

OKTOBER 2021

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

MEAL PREP

Jetzt Zeit? Dann Mahlzeit!
Gerichte zum Vorkochen

ÖISI UMWÄLT

Aus Überzeugung: 100%
Herz für die Schweiz



MIT KNACK UND GESCHMACK

Die Nuss bringt Hochgenuss: vom Zmorgebrot bis zum Znacht

Volg

Gerber⁺

25% RABATT

AUF ALLE GERBER FONDUE
27.09. – 03.10.2021

* In ausgewählten Volg Filialen erhältlich, solange Vorrat.



ENTDECKE JETZT
DEINE ORTSCHAFT
BEI VOLG*



INHALT



Öisi Chuchi

Meal Prep: Gerichte zum Vorbereiten und Mitnehmen

8



Öisi Chuchi

Hier ist die Nuss ein Muss!
Knackige Rezepte mit Nüssen

36



Öisi Umwält

100% Herz für die Schweiz:
Viel Swissness in jedem Volg

44

35

Öisi Marke
Das Geheimnis der
Volg-Konfitüren



EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Die Verbundenheit zur Schweiz und ihren Produzenten ist für Volg kein Trend, sondern seit den Anfängen der Unternehmensgeschichte eine Grundhaltung. Heute erzielen die rund 600 Dorfläden 75 Prozent des Umsatzes mit einheimischen Produkten. Das zeigt, dass Sie, liebe Volg-Kundinnen und -Kunden, beim Einkaufen grossen Wert auf Produkte aus der Heimat legen. Und es zeigt, dass in jedem Volg viel Schweiz steckt. Mehr über die «Swissness» im Volg lesen Sie auf Seite 44. Übrigens: Auch unsere Linie für Budgetbewusste «Volg Familienpreis» enthält viel Schweizer Qualität, die bei ihrem neuen, modernen Verpackungsdesign nun noch besser erkennbar ist. Wie der neue Auftritt aussieht, zeigen wir Ihnen auf Seite 31. Dazu erwarten Sie in diesem «Öise Lade» Rezepte, die den Alltag erleichtern, und feine Kochideen mit Nüssen. Ich wünsche Ihnen viel Freude mit dieser Ausgabe.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 8 **ÖISI CHUCHI**
Meal Prep: Mahlzeiten zum Vorbereiten
- 18 **SAISON FÜR ...**
Tee
- 21 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 23 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 25 **NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren
- 28 **ÖISE FAVORIT**
Steinofenbrote von Hiestand
- 31 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 32 **FEINS VOM DORF**
Weine aus Visp VS
- 35 **ÖISI MARKE**
Fruchtige Volg-Konfitüren
- 36 **ÖISI CHUCHI**
Knackige Nuss-Rezepte

- 44 **ÖISI UMWÄLT**
100% Herz für die Schweiz
- 47 **ÖISE FAVORIT**
Wofür steht IP-Suisse
- 48 **TYPISCH SCHWEIZ, TYPISCH VOLG**
Champignons aus Wauwil LU
- 50 **ÖISES DORF**
Zäziwil BE: Wo man dem Verein das Feld überlässt
- 53 **NATURENA**
Mit Familie Jäger beim Wümmet
- 55 **NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im November
- 57 **LESERREZEPT**
Jambon du Docteur
- 59 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Emmentaler
- 61 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 62 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon, Vorschau Impressum

CHUCHICHÄSCHTLI

DE GRÜNEN DUUME

Bodenfutter

Pflanzen beziehen ihre Nahrung aus dem Boden. Damit sie dies auch im nächsten Jahr tun können, sollte die Erde nach der Ernte im Herbst aufgepäpelt werden. Im Bio-Garten empfiehlt sich dafür die sogenannte Gründüngung. Will heissen, grüne Gewächse oder angewelkte Pflanzen, etwa Ernterückstände, werden in den Boden eingearbeitet. Es gibt auch spezielles Saatgut für Gründüngung, um die Bodenqualität zu verbessern. Dafür einfach die Samen aussäen, das Grünzeug wachsen lassen und vor der Samenreife abmähen. Das Schnittgut bleibt als Mulch auf dem Beet liegen. Gründüngung reichert unter anderem den Boden mit Nährstoffen an, hält Schädlinge und Unkraut fern. Sie lockert die Erde auf, führt ihr Sauerstoff zu und verhindert, dass starker Regen den Humus wegpült.



MONATSHITS OKTOBER

Cordon-bleu Appenzell und Brätschnitzel Mini Geflügel mit Gruyère

Bodenständig und klein und fein sind die Monatshits im Oktober: Entdecken Sie das Cordon-bleu Appenzell, ein Schweins-Nierstück, gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli, umhüllt von einer Knusperpanade. Die Brätschnitzel im Miniformat begeistern mit ihrem fein verarbeiteten Geflügelbrät und sind mit dem beliebten Gruyère-Käse verfeinert. Beide Spezialitäten sind aus Schweizer Fleisch. Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren!



DEKO

BLUMEN- KÜRBIS

Aus dem Kürbisfleisch gibts Suppe, aus dessen Hohlraum eine Herbstdeko: Deckel abschneiden, aushöhlen, auswaschen und mit Erde befüllen und bepflanzen, etwa mit Hauswurz. Oder ein Glas Wasser in den Kürbis stellen und diesen als Vase verwenden. Ab und zu kontrollieren, ob der Kürbisboden noch intakt ist. Sobald er fault, muss der Kürbis auf den Kompost.



QUITTEN: SCHALE UND KERNGEHÄUSE

RÜBIS & STÜBIS

Wer jetzt Quitten einmacht, sollte die Schale und das Kerngehäuse der goldenen Früchte beiseitelegen. Daraus lässt sich Saft gewinnen. Am besten in Wasser mit Zitronensaft legen, damit sie sich nicht braun verfärben. Die Reste in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und 1 Stunde köcheln. In der Flüssigkeit abkühlen lassen, dann durch ein Sieb abgiessen und den Saft filtern. Der Saft lässt sich für Sirup, Gelee oder zum Aromatisieren einer Kürbissuppe verwenden.

WETTBEWERB AUF SEITE 59

So ein toller Käse!

Der im Volg erhältliche milde Emmentaler AOP reift mindestens vier Monate lang. Mit seiner ebenmässigen Rinde, den kirschgrossen Löchern und dem unvergleichlich nussig-milden Aroma ist dieser Käse ein echtes Stück Schweizer Natur und Kultur. Als Delikatesse für Käseliebhaber empfehlen wir den Emmentaler AOP Surchoix. Bei der ersten Qualitätskontrolle werden geeignete Laibe für die weitere Reifung zur Surchoix-Qualität ausgewählt. Insgesamt reift dieser mindestens acht Monate lang. Bis dahin verfärbt sich seine Rinde dunkelbraun und darunter entfaltet sich sein ausgeprägt würziger Geschmack. Und: Emmentaler AOP ist natürlicherweise laktosefrei!



«Hält der Oktober das Laub lange fest, so Sorge für ein warmes Nest.»

Bauernregel im Oktober

TRICK 77

FRISCHHALTER

Damit Äpfel und Birnen länger halten, können ein paar halbierte Korken von Weinflaschen in die Obstschale gelegt werden. Kork absorbiert Feuchtigkeit, die Früchte reifen langsamer nach. Zudem hält der Duft der Korken Fruchtliegen fern.



HARIBO



Haribo macht Kinder froh und Erwachsene ebenso!

CHUCHICHÄSCHTLI

VACHERIN MONT-D'OR AOP

KÄSEGLÜCK ZUM AUSLÖFFELN

So cremig, so einzigartig und so gut ... Kenner und Käseliebhaber können es jeweils kaum erwarten, wenn die Weichkäse-Spezialität aus dem Waadtländer Jura wieder da ist. Der Vacherin Mont-d'Or AOP* trumpft getreu dem Motto: «Willst du gelten, mach die selten» auf.

Er wird aus Tradition nur saisonal hergestellt und ist ein Beispiel par excellence für Schweizer Käsehandwerk. Ab sofort bis Mitte März ist er, je nach Sortiment, wieder im Volg erhältlich, erkennbar an der Verpackung aus Tannenholz. Seine zartschmelzende, cremige Qualität kommt am besten zur Geltung, wenn man ihn bei Zimmertemperatur auslöffelt und frisches Brot dazu serviert. Oder man geniesst ihn in Alufolie gewickelt warm aus dem Ofen wie ein Fondue - ohne dass man danach ein Caquelon reinigen muss. Ein Rezept für Vacherin Mont-d'Or mit Brot- und Bire-Spiessli finden Sie auf volg.ch/rezepte.



* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

EIN WEIN MAG'S WILD



MALANS STEINBÖCKLER PINOT NOIR, 2019, SCHWEIZ

Ein Wein, der nach Herbst duftet? Für die renommierte Schweizer Weinautorin Chandra Kurt ein klarer Fall für den Malans Steinböckler Pinot Noir. Mit Noten von Waldbeeren, Champignons und Lorbeer, die am Gaumen auf Aromen von Backpflaumen und reifen Brombeeren treffen, erinnert er an einen Waldspaziergang. Perfekt, um die kulinarischen Seiten der Jahreszeit zu zelebrieren. Der Rotwein aus Malans, einem Dorf in der Bündner Herrschaft mit besten Reblagen, passt ausgezeichnet zu Pilzgerichten und Wildspezialitäten. Dem zarten Schmelz im Auftakt folgt ein kräftiger und gehaltvoller Mittelteil. Damit erfüllt er, was ein Wein zu Wild erfüllen muss: Er muss dem charakteristischen Wildaroma standhalten und darf nicht wie ein zartes Lüftchen untergehen. Dieser Bündner Blauburgunder ist weder Lüftchen noch Herbststurm. Oder um es in den Worten von Chandra Kurt im «Weinseller 2021» zu sagen: «Er ist ein Pinot der leisen Töne, der aber nicht lieblich, sondern relativ komplex markiert.» Und wenn draussen der Herbststurm tobt, dann macht man es sich mit einem Glas Malans Steinböckler Pinot Noir am knisternden Cheminéefeuer gemütlich.

75 cl, 16.75 Punkte, Fr. 17.90

Anzeige

AUS DEM WEINGARTEN GRAUBÜNDENS

Das Weinbauerdorf Malans besitzt einige der besten Reblagen der Bündner Herrschaft. An heissen Tagen herrschen dort subtropische Zustände. Dann reift der Malanser Pinot Noir begünstigt durch die kalkhaltigen Böden zu seiner ganzen Grösse.

In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich



**ASIATISCHER
FRIED RICE**

Macht gute Laune
beim Lunch: Der
farbenfrohe, leicht
exotische, gebratene
Reis. Rezept auf
Seite 11



VORKOCHEN —
EIN GUTER PLAN!



**MAIS-DIP MIT
GEMÜSESTÄNGELI**

Cremig und würzig.
Mit knackigen Gemüse-
stängeli ideal zum
Mitnehmen, aber auch
ein prima Apéro-Gericht.
Rezept auf Seite 11

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

Kochen, wenn Zeit ist, und später geniessen: «Meal Prep» nennt man den Trend, der schlicht für «vorbereitete Mahlzeit» steht. Selbstgemachtes für den Znüni oder Zmittag - zum Mitnehmen oder für die Pause zuhause.

SCHNELLE RANDENPASTA

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

- 5 dl **Vollrahm**
- 1 dl **Gemüsebouillon**
- 1 **Knoblauchzehe**,
gepresst
- 300 g **gekochte Randen**,
in Streifen
Salz, Pfeffer

- 400 g **Teigwaren**, z. B. Penne
Salzwasser, siedend
- 50 g **Volg Dorfkäse**, gerieben
- ½ Bund **Schnittlauch**,
grob geschnitten

1. Rahm, Bouillon und Knoblauch in eine Pfanne auf die Hälfte einkochen. Randen dazugeben, würzen.

2. Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgießen, abtropfen lassen. Mit der Sauce, dem Käse und dem Schnittlauch mischen.

ÖISE TIPP

Pasta und Sauce einen Tag im Voraus zubereiten. Zusammen aufwärmen, Käse und Schnittlauch daruntermischen.



RATATOUILLE MIT KARTOFFELN

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
BACKEN ca. 1 Stunde
4 Weckgläser mit Deckel à
je 5 dl Inhalt

- 1 **Aubergine**,
in ca. 5 mm dicken
Scheiben
- 1 **Zucchini**,
in ca. 5 mm dicken
Scheiben
- 300 g **festkochende
Kartoffeln**,
in ca. 5 mm dicken
Scheiben
- 6 **Tomaten**, in ca. 5 mm
dicken Scheiben
- 2 **Knoblauchzehen**,
gepresst
- 1 EL **Rosmarin**, gehackt,
oder getrockneter
Oregano
- 4 EL **Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**
- 1 dl **Gemüsebouillon**

1. Alle Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel mischen, würzen. Gemüse abwechslungsweise in die Gläser schichten. Bouillon dazugießen, die Gläser verschließen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 1 Stunde backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

ÖISE TIPP

Gemüse anstatt im Glas in eine eingefettete Gratinform füllen und backen, die Backzeit reduziert sich um ca. 15 Minuten. Dazu passt frisches Brot.

ROTKABIS-SALAT MIT HACKBÄLLCHEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

HACKBÄLLCHEN

- 500 g Rindshackfleisch
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- 1 TL Paprika
- 1 TL Salz
- Rapsöl

SALAT

- 2 Zitronen, ganzer Saft
- 2 EL Rapsöl
- 4 EL Jogurt nature, cremig
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 Peperoncino, fein gehackt
- 3 Rüebli, in feinen Streifen
- 250 g Rotkabis, in feinen Streifen
- 2 Zwiebeln, in feinen Streifen
- 50 g gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
- wenig Peperoncino, in Ringen

1. Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Salz mischen. Aus der Masse mit nassen Händen 16 Bällchen formen. In einer beschichteten Bratpfanne portionenweise im heissen Öl 8-10 Minuten braten.

2. Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Peperoncino gut verrühren. Mit Rüebli, Kabis und Zwiebeln mischen, mit den Hackbällchen anrichten, Erdnüsse und Peperoncino darüberstreuen.

ÖISI TIPPS

- Die Hackbällchen können 2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden und können kalt genossen oder auch gut aufgewärmt werden.
- Salat erst zum Schluss mit der Sauce mischen.

ÖISE TIPP



Perfekter Bürolunch aus dem Volg:
Suttero Curry-Wurst
 aus Schweizer Fleisch
 240 g





D'JESSICA SCHAFFT
I DE KNORRI
Z'SCHAFFHUUSE

20%

VOM 27.09. – 03.10.2021
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR SUPPEN



Go schmöck't's Dihei!



TEXMEX-BOWL MIT POULET

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten

SAUCE

- 1 Zitrone, heiss abge-spült, wenig abgerie-be-ne Schale, ganzer Saft
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Pfeffer

BOWL

- 8 Soft Tortillas
- 4 Pouletbrüstli, nature
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprika oder Cayennepfeffer
- Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Avocados, in Scheiben
- 2 Tomaten, in Würfeln
- 1 Dose rote Bohnen, 285 g, abge-spült und abgetropft
- 1 Dose Maiskörner, 275 g, abge-spült und abgetropft
- 1 Zitrone, in Schnitzen
- 180 g Crème fraîche

1. Zitronenschale, Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.
2. Tortillas in einer heissen Bratpfanne beidseitig je ca. 30 Sekunden braten. Herausnehmen, auskühlen und vierteln.
3. Poulet würzen, in der heissen Butter beidseitig je ca. 4 Minuten braten. Zwiebeln, Avocados, Tomaten, Bohnen und Mais in die Bowls verteilen. Poulet in Scheiben schneiden, darauf anrichten. Sauce kurz vor dem Servieren darüber-giessen, Zitrone und Crème fraîche verteilen. Tortillas dazu servieren.

ÖISE TIPP

Zum Mitnehmen: Zutaten der Bowl und gebratene Tortillas in je ein Geschirr geben, Sauce ebenfalls separat aufbewahren und am Schluss über den Salat verteilen.



FRÜHSTÜCKS-SANDWICH

ERGIBT 8 Stück
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

SANDWICHTEIG

- 150 g Weissmehl
- 2 Prisen Salz
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Zucker
- 40 g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 90 g Jogurt nature, cremig
- 1 dl Vollmilch
- 2 Eier
- 2 EL Peterli, gehackt
- 2 EL Butter

FÜLLUNG

- 16 Tranchen Bratspeck
- 1 EL Bratbutter
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- 4 Schmelzkäse-Scheiben, z. B. Gruyère

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter, Jogurt, Milch, Eier und Peterli beigegeben, gut verrühren. Wenig Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Je 2 Esslöffel Teigmasse in die Pfanne geben, mit dem Löffel rund formen. Sobald die Unterseite gebacken ist und sie sich von selbst löst, die Sandwichs wenden. Bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten fertig backen, beiseite stellen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
2. Speck ohne Zugabe von Fett in einer Bratpfanne knusprig braten. Eier aufschlagen und in derselben Pfanne zu Spiegeleiern braten, würzen.
3. Speck, Spiegeleier und Schmelz-käse je zwischen 2 Sandwichs füllen und in sie einpacken.

ÖISE TIPP

Kann kalt oder kurz aufgewärmt genossen werden.



FÜR BESSERES.

Mit öisne Bio-Suppe
wird dir
warm ums Herz



Suppen-Saison

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



KÜRBIS-GERSTENSUPPE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
KOCHEN ca. 50 Minuten

- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 400 g **Kürbis**, z. B. Butternut, in Würfeli
- 1 EL **Butter**
- 200 g **Rollgerste**
- 2 Liter **Gemüsebouillon**
- 1,5 dl **Vollrahm**
- 60 g **Mostbröckli**, fein geschnitten
- 1 Bund **Peterli**, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer**

1. Zwiebel und Kürbis in der warmen Butter andämpfen. Gerste beifügen, kurz andünsten. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Zugedeckt 40–50 Minuten köcheln.
2. Rahm dazugiessen, aufkochen. Mostbröckli und Peterli daruntermischen, würzen.

ÖISE TIPP

Suppe bis und mit Schritt 1 zubereiten, auskühlen und bis zum Verzehr kühl stellen. Kann bis zu 2 Tage im Voraus zubereitet werden, danach Suppe wieder aufwärmen und fertig stellen.

WAFFELN MIT VANILLE-ÄPFELN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
Waffeleisen

WAFFELN

- 250 g **Weissmehl**
- 1 TL **Backpulver**
- 1 TL **Salz**
- 2,5 dl **Bio Mandel Drink**
- 75 g **Butter**, flüssig, abgekühlt
- 3 **Eigelb**
- 3 **Eiweiss**

APFELKOMPOTT

- 500 g **Äpfel**, entkernt, in Schnitzen
- 50 g **Zucker**
- 1 dl **Wasser**
- 1 **Vanillestängel**, ausgekratztes Mark
- ½ **Orange**, heiss abgespült, wenig abgeriebene Schale

1. Mehl, Backpulver und Salz mischen, eine Mulde formen. Mandeldrink, Butter und Eigelbe verrühren, in die Mulde giessen, zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiss steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Waffeleisen erhitzen. Pro Portion erst wenig Butter, dann 4 EL Teig auf das Eisen geben, hellbraun backen.
2. Äpfel mit den restlichen Zutaten bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kompott etwas abkühlen.

ÖISI TIPPS

- Das Kompott kann gut 2 Tage im Voraus zubereitet werden, bis zum Verzehr kühl stellen.
- Die Waffeln können auch mit Vollmilch zubereitet werden. Die Waffeln schmecken warm oder kalt.
- Ohne Waffeleisen: Teig in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Öl beidseitig je ca. 2 Minuten zu Pancakes braten.



NATÜRLICH GUT



*IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH


ANDROS[®]
ICH BIN FRUCHTVERLIEBT



MAIS-DIP MIT GEMÜSESTÄNGELI

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

MAIS-DIP

- 1 Dose **Maiskörner**, 285 g, abgspült, abgetropft
- 6 **Scheiben Toastbrot**, Rinde entfernt
- ½ **Knoblauchzehe**, gepresst
- 3 EL **Rapsöl**
- 1 ½ EL **Zitronensaft**
- ½ TL **Paprika**
- Salz, Pfeffer**

GEMÜSE

- 1 **Rüebli**, in Stängeln
- 1 **Peperoni**, in Stängeln
- 1 **Gurke**, in Stängeln

1. Mais mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer pürieren.
2. Dip mit dem Gemüse anrichten.

ÖISE TIPP

Dip und Gemüse können gut am Vortag zubereitet werden.



ASIATISCHER FRIED RICE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

- 250 g **Langkornreis**, z. B. Basmati
- 1 **Zwiebel**, in Streifen
- 2 **Knoblauchzehen**, in feinen Scheiben
- 3 cm **Ingwer**, fein gehackt
- 1 **rote Peperoni**, in Streifen
- 1 EL **Rapsöl**
- 4 **Eier**, verquirlt
- 100 g **tiefgekühlte Erbsli**, angetaut
- 100 g **geräucherte Trutenbrust in Streifen oder gekochte Pouletbruststreifen**
- 3-4 EL **Sojasauce**
- 1 EL **Ketchup**
- 1 **Zitrone oder Limette**, in Schnitzen
- 100 g **Cashewkerne**, geröstet

1. Reis nach Verpackungsangabe zubereiten.
2. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Peperoni im Wok oder in einer weiten Bratpfanne im heissen Öl anbraten. Eier begeben und ca. 3 Minuten rührbraten. Reis begeben, ca. 4 Minuten rührbraten. Erbsli, Trutenbrust oder Pouletbruststreifen, Sojasauce und Ketchup begeben, mischen.
3. Mit Zitronenschnitzen und Cashewkernen garnieren. Nach Belieben mit Sojasauce servieren.

ÖISE TIPP

Lässt sich gut am Vortag zubereiten. Schmeckt kalt oder aufgewärmt.

Anzeige

CUP NOODLES
カップヌードル

Asian Blast
Be original. Eat original.

Soba Classic
Beutel oder Cup

Soba Teriyaki
Cup*

NISSIN

Fertig in 3 Minuten

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

SAISON FÜR ...

TEE

An kalten Tagen wärmt ein heisser Tee Glieder und Gemüt.
Im Volg gibt es Tee für jeden Geschmack wie die Volg-Bio-Tees.
Sie sind auch für kulinarische Überraschungen gut.

APFEL-KAMILLEN-KOMPOTT

1 dl Süessmost mit 1 EL Zucker und 2-3 Beuteln Kamillentees aufkochen.
800 g entkernte Äpfel in Schnitze schneiden, beifügen, 7-10 Minuten knapp weich garen. Teebeutel entfernen.
Warm oder ausgekühlt servieren. Passt zu Wildgerichten und Käseplatten.

KAMILLEN-BANANEN-SMOOTHIE

1 Banane schälen und in Scheiben schneiden, 1 Stunde tiefkühlen. 1,5 dl starken Kamillentees zubereiten, auskühlen lassen. Mit Bananenscheiben, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 EL gemahlene Mandeln, 1 TL flüssigem Honig und 1 Prise Muskatnuss fein pürieren. Sofort geniessen!



PFEFFERMINZ- SCHOGGI-MOUSSE

1,5 dl Vollrahm erhitzen, 2 Beutel Pfefferminztee hineingeben, 5-7 Minuten ziehen lassen, Teebeutel ausdrücken, herausnehmen. Rahm 20 Minuten in den Gefrierer stellen. 200 g gehackte dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. 2 Eiweisse zu Schnee schlagen. 2 Eigelbe mit 2 EL Zucker schaumig schlagen. Pfefferminz-Rahm aus dem Gefrierer nehmen und ebenfalls steif schlagen. Schokolade, Schlagrahm und Eischnee unter die Eigelb-Masse ziehen. Mousse zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.



POULETGESCHNETZELTES MIT MANGO UND INGWER- ZITRONEN-RAHM

600 g Pouletgeschnetzeltes in 2 Portionen in heissem Öl anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 gehackte Knoblauchzehe in wenig Öl kurz andämpfen. Mit 2,5 dl Hühnerbouillon ablöschen, 4 Beutel Ingwer-Zitronen-Tee und 2 EL gehackte, getrocknete Mango beifügen, 3-4 Minuten auf die Hälfte einköcheln lassen, Teebeutel entfernen. 2 dl Crème fraîche beifügen, Poulet dazugeben, heiss werden lassen, mit 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

HIESTAND
ZEIGT
CHARAKTER



MIIS HIESTAND-CHARAKTERBROT OFEFRÜSCH I DIM VOLG

BUREBROT
milchig, getreidig

BUTTERZOPF
vollmundig, buttrig

ZWIRBELBROT HELL
lieblich, süsslich

PANE MAGGIA
zitronig, roggig

CHRUSTENKRAUZ
erfrischend, rund

URDINKELBROT
nussig, fruchtig-blumig

BÜRLL
mild, geröstet

ZWIRBELBROT DUNKEL
holzig, malzig



IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

Käse & Wein

**ROTE HEXE
SCHWEIZER HALBHARTKÄSE**

Rote Hexe zu rotem Wein

Nein, verhext wird man nicht beim Genuss der «Roten Hexe». Höchstens verzückt vom zarten Schmelz und dem würzigen bis pikanten Geschmack dieses halbharten Schweizer Rohmilchkäses. Ihr spezielles Erscheinungsbild und die typische rote Rinde macht die «Rote Hexe» auch zum optischen Hingucker auf jeder Käseplatte. Mit seinen intensiven Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und Gewürzen bildet der Wein des Monats mit der «Roten Hexe» ein perfektes Paar für wahre Geniesser.

**ZWEIFELT QUALITÄTSWEIN
ÖSTERREICH, 2020, 75 CL**

Zweigelt Qualitätswein,
Österreich, 2020, 75 cl

-25% **5.95**
statt 7.95

Rote Hexe
per 100 g
statt Fr. 2.40

Fr. 1.80

Portion, 200 g, per 100 g
statt Fr. 2.30

Fr. 1.80

**WEIN
DES
MONATS**



**KÄSE
DES
MONATS**



« 80 % weniger Kunststoff
und einfach zu recyceln. »



-80%
KUNSTSTOFF • PLASTIQUE

30%
RABATT
13.-17.10.2021



JETZT PROFITIEREN!



Fendant AOC Valais Blanc d'Amour

Schweiz, 2020, 75 cl

☛ Chasselas ☛ helles Goldgelb ☛ blumig duftend, trocken, fruchtig ☛ 8-10 °C ☛ Aperitif, Fischgerichte, Fondue, Raclette

-20% **8.90**
statt 11.20

Dôle Blanche AOC Valais Fleur d'Amour

Schweiz, 2020, 75 cl

☛ Pinot Noir, Gamay ☛ helle Zwiebelschale ☛ fruchtig, rassig ☛ 8-10 °C ☛ Aperitif, weisses Fleisch

-20% **9.50**
statt 11.90



Dôle AOC Valais Nuit d'Amour

Schweiz, 2019, 75 cl, 16.5 Punkte*

☛ Pinot Noir, Gamay ☛ klares Rubinrot ☛ schwarze Kirschen und Brombeeren ☛ 14-16 °C ☛ Grilladen, rotes Fleisch

-20% **9.90**
statt 12.50

Zweigelt Qualitätswein

Österreich, 2020, 75 cl

☛ Zweigelt ☛ kräftiges Rubinrot ☛ schwarze Kirschen, Holunder, Pfeffer ☛ 15-17 °C ☛ Gulasch, Wild, Hartkäse

-25% **5.95**
statt 7.95



WEIN
DES
MONATS



Grande Sinfonia Appassimento Puglia IGP

Italien, 2019, 75 cl, 17.25 Punkte*

☛ Nero di Troia, Primitivo, Merlot ☛ Rubinrot ☛ reife Pflaumen, dunkle Beeren ☛ 16-18 °C ☛ Lamm, Brasato mit Polenta, Pizza

-20% **7.90**
statt 9.90

Nero d'Avola Sicilia DOC Allegro

Italien, 2020, 75 cl

☛ Nero d'Avola ☛ dichtes Rubinrot ☛ beerig, würzig ☛ 18 °C ☛ rotes Fleisch, reifer Käse, Pizza

-24% **7.50**
statt 9.90



Diese Aktion
gilt vom
27.9. bis
23.10.2021
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten



Rioja DOCa Reserva Ursa Maior

Spanien, 2016, 75 cl, 16.5 Punkte*

☛ Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo ☛ Rubinrot ☛ dunkle Beeren, Röstaromen ☛ 16-18 °C ☛ Grilladen, Hartkäse

-21% **10.90**
statt 13.90

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

* Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2021» von Chandra Kurt. Volg-Weine mit 17 oder mehr Punkten erhalten die «Weinseller Medaille d'Or».

„IN UNSEREN WEINEN WIDERSPIEGELT SICH DIE LANGE TRADITION DIESER REGION.“

Fausto Zeni
Inhaber und Önologe der Cantina Zeni

Seit über 150 Jahren keltert die Familie Zeni ihre Weine auf den zauberhaften Moränenhügeln am Gardasee. Der klassische Ripasso ist der perfekte Essensbegleiter zur hervorragenden italienischen Küche.



Corvina, Rondinella, Molinara



Sattes Rubinrot. Aromen von reifen Beerenfrüchten mit Anklängen von Sauerkirschen. Weicher, fülliger Auftakt am Gaumen, gehaltvoller, fruchtbetonter Körper. Harmonischer, lang anhaltender Abgang.



Vorzüglicher Begleiter zu italienischen Spezialitäten. Gegrilltem roten Fleisch, Pizza, Lasagne Bolognese, Nudelgerichten und reifem Hartkäse.



Aus 1 mach 3

Auf hochwertige Weise Gerichten einen Hauch Herbst verleihen? Mit dem neuen Kürbiskernöl aus dem Volg geht das sozusagen im Handumdrehen – von der Vorspeise bis zum Dessert.

1. Zum Herbstsalat

100 g Kürbis, z. B. Butternut, in feinen Scheiben und 1 Zwiebel in Streifen in wenig Öl 3 Minuten anbraten. Mit etwas Nüsslisalat auf 4 Teller verteilen. 3 EL Condimento bianco und 4 EL Kürbiskernöl darübergeben, einige Kürbiskerne darüberstreuen, mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Über Pasta

500 g Teigwaren, z. B. Trofie, in siedendem Salzwasser al dente kochen, 1 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen. Pasta mit Kochwasser und 4 EL Kürbiskernöl mischen. 4 EL Parmiggiano Reggiano darüberreiben.



3. Mit Glacé

4 Kugeln Vanilleglacé in 4 Schalen geben, 2 EL Kürbiskernöl darauf verteilen, geröstete Kürbiskerne darüberstreuen.



SABO KÜRBISKERNÖL, 250 ML

Die grosse Anzahl Kürbiskerne, die zur Herstellung von Kürbiskernöl benötigt werden, macht Kürbiskernöl zu einem der exklusiveren Öle. Man setzt es daher vorwiegend kalt oder höchstens lauwarm zum Verfeinern von Speisen ein. Es zeichnet sich besonders durch den hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aus.

SNACKEN & GEWINNEN MIT



**WIN
A 5★ HOME
CINEMA**

**UND HUNDERTE WEITERE
COOLE PREISE!**

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



SCHATZ,
DAS KOMMT
AUF UNSERE
POSCHTILISTE!

Einführungs-
preise
gültig vom
27.9. bis
24.10.2021



**FAMILIA C.M. PLUS
CHOCO & PROTEIN, 600 G***
Herrlich knusprig und reich an
Proteinen ist das c.m.-plus-Müesli
mit Schoggistückli. Damit startet
man perfekt in den Tag.

Fr. 7.60



**BARILLA COLLEZIONE
TROFIE, 500 G***
Pasta in schönster Form:
Entdecken Sie Trofie, eine Art
verdrehte Teigwaren, die die
Sauce optimal aufnehmen.

Einführungspreis Fr. 2.50



**CHIRAT KRESSI BIO
KRÄUTERES SIG, 1 L***
Zum klassischen Kräuteres sig
von Chirat gesellt sich nun
die Variante in Bio-Qualität des
würzigen Weissigs.

Einführungspreis Fr. 3.95



**PERFECT FIT 1+, FLEISCH,
4 x 85G***
Auch Schmuskatzen sind kleine
Gourmets. Dieses Nassfutter
wird Ihr Liebling lieben! Vitamine
und Eisen halten ihn zudem vital.

Einführungspreis Fr. 4.90



**FINDUS EGLI KNUSPERLI
MSC, 230 G***
Fischliebhaber aufgepasst:
Der beliebte Sommerfisch lässt
sich auf Vorrat holen. Ab in den
Tiefkühler mit den Egli-Knusperli!

Fr. 11.20



**JAUS SCHNITTBROT
KÖRNER, 500 G***
Wie praktisch! Dieses Brot aus
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
und Sonnenblumenkernen ist
bereits vorgeschnitten.

Fr. 3.30



**BIO MESTEMACHER
DINKELBROT 53%, 500 G***
Ein hoher Anteil an Dinkel- und
Roggen-Vollkornschrot - alles
biologisch - liefert Ballaststoffe
und hochwertige Proteine.

Fr. 3.90



SABO KÜRBISKERNÖL, 250 ML*
Das hochwertige Öl aus geröste-
ten Kürbiskernen verfeinert
Salate und Vorspeisen, Suppen,
gegartes Gemüse
und sogar Desserts.

Einführungspreis Fr. 8.95

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



IPS Steinofen-Zwirbelbrot hell*

Charakter: Aus hellem Mehl. Zum Knuspern kommt das Knacken, nussig, röstig, milchig, süsslich, mild, eine wahre Aromaexplosion.

Säuregrad: Mild, besonders ausgewogen, rund im Abgang.

Passt zu: Butter, Konfi, Honig, Käse.

IPS Steinofen Pane Maggia*

Charakter: Dunkel, lebhaft, superknusprig. Innen weich, saftig und sehr luftig. Zitronige Säurearomen treffen auf roggige Röstaromen.

Säuregrad: Hoch, mit angenehmen, lang anhaltenden Milchsäurenoten.

Passt zu: Salami, Rohschinken – das Tessiner Brot zur Tessiner Platte.

Brote mit Charakter

Echter, ehrlicher Brotgenuss – dafür stehen die Brote der Bäckerei Hiestand, die täglich ofenfrisch im Volg erhältlich sind. Die IP-Suisse-(IPS-)Steinofenbrote gibt es aus hellem und dunklem Mehl, gezwirbelt, rund oder eckig. Und immer herrlich knusprig. Charakterbrote, wie man sie seit jeher geliebt und gegessen hat.



IPS Steinofen-Zwirbelbrot dunkel*

Charakter: Superknusprige Krume. Im Geschmack süsslich-mild mit intensiven Röstnoten. **Säuregrad:** Mild, aber bestimmt im Gaumen. **Passt zu:** Fleisch, Käse, Fleischkäse – perfekt zum Znacht oder für das Geniesser-Sandwich.

IPS Volg Steinofenbrot dunkel*

Charakter: Röstaromen und etwas Malz in der Nase. Frisches und kraftvolles Aroma im Gaumen. **Säuregrad:** Leicht malzig und säuerlich, aber trotzdem mild und charaktervoll im Abgang. **Passt zu:** Tatsächlich allem, worauf man gerade Lust hat.



EIN STÜCK KULTUR

MUTTERTEIG

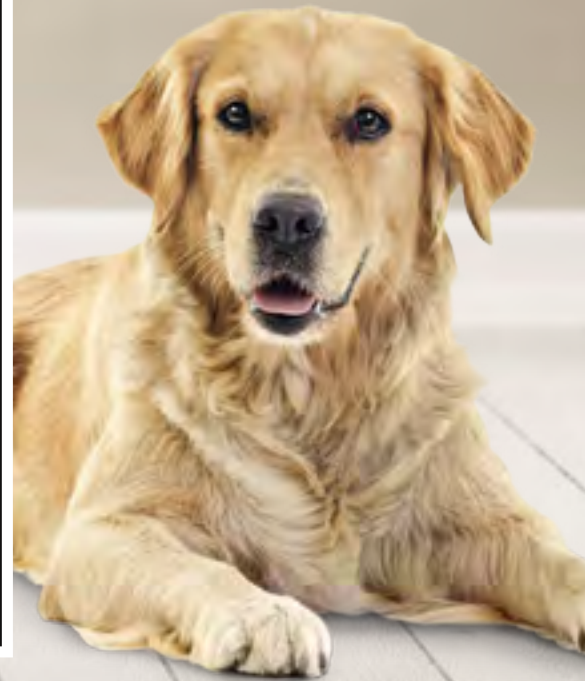
Die Basis der Hiestand-Charakterbrote und ihres Geschmacks bildet der «Hiestand H67 Mutterteig». Ein im 19. Jahrhundert vom französischen Bäcker Boudin in Kalifornien zufällig entdecktes Milchsäurebakterium, der *Lactobacillus sanfranciscensis*. Seit 1967 kultiviert Hiestand dieses Bakterium so, dass es zur Schweizer Brotkultur und Geschmacksvorstellung passt: süsslich, spritzig, aromatisch, schlicht und unglaublich fein.

Schweizer Brotliebhaber sind genügsam und anspruchsvoll zugleich: Wir schätzen einfaches, ehrliches Brot. Frisch muss es sein, ofenfrisch. Duften soll es, schön aussehen und beim Reinbeissen richtig knuspern. Hiestand-Charakterbrote sind Brote, wie man sie seit jeher gegessen hat: voller Liebe und natürlicher Zutaten, sorgfältig geknetet, in Ruhe gelassen, gebacken. Alles im genau richtigen Moment. Der «H67 Mutterteig» ist drin und vieles, was die Schweizer Bäckermeister schon immer so gemacht haben.

Hiestand® 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

HELFFEN SIE MIT!



Mehr Informationen zu Adoptionen und Spendemöglichkeiten unter welttiertag.ch

AKTION

auf ausgewählte Artikel
vom 4.10.21 – 9.10.21

Whiskas und Perfect Fit sind in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



Pedigree

Cesar

Frolic

PERFECT FIT

whiskas

Poschten, wo man wohnt

In der durch Corona geprägten Zeit ist das nahe Einkaufen noch beliebter geworden. Das soll so bleiben. Der Detailhandelsverband Swiss Retail Federation hat deshalb die Kampagne «Shopp Schwiiz» lanciert. Sie stellt die Vorteile des Einkaufens im eigenen Land in den Mittelpunkt: Es sichert Arbeitsplätze, reduziert Anfahrtswege, verringert so den CO₂-Ausstoss und spart erst noch Zeit. Wer in der Schweiz einkauft, zeigt zudem Wertschätzung gegenüber der gebotenen Qualität und der Angebotsvielfalt. Volg steht seit jeher für das nahe Einkaufen im Dorf und unterstützt die Kampagne «Shopp Schwiiz». Herzlichen Dank für Ihre Einkäufe im Dorf, in der Region und in unserem Land – heute wie in Zukunft!



Volg Familienpreis

NEU VERPACKT

Wie die Produkte der Volg-Marke erhalten auch jene von Volg-Familienpreis einen neuen, modernen Auftritt. Einige der über 70 Produkte wie Gummibärli oder die neue Pizza Margherita sind im Laden bereits am neuen Verpackungsdesign erkennbar – weitere kommen laufend dazu. Der neue Auftritt ist geprägt vom blauen «Häkchen», dem sogenannten Gutzeichen, das an das «V» im Wort «Volg» erinnert. Die Schweizer Fahne macht einheimische Produkte auf den ersten Blick erkennbar. Auf allen Nahrungsmitteln ist zudem die Lebensmittel-Ampel Nutri-Score abgebildet. Die Linie Volg-Familienpreis umfasst Produkte aus allen Bereichen des täglichen Bedarfs und enthält in der Regel Mengen, die perfekt für Familien sind – aber natürlich nicht nur. Die Volg-Linie mit dem Gutzeichen ist für alle eine richtig gute Sache!



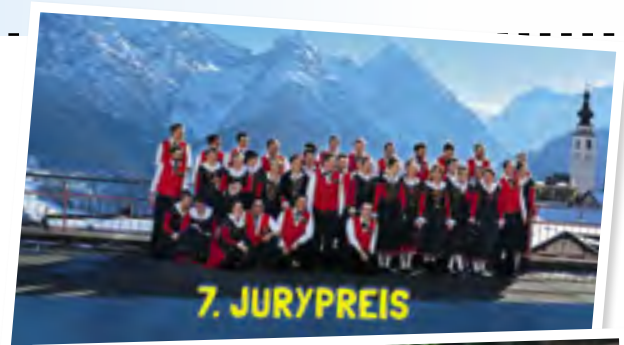
Volg-Vereinswettbewerb

SIEGER UND SONDERPREISE

Im Rahmen der aktuellen Kampagne «Aus Liebe zum Dorf» lancierte Volg im Frühling 2021 erstmals einen Online-Wettbewerb für Schweizer Vereine. Das Interesse war riesig! Rund 1800 Vereine vielfältigster Art luden auf dem Wettbewerbsportal volg.ch/win Vereinsfotos hoch und sammelten über 156 000 Voting-Stimmen.

Zu gewinnen gab es total 65 000 Franken für die Vereinskassen. Das Preisgeld verteilte sich auf insgesamt zehn Jury- und Publikumspreise. Die überwältigende Resonanz veranlasste Volg, drei Sonderpreise für besonders originelle Einsendungen im Wert von je 2000 Franken zu vergeben. «Die traditionsreiche Vereinskultur in der Schweiz ist ein enorm wichtiger Anker im Dorf. Mit unserer Kampagne wollen wir das lebendige Vereinsleben nachhaltig fördern», sagt Philipp Zraggen, Vorsitzender der Volg-Geschäftsleitung.

Wir danken allen Vereinen herzlich fürs Mitmachen und wünschen den 13 Gewinnern viel Freude mit ihrem Preisgeld!



Freuen sich über Geld für die Vereinskasse: der Jugendverein Giuertüna Ftan GR und die Frauenriege Wiesendangen ZH. Alle 13 Gewinner auf volg.ch/win



Goldtropfen mit Walliser Geschichten

Aus Trauben vom höchsten Weinberg Europas keltert «Johanneli Fi» in Visp VS herausragende Weine, die es als «Feins vom Dorf»-Spezialitäten im Volg Visperterminen zu entdecken gibt.

Wer die Weine der Kellerei Johanneli Fi genießt, lernt auch gleich etwas Walliser-deutsch: «Goldtropfu», «Gletscherblüet», «z'Matterhoru» oder «Hölluwii» heissen die edlen Tropfen und so faszinierend wie deren Namen ist auch ihre Herkunft.

Das beginnt mit den Trauben vom höchsten Weinberg Europas. In Visperterminen wachsen die Reben bis auf 1200 Meter über Meeresboden. Die Steillagen werden dabei komplett von Hand bearbeitet. «Johanneli Fi»-Besitzer Rainer Zimmermann erklärt: «Die grundsätzlich geringen Niederschläge, eine maximale Sonnenbe-

strahlung und grosse Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen sind die Charakteristiken des heimischen Klimas. Das sind die von der Natur geschenkten Garanten für sagenhaft gute Weine.»

JEDEM WEIN SEINE EIGENE SAGE

Das Wort «sagenhaft» meint Rainer Zimmermann wortwörtlich. «Wir verbinden unsere Weine mit der Seele alter Walliser Sagen und bieten so ein ganz spezielles Erlebnis.» Jede Sorte bekommt ihre eigene Geschichte, die man sich auf der Website der Kellerei sogar vorlesen lassen kann. So erfährt man zum Beispiel das tragische Schicksal der Johanneli Fi ebenso wie die Geschichte der Ritter, die so viel Wein tran-

ken, dass sie verkehrt herum auf ihren Pferden sassen.

ALS «WINZER» GEBOREN

Gekeltert wird in langjähriger Familientradition. Rainer Zimmermann half schon in seiner Kindheit oft im Rebberg mit. Heute ist die Weinproduktion seine grosse Leidenschaft. Der Besuch bei «Johanneli Fi» beginnt vor einem unscheinbaren Tor am Rande des Dorfs Visp, das einen komplett in den Fels geschlagenen Weinkeller freigibt. Das ehemalige Munitionslager der Schweizer Armee bietet beste Bedingungen für die Vinifizierung: Konstante Temperaturen und eine stets gleichbleibende Luftfeuchtigkeit. «Der Ausbau erfolgt teils im



Links: Winzer Rainer Zimmermann im berühmten Weinberg in Visperterminen. Oben v.l. n.r.: Die gebietstypische Traube Heida. Die eindrucklichen Steillagen von Visperterminen. Im mythischen Weinkeller von «Johanneli Fi». Rainer Zimmermann kontrolliert mit geübtem Blick seine Trauben.

Barrique, teils im Stahlfass», führt Rainer Zimmermann aus. Zum Sortiment gehören neben der gebietstypischen Rebsorte Heida auch Johannisberg, Muscat, Dôle, Pinot Noir und ein Merlot. Im Volg Visperterminen sind verschiedene «Johanneli Fi»-Weine als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich. Rainer Zimmermann: «Die Zusammenarbeit mit Volg ist für uns sehr wichtig. Sie hilft uns, ein breiteres Publikum zu finden. Es hat sich gezeigt, dass unsere Weine auch von Feriengästen sehr geschätzt werden.» Wer nicht aus dem Wallis kommt und zuhause zum ausgewählten Wein die passende Sage hören möchte, kann sich dabei erst noch sprachlich weiterbilden – sie werden nämlich in schönstem «Wallisertitsch» erzählt. **johanneli-fi.ch**



**WEINE DER KELLEREI
JOHANNELI FI**

Johanneli Fi Heida, Merlot D'Alt Schmidia und weitere Weine von «Johanneli Fi» sind im Volg Visperterminen als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Diese Weine 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 Nachbarsdorf erhältlich. Entdecken Sie die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten in Ihrem Volg!



DRINK IT ICE KÜHL



-18°C TO BE PRÄZIS

Seit 1878
WOLFENBÜTTEL
GERMANY

DRINK RESPONSIBLY
© JAGERMEISTERSCHWEIZ

EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN SWITZERLAND BY

DiWiSA

Schweizer Früchte

Die Volg-Konfitüren Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen werden aus Schweizer Früchten hergestellt. Dies immer, sofern genügend einheimische Früchte verfügbar sind, da – wie dieses Jahr – auch das Wetter eine Rolle spielt. Damit zum Beispiel der Konfi-Genuss aus frischen Chriesi das ganze Jahr über garantiert ist, werden sie während der Saison sogleich verarbeitet und ein Teil danach tiefgekühlt.

Das Geheimnis

Für das perfekte vollfruchtige Erlebnis muss die Kirsche süss und eher fest sein. Die Konfitüre soll geschmeidig und gut streichbar sein. Auf keinen Fall darf sie verlaufen – nicht, dass sie frühmorgens etwa auf die weisse Bluse oder das frische Hemd tropft. Wichtig ist auch die Natürlichkeit: alle Volg-Konfitüren werden ohne Zusatz- und Aromastoffe hergestellt.

Da ist gut Kirschen essen!

Eine der beliebtesten Volg-Konfitüren ist die Sorte Kirschen aus Schweizer Chriesi. Fünf weitere Sorten bieten vielfältigen Konfi-Genuss für jeden Geschmack.

Konfi-Hits

Die beliebtesten Konfitüren der Volg-Kundinnen und -Kunden sind ganz klar Erdbeer und Himbeer, gefolgt von Aprikose und Kirschen. Wer es vielfältig mag, wählt die entdeckenswerte Sorte Vierfrucht, eine Mischung aus Äpfeln, Birnen, Johannisbeeren und Himbeeren.

GEKOCHT IN DER INNER-SCHWEIZ

Volg-Konfitüren werden im traditionsreichen Familienunternehmen Räber in Küssnacht am Rigi im Kanton Schwyz hergestellt. Gegründet 1877, wird hier seit Generationen das Beste aus Früchten gewonnen. Die Kirschen für die Volg-Konfitüren stammen von Obstbauern aus der nahen Umgebung. Einkocht werden sie von einem erfahrenen Konfitürenkoch, und zwar so, wie man es zuhause macht.

Genussvielfalt

Am liebsten wird Konfitüre auf dem Zmorgebrot oder Sonntagzopf genossen. Konfitüren haben aber viel mehr zu bieten: Sie geben dem Naturjogurt fruchtige Süsse und sind als Omelettenfüllung beliebt. Aus der bevorstehenden Adventsbäckerei sind sie gar nicht wegzudenken: Was wären Spitzbuben oder Linzertörtli ohne Konfi? Eben!

Volg-Konfitüren

Entdecken Sie Ihre Lieblingskonfi jetzt im Dorfladen: Mit sechs verschiedenen Sorten ist bei den Konfitüren der Marke Volg etwas für jeden dabei: Kirsche, Zwetschge, Aprikose, Himbeere, Erdbeere und Vierfrucht aus Äpfeln, Birnen, Johannis- und Himbeeren, je 430 g.



Die Nuss lädt zum Genuss

Für ein bisschen mehr Biss sorgen Nüsse in der Küche. Sie verleihen Gerichten das gewisse Etwas. Fünf «Ge-Nuss»-Ideen von herzhaft bis unwiderstehlich süß.



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

BOHNEN MIT NUSS-CRUNCH

VORSPEISE FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten

- 500 g** Bohnen, frisch, gerüstet oder TK, aufgetaut
- 1** Zitrone, heiss abgespült, wenig abgeriebene Schale und 3 EL Saft
- 4 EL** Olivenöl
- 2 TL** flüssiger Honig
- 1 TL** Senf
- 1** Knoblauchzehe, gehackt
- Salz, Pfeffer**

NUSS-CRUNCH

- 40 g** Baumnüsse, grob gehackt
- 40 g** ganze Haselnüsse, grob gehackt
- 30 g** gesalzene Erdnüsse
- 40 g** Dörraprikosen, in Streifen
- 1 EL** Peterli, gehackt oder Thymian, gezupft

1. Bohnen in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Zitronenschale mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Bohnen abgiessen, kalt abspülen, abtropfen lassen. Mit der Hälfte der Sauce mischen, kurz ziehen lassen.

- 2. Baum- und Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in einer Bratpfanne rösten. Pflanze von der Platte nehmen, Erdnüsse, Aprikosen und Kräuter dazumischen.
- 3. Bohnen auf einer Platte anrichten, mit restlicher Sauce beträufeln, Crunch darauf verteilen.

ÖISE TIPP

Crunch mit gebratenen Speckstreifen ergänzen. Passt auch als Beilage zum Beispiel zu kalten Platten, gebratenem Fleisch oder Fisch.

Der Schweizer Kirsch zum Fondue!



UNSER OPTIMUM FÜR IHR GESCHIRR

SUN

UNSERE NEUEN SUN OPTIMUM CAPS MIT 3-KAMMER-SYSTEM
KOMBINIEREN DAS BESTE AUS PULVER UND GEL UND SORGEN
FÜR BRILLANT SAUBERES GESCHIRR

JETZT TESTEN!

POWER-REINIGUNG
GEGEN HARTNÄCKIGE VERKRUSTUNGEN
UND ULTRA-ENTFETTEND

STRAHLENDER GLANZ
STREIFENFREIES GESCHIRR DANK
SCHNELLER TROCKNUNG

FRISCHER DUFT
AUCH FÜR DEN GESCHIRRSPÜLER



*IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich

NUSS-KOKOS-WÜRFEL

FÜR ca. 20 Stück

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 45 Minuten

BACKEN ca. 35 Minuten

1 Backform von 22 × 22 cm

Backpapier für die Form

BODEN

- 200 g Weissmehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Rohrzucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 225 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Ei
- 50 g flüssiger Honig

BELAG

- 125 g Butter
- 80 g Rohrzucker
- 100 g flüssiger Honig
- 3 EL Vollrahm
- 200 g Haselnüsse, grob gehackt
- 100 g gesalzene Erdnüsse
- 60 g Kokosraspel
- 1 TL gemahlener Zimt

Kokosraspel zum Bestreuen

1. Mehl, Haselnüsse, Rohrzucker, Backpulver und Salz mischen. Butter dazugeben und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei mit Honig verquirlen, hineingeben, mischen, bis die Masse gleichmässig feucht ist. Im vorbereiteten Blech verteilen, andrücken, 30–45 Minuten kühl stellen.

2. Auf der zweituntersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen. Herausnehmen.

3. Butter, Rohrzucker und Honig unter Rühren aufkochen und 2–3 Minuten sprudelnd kochen, bis die Masse leicht dicklich wird. Pfanne von der Platte nehmen. Rahm dazurühren. Restliche Zutaten dazumischen, Masse sofort auf dem Mürbeteigboden verteilen.

4. Auf der zweituntersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, mit Kokosraspeln bestreuen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf Gitter vollständig auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden.



Hol dir deinen Vitaminkick



Michel

Schweizer Fruchtsaftgenuss seit 1929



TWININGS
OF LONDON

So bunt wie dein Leben.

Entdecke die Vielfalt von Twinings.

SCHWEINSSTEAK MIT BIRNEN, BAUMNÜSSEN UND GORGONZOLA

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 35 Minuten

- 2 Birnen, entkernt, in Spalten
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL flüssiger Honig
- 75 g Baumnüsse
- 4 Schweinssteaks
- 1-2 EL Bratbutter oder Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

- 2 EL Weissweinessig
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- ½ Blattsalat, z. B. Kopf-, Nüssli-,
oder Eichblattsalat
- 100 g Gorgonzola, in Stücken

1. Birnen mit Zitronensaft mischen. Honig in einer Bratpfanne erwärmen. Birnen zugeben und beidseitig je ca. 2 Minuten andämpfen, herausnehmen. Nüsse zum Saft geben und köcheln, bis der Saft sich um die Nüsse legt, herausnehmen. Steaks in der gereinigten Pfanne in der heissen Bratbutter oder im Öl beidseitig je 2-3 Minuten braten, würzen, tranchieren.

2. Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Salat, Birnen und Nüsse mit der Sauce mischen und auf Tellern anrichten. Steaksstreifen und Gorgonzola darauf verteilen.

ÖISE TIPP

Mit Bratkartoffeln servieren. Anstelle von Gorgonzola Weisseschimmelkäse, z. B. Brie verwenden.



ÖISE WITIPP

Dôle AOC Valais Nuit d'Amour, 75 cl, Schweiz
In der Nase rein und frisch, am Gaumen ausgeglichen. Dieser Walliser Wein passt mit seiner leichten Fruchtigkeit perfekt zu währschaffter Küche und Gerichten mit Fleisch.



PUNSCH

Lacobi

- SEIT 1919 -

MIT TRADITION



ALKOHOLFREI
SANS ALCOOL



* IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH



In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

NUSSBROT IM TOPF

FÜR 1 Stück / 6-8 Portionen

ZUBEREITEN ca. 25 Minuten

BACKEN ca. 55 Minuten

1 Gusseisentopf von ca. 20 cm Ø,
mit Deckel

Backpapier für den Topf

- 450 g Weizenmehl**, z. B. halb Weiss-, halb Ruchmehl
- 1¼ TL Salz**
- 2 TL Backpulver**
- 250 g Joghurt nature**, cremig
- 1,5 dl Milch oder Wasser**
- 1½ EL flüssiger Honig**
- 200 g Haselnüsse und Baumnüsse**, grob gehackt
- Mehl zum Bestäuben**
- 4 EL Baum- und/oder Haselnüsse**, gehackt, zum Bestreuen

1. Gusseisentopf mit Deckel auf einem Ofenblech in die unterste Rille des Ofens einschieben. Ofen 20–25 Minuten auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backpapier befeuchten, zerknittern, wieder glatt streichen.
2. Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Joghurt, Milch

oder Wasser und Honig separat verrühren. Sobald der Topf gut vorgeheizt ist, Flüssigkeit und Nüsse zum Mehl geben und kurz zu einem Teig verrühren. Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel abheben. Erst Backpapier und dann sofort Teig hineingeben. Mit Mehl bestäuben und Nüssen bestreuen. Deckel aufsetzen, 20 Minuten backen. Topfdeckel entfernen, Ofenhitze auf 180 °C reduzieren, Brot 30–35 Minuten fertigbacken.



HASELNUSS-SCHOGGI-STANGEN

FÜR ca. 26 Stück

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 3 Stunden

1 Gratinform von ca. 25 × 17 cm

Backpapier für die Form

Butter für die Form

- 200 g ganze Haselnüsse**, grob gehackt
- 140 g Butter**
- 250 g gezuckerte Kondensmilch**
- 2 EL flüssiger Honig**
- 160 g Petit Beurre**, grob zerkrümelt
- 200 g Milkschokolade**, zerbröckelt
- 100 g dunkle Schokolade**, zerbröckelt
- 1 EL Butter**

1. Form ausbuttern, mit Backpapier auslegen.
2. Haselnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten, auskühlen lassen.
2. Butter, Kondensmilch und Honig unter Rühren aufkochen und 4–5 Minuten sprudelnd kochen, bis die Masse hellbraun wird. Petits Beurres daruntermischen, sofort in die vorbereitete Form geben, mit einem Löffelrücken glatt streichen, 1 Stunde kühl stellen.
3. Beide Schokoladesorten und Butter über dem warmen Wasserbad schmelzen. Auf der Masse verteilen, Nüsse daraufstreuen, auskühlen lassen. 1–2 Stunden kühl stellen, in Stangen schneiden.



100% HERZ FÜR DIE SCHWEIZ

Volg ist Schweizer Meister, wenn es um einheimische Produkte geht: Drei Viertel des Umsatzes der rund 600 Volg-Läden machen Erzeugnisse aus, die in der Schweiz hergestellt wurden.

Dörrbohnen genießt man jetzt in der kühlen Jahreszeit besonders gern. Obwohl sie typisch für die Schweizer Küche sind, stammen sie häufig aus China. Volg hat eine Lösung gesucht und gefunden: Seit rund einem Jahr sind in allen Läden nur noch Schweizer Dörrbohnen erhältlich. Geniesst man sie klassisch mit Speck oder einem Kotelett, können Volg-Kundinnen und -Kunden sicher sein: Auch das Fleisch stammt von Tieren, die nach den strengen Richtlinien des Schweizer Tierschutzgesetzes aufgewachsen sind. Sämtliches Frischfleisch vom Schwein, Poulet und Kalb ist ebenso von Schweizer Herkunft wie alle Frischfische. Und die Eier für den Sonntagskuchen und der Zucker im Kaffee dazu? Eier und Weisszucker sind im Volg «waschechte» Schweizer. Eier oder Zucker auch dort, wo es nicht auf den ersten Blick klar ist: In der Produktlinie Volg Marke stammen die Eier für die Eierteigwaren alle aus der Schweiz. Ebenso der Zucker in Softgetränken wie dem Volg Ice Tea sowie in allen Volg-Konfitüren.

Swissness ist bei Volg kein Trend, sondern seit den Anfängen der Unternehmensgeschichte eine Grundhaltung. Heute erzielen

die rund 600 Volg-Läden 75 Prozent des Umsatzes mit einheimischen Produkten – was Volg zum «Schweizer Meister» mit dem höchsten Anteil «Schweiz» im Detailhandel macht.

Die Schweiz hat Vorrang

Dafür arbeitet Volg mit über 1000 nationalen Betrieben zusammen. Das Label «Feins vom Dorf», das lokale Spezialitäten aus dem Dorf oder Nachbardorf kennzeichnet, ermöglicht dazu rund 3000 kleinen Produzenten, ihre mit Sorgfalt hergestellten Produkte in «ihrem» Volg zu vertreiben. «Bei uns gilt: Die Schweiz hat Vorrang. Diesen Grundsatz verfolgen wir über alle Warengruppen hinweg bis zum Cheminéeholz und Toilettenpapier. Mit dem derzeitigen Anteil bewegen wir uns schon auf hohem Niveau. Wo immer möglich, möchten wir diesen noch ausbauen», sagt Engelbert Dähler, Geschäftsleitung Beschaffung bei Volg.



Volg Dörrbohnen sind zu 100 Prozent ein Schweizer Produkt.



AUS ÜBERZEUGUNG

«Schweizer Produzenten haben viel zu bieten und stehen für hohe Qualität. Volg fördert den Produktionsstandort Schweiz aus Überzeugung. Das ist uns wichtig, mehr noch: Es ist eine Herzensangelegenheit.»

Engelbert Dähler
Geschäftsleitung Beschaffung



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Früchte und Gemüse in den «Veggiebag»!

«Swissness» gibt auch bei Früchten und Gemüse im Volg den Ton an. Je nach Verfügbarkeit und Saison stammen Äpfel, Kürbisse und Co. von einheimischen Bäumen und Feldern. Wer beim Einkaufen zusätzlich die Umwelt schonen möchte, nutzt für die Produkte aus dem Offenverkauf die «Veggiebags» und verzichtet auf die Einwegplastiksäckchen. Die umweltfreundlichen «Veggiebags» können für mehrere Produkte genutzt werden, sie sind waschbar und somit für künftige Einkäufe wiederverwendbar. Hergestellt werden sie übrigens aus rezyklierten PET-Flaschen. «Veggiebags» sind in jedem Volg im Duo-Pack erhältlich.

Die vermuuuuuutlich beste Milch

*Nachhaltig
und fair*

*Faire Partnerschaft
Tierfreundliche Haltung
Fördert Artenvielfalt*



Als innovativer Traditionsbetrieb produzieren wir seit jeher lokal und in einem schonenden Verfahren. Wir erfüllen die national anerkannten Nachhaltigkeits-Richtlinien und schaffen einen Mehrwert für Mensch und Umwelt. Danke, dass auch du dich für unsere nachhaltige Milch entscheidest. www.milchhuus.ch/milch

**SCHWYZER
MILCHHUUS**

IP-SUISSE

Nachhaltig geniessen

**Wo der «Marienkäfer» drauf ist, ist nachhaltige IP-Suisse Qualität
 drin: Bäuerinnen und Bauern, die nach IP-Suisse Richtlinien produzieren,
 tun viel für die Umwelt und das Tierwohl.**



Wiesenmilch dient dem Tierwohl

Für die im Volg erhältliche und nach IP-Suisse Qualität hergestellte «Agri Natura»-Wiesenmilch ist eine grünfütter- und - während der Vegetationszeit - weidebasierte Fütterung der Kühe vorgeschrieben. Die Kühe werden artgerecht mit viel Auslauf gehalten und leben länger. Nicht umsonst hat der WWF 2019 die IP-Suisse Wiesenmilch als die Milch mit dem umfassendsten Nachhaltigkeitswert ausgezeichnet.



DER NATUR VERPFLICHTET

IP-Suisse wurde vor über 30 Jahren gegründet. Die heute rund 18500 Bauernfamilien in der Schweiz führen ihre Höfe nach strengen IP-Suisse Kriterien. Das ist nachhaltig und dient auch dem Tierwohl. Für die Förderung der Biodiversität verpflichten sich IP-Suisse Bäuerinnen und -Bauern zu zahlreichen Massnahmen.



IP-SUISSE- GETREIDE IM BROT

Auch für den Anbau von IP-Suisse Getreide gelten strenge Regeln. Im Volg sind zum Beispiel viele Frischbrote sowie die beiden Toastbrote von Hegnauer und die Volg-Burger-Buns aus IP-Suisse Mehl erhältlich.



Einige von vielen im Volg erhältlichen IP-Suisse-Produkten mit dem «Marienkäfer»: «Agri Natura» Wiesenmilch Milchdrink, die auch als Vollmilch erhältlich ist, Toastbrot vom Hegnauer Beck und Volg Maxi Burger Buns Sesam.

Was bedeutet IP-Suisse?

Das Label mit dem Marienkäfer steht für die Förderung von Biodiversität und für tiergerechte Haltung. IP-Suisse Bauernfamilien belassen und pflegen Teile ihres Landes naturnah und schaffen so Lebensräume für bedrohte Pflanzen und Tiere. Die IP-Suisse Vorschriften werden regelmässig kontrolliert.



Roland Vonarburg
in einer der modernen
Produktionshallen
mit den Hochbeeten.

«Die Ernte erfolgt ausschliesslich von Hand»

Die im Volg erhältlichen Champignons sind allesamt waschechte «Wauwiler». Geschäftsführer Roland Vonarburg darüber, weshalb Champignons kleine Diven sind, wie sie topfrisch in die Dorfläden gelangen und was ihn persönlich mit Volg verbindet.

Herr Vonarburg, was macht Champignons eigentlich so beliebt?

Sie sind kulinarisch vielseitig und schmecken sowohl gedämpft, gefüllt auf dem Grill oder als reines Gemüsegericht. Ausserdem haben die Zuchtpilze ganzjährig Saison. Auch der Trend zu vegetarischer Ernährung trägt sicher zur Beliebtheit bei.

Unterscheiden sich weisse und braune Champignons eigentlich geschmacklich?

Viele Menschen glauben, dass braune Champignons aromatischer seien, was sich in Blinddegustationen aber nicht bestätigt. Aktuell dominieren die weissen Champignons im Verkauf. Doch der Anteil der braunen Pilze nimmt von Jahr zu Jahr zu.

Wie kann man sich die Züchtung von Champignons vorstellen? Fast gar nicht (schmunzelt). Man denkt an Höhlen oder Keller. In Wauwil züchten wir die Champignons jedoch in modernen Hallen, wo man Klima und Hygiene bestens kontrollieren

kann. Die Pilze wachsen in Hochbeeten auf natürlichem Substrat heran und bereits zwei Wochen nach dem sogenannten Impfen mit Champignonssubstrat beginnt die Ernte – ausschliesslich von Hand.

Warum von Hand? Pilze sind sehr empfindlich. Die «kleinen Diven» wollen sorgfältig und sanft behandelt werden. Unsere Pflückerinnen und Pflücker erledigen daher das Ernten und Verpacken mit grosser Sorgfalt.

Beim Einkaufen im Volg hat Frische oberste Priorität. Wie garantieren Sie diese?

Wir pflücken die Champignons am Vormittag, packen sie am Nachmittag ab und liefern in der Nacht aus. Frischer geht's kaum.

Bei «Wauwiler» betont man auch die Nachhaltigkeit. Wie äussert sich diese?

Wir produzieren die Hälfte unseres Strombedarfs auf den eigenen Dächern. Unsere

Grünabfälle bringen wir zur benachbarten Kompostanlage und beziehen Abwärme, welche wir für die Kultivierung der Zuchtpilze verwenden. Das gesammelte Regenwasser benutzen wir für Reinigungsarbeiten.

Sie sind Ehemann und dreifacher Familienvater: Inwiefern ist das Lied «Überall heds Pilzli draa» in Ihrer heimischen Küche von Bedeutung?

Nicht überall draa, aber fast überall drin. Meine Familie liebt Champignons. Ich persönlich mag sie angedünstet auf dem Salat. Auch zu einem Pilzpastetli sage ich nie «Nein».

Was verbindet Sie mit Volg? Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen, von Beruf Landwirt und habe meine Ausbildung als Agronom abgeschlossen. Lokal verankerte Dorfläden wie Volg haben mich deshalb stets begleitet. Umso schöner, dass wir Volg bereits seit 2005 mit unseren Champignons beliefern dürfen.



CHAMPIGNONS AUS WAUWIL LU

3600 Tonnen Champignons produziert das Familienunternehmen Wauwiler Champignons jährlich. Wobei die weissen Champignons mit 2100 Tonnen den Hauptanteil ausmachen. Im Volg sind beide Sorten in 250-g-Schalen erhältlich. Gegründet 1951 in Biglen BE, sind die Wauwiler Champignons seit 1987 im luzernischen Wauwil beheimatet. Aktuell beschäftigt Wauwiler Champignons rund 200 Mitarbeitende. Geschäftsführer und Inhaber ist seit 1998 Roland Vonarburg.




75%

des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit zur Schweiz und ihren Produzenten gehört seit jeher zur Grundhaltung von Volg. Viele

Produkte stammen von kleinen und mittelgrossen Unternehmen, die für die Region oft wichtige Arbeitgeber sind. Mit dieser Verbundenheit zum Produktionsstandort

Schweiz trägt Volg zur Sicherheit von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.

A group of men are standing in a field, each with a large haystack on their back. They are wearing hats and casual clothing. In the background, there are vintage tractors, one of which is green and has the name 'BUHNER' on it. The setting is a rural landscape with rolling hills and a clear sky.

Die Oldtimer-Traktor-Fans sind stolz darauf, als einer der Letzten ihr Getreide noch in traditionelle Garben zu verwandeln.

AUS LIEBE ZUM DORF
WO MAN DEM VEREIN DAS
FELD ÜBERLÄSST



Die Mitglieder sind stolz, dass ihr Verein so gross ist, dass ein Gruppenbild mit allen an Unmöglichkeit grenzt.

Ein Schweizer Prachtstück: Die original Hürlimann-Modelle sind unter Kennern auch als kleine «Rolls Royce» bekannt.

Folgt man den eigentümlichen Geräuschen alter Traktoren, landet man mit ziemlicher Sicherheit in Zäziwil BE. Diese sieht man auf dem Feld, und manchmal auch vor dem Volg im Dorf.

Im Dorf wundert man sich schon lange nicht mehr, wenn Traktoren und Landmaschinen aus Urgrossvaters Zeiten über die Felder rattern. Seit 1994, dem Gründungsjahr der «Freunde alter Landmaschinen Sektion Bern», gilt Zäziwil als die Hochburg des Vereins. Unter den rund 950 Mitgliedern, die aus dem ganzen Kanton kommen, finden sich Menschen aus verschiedensten Berufen. Von Ärzten über Anwälte bis hin zum Pfarrer und natürlich auch Bauern. Sie alle verbindet ein Hobby: das Sammeln und Restaurieren alter Landmaschinen.

Alte Liebe rostet nicht

Wie wertvoll der Verein ist, erklärt Mitglied Anton «Tönu» Hodler aus Zäziwil: «Unser Ziel ist der Erhalt des landwirtschaftlichen Kulturgutes. Durch unsere Treffen und Vorführungen gerät dies nicht in Vergessenheit.»

Mehrmals pro Jahr trifft sich der Verein für Vereinsreisen und -ausflüge, wie etwa Besuche in technischen Museen und Städtereisen. Alle fünf Jahre findet ein Jubiläumstreffen statt, bei dem jeweils rund 400 Mitglieder zusammenkommen und stolz Einzylinder-Lanz-Bulldogs, historische «Hürlimanns», bewährte «Bührer» und weitere Schätze präsentieren. Viele Oldtimertraktoren sind Einzelstücke, da sie zu Kriegszeiten von Autos zu Traktoren umgebaut wurden. Höhepunkt des Anlasses ist das traditionelle Wettheizen: Der Traktor, der als Erster anspringt und nach fünf Metern über die Ziellinie fährt, gewinnt.

Die Faszination lebt jeder im Verein

Mitglieder müssen keine Maschine besitzen, aber einigen gehören bis zu 40 historische Landmaschinen. «Vieles, was heute als Innovation gilt, konnten schon die alten Maschinen – nur eben nicht elektronisch», sagt Vorstandsmitglied Florian Röthlisberger über die Allradlenkung seines Fiat-Traktors aus dem Jahr 1965.

Wenn sich im Dorf die «Freunde alter Landmaschinen Sektion Bern» treffen, verfällt auch Therese Weltner (Foto unten), Ladenleiterin im Volg Zäziwil, der Nostalgie. Seit zehn Jahren ist sie für den Dorfladen verantwortlich und hat schon viele der besonderen Traktormodelle auf dem Parkplatz vor dem Volg bewundert, wenn deren Besitzer damit zu ihr zum Einkaufen fahren.



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».



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
- ✓ CO₂ neutrale Bruderhahn-Aufzucht
- ✓ Legehennenfutter mit Getreide zu 100% aus der Schweiz
- ✓ Aus Bruderhähnen und Legehennen werden Geflügelspezialitäten



DURSTIG NACH
**SONNEN-
SCHEIN**



Passion für den Weinbau –
Daniel und Rahel Jäger
zusammen mit den Eltern
Christian und Edith Jäger.

MIT BAUERNFAMILIE JÄGER BEIM WÜMMET

Strahlend blauer Himmel, mit Trauben behangene Rebberge und heitere Stimmung. Die Traubenlese im Seebachtal TG hat begonnen und belohnt die Arbeit der Winzer mit einer reichen Ernte.

Der diesjährige Wümmet, so wird die Traubenlese in der Region genannt, ist auf dem Volg-Erlebnishof in Hüttwilen TG ein ganz besonderer Tag. Daniel und Rahel Jäger haben als junge Bauernfamilie im Januar den elterlichen Hof übernommen und führen nun erstmals selber Regie. Mit dabei sind ihre zehn Monate alte Tochter Mia und Merlo, der quirlige Familienhund. «Der Wümmet ist ein Anlass, bei dem wir auf die ganze Familie zählen können», erklärt Rahel Jäger. «Von Eltern, Geschwistern über Freunde, Bekannte bis zum Grosi – alle helfen mit.»

Es ist ein lauer Herbstnachmittag, die junge Bauernfamilie und 15 Helferinnen und Helfer versammeln sich am Fuss des prächtigen Rebbergs. Die warme Spätsommersonne ist optimal für die Ernte, denn die Trauben sollten trocken sein, damit der Wein nicht verwässert wird. Mit Rebschern und Kisten ausgerüstet geht es los, und im 53 000 Quadratmeter grossen Weinberg werden die ersten Früchte geerntet. Während sich die Kisten mit Trauben füllen, wandert zwischendurch auch mal eine zur Stärkung in den Mund. Regelmässig fährt der NATURENA-Bauer mit dem Traktor

durch die Rebassen, um den Helfern die vollen Kisten abzunehmen.

Aus Leidenschaft entsteht Qualitätswein

Zum Zvieri gibt es eine Stärkung. Sichtlich anstrengend ist die Arbeit am steilen Rebberg, jedoch auch erfüllend. Es wird gelacht, geredet und genossen. Sandwiches, selbst gebackene Linzertorte, Getränke und Kaffee stehen bereit. «Ich mag den Tag gerne», meint Rahel Jäger: «Wir sind alle gemeinsam im Rebberg, es ist eine lässige Stimmung und wir sehen jetzt, wofür wir das ganze Jahr gearbeitet haben.»

Die Traubenlese zieht sich bis in den frühen Abend. Zwischendurch bringt Daniel Jäger die vollen Behälter zu einem Weingut im Nachbardorf, wo die Trauben gekeltert werden. Dort gibt es schon den ersten Hinweis darauf, wie die Qualität der Ernte ausgefallen ist. Anhand des Öchslegrades wird der Zuckergehalt der Trauben gemessen. Jeweils 6 bis 15 Monate muss der Wein lagern, bevor die gereiften Variationen des Pinot Noir, Pinot Gris und Müller-Thurgau auf dem Volg-Erlebnishof in Hüttwilen erhältlich sind. Das aktuelle Sortiment sehen Sie unter rebgt-jaeger.ch.

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



Folgen Sie Volg NATURENA auch auf naturena.erlebniswelten



Jetzt testen!



Hält dich trocken.
Der Schutz von TENA.



Blasenschwäche? Kein Problem!
TENA bietet maximalen Schutz bei höchster Diskretion. Die Slipeinlagen & Einlagen sind dünn und sicher dank DREIFACHSCHUTZ vor Auslaufen, Feuchtigkeit und Gerüchen. Für ein befreites, unbeschwertes Leben.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.
*Mit unserem TENA Protects Programm reduzieren wir bis 2030 Schritt für Schritt unseren CO₂ Ausstoss in Europa um 50% - für einen besseren ökologischen Fussabdruck.

TENA, eine Marke von Essity

Energizer
MAX.

**MEHR POWER,
MEHR AUSWAHL:**



NEU: Erweitertes
Spezialzellen-Sortiment
mit den gängigsten Größen!



*Nielsen Handelspanel Schweiz, Tot.Groc Incl. Spec., Total Spezialzellen, MAT März 2021

TM

NEUE KURSE IM NOVEMBER

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



FRICKTAL AG
5. oder 6. November

Weihnachtszauber aus Papiergarn

WAS Aus edlem finnischem Papiergarn entstehen durch einfaches Aufdrehen hauchzarte Eisblumen. Die Kursleiterin begleitet Sie beim Gestalten und Aufknüpfen der Eisblumen auf eine 1,5 bis 2 m lange Lichterkette. Diese filigrane und funkelnde Winterdekoration passt zur Jahreszeit und zaubert ein wunderschönes Ambiente in Ihren Wohnraum. **WANN** Kurs 1: Fr, 5.11.21, 9-15 h, Kurs 2: Sa, 6.11.21, 9-15 h **WO** Volg-Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Karin Kaufmann Vögeli, Wetzikon, www.werkwunder.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 13 J. **PREIS** Fr. 105.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Winterdeko im Wert von Fr. 20.- (Lichterkette mit 10 bis 12 Lämpchen)



SEEBACHTAL TG
12. oder 13. November

Filigraner Filz-Seidenschal

WAS In der Nunofilztechnik werden Wollfasern oder Wollgarne auf einen dünnen Seidenschal aufgefilzt, wodurch feine Muster und spannende Stoffstrukturen entstehen. Die Nunofilztechnik stammt aus Japan und ist bekannt für sehr dünne und feine Filzstoffe. Sie filzen am Kurs einen Schal, welcher ca. 160 cm lang und 30 cm breit ist und als persönliches Accessoire Freude bereitet. **WANN** Kurs 1: Fr, 12.11.21, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 13.11.21, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof, Hüttwilten **LEITUNG** Elvira Bächli, Uster, www.filzerei.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 130.- p. Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihren Schal im Wert von Fr. 25.-



SEELAND BE
13. oder 15. Oktober

Lettering mit Brushpens

WAS Spielerisch lernen Sie die vielfältigen Gestaltungstechniken mit wasserlöslichen Brushpens kennen. Unter Anleitung gestalten Sie farbenfrohe Letterings auf Karten, Geschenkanhänger, Etiketten und/oder dezent pastellige Bilder mit einem passenden Spruch für zu Hause. Ein Pentel-Wassertankpinsel, 5 verschiedene Brushpens, 2 Fineliner und 1 Bleistift können Sie für weitere kreative Stunden mit nach Hause nehmen. **WANN** Kurs 1: Sa, 13.11.21, 10-16 h, Kurs 2: Mo, 15.11.21, 10-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpbühl, Schüpfen **LEITUNG** Susanne Zuberbühler, Münchenbuchsee, www.handherzwerk.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 155.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Werke im Wert von Fr. 40.-



WERDENBERG SG
19. oder 20. November

Stimmungsvoller Lichterkranz aus Eisen

WAS Ein Eisenkranz mit 30 bis 50 cm Durchmesser dient an diesem weihnachtlichen Workshop als Grundgerüst. Der Kranz wird mit einer stimmungsvollen LED-Lichterkette umwickelt und mit verschiedenen Naturmaterialien gefüllt. Aus einer grossen Auswahl von Kugeln und Sternen können Sie Ihren Kranz individuell ausdekorieren und geben ihm den festlichen Touch. **WANN** Kurs 1: Fr, 19.11.2021, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 20.11.21, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Ruth Thut, Thal **TEILNEHMENDE** 16 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 190.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihren Lichterkranz im Wert von Fr. 70.-



ZUGERLAND ZG
12. oder 13. November

Anmutige Statue aus Lindenholz

WAS Sie erhalten Einblick ins Holzbildhauen und lernen den Umgang mit dem Schnitzmesser. Unter Anleitung des erfahrenen Holzbildhauers Paul Widmer schnitzen Sie aus Rundholzrugeln ein anmutiges Menschenpaar. Die beiden ca. 30 cm grossen Figuren werden mit Holzdübeln auf einen kleinen Holzsockel montiert und sind einzeln drehbar. **WANN** Kurs 1: Fr, 12.11.21, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 13.11.21, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Paul Widmer, Uetliburg, www.bildhauer-widmer.com **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 220.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Werkzeugaufnahme und Material für Ihre Skulptur im Wert von Fr. 100.-

Infos und Anmeldung

www.naturena.ch

oder Tel. 058 433 54 09

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

Anmeldeschluss 15. Oktober 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

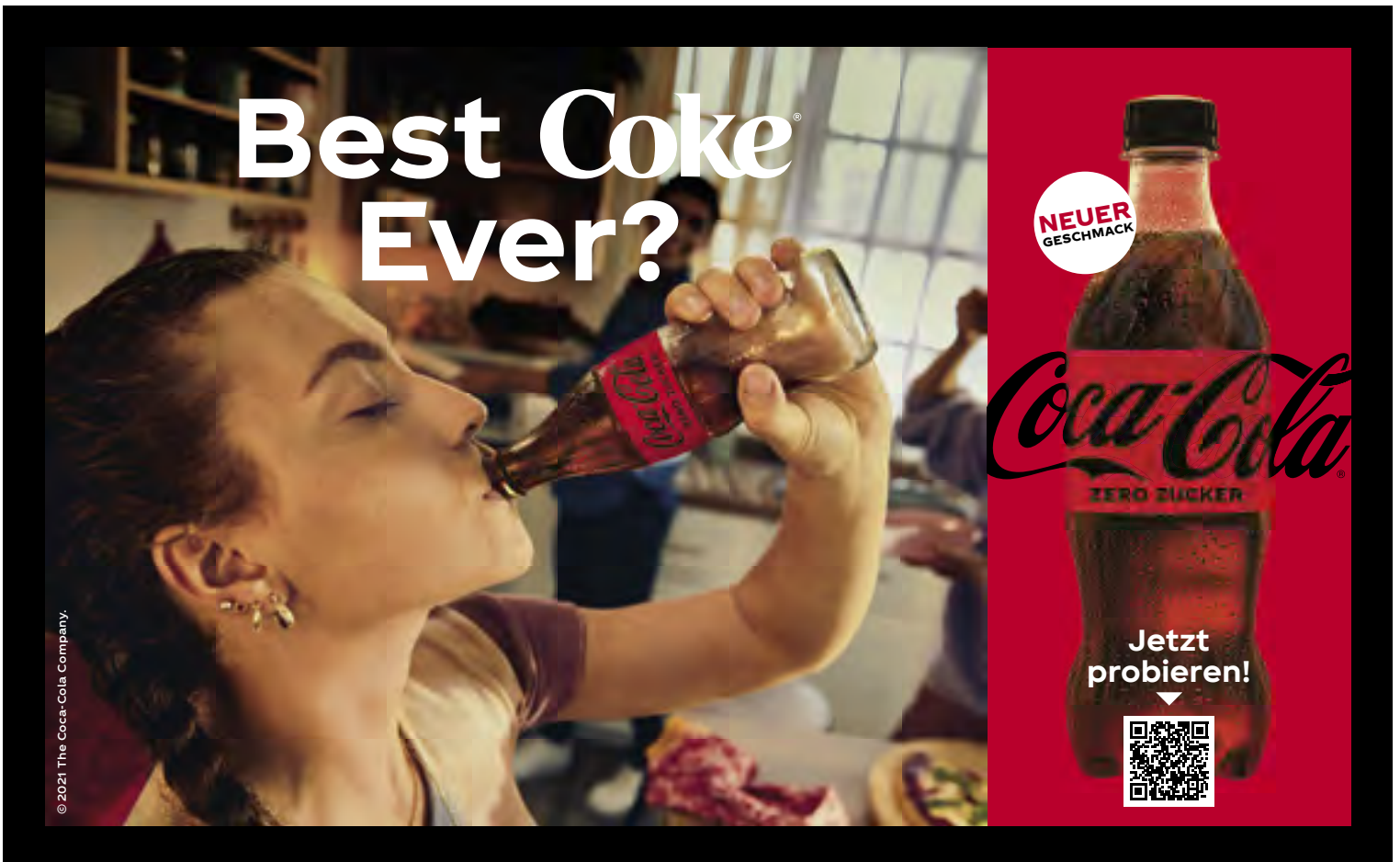
Gestalterisches Potenzial entfalten und eigene Ideen kreativ umsetzen: Das bieten Ihnen die Kurse und Workshops auf den Volg-Erlebnishöfen.

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



Real Thai steht für authentische und traditionelle Rezepturen der thailändischen Küche. Es werden nur authentische Zutaten eingesetzt, auf den Einsatz von künstlichen Farbstoffen wird hierbei komplett verzichtet. Das Sortiment beinhaltet Saucen, Pasten, Nudeln und vieles mehr. Alle Real Thai Produkte werden in Thailand produziert.

Rote Curry Paste / Sweet Chili Sauce / Kokosnussmilch light in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



**Best Coke
Ever?**

**NEUER
GESCHMACK**

Coca-Cola

ZERO ZUCKER

**Jetzt
probieren!**



JAMBON DU DOCTEUR

Jedes Mal, wenn Eleonore Schälchli aus Aadorf TG das Rezept ihrer fribourgerischen Grossmutter kocht, schwelgt sie in Kindheitserinnerungen.

JAMBON DU DOCTEUR

Gratinierte Schinkenrollen

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN 20 Minuten

Für eine Gratinform von ca. 2 l

2 Gläser	Spargelspitzen weiss
8	Schinkentranchen
3 dl	Vollrahm
2 EL	Tomatenpüree
2 EL	Madeira oder alkohol- freier Apfelwein
½ EL	Mehl oder Maisstärke
	Salz, Pfeffer
Wenig	Peterli nach Belieben

1. Spargelspitzen auf die Schinkentranchen legen, einrollen und in die Form legen.
2. Rahm, Tomatenpüree, Madeira oder Apfelwein und Mehl verrühren, würzen. Über die Schinkenrollen giessen.
3. Backen: im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Min. Herausnehmen, Peterli darüberstreuen.

ÖISI TIPPS

- Dazu passen Teigwaren oder Reis.
- Anstelle der Spargeln können auch 500 g Champignons in Scheiben, kurz mit einer Zwiebel angedämpft, verwendet werden.

Familie Schälchli aus Aadorf kocht «Jambon du Docteur» am liebsten für Gäste, weil sich der Gratin gut vorbereiten lässt. Erst seit kurzem wohnen sie in Aadorf und freuen sich hier über den Volg am neuen Wohnort. Volg war für die Thurgauer schon seit jeher ein vertrauter Einkaufsort, der auch immer ein lokales Sortiment führt.



ELEONORE UND CHRISTOPH
SCHÄLCHLI, AADORF TG



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

DAS EINZIGE SCHWEIZER CORNICHON!

HUGO

HUGO REITZEL 1909

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich


Chocolat Stella
 swisschocolate.ch

*Feinste,
 handgefertigte
 Schokolade aus
 der Schweiz – in
 sechs köstlichen
 Varianten.*



Auch in den Geschmacksrichtungen Weisse- und Milch-Schokolade mit caramelisierten Mandeln oder dunkle Schokolade mit caramelisierten Haselnüssen.

Eventuell in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

Ein Käse, rein aus der Natur gewonnen

Ein gutes Stück Emmentaler AOP zu geniessen, macht glücklich!
Mit etwas Glück gewinnen Sie jetzt mit Emmentaler AOP zudem eine von 26 Volg-Geschenkkarten im Gesamtwert von 8000 Franken!



Der Emmentaler AOP gilt als König der Käse. Er ist ein 100-prozentiges Naturprodukt und wird seit Jahrhunderten handwerklich-traditionell mit viel Leidenschaft hergestellt. Ausserdem ist der Käse mit den Löchern ein äusserst wertvolles, salzarmes Nahrungsmittel, das viele Vitamine, Kalzium und Proteine enthält. Emmentaler AOP wird von den Käser und Käserinnen täglich frisch aus reiner, regionaler Rohmilch hergestellt, was viel zum charakteristischen Geschmack beiträgt. Entdecken Sie Emmentaler AOP in seinen verschiedenen Reifegraden in Ihrem Volg. Er schmeckt pur zu Brot, darf auf keiner Käseplatte fehlen und ist auch im Käsekuchen, als Beilage zu Gschwelkti oder gerieben über Teigwaren ein Genuss.

Laktose im Emmentaler AOP oder nicht?

Wer eine Laktose-Intoleranz hat, sollte keine Milchprodukte konsumieren. Doch gehört Käse auch dazu? Die Antwort auf die Wettbewerbsfrage, ob Emmentaler AOP Laktose enthält, finden Sie im «Chuchichäschli» dieser Ausgabe auf Seite 5.

Wettbewerbsfrage

Ist der Emmentaler AOP laktosefrei?

- A Ja, jeder Emmentaler AOP ist laktosefrei**
B Nein, alle Emmentaler AOP enthalten Laktose
C Nur die zwölf Monate gereiften Emmentaler AOP sind laktosefrei

1. Preis im Wert von Fr. 1500.-
Volg-Geschenkkarte

2. Preis im Wert von Fr. 1000.-
Volg-Geschenkkarte

3.-4. Preis im Wert von je Fr. 750.-
Volg-Geschenkkarte

5.-7. Preis im Wert von je Fr. 500.-
Volg-Geschenkkarte

8.-11. Preis im Wert von je Fr. 250.-
Volg-Geschenkkarte

12.-26. Preis im Wert von je Fr. 100.-
Volg-Geschenkkarte

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, «Emmentaler», Postfach 344, 8401 Winterthur

Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 27. September bis 21. Oktober 2021.

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



NEU? Nei, mit Perwoll gwäsche!

Sanft zu Ihrer Wäsche

Perwoll Wool & Delicates ist auf die besonderen Bedürfnisse feiner und empfindlicher Stoffe wie Wolle, Seide oder Daunen abgestimmt.

Es muss nicht immer neu sein!

Perwoll Renew & Repair stärkt die Fasern und erneuert die Farben: für Kleidung, die länger aussieht wie neu. Perwoll Sport ist speziell für die Pflege und hygienische Reinigung von Sport- und Funktionskleidung geeignet.

Mehr erfahren: www.perwoll.ch



Perwoll Feinwaschmittel
Wool & Delicates,
Sport, Black oder Color
1.5l



Perwoll Sport und Color in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

Käsegericht aus dem Kt. VD	... im Wunderland	US-Satiremagazin	sächl. Fürwort	Billardstock		lediglich		unverschämt, gemein	Schantisch	Speisefisch	Bestandteil von Gummibärchen	kleine Brücken
↳								nicht nachts	↳			
lackartiger Überzug	9					Gespräch mit Gott		jüngste Stufe d. Trias	↳			
Abk.: Idaho			Tiervermehrungsbetrieb			Essgeschirr für Soldaten			8			
bunte Tanzshow		darüber hinaus		6				Wassertiefe messen		Zh. f. Silber		
↳						Bratwurstmasse		Balte	↳		1	
Sauermilchprodukt	Pass zw. Surselva u. Urserental	Bankbegriff Mz.				zementartiger Baustoff				alberner Streich		wegen, durch
↳								Filmreihe		Wortteil: einheitlich		
digitale Informationseinheit						Kohlenabbaufront		Bindegewebestränge				
männl. Fürwort			den Boden schrubbene					3		landwirtschaftl. Geräte		Altersgeld, Pension
Geld fließt: der Rubel ...							Durchfuhr			Währung der EU		
↳			Darstellung der Erde			Zürcher Weihnachtsgebäck						
Fragewort		Gattung, Art		5						kleine Inseln vor Florida		Nasallaut
Waldgewächs mit Hut						Abdichtungsmittel		Indo-germane				
frz. Weisswein	Pferdezuruf: links!	Märchenfigur: ... Baba				Körperstellung			2		Mutter d. Nibelungenkönige	schweiz. Kanton
↳			4					ital. Artikel		Jupitermond		ugs.: sowieso
Leichtmetall (Kw.)						schweiz. Käsesorte					7	
Tessiner Reisgericht								Heidis Grossvater: Alp...				

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 9.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

IHR GEWINN

Gewinnen Sie einen von zwölf Wasserkochern Melitta® Look® Aqua DeLuxe im Wert von je Fr. 95.-.

Der Look® Aqua DeLuxe Wasserkocher von Melitta mit 1,7 Liter Fassungsvermögen bringt das Wasser per Knopfdruck auf die richtige Temperatur: 80°C für Tee, 95°C für Kaffee oder bei Bedarf siedend heisses Wasser mit 100°C. Die Warmhaltefunktion sorgt zudem bis zu 30 Minuten für eine gleichmässige Temperatur. Die beleuchtete Wasserstandsanzeige ist von beiden Seiten gut ablesbar. Weitere Infos unter: www.melitta.ch



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

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

Teilnahme vom 27. September bis 21. Oktober 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?

Nastuch

im Muotathal
Sacklumpä

in Romanischbünden
il fazielet

im Appenzellerischen
Schnopftuech

im Baselbiet
Fazeneetli

im Luzernischen
Fatzneetli

im Solothurnischen
Nastüechli



VORSCHAU «ÖISE LADE» NOVEMBER

Heimelig heiss
Käse zum Dahin-
schmelzen: macht an
kalten Wintertagen
gute Laune.



Verführerisch süss
Kuchen, Desserts
oder herbstliches
Heissgetränk: alles
mit Honig gekrönt.



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



PURINA ONE®

POSITIVER UNTERSCHIED IN NUR 3 WOCHEN!

Ein gesunder Appetit
und eine gesteigerte
Energie, eine gesunde
Verdauung, ein
glänzendes Fell...
PURINA ONE® hilft
Ihrer Katze, gesund
zu bleiben heute
und morgen.



* in kleineren
Verkaufsstellen
eventuell nicht
erhältlich

* Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

 PURINA®

Your Pet, Our Passion.®



Nestlé®
LC1®
Probiotic

Reguliert
sanft und
natürlich Ihre
Verdauung*

GENIESSEN SIE IHRE TÄGLICHE PORTION WOHLBEFINDEN!



* indem die Darmpassagezeit normalisiert wird.
+ In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich