Produzieren kaum nach.» Auch der

Volg Stettfurt trug zum Erfolg bei. Dominic Mettler: «Volg hat uns von Anfang an unterstützt – der Dorfladen verkaufte als Erster unser Bier.»

Das Pionier-Brau-Schüür-Bier wurde auf den Namen «Kranebärger» getauft – eine liebevolle Anspielung auf den gewaltigen Baukran, der seit Jahren neben dem Schloss Sonnenberg thront und für die Stettfurter zu einer Art Wahrzeichen geworden ist. Inzwischen gehören fünf Biere zum Standardangebot. Sie tragen Namen, die zum Schmunzeln bringen. So ist das «Fläckvieh» ein Amber und die beste Kuh im Stall, die «Hopfäsau», ein Indian Pale Ale, zeichnet



FEINS VOM DORF



Martin «Tinu» Zaugg steht konzentriert am Maischetank (Bild Seite nebenan). Die Brau-Schüür in Stettfurt (von oben links nach unten rechts). Das Malzkorn (Gerste, Weizen oder Roggen) bestimmt den Geschmack des Biers. Jede Flasche wird einzeln von Hand gefüllt und verschlossen. Die zufriedenen Brauer Tinu Zaugg und Dominic Mettler mit ihrem Bier und Bier-Likör in der Hand.

- nomen est omen - eine feine Hopfennote aus. Dazu kommen immer wieder neue Spezialitäten. Wichtig ist den Machern, dass es sich bei allen Bieren um naturbelassene Produkte handelt. Es wird nicht filtriert und die Zutaten kommen wenn immer möglich aus der Region: der Hopfen aus dem zürcherischen Unterstammheim, das reine Trinkwasser aus Stettfurt.

Gebraut wird in der Schüür alle 14 Tage, im Schnitt 6000 Liter pro Jahr. Der Lohn ist die pure Freude - am Brauen einerseits, an der Begeisterung der Kunden andererseits.

[www.brau-schüür.ch](http://www.brau-schüür.ch)

**BRAU-SCHÜÜR-BIER IM VOLG STETTURT**  
 «Wiises Schöfli» ist eines der fünf Biere, die in der Brau-Schüür in Stettfurt gebraut und als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg im Dorf erhältlich sind.

**PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER**  
 Die Brau-Schüür-Biere sind eine von rund 10 000 «Feins vom Dorf»-Spezialitäten. «Feins vom Dorf» hält, was der Name verspricht: Die Produkte sind nur im Volg im jeweiligen Dorf oder Nachbardorf erhältlich. Entdecken Sie die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten in Ihrem Volg!

Schenken Sie Liebe  
für einen unvergesslichen  
Muttertag

*Rosière*



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Mach deine  
Liebsten  
glücklich.



Kreative Rezepte und Tipps rund ums Thema Einmachen findest du auf [oetker.ch](http://oetker.ch)

\* In kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich.



VOLG-ONLINE-WETTBEWERB FÜR VEREINE

# GELD FÜR DIE VEREINSKASSE GEWINNEN!

Vereine gehören zum Dorfleben – wie Volg mit seinen rund 600 Dorfläden. Deshalb unterstützt Volg Dorfvereine mit einem Online-Wettbewerb. Mitmachen ist ganz einfach: Laden Sie ein aktuelles, originelles Vereinsfoto hoch, schreiben Sie dazu, wofür Ihr Verein das Geld gut gebrauchen kann, stimmen Sie für Ihren Lieblingsverein – und schon sind Sie dabei. Zu gewinnen gibt es 65 000 Franken in Form von sieben Jurypreisen im Wert von je 5000 Franken und drei Publikumspreisen im Wert von je 10 000 Franken. Vereine, die von der Jury ausgewählt werden, erhalten zusätzlich zum Hauptpreis ein professionelles Vereinsfoto-Shooting und werden Teil der Volg Werbekampagne. Ihren Verein können Sie ab 12. April 2021 bis und mit 30. Juni 2021 am Wettbewerb anmelden. Die Abstimmung läuft vom 10. Mai 2021 bis zum 18. Juli 2021. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und wünschen viel Spass beim Mitmachen, Abstimmen und Gewinnen auf [volg.ch/win](http://volg.ch/win)

Aus **Liebe** zum Dorf und all seinen Vereinen.

Jetzt Vereinsfoto hochladen und total Fr. 65 000.- für die Vereinskassen gewinnen!  
[volg.ch/win](http://volg.ch/win)

**Volg**  
frisch und fründlich



Das Team vom Volg Oey ist eines der fünf Teams «Volg-Laden des Jahres 2020».

## VOLG-LÄDEN DES JAHRES 2020

**Scuol Center Augustin GR**  
**Fulenbach SO**  
**Oberwil b. Zug ZG**  
**Herznach AG**  
**Oey BE**

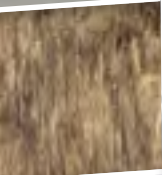
Fünf Läden aus fünf Kantonen haben sich im fordernden Jahr 2020, in dem von allen Teams in den rund 600 Volg-Läden herausragende Leistungen erbracht wurden, besonders hervorgetan und erhalten dafür die von Volg jährlich vergebene Auszeichnung «Laden des Jahres». Diese geht 2020 an die Laden-Teams im Volg Fulenbach, Herznach, Oberwil b. Zug, Oey und Scuol Center Augustin. Für die Mitarbeitenden ist die Auszeichnung sowohl eine Bestätigung für die täglich erbrachte Leistung als auch ein zusätzlicher Ansporn, weiterhin mit viel Herzblut für ihre geschätzten Kunden da zu sein.

JETZT AUCH AUF INSTAGRAM

# FOLGEN SIE VOLG!

Seit kurzem ist Volg auch auf der Social-Media-Plattform Instagram daheim! Folgen Sie uns auf @volgch unter [instagram.com/volgch](https://www.instagram.com/volgch). Wir freuen uns sehr, Sie auch digital «frisch und fründlich» willkommen zu heissen und Ihnen interessante Einblicke in die vielfältigen Themen aus der Volg-Welt zu geben. Entdecken Sie immer wieder Rezepte, lesen Sie Geschichten rund um das Dorfladenleben oder erfahren Sie, was es spannendes Neues gibt. Digital gehen, @volg.ch suchen, abonnieren und gleich mal reingucken! @volgch





### Was Sie erwartet ...

- Auftritt der Traumdoktoren
- Familienkarussell mit Live-Musik
- Glitzertattoos
- Geschicklichkeitsparcours
- Basteln
- Guetzli verzieren
- Mal- und Rätselecke
- Farm-Safari für die ganze Familie
- Kinderkonzert der Gruppe Voice-Steps



# Jetzt anmelden für den gemütlichen «Volg-Familien-Brunch»

**Feines vom Brunch-Buffer genießen, Spass haben und Gutes tun: Seien Sie am 6. Juni 2021 dabei am «Volg-Familien-Brunch mit Herz» im Zugerland zu Gunsten der Stiftung Theodora.**

**A**m Sonntag, 6. Juni 2021, verwandelt sich der Volg-Erlebnishof Zugerland in ein Paradies für Familien. Geniessen Sie am «Volg-Familien-Brunch mit Herz» ein Buure-Buffer und lassen Sie sich von den Traumdoktoren der Stiftung Theodora verzaubern. Dazu erwartet Gross und Klein eine Welt voller Erlebnisse und Attraktionen - von der Farm-Safari über Basteln, Live-Musik bis zum Verzieren von Bauernhof-Tier-Guetzli.

Die Bauernfamilie Hotz und ihr Team verwöhnen Sie beim Brunch à discrétion mit allem, was das Herz begehrt. Hausgemachtes Buurebrot und Butterzopf, verschiedene Konfitüren vom Hotzenhof, Käse- und Fleischplatten, Rösti, Spiegeleier mit Speck, Früchtewähe und Birchermüesli, Fruchtsäfte, Ovi, Tee oder Kaffee - offeriert wird ein regelrechtes Schlemmerbuffet.

Herzstück des idyllisch gelegenen Hotzenhofs ist das imposante Bauernhaus aus dem Jahr 1525. Der Hof ist umgeben von Wiesen und Feldern und auch das Zuhause von Eseln, Schafen und Hühnern. Für Kinder gibt es zudem einen grosszügigen Spielplatz, auf dem sie nach Lust und Laune herumtoben können.

## Volg-Familien-Brunch mit Herz

**Wann:** Sonntag, 6. Juni 2021, 10-14 h **Wo:** Volg-Erlebnishof Hotzenhof, Familie Hotz, Deinikon 11, Baar ZG  
**Preis** Erwachsene: Fr. 50.-, Kinder von 2 bis 12 Jahren: Fr. 15.-

### Anmeldung bis 21. Mai 2021

Online: naturena.ch; E-Mail: info@naturena.ch  
Telefon: 058 433 54 08, Mo bis Fr, 8-12 und 13-17 h  
Post: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Familien-Brunch», Postfach 344, 8401 Winterthur

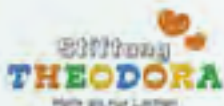
## Melden Sie sich jetzt an - und sichern Sie sich Ihren Platz!

Volg und die Stiftung Theodora freuen sich auf unterhaltsame Stunden mit Ihnen, um gemeinsam zu geniessen, zu lachen und Lachen zu schenken. Denn der Erlös geht vollumfänglich an die Stiftung Theodora, die Kindern im Spital wertvolle Momente der Abwechslung schenkt.

## Für einen guten Zweck

Die 1993 gegründete Stiftung Theodora erfüllt den Alltag von Kindern in Spitälern und spezialisierten Institutionen schweizweit mit Lachen und Freude. Die Stiftung organisiert Besuche mit zahlreichen Künstlern, den Traumdoktoren, und schenkt jährlich mit über 100 000 Besuchen wertvolle Momente des Glücks.

[www.theodora.org](http://www.theodora.org)



## Die Volg Erlebniswelten

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



## LIEBESGESCHICHTE SEIT 1910



111 Jahre Kambly  
[www.kambly.ch](http://www.kambly.ch)

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



# Einfach, schnell & praktisch

### Verwendung:

- ✓ Klassisch als Fruchtbeilage
- ✓ Belegen Sie Ihre Wähen
- ✓ Für Glace, Sorbet, Dessert, Smoothies

\* 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**  
11. oder 12. Juni

## Schmuckblätter aus Feinsilber

**WAS** Sie arbeiten sowohl mit Feinsilberpaste als auch mit Silbermodelliermasse und lernen die Herstellung von Silikonabdrücken kennen. In einfachen Prozessschritten gestalten Sie 2 bis 4 Anhänger für Ohr-, Hals- oder Armschmuck und wer mag, kann seine Schmuckteile noch schwärzen.

**WANN** Kurs 1: Fr, 11.6.21, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 12.6.21, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Sandra Ott, Obermumpf, [www.metaclay.ch](http://www.metaclay.ch) **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 190.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für 2 bis 4 Schmuckstücke im Wert von Fr. 80.-.



**SEEBACHTAL TG**  
4. oder 5. Juni

## Schwemmholzdeko

**WAS** Grundlage dieser stilvollen Deko ist ein Firstziegel, den Sie mit Schwemmholz ummanteln. Danach bepflanzen Sie das längliche Objekt (ca. 60-80 cm) mit Hauswurz und schmücken es mit einem Blechherz. Das Blechherz schneiden Sie selber aus und verleihen dem Wohnaccessoire dadurch seinen individuellen Charakter. **WANN** Kurs 1: Fr, 4.6.21, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 5.6.21, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof, Hüttwilen **LEITUNG** Ruth Thut, Thal **TEILNEHMENDE** 16 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 180.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Schwemmholzdeko im Wert von Fr. 60.-.



**SEELAND BE**  
4. oder 5. Juni

## Messer schmieden

**WAS** Aus einem vorgefertigten Klingenrohling schmieden Sie mit Hammer und Amboss Ihr eigenes Messer – ein Unikat. Das Werkstück hat eine Länge von 22 cm, die Klinge ist rund 10 cm lang. Der Griff wird am Schluss für einen griff-festen Halt mit einer Lederkordel umwickelt. **WANN** Kurs 1: Fr, 4.6.21, 9-16.30 h, Kurs 2: Sa, 5.6.21, 9-16.30 h **WO** Volg-Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpberg 130, Schüpfen **LEITUNG** Mike Graf, Münsingen, [www.messerschmiede-graf.ch](http://www.messerschmiede-graf.ch) **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 140.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Messer im Wert von Fr. 42.-.



**ZUGERLAND ZG**  
11. oder 12. Juni

## Elegante Betonskulptur

**WAS** Mit dem faszinierenden Material gestalten Sie eine schmale, ca. 150 cm grosse Skulptur, die mithilfe von Hasendraht ganz nach eigenen Wünschen geformt wird. Ob mit anliegenden Armen oder ohne, Dame oder Herr, Glatze oder wallendes Haar – Ihre Skulptur wird ein Hingucker für drinnen und draussen. **WANN** Kurs 1: Fr, 11.6.21, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 12.6.21, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Barbara Knechtli, Schafisheim **TEILNEHMENDE** 15 P. ab 18 J. **PREIS** Fr. 170.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Skulptur im Wert von Fr. 55.-.



**WERDENBERG SG**  
18. oder 19. Juni

## Destillate aus Gartenpflanzen

**WAS** Aus Gartenpflanzen wie Pfefferminze, Rosmarin, Salbei oder Lavendel destillieren Sie mit Kupferdestillen 2 hochwertige Pflanzenwasser und ätherische Öle für die Nutzung bei spezifischen Beschwerden. Ein weiteres Pflanzenwasser destillieren Sie mit Gefässen aus dem Haushalt. Die wohltuenden Hydrolate füllen Sie in zwei Sprays (50 ml) ab, die ätherischen Öle mischen Sie in zwei Roll-ons/Sprays (10 und 20 ml). **WANN** Kurs 1: Fr, 18.6.2021 9.30-17.30 h, Kurs 2: Sa, 19.6.21, 9.30-17.30 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](http://www.naturena.ch)

oder Tel. 058 433 54 09

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

Anmeldeschluss 14. Mai 2021

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.

# EIER FÜR MEHR KÜKENGLÜCK

## Wundererei

4 Schweizer Freiland Eier



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

### Hüener wie früener:

- ✓ Keine Tötung männlicher Küken
- ✓ Artgerechte Aufzucht der Bruderhähne
- ✓ CO<sup>2</sup> neutrale Bruderhahn-Aufzucht
- ✓ Legehennenfutter mit Getreide zu 100% aus der Schweiz
- ✓ Aus Bruderhähnen und Legehennen werden Geflügelspezialitäten



**DEIN FREUND**

**ZUR ABWEHR VON**

**HUSTEN &  
HEISERKEIT**



**FISHERMAN'S FRIEND**

# Ab ins Beet

Nach der Kalten Sophie Mitte Mai, der letzten der fünf Eisheiligen, beginnt die Hochsaison im Garten. Vielleicht dieses Jahr mit einem Hochbeet oder einem besonderen Basilikum?

## Ein Hoch auf das Hochbeet

### Bequem

Hochbeete liegen im Trend. Aus gutem Grund: Beim Gärtnern werden Knie, Rücken und Schultern geschont, da man aufrecht stehen kann und so auch bei längerer Arbeit entspannt bleibt. Wichtig ist gutes Werkzeug, das fürs Gärtnern im Hochbeet geeignet ist, siehe Spalte rechts.

### Unterstützend

Im Hochbeet wachsen Pflanzen schneller, da die Sonne die Erde besser durchwärmen kann. Die Temperatur liegt 3 bis 7 Grad höher als im ebenerdigen Gartenbeet. Zudem ist ein Hochbeet platzsparend und darum auch für Balkon und Terrasse attraktiv.



### Schneckenfrei

Schnecken können zwar klettern. Aber die wenigsten tun es, wenn sie im Bodenbeet Nahrung finden. Ist das Hochbeet zudem aus ungehobeltem Holz gezimmert, bleibt das Grünzeug meist von Schneckenfrass verschont.



## Gut gerüstet

Gutes Werkzeug ist im Garten die halbe Arbeit. In Bodennähe empfehlen sich langstielige Helfer, damit man aufrecht stehen kann. Für das Gärtnern im Hochbeet hingegen sollten Schaufel und Co. nicht zu lang sein, um die Schultern zu schonen, aber auch nicht zu kurz, damit man nicht um den Trog tänzeln muss. Da die Erde eher locker ist, braucht es zudem keine Geräte, die einen hohen Kraftaufwand erfordern, etwa eine Hacke.



### BASILIKUM

## Kraut des Jahres

JardinSuisse und florist.ch haben das Basilikum «als beliebtestes Küchenkraut der Schweiz» zur Pflanze des Jahres 2021 erkoren. Ein Grund mehr, das Königskraut im Garten und in der Küche mit verschiedenen Sorten zu ehren, etwa mit «Rosso»-, «Zitronen»- oder «Thai»-Basilikum.

## ÖISE TIPP

Aus dem Volg in den Garten:



**Primaflora, Universalerde, torffrei**  
20 Liter oder 40 Liter



**Gesal, Geranien- und Blühpflanzen-dünger**  
1 Liter

# RUTHS SALATSAUCE

Seit vielen Jahren ist Ruth Scheuchzer aus Derendingen SO in der Familie und bei Freunden bekannt für ihre Salatsauce. Aus wenigen Zutaten kreiert sie einen feinen Mix, welcher zu fast jedem Salat passt.

## RUTHS SALATSAUCE

FÜR 1 Liter Sauce  
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

### ZUTATEN

- 1 frisches Ei, Zimmertemperatur
- ½ l Öl, Zimmertemperatur
- 1¾ dl Essig
- 1¼ dl Wasser
- 1 EL Senf
- ¼ TL Kräutersalz
- 2 Prisen Zucker
- 2 Knoblauchzehen,  
grob geschnitten
- 1 TL Rahmhalter  
Pfeffer, Muskat, Curry,  
Paprika, evtl. Maggi

Ei in einem Mixbecher aufschlagen, mit dem Schwingbesen Öl anfangs tröpfchenweise, danach in Fäden unter ständigem Rühren dazugießen, bis die Masse die Konsistenz einer Mayonnaise hat. Alle restlichen Zutaten dazugeben, mit dem Stabmixer pürieren. Je nach Saison frische Kräuter begeben und ebenfalls pürieren.

### TIPP

Frische Kräuter z. B. Basilikum, Kerbel, Peterli, Maggikraut, Rucola.  
Die Sauce ist im Kühlschrank 14 Tage lang haltbar.



RUTH SCHEUCHZER AUS  
DERENDINGEN SO

Ruth Scheuchzer wohnt schon seit über 35 Jahren im schönen Dorf Derendingen bei Solothurn. Wenn sie nicht gerade mit ihren Enkelkindern Zeit verbringt, schwimmt oder jast sie gerne. Ruth Scheuchzer ist zudem eine leidenschaftliche Velofahrerin. Daher ist für sie klar, dass auch das Einkaufen im Volg mit dem Velo erledigt wird. Mit dem Einkaufszettel im Gepäck fährt sie durchs Wasseramt in die nahegelegenen Volg Aeschi oder Volg Rechterswil und kauft ein, was sie gerade braucht.

**MACHEN  
SIE MIT!**

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-Mitbewoh-  
nern oder Ihrem Partner – an  
Medienart AG, «Öise Lade»  
Leserrezept, Aurorastrasse 27,  
5000 Aarau oder  
oeise.lade@volg.ch





ZÜGER MASCARPONE UND RICOTTA  
OFFIZIELLER PARTNER DEINES  
Osterdesserts.



Rezept zum Ricotta-Mascarpone Mousse jetzt auf [frischkaese.ch](http://frischkaese.ch) entdecken.  
\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Natürlich von



REGISTRIERE DICH FÜR EINE CHANCE AUF:

# POSTUP

WITH **POST MALONE**

**HAUPTGEWINN:** KABELLOSE BEATS-STUDIO3-KOPFHÖRER  
UND POSTY-MERCHANDISE

**TEILNAHMEMÖGLICHKEIT:**

ONLINE TEILNEHMEN UNTER [MONSTERENERGY.COM/POSTMALONE\\_CH](http://MONSTERENERGY.COM/POSTMALONE_CH)



[MONSTERENERGY.COM](http://MONSTERENERGY.COM)

Teilnahmeberechtigt sind Personen ab 18 Jahren mit Wohnsitz in der Schweiz. Die Werbeaktion läuft vom 01.05.2021 bis zum 30.08.2021. Etwaige Anmeldungen vor oder nach diesen Terminen werden nicht berücksichtigt. Um teilzunehmen, gehen Sie auf [www.monsterenergy.com/postmalone\\_ch](http://www.monsterenergy.com/postmalone_ch) und geben Sie Ihre Daten ein. 1 Teilnahme je Person. 20 Gewinners erhalten je ein Paar Beats Studio3 Wireless Kopfhörer und einen Hoodie, ein T-Shirt und eine Kappe der Marke Post Malone. Zur Klarstellung: Die Einzelheiten der oben aufgeführten Preiselemente werden von Monster Energy nach eigenem Ermessen und vorbehaltlich der Verfügbarkeit festgelegt. Allfällige, vorstehend nicht aufgeführte Kosten und/oder Steuern im Zusammenhang mit dem Preis sind von den Gewinnern zu tragen. Durch die Teilnahme an der Werbeaktion wird das Einverständnis, an der Werbemaßnahme teilzunehmen, erteilt. Für die Teilnahmebedingungen (erhältlich in Deutsch, Französisch und Italienisch) besuchen Sie [www.monsterenergy.com/postmalone\\_ch](http://www.monsterenergy.com/postmalone_ch). Die Werbeaktion wird von Monster Energy Europe Limited organisiert und durchgeführt. Apple Inc. ist kein Sponsor oder Co-Sponsor dieser Werbeaktion. \*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# Die Schätze der Schweiz entdecken und geniessen

Erleben Sie mit der Bäckerei Hiestand und etwas Glück Prachtsferien in der Schweiz mit süssen Momenten, die rundum glücklich machen.



Herrlich! Die Sonne klettert über den Horizont, der Tag erwacht und im Volg duftet es bereits nach ofenfrischem Brot... mmh! Jetzt in ein knuspriges Cailler-Branche Gipfeli beissen, die Schokolade auf der Zunge zergehen lassen – und das kleine Morgen-glück ist perfekt!

Die Bäckerei Hiestand zelebriert dieses Gefühl seit 1967. Ihr Motto «Nestwärme zum Anbeissen» steht für den unwiderstehlichen Duft und Geschmack der feinen Backwaren, bei denen es einem sofort warm ums Herz wird. Ein Dauerbrenner unter den vielfältigen Hiestand-Gebäcken ist der Cailler-Branche Gipfel. Diese Kombination aus zwei heiss-geliebten Schweizer Spezialitäten – dem Cailler-Branchli und dem knusperfrischen Hiestand-Buttergipfel – eroberte kleine und grosse Geniesser im Sturm. Bis heute ist er der beliebteste Schoggigipfel der Schweiz – für süsse Glücksmomente.

## Wettbewerbsfrage

Seit wie vielen Jahren gibt es den Cailler-Branche Gipfel? Tipp: Lesen Sie dazu auch den Beitrag im «Chuchichäschtli» dieser Ausgabe.

- A Seit knapp 10 Jahren**
- B Seit mehr als 50 Jahren**
- C Seit über 20 Jahren**

**1. Preis im Wert von Fr. 2000.-**  
My Switzerland Reisegutschein

**2. Preis im Wert von Fr. 1200.-**  
My Switzerland Reisegutschein

**3.–50. Preis im Wert von je Fr. 100.-**  
Je ein Gutschein für Bestellungen auf [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch), inkl. Eintritt ins Maison Cailler

## 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:** Lösungsbuchstabe auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, «Hiestand», Postfach 344, 8401 Winterthur  
**Online:** [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

**Teilnahme vom 26. April bis 27. Mai 2021.**

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

Erleben Sie **Diskretion** und bis zu 100% **Auslaufschutz** und **Geruchsneutralisierung**



Always Slip-inlagen  
**Flexibel, zuverlässig,  
nicht zu spüren.**



*always*  
dailies

Always Binden mit

**InstantDry**

verwandelt Flüssigkeit in Gel -  
Gel kann nicht auslaufen!

Bis zu  
**100%**  
Auslaufschutz &  
Selbstbewusstsein



*always*

**NIVEA**  
SUN

**SOFORT  
GUT GESCHÜTZT**

**NEU**

**48h**  
Feuchtigkeit



NIVEA.ch

# RÄTSELN UND GEWINNEN!

Wild-Kraut auf Wiesen	paläst. Politiker †	dt. Physiker † 1894 (Heinr.)		Stern im Sternbild Fuhrmann		weibl. engl. Brief-anrede	Bär im Kinderbuch (dt.)		Bundesamt für Statistik	schweiz. Dokumentarfilmer (Paul)	Messgrösse
							2				Produktstrichcode (eh. Bez.)
schweiz. Maler † 1902 (Edou.)		landwirtschaftl. Gebäude		schweiz. Blätterteiggebäck						10	
						1	Vertiefung	Abk.: Obligationenrecht	in Reichweite		
Zürcher Fussballclub			8	engl. Zahlenlotto		getrocknete Traube					
Abk.: Ampere-stunde				eh. brit. Premierminister		7			Ältestenrat		Teil des Skeletts
	11					planieren, glätten		Schaumwein			
natürl. Süsstoff	älter Name d. Bayern		jedoch, während		Vater u. Mutter						frz. Départements-hptst.
Zutat				5			einzelner Theaterauftritt	heilige Silbe des Sanskrit			
Strom durch die Toskana				sächl. hinweisendes Wort			Speisenbeigabe				
Pass v. Wallis ins Tessin		Schlussfolgerung		gegenwärtig		6			Vorn. v. Autor Inglin †		
							Stromsicherung	mitteleurop. Zeit		9	
Fragewort	3			relig. Lehrer d. Hindus		aufhören					konferieren
Abk.: Aktenzeichen			Gattung, Art				4	Abk.: Internat. Gerichtshof			höchster Berg Afrikas
Kult-handlung					Ort des Holzschlags		Dynastie im alten Peru				
Autokz. Ägypten			russ.: ja		nicht satt						
		vertraute Anrede			eingeschaltet			Besitz, Eigentum			
aktuell	Ort mit Mineralquelle i. Kt. GR							russ. Strom			

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](http://www.volg.ch)

## IHR GEWINN

**Gewinnen Sie einen von sechs Kisag Whipper Professional mit Kisag-Kapseln im Wert von je Fr. 159.-.**

Der professionelle Alleskönner für die Küche. Zur Zubereitung von luftig-leichten Espumas und Mousses, leckerem Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Suppen sowie genialen Desserts und natürlich Rahm. Probieren Sie das Rezept «Leichte Mayonnaise» auf unserer Website, passend zu Spargeln oder Fisch! Weitere Infos unter [www.kisag.ch](http://www.kisag.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 Signaltone.

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

**Teilnahme vom 26. April bis 27. Mai 2021.**

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?

## Schmetterling

im Appenzellerland  
**Fliggflouder**

im Schwyzerischen  
**Zwifalter**

in Romanischbünden  
**la tgiralla**

im Urnerland  
**Fliggholter**

im Wallis  
**Pfyfoltrru**

im Bündnerland  
**Schmetterling**

im Fribourgischen  
**Müllervogel**

im Aargauischen  
**Sommervogel**

im Bernbiet  
**Pfifolter**

---

## VORSCHAU «ÖISE LADE» JUNI

**Grillspass**  
Im siebten  
Grill-Himmel:  
Mit Grilliertem  
und einem  
guten Brot dazu.



**Sommersalate**  
Da hat man den  
Salat noch so gerne!  
Coole Salate für  
heisse Tage - frisch  
und knackig.



---

**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](http://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](mailto:oeise.lade@volg.ch), [www.volg.ch](http://www.volg.ch)



🇨🇭 Gedruckt in der Schweiz auf Schweizer Papier

# Persil

**- JETZT -  
IN AKTION!**

Vom 26. April bis  
1. Mai 2021.

Entdecken Sie die neue  
Tiefenrein Plus-Technologie von  
Persil für hygienisch reini Wösch!

Persil Tiefenrein Plus-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 in 1 Discs.



Henkel

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Mehr leben, Persil lieben.

# Lindt

MAÎTRE CHOCOLATIER  
DEPUIS 1845

## Am 9. Mai ist Muttertag

**AKTION**

8.95 statt 10.90



LINDOR Kugeln Assortiert, 200g

**AKTION**

7.40 statt 9.95



LINDOR Kugeln Milch, 200g

**AKTION**

6.50 statt 7.70



Mini Pralines, 100g

**AKTUELL**

nur 5.95



LINDOR Herzen, 140g

\*Voll Aktionsdauer: 03.05.2021 – 9.05.2021, in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich