

JUNI 2021

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

SOMMERSALATE

Knackig frische Salatideen,
die nach Sonne schmecken

ÖISI UMWÄLT

100% Frischbrote
im Volg aus der Schweiz



GRILLIERT UND MIT BROT SERVIERT

Saftig und knusprig: Grillhits für Brotfans und feine Beilagen-Ideen

Volg



Wolsch meh
wösse?



Unsere Klassiker
im neuen Design

NEU



Dinkelgebäck
←

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

INHALT



12

Öisi Chuchi
Grill-Köstlichkeiten treffen auf ofenfrisches Brot



46

Öisi Chuchi
Parade der Sommersalate: knackig und frisch



61

NATURENA
Erdbeeranbau in Baar ZG mit Rezept von Bernadette Hotz



55

EM-Gewinnspiel
Mitfiebern und an den Spieltagen der Schweiz im Volg gewinnen

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Eine der schönsten Seiten des Sommers ist das Zusammensein und gemeinsame Essen unter freiem Himmel. Frische Ideen für bunte Sommersalate und abwechslungsreiche Rezepte für einen gemütlichen Grillplausch finden Sie in diesem «Öise Lade». Bei den Grillrezepten ab Seite 12 nimmt auch das Brot eine wichtige Rolle ein. Wussten Sie, dass jedes im Volg erhältliche Frischbrot ein Schweizer Brot ist? Lesen Sie mehr dazu auf Seite 32. Fussballfans freuen sich besonders auf den Anpfiff der Europameisterschaften am 11. Juni 2021. Alles, was ein Fussballabend braucht, erhalten Sie in Ihrem Volg. Und mit etwas Glück gewinnen Sie es sogar. Denn an allen Spieltagen der Schweizer Nationalmannschaft verlosen wir in jedem Volg eine gefüllte Einkaufstasche mit genussvollen Volltreffern. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf Seite 55.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Sommer und viel Lesespass mit dieser Ausgabe.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

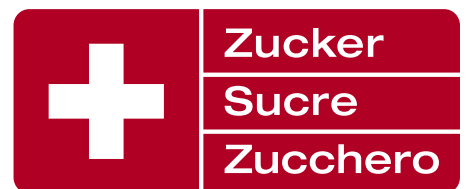
- 5 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 12 **ÖISI CHUCHI**
Grillhits für Brotfans
- 24 **SAISON FÜR ...**
Frühkartoffeln
- 27 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 29 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 30 **ÖISE FAVORIT**
Hilcona: frisch und nachhaltig
- 32 **ÖISI UMWÄLT**
100% Schweizer Frischbrot
- 35 **ÖISI MARKE**
Der neue Volg Skyr
- 36 **FEINS VOM DORF**
Knoblisenf aus Zihlschlacht TG
- 38 **TYPISCH SCHWEIZ, TYPISCH VOLG**
Gebraut in Appenzell
- 41 **NEU IM VOLG**
Produkte zum Entdecken
- 44 **ÖISE FAVORIT**
Ein Bier auf den Wald
- 46 **ÖISI CHUCHI**
Salate für heisse Tage
- 55 **EM-GEWINNSPIEL**
Mitfiebern und gewinnen
- 57 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 58 **ÖISES DORF**
Waltenschwil AG: Wo alle im Verein am selben Strick ziehen
- 61 **NATURENA**
Erdbeerglück mit Rezept von Bernadette Hotz
- 63 **NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im Juli
- 64 **LESERREZEPT**
Schoggi-Stängeli
- 67 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Hiestand
- 69 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 70 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon: Wähe
Vorschau
Impressum

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.

DE GRÜN DUUME

Vom richtigen Erntezeitpunkt

Wie intensiv der Gartensegen schmeckt, hängt nicht zuletzt vom richtigen Zeitpunkt der Ernte ab. Jede Pflanzenart hat ihren eigenen Rhythmus. Beeren zum Beispiel laufen in den Morgenstunden geschmacklich zur Hochform auf. Am besten werden sie mit Stiel gepflückt; so bleibt ihr Aroma länger erhalten. Kräuter hingegen sind eher Spätzünder. Sie entfalten ihren vollen Gout kurz vor dem Mittag, nachdem der Tau abgetrocknet ist. Gemüse wiederum wird vorzugsweise am Nachmittag geerntet. Viele Arten reichern über Nacht Nitrat an, das jedoch im Laufe des Tages durch die Einwirkung von Licht wieder abgebaut wird. Wenn möglich nur bei trockenem Wetter ernten. So bleibt der Gartensegen länger frisch und vollaromatisch.



SANGRIA FÜR DIE GANZE FAMILIE

In Spanien wird die sommerliche Sangria üblicherweise mit Rotwein und Rum oder Brandy angesetzt. Aber es geht auch ohne Alkohol. Wichtig sind die Früchte, die sich übrigens nach Belieben kombinieren lassen. Hauptsache, sie können in der Flüssigkeit ziehen. Deshalb die Sangria rund eine halbe Stunde vor dem Servieren kühl stellen: 3 dl Orangensaft, 3 dl Traubensaft und 5 dl Apfelsaft und Saft von 1 Zitrone in einem Krug oder in einer Bowle mischen. 2 Orangen gut waschen, in Scheiben schneiden, 4 Nektarinen waschen, entsteinen in Schnitzschneide, eine Handvoll Saisonfrüchte (Kirschen, Erdbeeren oder andere) ganz oder halbiert zur Bowle geben. Evtl. mit Himbeersirup süssen. Vor dem Servieren Eiswürfel in die Bowle geben.

MONATSHITS FÜR DEN GRILL

Pfeffer-Steaks und BBQ-Pouletbrüstli

Im Juni erwarten Sie im Volg zwei Grillklassiker mit besonderen Marinaden: Das Pfeffer-Steak in IP-Suisse-Qualität besticht durch eine raffinierte Schärfe und das Pouletbrüstli, ebenfalls aus Schweizer Fleisch und einheimischer Produktion, mit Barbecue-Marinade und einer dezent rauchigen Note. Beide Monatshits sind perfekt für den Grill oder den schnellen Genuss aus der Pfanne, beispielsweise zu ofenfrischem Brot, Salat oder Baked Potatoes.





We are the Champignons.



22%

2.50 STATT 3.20 IN IHRER
VOLG VERKAUFSSTELLE
(01.06. – 06.06.2021)

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



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



CHUCHICHÄSCHTLI

ERBSENSCHOTEN

RÜBIS & STÜBIS

Wer Erbsen im Garten hat, sollte diese unbedingt ganz geniessen. Aus den Schoten lässt sich nämlich ein feines Cremesüppi zaubern: Rund 1 kg Erbsenschoten waschen, hacken und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl, 1 kleinen Kartoffel, ½ gehackten Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer andünsten. Mit 1 l Gemüsebouillon übergiessen. 45 Minuten köcheln lassen. Suppe mixen und filtern. Mit Rahm und Croûtons servieren.



Ist der Juni warm
und nass, gibts
viel Korn und noch
mehr Gras.

Bauernregel im Juni

SOMMER, PAUSE, SANDWICH-ZEIT!

So einfach, so gut!

Lange ist's her, seit der Earl of Sandwich die geniale Idee hatte, zwei Toastbrotsscheiben zu belegen und zusammengeklappt zu essen. Heute ist das Sandwich wortwörtlich in aller Munde und als praktisches Essen, das sich bestens mitnehmen lässt, voll im Trend: Auf dem Ausflug, in der Mittagspause am Arbeitsplatz, abends auf dem Bänkli am See. Ebenso vielseitig ist das Sandwich selbst. Im Volg erhalten Sie eine breite Palette der beliebten «Eingeklemmten», darunter oft Sandwichs vom lokalen Bäcker. Für jeden Brotliebhaber ist etwas dabei, vom Laugengipfeli mit Mostbröckli bis zum neuen «Weggli Tonno» mit MSC-zertifiziertem Thunfisch. Übrigens: Einen Spitzenplatz bei den Volg-Kundinnen und -Kunden belegen immer noch die klassischen Club-Sandwichs in Form von Toast-Dreiecken, wie sie schon der Earl of Sandwich liebte. Wie wäre es heute mit einem Sandwich aus dem Volg – zum Znüni, Zmittag oder Znacht?





Echtes
Sharing.
 Echter Kaffee.
 Ohne zugesetzten Zucker.

Wichtig ist,
 was drin ist.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

GRILLSPASS BIS INS GLAS

Steak, Fisch und Grillkäse auf dem Rost und Gäste mit unterschiedlichen Weinvorlieben. Da hat man als Gastgeber am besten einen Weiss- und einen Rotwein zur Hand. Zwei Volg-Weine, die brillieren beim Grillieren und im «Weinseller 2021» von Chandra Kurt hervorragend abgeschnitten haben.



TRICK 77

CHERRY-TOMATEN HALBIEREN

Schnell ein paar Dutzend Cherry-Tomaten halbieren? Kein Problem! Dafür braucht es lediglich zwei Teller. Geben Sie eine Handvoll Tomaten auf den Teller und legen sie den zweiten mit der Unterseite auf die Tomaten. Nun mit der einen Hand leicht auf den Teller drücken und mit der anderen führen Sie ein langes Messer zwischen den Tellern hindurch und halbieren so die Tomaten. Je nach Grösse der Tomaten und Teller lassen sich so bis zu 20 Cherry-Tomaten gleichzeitig halbieren.



DER WEISSE

St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux, 2019, Schweiz

Der Weisswein zum Grillfest sollte nicht zu säurebetont sein, aber umso verführerischer duften. Mit seinen floralen Noten überzeugt dieser Westschweizer Tropfen. Rassig und frisch ist er ein Feuerwerk zum Apéro und begleitet danach auch Fisch, weisses Fleisch, Käse oder Gemüse vom Grill ausgezeichnet. Chandra Kurt: «Nicht zu schwer, aber perfekt gegen den Durst.» Tipp: Getreu dem Motto «Heisser Grill, kalter Wein» sollte er immer schön gekühlt sein.

75 cl, 17,5 Punkte, Fr. 16.90

DER ROTE

Stella Solare Negroamaro Primitivo Puglia IGP, 2019, Italien

Diese Kreation der Stella-Familie aus dem Süden Italiens, wo die Trauben viel Sonne tanken, ist ein wahrer Grill-Allrounder. Nicht zu schwer und ein fruchtig-beeriger Gegenspieler zu den kräftigen Röstaromen der Grilladen. Noten von Wassermelone, Himbeere und Cassis machen ihn zum perfekten Sommerfestbegleiter. Weinautorin Chandra Kurt: «Eine aromatische Tischbombe, die schon nach dem ersten Schluck einen fröhlichen und entspannten Moment einläutet.» Preislich macht er ebenso Freude. Was will man mehr?

75 cl, 17 Punkte*, Fr. 12.50

* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Sicher grillieren

Beim Grillieren gilt es ein paar Punkte zu beachten, damit der Genuss der Grilladen in guter Erinnerung bleibt. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die wichtigsten vier Regeln zusammengefasst.

- 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 und heruntergetropfte Marinade nicht 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.
- Schneidbretter, Messer, Teller und Platten, die mit rohem Fleisch in Kontakt gekommen sind, nie für fertige Grilladen verwenden.



SCHLUCK FÜR SCHLUCK ZURÜCK ZUR NATUR.

Profitiere von 20% Rabatt
auf den Eintritt in die RAMSEIER
Erlebniswelt beim Kauf eines
RAMSEIER Süessmost im 100cl Tetra Pak.



CHUCHICHÄSCHTLI



WETTBEWERB
AUF SEITE 67

Für hungrige Fussballfans

Laut Duden ist ein Pfosten ein «senkrecht stehendes, rundes oder kantiges Stück Holz besonders als stützendes, tragendes Element». Die Bäckerei Hiestand verleiht dem Begriff eine neue Dimension mit dem offiziellen Hiestand-Fussballbrot, sinnig und stimmig Pfostenbrot genannt. Der knusprige Bürlichnebel ist gut teilbar und damit ideal für einen Fussballabend mit Freunden. Wie alle Hiestand-Charakterbrote enthält das Pfostenbrot ausnahmslos natürliche Zutaten, wie etwa IP-Suisse-Mehl.

Hiestand

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK



GUT ZU WISSEN

FRÜHKARTOFFELN

Jetzt gibt es wieder einheimische Frühkartoffeln, die mit ihrem feinen, buttrigen, leicht nussigen Aroma wunderbar mit frischen Kräutern zu Gartengemüse, Pilzen und Grilladen schmecken. Vier genial einfache Genussideen finden Sie auf Seite 24/25 und nachfolgend ein paar Wissensbissen.

- Frühkartoffeln haben im Juni/Juli Saison. Ihre Vegetationszeit ist im Vergleich mit später geernteten Kartoffeln kürzer, nämlich 90 bis 120 Tage statt 120 bis 160 Tage.
- Der Stärkegehalt von Frühkartoffeln ist gering. Will heissen, Frühkartoffeln sind festkochend und schmecken pur, beispielsweise vom Grill, als Ofengemüse oder als Beilage zu Spargeln.
- Zartbehütet lassen sich die Kartoffelchen prima mit Schale geniessen. Einfach waschen und zubereiten nach Belieben.
- Frühkartoffeln sind weniger gut lagerbar. Am besten gleich nach dem Einkauf verwenden und nicht länger als eine Woche aufbewahren.

Anzeige

LA VIE EN ROSE

In die Ferne schweifen und geniessen mit einem Rosé wie aus dem Bilderbuch. Dieser Sommerwein versprüht seinen „Esprit“ und lässt den Tag ganz rasch unkompliziert werden.



Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah.



Lachsrosa mit dezentem Duft. Saftige Frucht, schöne Balance und viel Finesse.



Idealer Sommerwein, als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

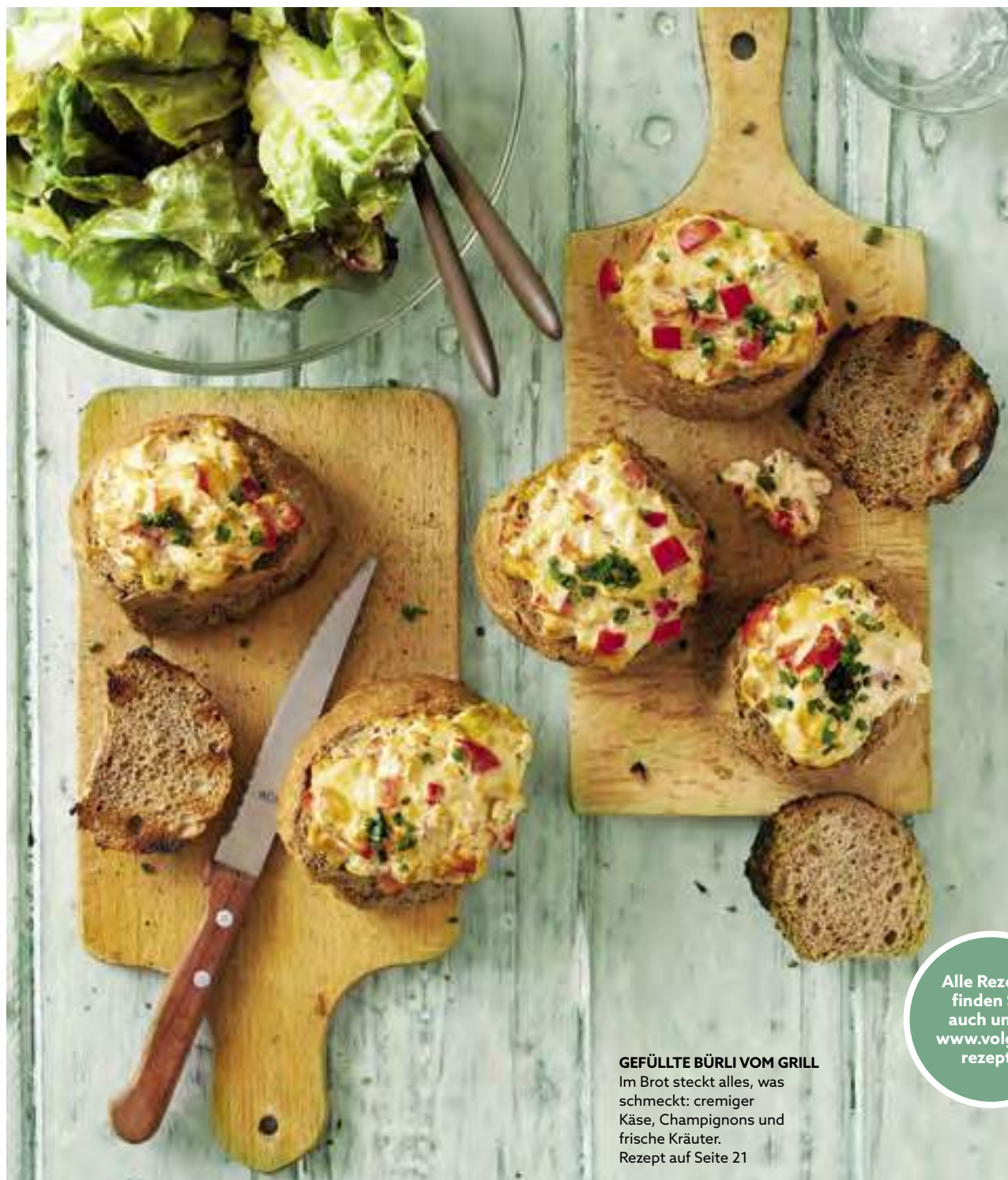


GRILLHITS FÜR BROTTFANS

CHEESEBURGER

Ein Klassiker, der immer gut ankommt, besonders, wenn der Rindsburger selbst gemacht ist. Rezept auf Seite 23





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

GEFÜLLTE BÜRLI VOM GRILL

Im Brot steckt alles, was
schmeckt: cremiger
Käse, Champignons und
frische Kräuter.
Rezept auf Seite 21

Zwei Lieblinge vereinen sich beim Grillplausch: Feines vom Feuer trifft auf frisches Brot. Zu den Knusperkreationen vom Grill servieren wir Ideen für selbstgemachte Beilagen wie Antipasti, Butter oder Ketchup.

Entdecke jetzt die DAR-VIDA Vielfalt.



Weitere genussvolle Sorten*



* teilweise nur in grösseren Verkaufsstellen erhältlich.



GYROS IM PITA MIT KNOBLAUCHSAUCE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

MARINIEREN ca. 1 Stunde

Holzkohle- oder Gasgrill

GYROS

- 4 Schweinsnierstückplätzli, je ca. 90 g, in Streifen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 TL getrocknete mediterrane Kräuter, z. B. Oregano und Thymian
- 1 TL Paprika
- 1 TL Salz, Pfeffer

KNOBLAUCHSAUCE

- 150 g griechischer Jogurt nature, nach Belieben abgetropft
- 100 g Salatgurke, fein geraffelt, gut ausgedrückt
- ½ Bund Peterli, fein geschnitten

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Salz, Pfeffer
- ½ Salatgurke, in kleinen Stücken
- 2 Tomaten, in Scheiben
- 8 Pitabrote, beidseitig kurz auf dem Grill oder unter dem Backofengrill geröstet

1. Fleisch mit allen Zutaten bis und mit Paprika in einer Schüssel gut mischen. Ca. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Jogurt mit Gurke, Peterli und Knoblauch gut verrühren, würzen.
3. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) beidseitig je ca. 4 Minuten grillieren oder in der Pfanne ca. 5 Minuten braten, würzen. Mit Knoblauchsaucе, Gurkenstücken und Tomatenscheiben in den Pitabroten anrichten.

ÖISE TIPP



Lässt sich beliebig füllen:
Pitabrot
6 Stück



So schmöckt's Dihei!



Knorrlis Versprechen

Hergestellt in
der Schweiz

20%

VOM 28.06. – 04.07.2021
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR BOUILLONS



CERVELAS-DOG MIT APRIKOSEN-KETCHUP

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
KOCHEN ca. 30 Minuten
Holzkohle- oder Gasgrill

APRIKOSEN-KETCHUP

- 2 Knoblauchzehen**, fein gehackt
- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl**
- 2 EL Tomatenpüree**
- 500 g Aprikosen**, in Stücken
- 4 EL Zucker**
- 1 dl Weissweinessig**
- 1 Zimtstange**
- 1 Peperoncino**, fein gehackt
- 3 EL Sojasauce**

HOT DOG

- 4 Hot-Dog-Brötchen**, längs eingeschnitten
- 4 Cervelas**, längs halbiert
- Einige Salatblätter**
- 1 Zwiebel**, in Ringen

1. Knoblauch und Zwiebel im Öl andämpfen, Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Aprikosen begeben, mitdämpfen. Dann Zucker und Essig begeben, aufkochen. Gewürze, Peperoncino und Sojasauce begeben, verrühren und ca. 30 Minuten kochen.

2. Grillieren: Brötchen nach Belieben auf dem Grill anrösten. Cervelas über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) rundum 7-10 Minuten grillieren, bis sie gar sind. Mit wenig Aprikosen-Ketchup, Salatblättern und Zwiebeln ins Brötchen füllen. Restliches Ketchup separat dazu servieren.

ÖISI TIPPS

- Anstelle von Cervelas Schweinswürste verwenden.
- Statt Hot-Dog-Brötchen Baguette oder aufgebackene Frischback-Baguettes verwenden.



TOMATEN-BUTTER

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten

- 200 g Butter**, weich
- 50 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten**, abgetropft, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe**, fein gehackt
- ½ Bund Peterli**, fein geschnitten
- 1 Zitrone**, heiss abgespült, wenig abgeriebene Schale
- 1 TL Salz, Pfeffer, Paprika**

1. Butter mit allen Zutaten gut verrühren oder pürieren. Zu Rollen formen oder in Schälchen füllen, kühl stellen oder tiefkühlen.

ÖISE TIPP

Passt zu Fleisch, Fisch, Grillgemüse oder Brot.



«Weber Grill zu gewinnen!»



Im Juni aktuell: Pouletbrust an Barbecue-Marinade
und Schweins-Nierstück Steak an Pfeffer-Marinade.

Spezialitäten seit 1909.

SUTTERO

POULETBRUST MIT FRISCHKÄSE-ZITRONEN-FÜLLUNG UND SPECK

FÜR 4 Stück
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
Zahnstocher zum Verschliessen
Holzkohle- oder Gasgrill

- 250 g Frischkäse nature**
- 1 Zitrone**, heiss abgespült, abgeriebene Schale, 2 EL Saft
- 4 Rosmarinzweige**, fein geschnitten
- ½ TL Salz, Pfeffer**
- 4 Pouletbrüstli**, quer je eine Tasche eingeschnitten
- Salz, Pfeffer**
- 8 Bratspecktranchen**

1. Frischkäse mit Zitronenschale, -saft, Rosmarin, Salz und Pfeffer gut verrühren. Pouletbrüstli mit der Masse füllen, mit Zahnstochern verschliessen. Mit je 2 Tranchen Bratspeck umwickeln.

2. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) beidseitig je 5 Minuten grillieren.

ÖISE TIPP

Dazu passt eine Radiesli-Vinaigrette, Salat und geröstetes Brot.



ÖISE WITTIPP

Dôle AOC Valais Nuit d'Amour, 75 cl, Schweiz
 Der elegante Walliser Rotwein ist der perfekte Begleiter zu Grilladen. Mit Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren bringt er zudem förmlich den Sommer ins Glas.



RADIESLI-VINAIGRETTE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten

- 4 EL Weissweinessig**
- 5 EL Rapsöl**
- 1 EL Sojasauce**
- Pfeffer**
- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 1 Bund Radiesli**, fein gehackt
- ½ Bund gemischte Kräuter**, z. B. Schnittlauch, Peterli, fein geschnitten

1. Essig mit allen Zutaten mischen, kurz ziehen lassen.

ÖISE TIPP

Passt zu grilliertem Fisch oder Pouletbrust mit Frischkäse-Zitronen-Füllung.

Heiss auf die
neue Grillsaison?
Leg los mit

THOMY[®]



Jetzt für kurze Zeit



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

ZUCCHINI-ANTIPASTI

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
Holzkohle- oder Gasgrill

ZUCCHINI
2 Zucchini, längs in feinen Scheiben
Olivenöl zum Braten
1 TL Salz
½ Bund Pfefferminze oder Peterli, Blättchen zerzupft

BELAG
1 EL Weissweinessig
2 EL Olivenöl
100 g frische Himbeeren
½ TL Salz
100 g Feta, zerbröselt
50 g Pinienkerne, geröstet

1. Zucchinischeiben beidseitig mit Öl bepinseln.
2. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) beidseitig je 5 Minuten grillieren. Auf eine Platte legen, salzen, Pfefferminze darüber streuen.
3. Essig mit Öl, Himbeeren und Salz verrühren. Über die Zucchini geben, Feta und Pinienkerne darüber streuen und servieren.

ÖISE TIPP

Zucchini auf einem mit Backpapier belegten Blech im auf 220 °C vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Min. backen, dabei einmal wenden. Mit Brot oder Knoblauchbrot servieren.



GRILL-FLADENBROT

FÜR 8 Stück
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 60 Minuten
Holzkohle- oder Gasgrill

400 g Zopfmehl
2 TL Salz
¼ Würfel Hefe
1 TL Zucker
4 EL Wasser
0,5 dl Olivenöl
2 dl Wasser
gemischte Kräuter,
 z. B. Rosmarin,
 Thymian

1. Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe mit Zucker und Wasser in der Mulde anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen, bis die Masse schäumt. Dann mit Öl und restlichem Wasser zu einem homogenen Teig verkneten.

Ca. 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen. Teig in 8 Portionen teilen, auswallen und Kräuter darauflegen, mit dem Wallholz gut in den Teig wallen.
 2. Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) mit geschlossenem Deckel beidseitig je 5-10 Minuten grillieren.

ÖISI TIPPS

- Die Fladenbrote kann man gut in einer Brat- oder Grillpfanne zubereiten. Wer sie im Backofen machen möchte, kann die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.
- Übrige Hefewürfelhälfte in einem kleinen Glas oder einer Dose einfrieren. Lässt sich ca. 6 Monate tiefkühlen.



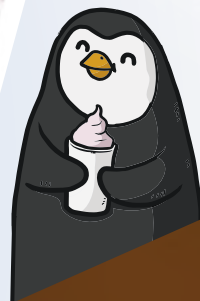
NEUE ABKÜHLUNG!

Deine Lieblingsdrinks gibt's jetzt auch als Glace in deinem Volg!



NEU

AUCH ALS
GLACE
ERHÄLTlich!*



NEU

AUCH
ALS GLACE IM
MULTIPACK
ERHÄLTlich!*



* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



CHEESEBURGER

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
Holzkohle- oder Gasgrill

BURGER

- 350 g Rindshackfleisch**
- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 100 g Brot ohne Rinde**, zerzupft in wenig Wasser oder Milch eingelegt, ausgedrückt
- 1 Ei**
- 1 TL Senf**
- 1 TL Salz, Pfeffer, Paprika**
- Rapsöl zum Bepinseln**

FÜLLUNG

- 4 Burger Buns**, halbiert
- 100 g Sântis Bergkäse**, in Scheiben
- 1-2 Tomaten**, in Scheiben
- 2-3 Essiggurken**, in Scheiben
- Einige Salatblätter**
- Ketchup, Mayonnaise** nach Belieben

- 1.** Hackfleisch mit allen Zutaten mischen, von Hand ca. 5 Minuten gut kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Zu 4 Burgern formen und beidseitig mit Öl bepinseln.
- 2.** Grillieren: Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) beidseitig je ca. 5 Minuten grillieren oder in der Pfanne

rundum ca. 7 Minuten braten. Nach dem ersten Wenden Käse auf den Burgern verteilen, schmelzen lassen. Evtl. warm stellen.

3. Buns auf der Schnittfläche ca. 2 Minuten anrösten. Tomaten, Gurken, Salatblätter und nach Belieben Ketchup oder Mayonnaise auf die Brötchenböden verteilen. Am Schluss den Burger mit dem Käse darauflegen. Brötchendeckel auflegen und Cheeseburger sofort servieren.

ÖISE TIPP

Dazu passen Ofenfrites und Salate.



GEFÜLLTE BÜRLI VOM GRILL

FÜR 6 Stück
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
Holzkohle- oder Gasgrill

BROT

- 6 Bürli oder Semmeli**, Inneres herausgezupft, beiseite gestellt

FÜLLUNG

- 1 Knoblauchzehe**, fein gehackt
- 2 EL Butter**
- 100 g Champignons**, fein gehackt
- 1 rote Peperoni**, grob gehackt
- 1 TL Salz, Pfeffer, Paprika**
- 1 Prise Muskatnuss**
- 200 g Magerquark**
- 100 g Luzerner Rahmkäse**, grob gerieben
- ½ Bund Schnittlauch**, fein geschnitten

- 1.** Knoblauch in der Butter ca. 5 Minuten andämpfen, Champignons und Peperoni beigegeben, mitdämpfen, würzen. Etwas abkühlen und mit Quark und Käse mischen. In die ausgehöhlten Bürli füllen.
- 2.** Über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) mit geschlossenem Deckel 10–15 Minuten grillieren. Mit Schnittlauch bestreuen, nach Belieben aufschneiden.

ÖISE TIPP

Herausgezupftes Brot in wenig Butter rösten und salzen, als Croûtons über einen Salat streuen.

Anzeige

ENTDECKEN SIE DIE

STELLA

LINIE

4x





NEU

SAISON FÜR ...

FRÜHKARTOFFELN

Zarte Frühkartoffeln sind ein ganz besonderer Genuss.
Vier Ideen, die ihre Qualitäten aufs Feinste zur Geltung bringen.



QUETSCHHÄRDÖPFEL MIT KRÄUTER-QUARK

800 g Frühkartoffeln im Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, Wasser abgiessen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Kartoffeln mit einer Gabel quetschen, 4 EL Olivenöl darüber giessen, salzen. 2 Zweige Rosmarin, Nadeln fein schneiden und darüber streuen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. 250 g Magerquark und 80 g Glarner ZiBu mit 1 fein geschnittenen Zwiebel, 2 EL fein geschnittenem Schnittlauch und 2 EL fein geschnittenem Peterli mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Quark zu den Kartoffeln servieren.



FRÜHKARTOFFELN MIT GALA-MOUSSE

400 g Frühkartoffeln, im Salzwasser weich kochen, Wasser abgiessen, Kartoffeln längs halbieren, abkühlen. 160 g Galakäse nature in eine Schüssel geben und mit der abgeriebenen Schale 1 heiss abgespülten Zitrone, ½ TL Paprika, Salz und Pfeffer würzen, alles mischen. Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle geben. Masse auf die Kartoffelhälften spritzen, ¼ Bund Schnittlauch fein schneiden, darauf verteilen.





GRIECHISCHES SKORDALIA (DIP)

300 g Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, im Salzwasser weich kochen, abgiessen, ausdampfen lassen.
4 Knoblauchzehen pressen, Saft von 1 Zitrone auspressen, 1 dl Olivenöl dazugeben, verrühren. Knoblauch-Öl-Mischung mit den Kartoffeln mischen, durch das Passevite drehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Passt zu Brot, grilliertem Fleisch oder Fisch.

SOMMER-KARTOFFELSALAT

800 g Frühkartoffeln halbieren, 2 EL Bratbutter in einer unbeschichteten Bratpfanne erhitzen, Kartoffeln darin halb zugedeckt ca. 20 Minuten braten, salzen. 6 EL Sonnenblumenöl, 6 EL Kräuteressig, 1 EL Senf, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren und über die Kartoffeln giessen. 300 g Charentais-Melone in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, 100 g Rohschinken grob zerzupfen, zu den Kartoffeln geben, alles kurz mischen. Anrichten und ½ Bund fein geschnittener Schnittlauch darüberstreuen.

OFENFRISCHER SHOOTINGSTAR

IPS STEINOFEN-
PFOSTENBROT

IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.



PAIN POTEAU
Hiestaud
PFOSTENBROT



14.6. - 27.6.2021

AKTION
CHF 3.50

STATT CHF 3.95
380 G (100 G = CHF 0.92)



Hiestaud

OFENFRISCHE - UNSER HANDWERK

Käse & Wein

**SÄNTIS BERGKÄSE
SCHWEIZER HALBHARTKÄSE**

Säntis trifft Kalifornien

Kräuter von Appenzeller Bergweiden geben dem mehrfach prämierten Säntis Bergkäse seinen würzigen Geschmack. Hergestellt wird er in der Berg-Käserei Gais und die Milch dafür stammt von Kühen benachbarter Bauernfamilien. Der charakterstarke Halbhartkäse harmonisiert perfekt mit dem mild-fruchtigen White Zinfandel Caswell aus dem Herzen des sonnigen Central Valley in Kalifornien.

**WHITE ZINFANDEL CASWELL
CALIFORNIA, USA**

White Zinfandel Caswell,
California, USA, 75 cl

-30% **5.50**
statt 7.90

Säntis Bergkäse
Offenverkauf per 100 g
statt Fr. 2.10

Fr. 1.60


Portion, 240 g, per 100 g
statt Fr. 2.-

Fr. 1.60

**WEIN
DES
MONATS**

**KÄSE
DES
MONATS**





Salate von Hilcona:
Frische Zutaten und feine
Rezepturen in umwelt-
freundlichen Bechern und
Schalen aus recykliertem
PET (rPET) verpackt.
Dem Genuss und
der Umwelt zuliebe!

HILCONA

Frischer Genuss für jeden Tag

Fein essen, ohne dafür lange kochen zu müssen: Hilcona-Produkte aus dem Volg stehen für ausgewählte Zutaten, passionierte Kochkunst und das Engagement für eine nachhaltige Produktion. Werte, die perfekt zu Volg passen.

DAS BESSERESSER-VERSPRECHEN

Seit der Unternehmensgründung 1935 steht bei Hilcona eines an erster Stelle: Qualität. Für das immer vielfältigere Sortiment wird das bewährte Hilcona Besseresser-Versprechen geboten. Die Rezepturen sind natürlich ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe und mit 100 Prozent Freilandeiern wie bei den verschiedenen gefüllten Pasta-Kreationen, die zuhause nur noch kurz zubereitet werden müssen. Wie wäre es heute mit Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci, Ravioli Carne al vino rosso oder Tortelli Pesto Basilico?



VIELSEITIG AUCH FÜR FLEXITARIER

Genussvoll, hochwertig und in der Schweiz hergestellte Alternativen zu Fleisch. In der Schweizer Bevölkerung wächst die Zahl der sogenannten Flexitarier, die bewusst mehrmals im Monat auf tierische Lebensmittel verzichten. Diesen Volg-Kundinnen und -Kunden bietet Hilcona ein abwechslungsreiches Sortiment. Neu im Volg-Kühlregal ist beispielsweise der Bio Tofu aus Schweizer Soja in Bio-Knospe-Qualität aus der Manufaktur Landquart.



Ökologisch verpackt

Hilcona Salate sind im Volg in verschiedenen Variationen erhältlich - vom klassischen Kartoffelsalat bis zum innovativen Pasta & Poulet Caesar Style. Die Becher und Schalen der beliebten Salate und Müesli von Hilcona werden aus bis zu 90 Prozent recykliertem Material, dem sogenannten rPET, hergestellt. Damit leistet Hilcona einen aktiven Beitrag zur Ressourcenschonung. Ein grosser Schritt für mehr Nachhaltigkeit.

Hilcona: ökologisch und effizient

Klimaneutrale Abwärme als Energiequelle von nebenan? Unbedingt! Hilcona gibt deshalb umweltfreundlich Volldampf. An ihren Standorten in Schaan und auch Landquart setzt Hilcona auf die CO₂-neutrale Herstellung von Lebensmitteln. Übrigens: An Volg geliefert werden die Lebensmittel emissionslos mit den ersten Wasserstoff-Lkws.



*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

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



NEW



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

DIE CHIPS-EXPERTEN.



JETZT PROFITIEREN!



Salvagnin AOC Vaud

Feu Sacré, Schweiz, 2019, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Gamay, Pinot Noir ☞ helles Rubinrot ☞ rote Früchte, weiche Struktur, ausgewogen ☞ 14-16 °C ☞ Grilladen, Sommergerichte

-20% **7.80**
statt 9.80

Fendant AOC Valais

Blanc d'Amour, Schweiz, 2019, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Chasselas ☞ glänzendes Gelb ☞ Noten von Lindenblüten, mineralisch, knackig frisch ☞ 6-8 °C ☞ Aperitif, Fisch, Käse

-20% **8.90**
statt 11.20



Dôle AOC Valais

Nuit d'Amour, Schweiz, 2019, 75 cl, 16,5 Punkte*

☞ Gamay, Pinot Noir ☞ kräftiges Rubinrot ☞ elegant, schwarze Kirschen und Brombeeren ☞ 14-16 °C ☞ Grilladen, Trockenfleisch

-20% **9.90**
statt 12.50



White Zinfandel Caswell

California, USA, 2019, 75 cl, 16 Punkte*

☞ Zinfandel ☞ helles Kirschrot ☞ fruchtig, Himbeeren und Hagebutten ☞ 8-10 °C ☞ Sweet and Sour, Aperitif

-30% **5.50**
statt 7.90



WEIN
DES
MONATS



Zinfandel Caswell

California, USA, 2018, 75 cl, 16,5 Punkte*

☞ Zinfandel ☞ Granatrot ☞ weicher Auftakt, fruchtbetonter Abgang ☞ 14-16 °C ☞ asiatische Gerichte, Grilladen, Pizza, Pasta, Braten

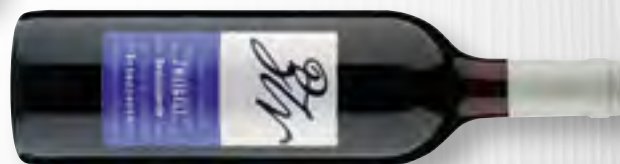
-30% **5.50**
statt 7.90

Zweigelt

Österreich, 2019, 75 cl, 16,75 Punkte*

☞ Zweigelt ☞ Rubinrot ☞ dezente Holzaromen, harmonisch, intensiver Abgang ☞ 15-17 °C ☞ Wiener Schnitzel, Hartkäse

-25% **5.95**
statt 7.95



Primitivo Salento IGP

Follare, Italien, 2019, 75 cl, 16,25 Punkte*

☞ Primitivo ☞ intensives Rubinrot ☞ charmant, fruchtig ☞ 18 °C ☞ Grilladen, Pasta, Pizza

-30% **5.95**
statt 8.50



Chianti DOCG Riserva

Poggio Civetta, Italien, 2015, 75 cl, 16,5 Punkte*

☞ Sangiovese, Cabernet Sauvignon ☞ Rubinrot ☞ elegant, gehaltvoll, rustikal ☞ 18-20 °C ☞ Steaks

-21% **10.90**
statt 13.90



Rioja DOCa Puerta Vieja Crianza

Spanien, 2018, 75 cl, 16,25 Punkte*

☞ Tempranillo, Mazuelo, Graciano ☞ Kirschrot ☞ rote Früchte, kräftiger Abgang ☞ 15-18 °C ☞ mediterrane Küche

-20% **7.90**
statt 9.90



Diese Aktion
gilt vom
31.5.2021 bis
27.6.2021
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» von Chandra Kurt. Volg-Weine mit 17 oder mehr Punkten erhalten die «Weinseller Medaille d'Or».

Beliebte Brotspezialitäten:
In jedem Volg garantiert
in einer gewerblichen Schweizer
Bäckerei gebacken!



100%

SCHWEIZER FRISCHBROT

**Sämtliche Frischbrote im Volg stammen aus einheimischen Bäckereien.
Die Hälfte davon wird zudem aus nachhaltigem IP-Suisse-Mehl gebacken.**

Betritt man einen Volg, umgibt einen schon am Eingang der verführerische Duft von frisch gebackenem Brot. Während des ganzen Einkaufs freut man sich auf sein Lieblingsbrot. Sei es das beliebte Tessinerbrot, das knusprige Volg-Steinofenbrot oder der heiss begehrte Sonntagszopf: Die rund 600 Volg-Läden in der Deutschschweiz und Westschweiz führen ausschliesslich Schweizer Frischbrot im Sortiment! Produziert und geliefert werden sie von kleinen bis mittelgrossen gewerblichen Bäckereien. Ergänzt werden die frisch gebackenen Brot durch die ofenfrischen Kreationen der Schweizer Brotspezialisten Fredy's und Hiestand.

Qualität und Swissness als Grundprinzip

In jedem Bissen Brot aus dem Volg steckt somit viel Schweizer Bäckerhandwerk und Passion für den Beruf, häufig jahrzehntelanges Wissen und Können der

einzelnen Bäcker. Ausserdem fördert die Zusammenarbeit mit gewerblichen Bäckereien die Nachhaltigkeit. Da jede Bäckerei mit einem oder mehreren Volg-Läden in ihrer Nähe zusammenarbeitet, sind die Transportwege kurz. Damit trägt Volg auch zum Erhalt des Bäckerhandwerks in der Schweiz bei. Die Volg-Kundinnen und -Kunden schliesslich profitieren so täglich von Ladenöffnung bis Ladenschluss von ofenfrischen Brotspezialitäten.

Mit IP-Suisse-Mehl gebacken

Ein weiteres «knuspriges» Plus: Die Hälfte aller im Volg erhältlichen Frischbrote werden mit IP-Suisse-Mehl hergestellt. Dahinter steht das Bekenntnis zu einer umweltschonenden und tiergerechten Landwirtschaft. Brot und Mehl, das die Anforderungen von IP-Suisse erfüllt, ist mit dem Qualitätslabel «Marienkäfer» gekennzeichnet und durch und durch ein Schweizer Produkt.



Was ist IP-Suisse

Der «Marienkäfer» prägt das nachhaltige IP-Suisse-Label. Rund 18 500 Bäuerinnen und Bauern produzieren nach IP-Suisse-Richtlinien tiergerecht, umweltschonend und nachhaltig. Bei Getreideanbau sind strenge Vorschriften zum Boden- und Pflanzenschutz sowie zur Düngung einzuhalten. IP-Suisse-Getreide wird zudem separat von konventionell angebautem Getreide verarbeitet.

WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN



Brot restlos geniessen!

Das Brot bleibt länger knusprig, wenn es in einem Stoffsäckli oder in einer Brotbox aufbewahrt wird. Auffrischen lässt es sich im Backofen: Mit Wasser oder Milch bepinseln und bei 180 Grad drei bis fünf Minuten backen. Aus trockenem Brot lässt sich ein süsser oder salziger Auflauf zubereiten. Es eignet sich für Frotzelschnitten, Salatcroûtons – oder Paniermehl: Dafür dünne Brotscheiben an der Luft oder im Backofen trocknen, bis sie keine Feuchtigkeit mehr enthalten. Die Scheiben in kleine Stücke brechen und im Cutter mahlen. In einem Aufbewahrungsbehälter hält sich das Paniermehl mehrere Wochen.

MACH' DIR DAS LEBEN **Chio**



**NEU
AUCH MIT
-40%
WENIGER
FETT**



** in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich*



IN AKTION!

vom 31.5. – 6.6.2021

* Nur solange Vorrat. Ist in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

STIMOROL*

TRAU DICH DEN MUND AUFZUMACHEN



Stimorol Spearmint 7 x 14 g



Stimorol Wild Cherry 7 x 14 g



* Stimorol Original 7 x 14 g

SKYR VON HIER

Der neue Volg Skyr aus Schweizer Milch ist der ideale Sommersnack! In ihm steckt ein kleines Wunder: wenig Fett für die Bikinifigur und ein hoher Proteingehalt für viel Power.

Schmeckt einfach immer

Der neue Volg Skyr Himbeere schmeckt herrlich fruchtig. Das besondere Aroma verleiht ihm die beliebte Himbeere. Er schmeckt direkt aus dem Becher gelöffelt oder mit dem Zmorge-Müesli vermischt – das cremige Milchprodukt ist ein idealer Snack. Schmeckt nach mehr? Bitteschön! Denn dank seiner Leichtigkeit kann man mit gutem Gewissen auch einen zweiten auslöffeln.

HIGH PROTEIN

Skyr enthält viel natürliche Eiweisse, die lange satt machen. Volg Skyr ist damit ein sogenanntes «High Protein»-Produkt. Diese erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Besonders bei sehr aktiven Menschen, da sie den Stoffwechsel anregen und die Fettverbrennung steigern.



Cremiger Schweizer

Unser «Isländer» ist ein Schweizer! Der Volg Skyr im handlichen 150-Gramm-Becher wird in der Schweiz aus Schweizer Kuhmilch hergestellt. Ausserdem ist der Volg Skyr laktosefrei und enthält keinen zugesetzten Zucker. Er vereint die Cremigkeit eines Jogurts und die Power eines Magerquarks. Er schmeckt wie eine Mischung aus Jogurt und Quark und ist cremig und luftig zugleich.

Was ist Skyr?

Skyr ist das Ernährungsgeheimnis der Isländer. Für das traditionelle isländische Milchprodukt aus Kuh- oder Schafmilch verarbeiten die dortigen Bauern seit Jahrhunderten entrahmte Milch zu Skyr. Das Produkt genießt auf der nordischen Insel Kultstatus. Nun erobert es die Herzen der Schweizer Geniesser! Kommen auch Sie auf den Skyr-Geschmack!

Volg Skyr Himbeere

Ein neuer Liebling im Volg-Kühlregal: Volg Skyr Himbeere im 150-Gramm-Becher.



Volg Skyr Nature und Volg Skyr Vanille ergänzen in einigen Volg-Läden das Sortiment.



*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Mit Knobli den Senf dazugeben

Zwei Freundinnen aus dem Thurgau zaubern aus regionalen Zutaten Senfsorten der besonderen Art. Erhältlich sind die Geschmackserlebnisse als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg Zihlschlacht.

In der geräumigen Küche der Familie Hasenfratz riecht es verführerisch. Auf dem Tisch liegt kiloweise Knoblauch, den Sarah Hasenfratz zusammen mit Corinne Städler Stück für Stück auseinanderbricht und sorgfältig schält. Die Knollen sind der Ausgangspunkt für feinsten Knoblisenf, den die beiden Freundinnen zusammen mit vielen anderen hausgemachten Produkten unter dem Namen «Früchte-Schmitte» verkaufen.

«Wir haben nie gedacht, dass unsere Spezialitäten so gut ankommen würden», freut sich Sarah Hasenfratz. «Nach der Geburt

unserer Kinder suchten wir eine Beschäftigung, die nebst der Kinderbetreuung machbar ist und uns einen Zustupf gibt.»

Im idyllisch gelegenen Zihlschlacht-Sitterdorf mit seinen liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern und schönen Bauerngärten gibt es viel Landwirtschaft. Daher lag es nahe, dass die kreativen Frauen als Erstes Früchte vom eigenen Bauernhof zu Konfitüre verarbeiteten. Der Durchbruch gelang ihnen 2016: Ihre raffinierte Minikiwi-Apfel-Mischung wurde als beste Thurgauer Konfi ausgezeichnet. Das spornte an. Und so kreierte die beiden weitere Neuheiten

wie etwa Gewürzmischungen, eingemachte Birnen, Kompotte, diverse Saucen. «Eben alles, was Garten und Hof hergeben», so Sarah Hasenfratz. «Es ist uns wichtig, nur regionale Produkte zu verarbeiten.» Zur Vielfalt erklärt Corinne Städler: «Wir lieben Experimente.» So kamen die Tüftlerinnen vor zwei Jahren auf den Senf, der heute zur Freude der beiden auch als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg Zihlschlacht erhältlich ist. «Wir sind sehr stolz darauf», sagt Corinne Städler. Zumal Senf nicht ganz einfach herzustellen sei. «Da wir keinen Zucker verwenden wollten, mussten wir viel probieren, um die richtige Mischung zu



FEINS VOM DORF



Die experimentierfreudigen Freundinnen Sarah Hasenfratz (l.) und Corinne Städler produzieren ihre Senf-Kreationen unter dem Namen «Früchte-Schmitte» in der heimischen Küche der Familie Hasenfratz.

finden.» Entstanden sind bis heute Knoblauch-, Kräuter-, Feigen- und Apfelsenf. «Als Nächstes wollen wir einen Chili-Senf entwickeln», verrät Corinne Städler.

Sarah Hasenfratz hat inzwischen in einem grossen Topf die Knoblauchknollen, Senfpulver und Salz mit Essigwasser aufgekocht. Danach wird das Ganze von Hand püriert, in Einmachgläser abgefüllt und sterilisiert. Dass bei einer solchen Produktion nicht jeder Senf gleich schmeckt, ist nur natürlich. «So merkt man, dass alles hausgemacht ist», lacht Sarah Hasenfratz. Das schätzen auch die Volg-Kunden.



Knoblauch-Senf im Volg Zihlschlacht

Ausser Knoblauchsenf produziert die Früchte-Schmitte auch Kräuter-, Feigen- und Apfelsenf.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Der Knoblauchsenf ist 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!

Hier b(r)aut man auf Tradition

«Quöllfrische» Ideen hat man in Appenzell, wenn es um erfrischende Biere geht. Das im Volg beliebte «Quöllfrisch» ist eine von vielen guten Bierideen aus der Familienbrauerei.

Man nehme: Hopfen, Malz, Wasser und braue daraus ein Bier. So einfach das «Grundrezept» klingt, so anspruchsvoll ist die Umsetzung. Besonders, wenn eine Brauerei auch 135 Jahre nach ihrer Gründung Erfolg haben will. Wie bei jedem echten Handwerk liegt auch der Unterschied zwischen Bier und «gutem» Bier in den individuellen Feinheiten und lokalen Gegebenheiten der Braumeister und Braubetriebe.

Bier gebraut wird in Appenzell seit über 200 Jahren. 1886 erwarb die Bierbrauerfamilie Locher das damalige Brauhaus und baute den Betrieb nach und nach aus. Der heutige Patron Karl Locher leitet das Familienunternehmen bereits in fünfter Generation. Seine Philosophie lässt sich reduzieren auf die Formel «Tradition gekoppelt mit Innovation». Will heissen: Die traditionell überlieferten Brauverfahren und eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe garantieren eine optimale Qualität. Vereint mit der Kreativität der Appenzeller, entsteht so eine Vielfalt an traditionellen und individuellen Bieren.

1992 begannen die Braumeister der Brauerei Locher mit der Produktion von Spezialbieren, Biermischgetränken und solchen in Bügelflaschen. Es entstanden etwa das «Vollmondbier» und das beliebte «Quöllfrisch» – alle gebraut mit dem einzigartigen Quellwasser aus dem Alpstein. Bald danach startete die Zusammenarbeit mit Volg. Das beliebte «Quöllfrisch» ist auch in den rund 600 Volg-Läden ein Verkaufshit. Nebst Innovation gibt in der Brauerei Locher Tradition den Ton an: Heute noch werden verschiedenste Schritte in Handarbeit ausgeführt – vom Mischen von Hopfen und Hefe über das Vorbereiten der Mehrweg-Bügelflaschen bis zur Qualitätssicherung. Wen wundert es also, dass die Volg-Kunden heiss auf das «coole» Getränk aus Appenzell sind.



FAMILIENBRAUEREI MIT TRADITION

Die Brauerei Locher in Appenzell existiert seit 1886. Sie ist zu 100 Prozent im Familienbesitz – seit fünf Generationen. Produziert werden 40 verschiedene Sorten Bier, darunter das beliebte «Quöllfrisch», dessen Wasser wirklich aus einer reinen Quelle unterhalb des Seelalpsees stammt.



**NACHHALTIGKEIT:
ROHSTOFFE DOPPELT
NUTZEN**

Eine Philosophie der Brauerei Locher ist Nachhaltigkeit: Wenig Abfall erzeugen, Ressourcen ausschöpfen und der Umwelt Sorge tragen. So werden Nebenprodukte des beliebten Biers «Quöllfrisch» (z. B. Treber, Vorbier) auch für andere Produkte wie Essig oder knusprige «Tschipps» verwendet und so wertvolle Rohstoffe doppelt genutzt.



«Mir ist Volg mit seinen Dorfläden, die nahe bei den Kunden liegen, als Partner sehr sympathisch. Als Appenzeller Familienbetrieb verbinden uns das «Familiäre» und die starke Verwurzelung gerade in den ländlichen, kleinräumigen Regionen der Schweiz besonders.»

Karl Locher,
Mitinhaber Brauerei Locher

**DIE GUTE BASIS:
BRAUGERSTE AUS DER SCHWEIZ**

Die Verbundenheit zur Region ist für die Brauerei Locher eine Herzensangelegenheit, ebenso Authentizität und Transparenz. Als erste Brauerei begann die Brauerei Locher vor 25 Jahren, Braugerste in der Schweiz anzubauen. Sie setzt auf Braugetreide aus dem Appenzellerland und anderen Schweizer Bergregionen, vorwiegend dem Bündnerland. Dafür arbeitet man mit rund 50 Bauern zusammen, die jährlich 400 Tonnen Braugerste anbauen.



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

GENIESSE DEINEN APÉRO MIT

In Aktion
vom 31.5. – 6.6.2021

* Nur solange Vorrat.
Ist in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



TUC Paprika 3 x 100g*



TUC Cracker Herbs*



TUC Original 3 x 100g



#OVOPOWER

Find us @ovomaltine



* Sind in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

3-mal 1-malig

Die einen mit Himbeeren und Haselnüssen, die anderen mit Mandeln und Honig:
Zwei Schweizer Biscuits versprechen neue Genussmomente!

1. Nussig und knusprig

Mandeln und Haselnüsse schmecken nicht nur wunderbar, sie sorgen auch für knackigen Genuss in den neuen Biscuits der Schweizer Traditionsbäckerei Hug. Ausserdem enthalten Mandeln und Nüsse hochwertige ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und die wichtigen Vitamine B und E.

2. Dinkel pur

Dinkel ist eine alte Getreidesorte, die zur Gattung des Weizens gehört. In der Schweiz wurde Dinkel bereits ab 1700 vor Christus angebaut. In den letzten Jahren wurden Dinkel und Ur-Dinkel neu entdeckt. Den Knusper-Pur-Biscuits gibt Dinkel ihren fein mürben Geschmack.

3. Natürliche Süskraft

Honig und Himbeeren sorgen in den neuen Knusper-Pur-Biscuits für harmonische Süsse. Honig unterstützt das Mandelaroma perfekt, während echte Himbeer-Stückchen das Haselnuss-Guetzli schön fruchtig machen.

Natürlich und nachhaltig

Knusper-Pur-Biscuits aus Dinkelmehl werden mit Schweizer Butter gebacken, sind wie alle Hug-Biscuits palmölfreund enthalten keine Konservierungsstoffe.





Feinstes
Rahmglace –
natürlich aus der
Schweiz.



*demnächst in
neuer Verpackung

FLÜÜÜGEL FÜR
DEN SOMMER.

MIT DEM GESCHMACK VON DRACHENFRUCHT.



BELEBT GEIST UND KÖRPER.



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

SCHATZ,
DAS
PROBIEREN
WIR AUS!

Einführungs-
preise
gültig vom
31.5. bis
27.6.2021



HUG KNUSPER-PUR MANDEL & HONIG UND HIMBEER & HASELNUSS, JE 120 G*

Natürlich, ursprünglich und maximaler Genuss! Ein Must-try, die mürben Biscuits aus Dinkelmehl.

Einführungspreis Fr. 3.50



VOLG LUNGO CREMA, 10 ALUKAPSELN

Begeistert mit einer blumigen und Bitterschokoladenote, hervorgerufen durch beste Arabicas aus Zentralamerika.

Einführungspreis Fr. 3.35



VOLG LUNGO FORTE, 10 ALUKAPSELN

Nussiges Aroma mit Noten nach Caramel und Milkschokolade. 100 Prozent Arabica, wie bei allen Volg-Kaffees aus fairem Handel.

Einführungspreis Fr. 3.35



VOLG ESPRESSO, 10 ALUKAPSELN

Arabica aus Zentralamerika trifft auf Robusta aus Afrika. Mit intensiven Röstaromen für den Espresso oder Latte Macchiato.

Einführungspreis Fr. 3.35

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



LOTUS SANDWICH VANILLA, 150 G*

Genuss auf den ersten Biss: Zwei knusprige Biscuits, ein cremiges Herz mit unwiderstehlichem Vanille-Geschmack. Mmmh!

Einführungspreis Fr. 2.65



OLD EL PASO FLOUR TORTILLAS, 8 STÜCK

Tortillas sind das Brot der Mexikaner. Sie können gefüllt und anschliessend zu Fajitas oder Burritos gerollt werden.

Einführungspreis Fr. 4.40



OLD EL PASO TACO SALSA MILD, 235 G

Die traditionelle Taco Salsa ist eine Mischung aus frischen Tomaten, Zwiebeln und milder Guajillo-Paprika.

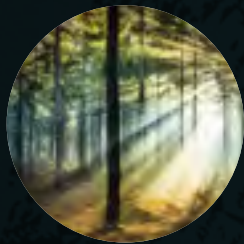
Einführungspreis Fr. 2.70



OLD EL PASO FAJITA MIX, 30 G

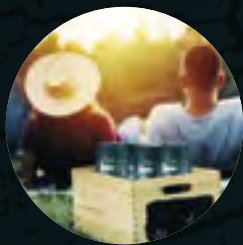
Die einzigartige Gewürzmischung aus Cayennepfeffer, Knoblauch und Ingwer. Die würzige Basis für die Fiesta mexicana!

Einführungspreis Fr. 1.30



JEDE DOSE SCHÜTZT DEN WALD

Der Wald als Auszeit- und Erholungsort wird immer wichtiger. Besonders in hektischen Zeiten gibt er uns Kraft und Ruhe. Ein «Uszit»-Bier am sonnigen Waldrand getrunken schmeckt nicht nur herrlich: Mit jeder Dose investiert man direkt 5 Rappen in verschiedene Waldprojekte. Biergenuss und Waldschutz passen also bestens zusammen. Logisch, dass man die leere Dose auch nicht im Wald liegen lässt.



USZIT-ZEIT

Endlich kann man wieder draussen sein! Grillieren, unter freiem Himmel dinieren und mit Freunden gemeinsam ein Feierabend-Bier trinken. Sei es an einem Lagerfeuer im Wald, am Seeufer, zu Hause im Garten oder auf dem Balkon. «Uszit»-Bier hat dafür nicht nur den perfekten Namen – es schmeckt auch herrlich frisch. Und mit jeder gekauften Dose unterstützt man zusätzlich den Schweizer Wald.



VOLLER GESCHMACK

«Uszit» ist ein erfrischendes Lagerbier, dessen feine Hopfennoten an die Natur erinnern. Es wird kaltgehopft und ist mit seinen angenehm würzigen Aromen der perfekte Begleiter für kurze und lange Auszeiten mit Freunden und Familie, am liebsten draussen in der Natur.

EIN BIER AUF DEN WALD

«Uszit» heisst das neue Bier aus dem Aargau und verbindet perfekt Genuss und Nachhaltigkeit: Mit jedem Schluck des herrlich frischen Lagerbiers unterstützt man gleichzeitig den Schweizer Wald. Prost!



BRAUKUNST

Das neue Bier «Uszit» ist eine eigenständige Schweizer Biermarke. Das kaltgehopfte Lagerbier wird vom Unternehmen «Swiss Beverage» gebraut und ist seit Kurzem im Volg erhältlich.

PARADE DER SOMMERSALATE

Frisch, fruchtig und vielseitig: Im Sommer hat man den Salat noch so gerne. Knackiges Sommergemüse und saisonale Früchte sorgen für viel Abwechslung in der Salatschüssel.

ZUCCHINISALAT MIT MOZZARELLA UND MANDELN

Statt Tomaten gibts mal Zucchini zum Mozzarella. Schmeckt herrlich frisch! Rezept auf Seite 51





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

MELONEN-GURKEN-TOMATENSALAT

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten

SAUCE

- 4 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Aceto balsamico di Modena
- 1 TL getrocknete Salatkräuter
- 1 TL getrockneter Dill
- Salz, Pfeffer

SALAT

- 500 g Wassermelone, in 3 cm grossen Stücken
- 200 g Cherrytomaten, halbiert
- 1 Salatgurke, geschält, halbiert, Inneres ausgekratzt, in 3 mm dicken Scheiben
- 200 g marinierte entsteinte grüne und schwarze Oliven

- 100 g Parmigiano Reggiano, grob gerieben
- 1 Bund Peterli, grob geschnitten

1. Für die Sauce alle Zutaten mischen.
2. Melone und alle Zutaten bis und mit Oliven in einer Schüssel mischen. Salat auf Tellern anrichten, Salatsauce darübergiessen. Käse und Peterli darüber verteilen.

chirat

KRESSI® Wurst-Käse-Salat

Zubereitung:

1. 2 geschälte Cervelats, 1 Chirat Essiggurke, 100 g Emmentaler und ¼ Bund Frühlingszwiebeln fein schneiden.
2. Für das Dressing 1 TL Senf, 1 ½ EL Chirat KRESSI Kräuternessig, 3 EL Öl und etwas Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren.
3. Geschnittene Salatzutaten unter die zubereitete Sauce mischen und fertig ist Ihr Wurst-Käse Salat!



*Im kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich



www.eisberg.ch

FrISChe leichte Grillmomente



Eisberg AG, Hüttenwiesenstrasse 4, CH-8108 Dällikon

REISSALAT MIT PILZEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

SALAT

- 4 dl **Wasser**
- 1 TL **Salz**
- 200 g **Basmatireis**, kalt abgespült
- 250 g **grüne Bohnen oder tiefgekühlte Bohnen**, aufgetaut
- 250 g **Champignons**, halbiert
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 EL **Sojasauce**
- 2 **Knoblauchzehen**, fein gehackt
- 1 TL **Ingwer**, fein gerieben
- 1 **Peperoncino**, entkernt, fein gehackt

SAUCE

- 1 TL **Senf**
- 1 **Zitrone**, heiss abgespült, abgeriebene Schale, 2 EL Saft
- 4 EL **Olivenöl**
- 3 EL **Schnittlauch**, fein geschnitten

1. Wasser und Salz aufkochen, Reis dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln. Bohnen in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen. Champignons im heissen Öl ca. 4 Minuten braten. Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und Peperoncino dazugeben und 1 Minute weiter braten, abkühlen.
2. Senf, Zitronenschale, -saft und Öl gut verrühren, würzen. Reis, Bohnen und Champignons mit der Sauce mischen, auf Tellern anrichten, Kräuter darüber streuen.

ÖISE TIPP



Erntefrisch verarbeitet:
Findus Bohnen fein
600 g



NEU

LOTUS
Since 1932
Biscoff

LOTUS BISCOFF SANDWICH
*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**LOVE THEM.
SHARE THEM.**

VANILLA
FLAVOUR
15x

LUSO

SOLERO

**ERFRISCHEND
FRUCHTIG**

**AKTION
20%
RABATT
31.5.-6.6.2021**

MAGNUM

MAGNUM CLASSIC

MAGNUM ALMOND

Jetzt mit feinem Glace den Sommer geniessen.



PASTASALAT MIT THON

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

SAUCE

- 4 EL Kräuteressig
- 1 TL Gemüsebouillon
- 1 EL Senf
- 5 EL Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer

SALAT

- 250 g Penne rigate, im Salzwasser al dente gekocht, ausgekühlt
- 1 Peperoni gelb, in feinen Streifen

- 2 Tomaten, z. B. Ramati, in Schnitzen
- 300 g Thon, weiss, in Sonnenblumenöl, abgetropft, zerzupft
- 50 g Rucola
- 1 Zwiebel, in feinen Ringen

1. Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, würzen.
2. Penne und alle Zutaten bis und mit Rucola mit der Sauce mischen, 15 Minuten ziehen lassen. Auf Tellern anrichten, Zwiebelringe darüber verteilen.



ZUCCHINISALAT MIT MOZZARELLA UND MANDELN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

SAUCE

- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Condimento bianco
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer

SALAT

- 500 g Zucchini, in feinen Streifen
- 1 Bund Radiesli, in feinen Scheiben
- 120 g Mozzarella-Mini
- 100 g Mandeln, geröstet, grob gehackt
- 4 Zweige Basilikum, fein geschnitten

1. Alle Zutaten verrühren, würzen.
2. Zucchini mit einem scharfen Messer längs fein einschneiden, mit dem Sparschäler abschälen, sodass feine Streifen entstehen. Auf Tellern anrichten, Radiesli und Mozzarella darauf verteilen. Sauce darübergiessen und mit Mandeln und Basilikum bestreuen.

GLUTENFREI
SANS GLUTEN



NATÜRLICH BIO



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

.....
Die Marke Leib und Gut bietet ein
vielfältiges Angebot an biologischen
Produkten für die ganze Familie.
.....

*100% natürlich!
Authentischer Geschmack!
Im praktischen Frischebeutel!*



dumet

*Unverwechselbar
seit 1975*

Jetzt in Ihrem Volg!

* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

www.dumet.ch



FRUCHTSALAT MIT CARAMEL-MANDEL-CRUNCH

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 35 Minuten

BACKEN ca. 7 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde

Backpapier für das Blech

- 4 Aprikosen,
in feinen Schnitzen
- 250 g Erdbeeren, halbiert
- 4 Zweige Pfefferminze oder Zitronen-
melisse, fein geschnitten

CARAMEL-MANDEL-CRUNCH

- 25 g Butter
- 3 EL Rohrzucker
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Haferflocken
- 50 g Mandeln, grob gehackt

FRUCHTSALAT

- 1 EL flüssiger Honig
 - 1 Zitrone, heiss abgespült,
½ abgeriebene Schale, 2 EL Saft
 - ½ Vanillestängel,
Samen ausgekratzt
- 2 EL Wasser
- 2 Nektarinen,
in feinen Schnitzen

1. Butter schmelzen, Zucker, Honig und Zitronensaft begeben, mischen. Haferflocken und Mandeln dazugeben, 2-3 Minuten rösten. Auf das vorbereitete Blech geben.
2. In der Mitte des auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 7-10 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen, in grobe Stücke brechen.
3. Honig und alle Zutaten bis und mit Wasser in einer Schüssel verrühren, Früchte dazugeben, mischen, 1 Stunde zugedeckt kühl stellen. Fruchtsalat auf Teller oder Gläser verteilen, mit Crunch und Minze garnieren.

ÖISE TIPP

Nach Belieben mit Vanille- oder Caramelglace servieren



Schmeckt wunderbar dazu:
Volg Glace Vanille
900 ml



Auf das Gegeneinander!

Hol dir die Limited
Edition zum Match.



#supportresponsibly



Solange Vorrat

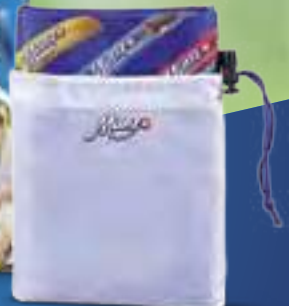
The UEFA and Euro 2020 words, the UEFA EURO 2020™ Logo and Mascot and the UEFA European Football Championship Trophy are protected by trademarks and/or copyright of UEFA. All rights reserved.

Munz+

Ab in die Natur!



Aktion
inklusive
gratis Outdoor-Decke
15.90
statt 27.70



Jetzt in Ihrem Volg!

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Munz Familienpackung*
33x23g Munz Weiss oder Munz Milch.

MITFIEBERN UND GEWINNEN

Hopp Schwiiz! Jeder Spieltag der Schweizer Nationalmannschaft an der EM 2021 ist im Volg Anpfiff für die Möglichkeit, eine von vielen gefüllten Volg-Einkaufstaschen zu gewinnen.



Wenn die Schweizer Nationalmannschaft an der EM 2021 hoffentlich Goal um Goal erzielt, gibt es auch in jedem Volg etwas zu jubeln! In allen rund 600 Volg-Läden in der Deutschschweiz und Westschweiz wird an den Spieltagen der Schweizer Nationalmannschaft eine gefüllte Volg-Tasche verlost. Sie enthält allerhand feine Sachen, die an keinem Fussballabend fehlen dürfen: für die Stärkung vor oder nach dem Spiel, zum Knabbern, gegen den Durst oder für den süssen Moment, wenn die Nerven blank liegen ...! Wir wünschen viel Glück und viel Genuss!

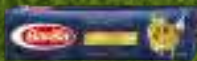
Spiel- und Verlosungstage

Samstag, 12. Juni 2021
Mittwoch, 16. Juni 2021
Sonntag, 20. Juni 2021*

*Teilnahme an der Verlosung Sa, 19. Juni 2021, und So, 20. Juni 2021

Mitmachen mit dem Kassenbon

So einfach sind Sie dabei: Schreiben Sie an den Schweizer Spieltagen Ihren Namen, Ihre Adresse und Telefonnummer auf die Rückseite Ihres Volg-Kassenbons und werfen Sie diesen in die bereitgestellte Sammelbox. Sie werden persönlich benachrichtigt, wenn Sie gewonnen haben!



NEU* VOLG

IN IHREM



GEMEINSAM FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT:

SALATSCHALE:
AUSSEN: FSC KARTON,
100% REZIKLIERBAR
INNEN: 50% WENIGER
KUNSTSTOFF
EINFACH ZU TRENNEN

SHAKER AUS R-PET:
70% KLEINERER
CO2 FOOTPRINT

kellermann
natürlich frisch

* ENDE JULI IN IHRER VOLG-VERKAUFSSTELLE



DER ERSTE NATÜRLICHE KAFFEE-DRINK. SEIT 2013.



Baristaqualität zum Mitnehmen: Seit der Stunde null haben wir uns dem Ziel verschrieben, der Welt den besten Coffee to go zu bieten. Es beginnt im Hochland von Honduras. Dort pflücken unsere Bauern mit viel Liebe die Kaffeeirschen. Der Rohkaffee wird in Bern geröstet. Zum perfekten Zeitpunkt beendet der Barista die Röstung und das aromatische Herz von Lattesso blüht auf. Der frisch gebrühte Espresso küsst Walliser Milch, wird abgefüllt und findet seinen Weg ins Kühlregal, in dem er mit einzigartiger to go Verpackung und einem lässigen Look besticht. www.lattesso.ch

* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

VOLG JASS 2021

Jassen Sie mit!

Der beliebte Volg Jass geht in die nächste Runde. Melden Sie sich jetzt für die noch freien Plätze an und seien Sie dabei, wenn auf den Volg-Erlebnishöfen wieder unter der kundigen Turnierleitung von Köbi Früh um attraktive Spezialitäten vom Hof und Volg-Einkaufsgutscheine gespielt wird. Die drei Teilnehmenden mit der höchsten Punktzahl vom Morgen- und Nachmittagsjass qualifizieren sich fürs Finale, wo um Ferien in der Schweiz im Gesamtwert von rund 3000 Franken gejasst wird. In der Teilnahmegebühr enthalten ist ein feines Bauernmenü inklusive Getränken. Zudem erwarten Sie gemütliches Beisammensein und musikalische Unterhaltung.

Anmeldung und weitere Informationen:
naturena.ch oder Tel. **058 433 54 09**,
Mo bis Fr, 8-12 und 13-17 Uhr.
Per Post: Volg Konsumwaren AG,
Kundendienst «Volg Jass»,
Postfach 344, 8401 Winterthur.



BARGELD NEU AUCH ÜBER TWINT

Cash an der KASSE

In allen rund 600 Volg-Läden der Deutschschweiz und Westschweiz erhalten Sie ab sofort einen weiteren Mehrwert unter dem Ladendach: Neben der Sonect-App ist neu auch mit der Twint-App der Bargeldbezug an der Kasse im Volg über das Smartphone möglich.

In der Twint-App wird dazu ein Barcode erstellt. Diesen Barcode zeigen Sie einfach an der Kasse vor, lassen ihn von den Mitarbeitenden scannen und erhalten den gewünschten Betrag ausbezahlt. Genau wie bei einem Bezug am Bankomaten, wird der Betrag direkt vom Bankkonto abgebucht. Der Bargeldbezug bis und mit CHF 100 kostet 1 Franken, Beträge über 100 Franken kosten 1.50 Franken. Maximal können 200 Franken pro Transaktion abgeboben werden; der Minimumbetrag ist 20 Franken.

Noch bis 30. Juni 2021 mitmachen

VOLG VEREINS- WETTBEWERB

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 insgesamt 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 noch bis 30. Juni 2021 anmelden.

Die Abstimmung läuft bis zum 18. Juli 2021. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und wünschen viel Spass beim Mitmachen, Abstimmen und Gewinnen auf volg.ch/win

Bei der Kategorie Mixed sind
Männer und Frauen gemischt.
Einzige Bedingung: Pro Seite
590 Kilogramm Gesamtgewicht.



AUS LIEBE ZUM DORF
WO IM VEREIN ALLE
AM SELBEN
STRICK ZIEHEN



Ein Anker-Mann wie Mathias Schärer ist das, was der Name sagt: Wie ein Anker, umschlungen vom Tau, unterstützt er die Mannschaft am Seilende.



Damit das Seil sauber bleibt, erfordert auch das Aufräumen Teamgeist.

Kraft, Geschicklichkeit und Teamgeist halten die Seilzieherinnen und Seilzieher aus Waltenschwil AG zusammen. Und mittendrin eine Volg-Lernende.

Ertönt im Aargauer Bezirk Muri ein kräftiges «Hösch», ist klar: Der «Seilziehclub Waltenschwil-Kallern» spannt wieder das Tau. Hier hat die Randsportart eine lange Tradition und ist eine Grösse im Vereinssportleben. «Bei Plauschturnieren wurden die Dorfbewohner von der Begeisterung des Seilziehens gepackt, so wurde 1977 unser Verein gegründet», erzählt Mitglied Thomas Emmenegger. Der Verein zählt aktuell rund 70 Mitglieder – davon 20 Aktive.

Alles hat ein Ende, nur das Seil hat zwei

Zweimal pro Woche trainiert der Verein im neuen Trainingsunterstand, der 2019 erstellt wurde. Seilziehen als Sport ist weit mehr als nur von beiden Seiten das Tau zu ziehen. Es erfordert Disziplin und Ehrgeiz, die Balance aus Timing, Kraft und Strategie einzusetzen. Neben Ausdauertraining stehen das Grundmuskel- und vor allem das Rückenmuskeltraining im Fokus.

Auch beim Seilziehen selbst gibt es Regeln. Anstatt «Achtung, fertig, los» heisst es hier «Seil auf – spannen – bereit – Pull!». An beiden Enden des Taus treten dann zwei Teams von je acht Personen kräftig auf den Boden. Der Ausruf «Hösch» – der übrigens weltweit beim Seilziehen verwendet wird – gibt den Takt an.

Selbst ist der Verein

Für diesen Sport sind ein Ziehtau aus Naturfasern und stabile Schuhe das Wichtigste. Die Herstellung des Spezial-Schuhwerks nimmt der «Seilziehclub Waltenschwil-Kallern» gleich selbst in die Hand. Sie entfernen von Eishockeyschlittschuhen die Kufen und verleihen ihnen aus dicken Metallplatten eine glatte Sohle, denn Profil ist beim Seilziehen streng verboten!

Das Seilziehen mit allem Drum und Dran hat auch Michelle Marti (Foto unten) gepackt. Sie ist im Volg Waltenschwil im zweiten Lehrjahr zur Detailhandelsassistentin. In den Fussstapfen ihrer Brüder hat sie mit dem Seilziehen angefangen und seit einem Jahr darf sie sich zu den Mitgliedern des «Seilziehclubs Waltenschwil-Kallern» zählen. «Es ist einfach ein toller Sport. Und unser Club ist mit so viel Leidenschaft dahinter», schwärmt Michelle Marti und freut sich schon auf das Training nach der Arbeit im Volg.



Aus Liebe zum Dorf

«Aus Liebe zum Dorf» ist Volg rund 600 Mal im Dorf daheim. Wie der Volg ein Treffpunkt ist, beleben Vereine das Dorf auf wertvolle Weise. Einige der vielen Schweizer Vereine und ihre Mitglieder stehen deshalb dieses Jahr im Zentrum unserer Werbung. Die Vereinsgeschichten dazu erzählen wir Ihnen regelmässig im «Öise Lade».



CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**

*Mir chömet au zu ell**



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Sabo¹⁸⁴⁵

La Cultura della Qualità.



**DIE
MARKE FÜR
SCHWEIZER
SPEISEÖLE**

“IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH”

**100%
SCHWEIZER
ROHSTOFFE**



www.sabo1845.ch

ERDBEERGLÜCK MIT TRADITION

Saftig, gross und leuchtend rot lockt sie zum Reinbeissen und verspricht Genuss pur – die Erdbeere. Der Anbau der süssen Versuchung hat auf dem Volg-Erlebnishof in Baar ZG eine lange Tradition.

Schon die Grosseltern von NATURENA-Bauer Philipp Hotz hatten auf dem Hof Erdbeeren angepflanzt. «Als meine Eltern im Jahr 1994 den Betrieb übernahmen, dehnten sie die Produktion aus: Auf 20 000 Quadratmetern Land entstand ein Erdbeerparadies. Ich kann mich gut erinnern, wie wir als Kinder durch die weiten Felder gerannt sind und uns den Bauch mit Erdbeeren gefüllt haben», schmunzelt der Jungbauer. Heute kümmert er sich selbst um den Anbau. Die Früchte wachsen in nachhaltigen Hochbeeten auf einer reduzierten Fläche von 1000 Quadratmetern.

Süsse Köstlichkeiten

«Wenn im Mai die ersten Beeren reif sind, dann fängt für mich der Sommer an», strahlt der NATURENA-Bauer, «und sobald sie im Hofladen ihren feinen Duft verströmen, stehen die Kunden Schlange.» Auch die selbstgemachten Erdbeerprodukte wie Konfitüre, Likör oder Trockenfrüchte sind ein Renner. Gästegruppen auf dem Hof kommen zudem in den Genuss des beliebten Erdbeertiramisüs sowie der Erdbeercreme, beides Desserts aus der Schöpfung von Mutter Bernadette Hotz (grosses Bild, oben). Den «Öise Lade»-Leserinnen und -Lesern verrät sie zudem ein weiteres bewährtes Rezept.

ERDBEERKUCHEN

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 60 Minuten

Für eine Springform von 26 cm Ø,

Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

- 100 g Butter**, weich
- 3 Eier**
- 1 Prise Salz**
- 200 g Zucker**
- 1 Päckli Vanillezucker**
- 500 g Halbweissmehl**
- 1 Päckli Backpulver**
- 500 g Erdbeeren**, in Würfeli
- Schlagrahm**, nach Belieben

- 1.** Butter, Eier, Salz und Zucker mit dem Schwingbesen des Mixers oder der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis die Masse hell ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Mehl und Backpulver mit einem Teigschaber daruntermischen. Erdbeeren daruntermischen.
- 2.** Masse in die vorbereitete Form geben. Auf die unterste Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) stellen und ca. 60 Min. backen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit geschlagenem Rahm servieren.

Bauer Philipp Hotz vom Volg-Erlebnishof in Baar.



Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN



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

KNABBERSPASS FÜR GROSS UND KLEIN



**JETZT
AKTUELL**

IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH



Lindt

MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Mini feinschti Milchschooggi



6.80
statt 8.55



3x Chocoletti Milch



3x Tafel
Milch oder
Milch-Nuss

Gültig: 07.06.2021 - 13.06.2021

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
2. oder 3. Juli

Figürliches Schnitzen

WAS Mit dem Schnitzmesser und einer Anleitung verwandeln Sie Arven- oder Lindenholz in eine 80 bis 100 cm hohe Menschengestalt. Der Kursleiter vermittelt einen kreativen und spielerischen Ansatz und lädt Sie zum Experimentieren ein. Ein Metallsockel gibt Ihrem Holzkunstwerk den nötigen Stand. **WANN** Kurs 1: Fr, 2.7.21, 9-17 h, Kurs 2: Sa, 3.7.21, 9-17 h **WO** Volg-Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Andreas Felber, Bildhauer Felber GmbH, Triengen, www.bildhauer-felber.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 225.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Holzkunstwerk im Wert von Fr. 50.-



SEEBACHTAL TG
17. Juli (2 Halbtageskurse)

Kosmetik aus Aloe Vera

WAS Die Kursleiterin verrät Ihnen die vielen Anwendungsmöglichkeiten von Aloe Vera, der Heilpflanze aus der Wüste. Sie lernen, das Gel aus der Pflanze zu gewinnen und stellen daraus hochwertige Kosmetikprodukte, wie ein Gesichtsgel (30 ml), eine Crème (50 ml) und ein Duschgel (125 ml) her. **WANN** Kurs 1: Sa, 17.7.21, 9-13 h*, Kurs 2: Sa, 17.7.21, 13.30-17.30 h* **WO** Volg-Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof, Hüttwilen **LEITUNG** Janine Arm, Marthalen, www.3-punkt.ch **TEILNEHMENDE** 15 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 110.- p. Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Kosmetikprodukte im Wert von Fr. 45.-



SEELAND BE
23. oder 24. Juli

Silberschmuck mit Sepiaguss

WAS Mit der traditionellen Giessmethode stellen Sie aus 16 g 925 Silber 1-3 Fingerringe oder Anhänger her. Sie machen die Gussform, giessen Ihr Objekt und bearbeiten es nach Ihren Vorstellungen. Das einzigartige Muster vom Rückenschulpe des Tintenfischs macht jedes Schmuckstück zum Unikat. **WANN** Kurs 1: Fr, 23.7.21, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 24.7.21, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpberg 130, Schüpfen **LEITUNG** Maya Friedli, Muri, www.silbergiessen.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 180.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihren Silberschmuck im Wert von Fr. 60.-



ZUGERLAND ZG
16. oder 17. Juli

Malen mit Acryl-/Mischtechnik

WAS Tiefliegende Horizonte und stimmungsvolle Wolkenbilder setzen den Schwerpunkt im Kurs. Ob Gewitterwolken, Schäfchenwolken oder Wolkenschleier - alles ist möglich. Das Licht, die Kontraste und die Tiefe im Bild erzeugen vielseitige Wolkenlandschaften. Sie gestalten ein eindrückliches Acrylbild in der Grösse von 60 x 60 cm. **WANN** Kurs 1: Fr, 16.7.21, 9-16.30 h, Kurs 2: Sa, 17.7.21, 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 12 J. **PREIS** Fr. 225.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Werk im Wert von Fr. 40.-



WERDENBERG SG
2. oder 3. Juli

Zierkugel aus Glasfaserbeton

WAS Sie erfahren die einzigartigen Gestaltungsmöglichkeiten mit Glasfaserbeton am Beispiel einer Betonkugel. Sie stellen im Kursverlauf eine Betonkugel von ca. 50 cm Durchmesser her. Diese kann später zu Hause bemalt oder auch als Vorstufe für komplexere Werke wie Gefässe, Tiere oder sonstigem verwendet werden. **WANN** Kurs 1: Fr, 2.7.2021 9-17 h, Kurs 2: Sa, 3.7.21, 9-17 h **WO** Volg Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Peter Wanner, Niederbüren, www.wannerhof.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 185.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Betonkugel (25-35kg)

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 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.



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.

SCHOGGI-STÄNGELI

An Schulanlässen ihrer Enkel ist für alle klar: Priska Villiger aus Hagendorn ZG bringt ihre berühmten Schoggi-Stängeli mit. Nicht weil sie muss, sondern weil sie weiss, wie gut sie jedem schmecken!

SCHOGGI-STÄNGELI

FÜR 16 Stück

ZUBEREITEN ca. 15 Minuten

BACKEN ca. 25 Minuten

Backpapier für das Blech

- 1 **Blätterteig**, eckig, ausgewallt (25 × 42 cm)
- 16 **Milch-Schoggi-Stängeli**, gekühlt
- 1 **Eigelb**
- 40 g **Haselnüsse**, fein gehackt
- 2 EL **Zucker**

1. Blätterteig quer in 16 ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend, um je ein Schoggi-Stängeli wickeln, Enden gut andrücken. Teig mit Eigelb bestreichen. Haselnüsse und Zucker miteinander vermischen.
2. Stängeli mit der bestrichenen Seite im Haselnuss-Zucker wenden, auf das vorbereitete Blech legen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



PRISKA VILLIGER
AUS HAGENDORN ZG

Wenn bei Priska Villiger aus Hagendorn bei Cham ein Anlass bevorsteht, backt sie oft bis zu 100 ihrer heiss begehrten Schoggi-Stängeli. «Ich nimme scho mal eis, bevors keini meh het», hört sie oft von ihren Freunden, wenns die Schoggi-Stängeli gibt. Das dreifache Mami und Grosi von drei Enkeln kauft immer im Volg Hagendorn gleich um die Ecke ein. Dort findet sie alles, was sie braucht, und auch Gespräche mit Bekannten kommen nicht zu kurz. Das fühlt sich richtig familiär an, was Priska Villiger sehr gefällt.

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»
Leserrezep, Aurorastrasse 27,
5000 Aarau oder
oeise.lade@volg.ch



MEVGAL

≡ Original ≡

GRIECHISCHE

MILCHPRODUKTE



≡ 70 ≡
JAHRE

MOLKEREI MEVGAL
UNSER NAME STEHT
FÜR QUALITÄT
VERANTWORTUNG
NACHHALTIGKEIT
— WIR SAGEN —
*Danke für Ihr
Vertrauen!*



www.mevgal.com



BACARDÍ®



DER ORIGINAL BACARDÍ MOJITO

- ❖ 5 cl BACARDÍ Carta Blanca
- ❖ 4 Limettenachtel, 12 frische Minzblätter
- ❖ 2 TL feiner weisser Zucker
- ❖ 2,5 cl Soda oder Mineralwasser
- ❖ Minzweig zur Dekoration, Crushed Ice



DRINK RESPONSIBLY.
BACARDÍ, ITS TRADE DRESS AND THE BAT DEVICE ARE TRADEMARKS OF BACARDÍ & COMPANY LIMITED.

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Knuspriger Brotgenuss auf dem Fussballplatz

Gewinnen Sie mit der Bäckerei Hiestand und etwas Glück grosszügige Einkaufsgutscheine von Victorinox und Ochsner Sport.



Was haben Volg, die Bäckerei Hiestand, Victorinox und die Schweizer Fussball-Nationalmannschaft gemeinsam? Solidaritätsgedanken, Heimatverbundenheit und solide Werte.

So vielfältig einsetzbar wie ein Schweizer Taschenmesser oder ein Fussball-Shirt ist das für die Grill- und Fussballsaison lancierte IPS-Steinofen-Brot. Das offizielle Hiestand-Fussballbrot ist herrlich schmackhaft, knusprig und mit seinen sieben Teilen ideal für eine kleine Fussballmannschaft. Sei es zur Wurst, zum Schnitzel oder als Burger-Bun – da geht jeder als Sieger vom (Grill-)Platz. Und ist das Grill-Feuer aus, geniesst man das Brot zu einer anderen Mahlzeit oder kreiert feine Sandwichs draus.

Wie aber heisst denn nun das Fussballbrot, das ab sofort im Volg erhältlich ist? Die Antwort finden Sie im «Chuchichäschtl» dieser Ausgabe auf Seite 11.

Wettbewerbsfrage

Wie heisst das offizielle Hiestand-Fussballbrot 2021?

- A Lattenbrot
- B Pfostenbrot
- C Netzbrot

- 1. Preis im Wert von Fr. 2000.-**
Einkaufsgutschein, einlösbar in einem offiziellen Victorinox Store in der Schweiz
- 2. Preis im Wert von Fr. 1000.-**
Einkaufsgutschein, einlösbar in einem offiziellen Victorinox Store in der Schweiz
- 3. Preis im Wert von Fr. 500.-**
Einkaufsgutschein, einlösbar in einem offiziellen Victorinox Store in der Schweiz
- 4.–33. Preis im Wert von Fr. 150.-**
Gutschein von Ochsner Sport

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

Teilnahme vom 31. Mai bis 24. Juni 2020.

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

Hiestand 
ÖFFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

DEPUIS **PÈRE** 1983
OLIVE

Aktion vom 16.-20. Juni 2021

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Zeigen Sie Karies die Zähne!



elmex Es gibt nichts Besseres für Ihre Zähne.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

dunkles schweiz. Gebäck	gleich f. Mann u. Frau (Mode)	schweiz. Fussballer (Granit)	↘	Befinden	↘	Dorf, Siedlung	Zch. f. Titan	Abk.: vergleiche	↘	Ackergerät	Frau, die nicht die Wahrheit sagt	kabelgebundenes Datennetz
↙	9							Gallertsubstanzen	↘			
taktvoll, unauffällig		Wirkungskreis		alles, was man auf den Grill legt	↘					4		
↙							Filmreihe	Abk.: Tischtennis				12
Wellnesseinrichtung			8	echt, wirklich		Treppe					1	
sowieso			Computerneustart						gefällig, selbstgefällig	Abk.: Nichtraucher		
↙						Titelfigur bei M. Ende: Jim ...		Paradiesgarten				
Prüfung	Arbeit d. Gerichtsvollziehers		kanad. Nationalbaum		exot. Frucht		3			ital. Tonbez. für das D		
Konfekt m. Schokoladenüberzug		2						Schlussspiel		Internetkürzel Italien		
dt. Vor-silbe f. falsch				5	dumm, albern			zart, filigran				regelm. Sport
Wort, Aus-druck		Kanalisations-schacht		vierter Monat des Jahres		6				Schell-fisch-art		Platten-aufleger (Kw.)
↙							bosn. Stadt an der Neretva		eh. dt. Staat			
jetzt, in diesem Moment				kegel-förmige Indianer-zelte		Pass ins Bergell						
Abk.: Deziliter			österr. Bundes-land					7	Flächen-mass Mz.			vorher, früher
komisch						stehen-des Ge-wässer		nord-german. Götter				
Abk.: New York			engl.: gehen		schweiz. Autor (Beat)						11	
↙		US-Soldat (ugs.)			Abk.: Erst-ausgabe			Lebens-gemein-schaften				
Abk.: Bundes-gesetz	portionieren, ab-messen			10						Abk.: Rang		

IHR GEWINN

Gewinnen Sie eines von zehn WMF Steakmesser-Sets im Wert von je Fr. 99.90.

Die geschmiedeten Steakmesser mit Wellenschliff und besonders scharfer Klinge aus Spezialklingenstahl schneiden kraftvoll durch Grilliertes mit krosser Kruste und gleiten geschmeidig auch durch dickes Fleisch. Das Set umfasst 6 abwaschmaschinenfeste Steakmesser aus Cromargan® Edeltahl Rostfrei 18/10 sowie eine hochwertige Holz-Geschenk- und Aufbewahrungsbox. Weitere Infos unter: www.wmf.com



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

Per Telefon: 0901 260 360 (Fr. 1.-/Anruf)
Sprechen Sie das Lösungswort, Ihren Namen und Ihre Adresse nach dem Signalton.

Per SMS: Nachricht mit VOLGK, danach Leerzeichen und Lösungswort, Leerzeichen und Name/Adresse an **4636** (Fr. 1.-/SMS).

Per Post: Lösungswort auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur

Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 31. Mai bis 24. Juni 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.

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

WIE SAGT MAN WO?

Wähe



im Aargauischen
Wääje

im Bündnerland
Wäää

in Romanischbünden
la rasada

im Schaffhausischen
Dünne

im Glarnerland
Zelte

im Nidwaldischen
Turte

im Bernbiet
Chueche

im Wallis
Taatere

im Thurgauischen
Dülle

im Appenzellerland
Flaade

VORSCHAU «ÖISE LADE» JULI



Sommerlich fruchtig
Nektarinen, Pfirsiche,
Aprikosen: Saftige
Sommerfrüchte über-
raschen mit ihrer Vielfalt.



Sommersuppen
Wenns heiss ist, wird
die Suppe kalt.
Erfrischende Suppen,
eiskalt serviert.

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



☞ Gedruckt in der Schweiz auf Schweizer Papier

REICHT FÜR 90 MINUTEN. GARANTIERT!



* Ab 14. Juni erhältlich, so lange Vorrat
Alle abgebildeten Produkte in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



NEU

M&M'S[®]

TAFELN

* Ab 14. Juni erhältlich, so lange Vorrat
Alle abgebildeten Produkte in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

DURSTIG NACH SONNEN- SCHEIN

