

AUGUST 2022

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

ZWETSCHGEN

Von süß bis herzhaft: Rezepte mit dem blauen Wunder

ÖISE VOLG

Einkaufen in Sonntagslaune im Volg Immensee SZ



SOMMER IST KÄSE!

Der Schweizer Liebling knackig-frisch: Chäs-Chuchi für warme Tage

Volg
frisch und fründlich

UNSERE HEIMAT – UNSER BROT

Wenn es um Brot geht, sind wir Schweizer genügsam und anspruchsvoll zugleich:
Wir schätzen einfaches, ehrliches und frisches Brot – am liebsten ofenfrisch.
Duften soll es, schön aussehen und beim Reinbeissen richtig knuspern.
Deshalb haben wir die HIESTAND-Charakterbrote geschaffen.

Hiestand⁺

STEINOFEN EIDGENOSSENBROT

AKTION

CHF 3.90

1. – 7.8.2022

STATT CHF 4.30
285g



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.





Ösi Chuchi
Sommerliche Gerichte
mit Käse

8



Ösi Chuchi
Kulinarisches blaues Wunder:
Zwetschgen

38



Naturena
Bauer Markus Gabathuler ist
im Sommer auch Alpchef.

53



37

Churz & Fündig
«Feins vom Dorf»-Tag: Tag der
lokalen Spezialitäten im Volg

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Die Verbundenheit zur Schweiz und ihren Produzenten gehört jetzt jeher zu unserer Grundhaltung. Einheimische Produkte geniessen daher im Volg einen überdurchschnittlich hohen Stellenwert. Dazu gehören auch zahlreiche lokale Erzeugnisse, die als «Feins vom Dorf»-Spezialitäten erhältlich sind. Am Samstag, 27. August 2022, stehen diese in allen rund 600 Volg-Läden im Mittelpunkt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch am «Feins vom Dorf»-Tag! Mehr dazu lesen Sie auf Seite 37. Typisch für die Schweiz wiederum ist der ausgezeichnete Käse in grosser Vielfalt. Rund 23 Kilogramm davon werden hierzulande pro Kopf jährlich gegessen. Rezepte damit kann man deshalb nie genug haben. Käse-Gerichte für heisse Tage, die sommerlich-frisch auf den Tisch kommen, stellen wir Ihnen ab Seite 8 vor. Der bei Klein und Gross beliebte Mozzarella darf natürlich nicht fehlen. Typisch Volg ist der ursprünglich aus Italien stammende Frischkäse in unseren Dorfläden übrigens ein echter Eidgenosse. Lesen Sie mehr dazu ab Seite 20.

Ich wünsche Ihnen viel Inspiration und Freude mit dieser Ausgabe.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 8 **ÖSI CHUCHI**
Käse im Sommer erst recht!
- 20 **ÖSI UMWÄLT**
Mozzarella: 100% aus Schweizer Kuhmilch
- 23 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 25 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 26 **ÖISE FAVORIT**
Schweizer Käse: traditionell, vielfältig, überraschend
- 29 **ÖISE VOLG**
Sonntags einkaufen im Volg Immensee SZ
- 30 **SAISON FÜR ...**
Bier
- 33 **ÖISE FAVORIT**
Appenzeller «Quöllfrisch»
- 34 **FEINS VOM DORF**
Konfitüre aus Dättlikon ZH
- 37 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 38 **ÖISI CHUCHI**
Rezepte mit Zwetschgen
- 45 **NEU IM VOLG**
Volg Classic Cookies Choco
- 47 **ÖISI MARKE**
Zwei Durstlöcher in Pink
- 48 **TYPISCH SCHWEIZ, TYPISCH VOLG**
Volg Familienpreis Cornflakes
- 51 **ÖISI DEKO**
Jedem Partygast sein Glas
- 53 **NATURENA**
Alpsommer: Fitness für Kühe und Rinder
- 55 **NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im September
- 56 **LESERREZEPT**
Energy-Balls
- 59 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Malbuner
- 61 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 62 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon: Schau! Vorschau Impressum

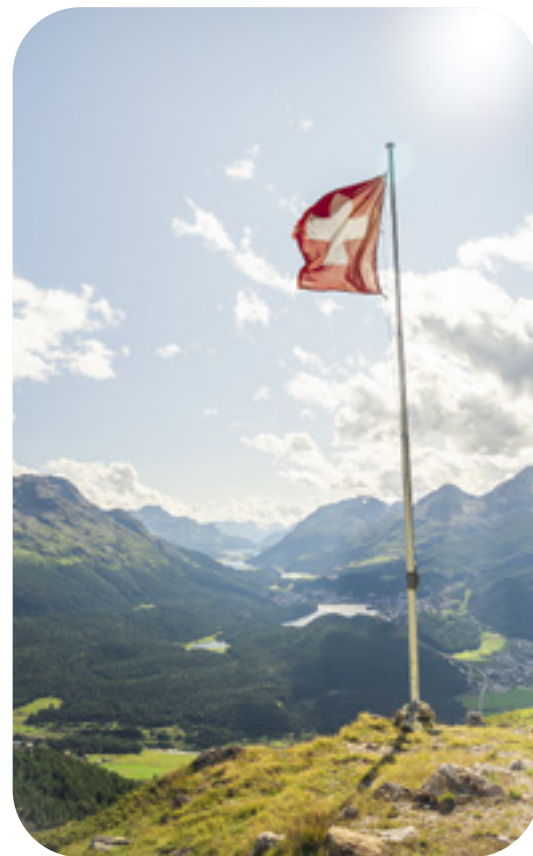
CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜNEN DUUME

Multitalent Herbstrübe

Zwar haben Herbstrüben ihren grossen Auftritt erst Anfang November am Räbeliechtli-Umzug, aber jetzt ist der richtige Zeitpunkt, die künftigen Schönheiten auszusäen: im Garten direkt ins Beet oder ins Hochbeet. Die Erde vor der Aussaat zirka 30 Zentimeter tief lockern. Nicht umgraben! Die Rüben sind pflegeleicht, zumal es im Spätsommer weniger Unkraut zu entfernen gibt als beispielsweise im Frühling. Nach etwa acht bis zehn Wochen sind die Herbstrüben erntebereit und können bis zum Räbeliechtli-Umzug im Keller gelagert werden. Übrigens: Die weiss-violetten Knollen eignen sich nicht nur prima zum Schnitzen von Laternen oder Windlichtern, sondern bringen auch Abwechslung in den Menüplan – zum Beispiel als Salat, fermentiert, gedünstet, geschmort, gefüllt, in Suppen oder Eintöpfen. Das Aroma erinnert an Kohlrabi und milden Rettich. Die Multitalente harmonisieren ausserdem perfekt mit Äpfeln, Pilzen, Nüssen und Rucola. Zum Würzen empfehlen sich etwa Schnittlauch, Peterli, Lorbeerblätter, Pfeffer, Chili oder Muskatnuss.



«Im August
wenig Regen
kommt dem
Bauern gelegen.»

Bauernregel im August



MONATSHITS AUGUST

Knoblauch-Steak und Pouletbrüstli Classic

Das Warten hat ein Ende, denn jetzt ist wieder Zeit für zwei charakterstarke Grill-Klassiker aus Schweizer Fleisch: das bereits mit Knoblauch marinierte Schweinsnierstück-Steak und das zarte Pouletbrüstli mit der beliebten Klassik-Marinade. Beide Köstlichkeiten wollen sofort auf den Grill und: dass somit etwas mehr Zeit für gesellige Grillmomente mit Freunden und Familie bleibt.

TOMATEN

RÜBIS & STÜBIS

Fällt die Tomatenernte besonders reich aus, lohnt es sich, ein paar der Früchte zu trocknen. Getrocknete Tomaten sind nämlich mindestens so vielseitig verwendbar wie frische. Dafür die Tomaten halbieren und eventuell das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen. Die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwas salzen und bei 90 Grad (Ober-/Unterhitze) im Backofen je nach Tomatengrösse 5 bis 6 Stunden trocknen. Einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit der Wasserdampf entweichen kann. Auch semiseco, also halb getrocknet, schmecken sie hervorragend. Ihr Aroma verfeinert Pastagerichte, Omeletten, aber auch im Salat oder auf einer kalten Platte zu Brot begeistern sie.



WETTBEWERB, SEITE 59 Familienauszeit mit Malbuner

Für viele Schweizerinnen und Schweizer schmeckt die Charcuterie von Malbuner nach Heimat: Ob an vergnüglichen Sommertagen in den Bergen oder an gemütlichen Apéros in der warmen Stube, wenn es draussen garstig ist – Malbuner passt und vergrössert die Freude am geselligen Zusammensein. So auch der saftige Malbuner Krustenschinken: Der Hinterschinken aus Schweizer Schweinefleisch wird zuerst von Hand gepökelt. Dann wird er auf traditionelle Art gekocht und im Malbuner Bratofen knusprig gebraten. Daher hat er seine herzhafteste Kruste – und seinen Namen.

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

NEU im Volg



Einführungs-
preise gültig
vom 25.7. bis
27.8.2022

RAMSEIER HUUS-TEE SCHWEIZER FRÜCHTE, 50 CL*

Der Huus-Tee Schweizer Früchte ist ein Aufbrühtee aus Hagebutten und Cassis, der mit Kirschsafft verfeinert und lediglich mit Obstsaften gesüsst wird. Er ist kalorienarm und frei von jeglichen Zusatzstoffen.

Einführungspreis Fr. 1.30



DORITOS TORTILLAS NACHO CHEESE, 110 G*

Mit ihrer Knusprigkeit, dem intensiven Geschmack und der typisch dreieckigen Form dürfen diese Tortilla-Chips beim nächsten Apéro auf keinen Fall fehlen. Perfekt für Käse-Fans und lange Outdoor-Abende.

Einführungspreis Fr. 2.60

Entdecken Sie eine weitere Neuheit
im Volg auf Seite 45.

FREUDE AUS DER FRUCHT!

Gönnen Sie sich
eine fruchtige
Auszeit!

granini[®]

Orange und Fruchtcocktail 33cl in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

CHUCHICHÄSCHTLI



TRENDGETRÄNK

Say Cheese, Tea!

«Cheese Tea» heisst ein trendiges Sommergetränk, das sich ganz einfach zubereiten lässt: Einen Krug à ca. 1 Liter starken Schwarztee (oder Grüntee) zubereiten, nach Belieben zuckern, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Für den Frischkäse-Schaum 2 dl Rahm halbsteif schlagen. 4 EL Frischkäse nature, 1 dl Milch, etwas Zucker oder 2 EL gezuckerte Kondensmilch mit 1 Prise Salz cremig rühren. Rahm unterheben. Nach Belieben Eiswürfel in 4 Gläser à 3 dl geben und den kalten Tee darübergiessen. Frischkäse-Haube vorsichtig darauf platzieren und sofort servieren. Achtung: Nicht umrühren! Einige Ideen, wie Käse im Sommer noch toll schmeckt, finden Sie ab Seite 8.



CORNALIN AOC VALAIS, SCHWEIZ, 2020

Über dem Gartentisch die Lampions mit Schweizerkreuz, auf dem Tisch ein einheimischer Rotwein, der darauf wartet, eingeschenkt und genossen zu werden: Will man am Nationalfeiertag gebührend mit Nationalstolz anstossen, gehört – so viel Patriotismus muss sein – ein Eidgenosse ins Glas! Der Cornalin AOC Valais ist ein Tropfen, auf den wir stolz sein dürfen. Obendrein passt er hervorragend zu Grilladen, die am 1. August zum guten Ton gehören wie der Schweizer Psalm. Sein Bouquet wiederum ist ein Feuerwerk an Fruchtigkeit aus schwarzen Kirschen, Nelkennoten, Heidelbeeren, Lakritze und Eukalyptus. «Ein eleganter, knackiger und bodenständiger Cornalin, der für seine Art eher leichtfüssig ist, obschon sich in jedem Schluck viel Struktur verbirgt», lobt die renommierte Weinautorin Chandra Kurt im «Weinseller 2022» und gibt ihm hervorragende 17 Punkte, was ihm die «Weinseller Medaille d'Or» einbringt. Er ist somit ein sicherer Griff am Weinregal, sollte man diesen Walliser Signaturwein noch nicht verkostet haben.

75 cl, 17 Punkte, Fr. 15.80



Militärbiscuits
100 g, Fr. 2.65



Armeeschokolade*
3x 50 g, Fr. 3.95

JETZT WIEDER FÜR KURZE ZEIT ZWEI SCHWEIZER KLASSIKER

Sie haben im Volk schon Tradition: die Militärbiscuits nach Originalrezeptur von Kambly und die Armeeschokolade aus Milkschokolade. Beide Spezialitäten haben einiges gemeinsam: Sie sättigen gut und eignen sich damit bestens als «Zwipf» für eine Velo- oder Wandertour. Beide sind lange haltbar und perfekt für den Vorrat. Beide schmecken pur. Und beide sind eine hervorragende Zutat für kulinarische Kreationen. Einmal Zwetschge, zweimal Zwetschge... entdecken Sie auf Seite 40 und 41, wie wunderbar Militärbiscuit und Armeeschoggi zusammen mit Zwetschgen im Kuchen schmecken!

* Erhältlich solange Vorrat

Anzeige

PORTUGAL PUR

Animus Vinho Verde DOC

🍴 Picknick, grillierter Fisch, Vorspeisen, asiatische Küche.

Animus Douro DO

🍴 Nudelgerichte, Pizza, Grilladen, Wild, rezenter Käse.

Animus Reserva Douro DOC

🍴 Lammgerichte, Lasagne, Paella, zartgrillierte Steaks.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

PERFECTE
SOMMER
BEGLEITER



KÄSE-OMELETTEN MIT PEPERONI-QUARK

Im Omelettenteig steckt würziger Schweizer Hartkäse. Sommerlich-leicht und optisch schweizerisch ist die rot-weiße Quark-Peperoni-Füllung. Rezept auf Seite 19



KÄSE IM SOMMER ERST RECHT!



BRIE-BURGER MIT NEKTARINEN
 Cremiger Brie, knusprige Burger-Buns,
 und mit Honig caramellierte
 Zwiebeln und Nektarinen: ein Cheese-
 Burger der Extraklasse.
 Rezept auf Seite 19

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

Er gehört zu den Lieblingen der Schweiz. Schnell bringt man ihn mit der kalten Jahreszeit und einem Fondue oder Raclette in Verbindung. Vorschnell womöglich. Denn diese sommerlichen Kreationen mit Hart-, Weich- und Frischkäse beweisen, dass Käse immer Kult ist.

Zum Zmorge, Zvieri oder Znacht:
Mild-Würziger Appenzeller®
passt immer.

AKTION
Vom 26.07.22 bis
01.08.22 von 16%
profitieren



Ganz gleich zu welcher Tageszeit, ob Sommers oder Winters, der mild-würzige Appenzeller® Käse passt immer. Die Reifezeit von 3 Monaten sowie die liebevolle Pflege mit der geheimen Kräutersulz machen ihn unwiderstehlich. Das Beste: Vom 26.07. bis 01.08.2022 gibt es 16% Rabatt auf unseren mild-würzigen Appenzeller® Käse.

Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

www.appenzeller.ch

WURST-KÄSE-SALAT MIT TOMATEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

SAUCE

- 1 TL **Dijon-Senf**
- 1 EL **Mayonnaise**
- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 4 EL **Kräuteressig**
- 0,5 dl **Gemüsebouillon**, ausgekühlt
- 3 EL **Sonnenblumenöl**
- Paprika, Salz, Pfeffer**

SALAT

- 250 g **Schweizer Halbhartkäse**, z. B. Appenzeller mild-würzig, Emmentaler AOP oder Der scharfe Maxx, in Würfeln
- 145 g **Mozzarella Mini**
- 2 **Cervelas**, geschält, halbiert in Stücken
- 4 **Essiggurken**, in Scheiben
- 100 g **Cherry-Tomaten Mix oder rote**, geviertelt
- ½ **Gurke**, längs halbiert, in Scheiben
- ¼ Bund **Schnittlauch**, fein geschnitten

1. Für die Sauce alle Zutaten verrühren.
2. Salat: Alle Zutaten mit der Sauce mischen, sofort servieren.

ÖISE TIPP

Für einen vegetarischen Käse-Tomaten-Salat statt Cervelas total 400 g Käse oder knusprig gebratene Tofu-Würfel verwenden.



EIN SCHLUCK
SONNE

FÜR DEINEN
GRILLTISCH





RACLETTE-MELONEN-QUESADILLAS

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

SALSA

- 2 Tomaten, entkernt, in Würfelchen
- 2 gelbe Peperoni, in Würfelchen
- 1 Peperoncino, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ Galia-Melone, in Würfelchen
- 1 Zitrone, Saft
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz, Pfeffer

TORTILLAS

- 8 Weizen-Tortillas
- 250 g Raclettekäse nature, grob gerieben

- ¼ Bund Peterli oder Basilikum, grob geschnitten

1. Tomaten mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
2. Tortillas vom Rand bis zur Mitte einmal einschneiden, Tortillahälften links vom Einschnitt mit je ¼ der Salsa belegen, die Hälften rechts vom Einschnitt mit je ¼ des Käses belegen.
3. Mit dem unteren Viertel links beginnen und je ein Viertel nach dem anderen umklappen, sodass ein mehrschichtiges Dreieck entsteht, bei dem die Salsa in der Mitte und der Käse in den äusseren Taschen ist.
4. Tortilla-Dreiecke beidseitig in einer (beschichteten) Bratpfanne warm werden lassen. Vor dem Servieren mit Kräutern garnieren.

ÖISE TIPP

Mit einem grünen Salat servieren.



NUR EIN BIER. ABER EIN BESSERES.*

BEWIRB DICH JETZT MIT DEINEM PROJEKT

*5 Rappen pro verkaufter Dose gehen an Projekte rund um den Schweizer Wald. USZIT unterstützt unter anderem den Wald der Zukunft des WWF, das Bergwaldprojekt und verschiedene Clean-ups. Und bald auch dein Vorhaben?

[USZIT-BIER.CH](https://uszit-bier.ch) >



SCHON PROBIERT?

USZIT gibts
in deinem Volg!



Mit Verantwortung geniessen.



GANZER BLUMENKOHL MIT CURRY-HÜTTENKÄSE-SAUCE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 10 Minuten

BACKEN ca. 45 Minuten

Backpapier für das Backblech

BLUMENKOHL

2 **Blumenkohle**,
je ca. 500 g (oder 4,
je ca. 250 g)

2 EL **Butter**, flüssig

1 TL **Salz**

SAUCE

100 g **Hüttenkäse nature**

150 g **griechisches Jogurt ungesüsst**

1 EL **Currypulver**

3 EL **Kürbiskerne**, geröstet,
grob gehackt
Salz, Pfeffer

1. Blumenkohle auf das vorbereitete Blech legen. Mit Butter bepinseln, salzen.

2. In der Mitte des auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen.

3. Für die Sauce Hüttenkäse mit den restlichen Zutaten verrühren, würzen.

4. Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, mit Sauce servieren.

ÖISI TIPPS

- Mit frischem Brot servieren.
- Bei kleinen Blumenkohlen Backzeit auf ca. 30 Minuten reduzieren.



ÖISI CHUCHI



CHÄSWÜRSTLI IM TEIG

FÜR 8 Stück

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Backpapier für das Backblech

50 g **Mozzarella**,
grob gerieben

50 g **Halbhartkäse**,
z. B. Rote Hexe,
grob gerieben
Pfeffer

1 **rund ausgewallter Blätterteig**

4 **Emmentaler Käsewürste**, halbiert

1 **Ei**, verquirlt

1. Beide Käse mischen, würzen. Blätterteig ausrollen und in acht Dreiecke schneiden. Käse auf dem Teig verteilen und je ein halbes Würstchen darauflegen. Von der Breitseite her aufrollen. Mit Ei bestreichen.

2. In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.

ÖISE TIPP

Mit Wienerli statt mit Käsewürsten zubereiten. Zum Apéro oder mit Salat servieren.



Nicht nur für die Grillparty:
Reber original Emmentaler Käsewürste
220 g



Emmentaler
REBER

Spezialitäten • Spécialités



Ein Stück Emmentaler Tradition



Original Emmentaler
Rauchwürstli



Original Emmentaler
Rauchhamme



Original Emmentaler
Käse Schüblig

INVOLTINI MIT PEPERONI-OLIVENFÜLLUNG UND ZIEGENKÄSECRÈME

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
IM OFEN NACHGAREN ca. 20 Minuten
Zahnstocher

INVOLTINI

- 1 gelbe Peperoni**, in Stängelchen
- 1-2 EL Olivenöl oder Bratcrème** zum Braten
- 8 Rindsplätzli à la minute**, flach geklopft
- Salz, Pfeffer**
- 30 g schwarze Oliven**, entsteint, grob gehackt

ZIEGENKÄSECRÈME

- 150 g Ziegenfrischkäse**, z. B. Petits Chèvres Frais
- 1 Zitrone**, heiss abgespült, abgeriebene Schale, 1-2 EL Saft
- 1 Knoblauchzehe**, grob gehackt
- 3 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten**, abgetropft

¼ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

- 1.** Peperoni im heissen Öl kurz anbraten, abkühlen lassen und beiseitestellen.
- 2.** Rindsplätzli würzen, Oliven und je 1-2 Peperonistängelchen darauflegen, satt einrollen, mit Zahnstochern fixieren. In derselben Pfanne die Involtini im heissen Öl rundum ca. 4 Minuten anbraten, auf eine Platte legen.
- 3.** In der Mitte des auf 80 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten nachgaren lassen.
- 4.** Ziegenfrischkäse und alle Zutaten bis und mit Tomaten pürieren, zusammen mit den Involtini anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

ÖISI TIPPS

- Dazu passt ein Safranrisotto.
- Zum Flachklopfen Rindsplätzli zwischen zwei Frischhaltefolien legen. Wer keinen Fleischklopfer hat, kann das Fleisch mit einem Kochtopfboden flach klopfen.



FENCHEL MIT MOZZARELLA UND BALSAMICO-ZWIEBELN

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
ZIEHEN LASSEN ca. 10 Minuten
Grillpfanne oder Backpapier für das Backblech

ZWIEBELN

- 1 EL Olivenöl**
- 1 Zwiebel**, geviertelt
- Salz, Pfeffer**
- 1 EL Rohrzucker**
- 2 EL Aceto balsamico**

SAUCE

- 4 EL Olivenöl**
- 2 EL Condimento bianco**
- ½ Zitrone**, heiss abgewaschen, Saft und abgeriebene Schale
- Salz, Pfeffer**

FENCHEL

- 2 Fenchel**, längs in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl**
- Salz**

- 2 Mozzarellas**, je 150 g, halbiert
- 50 g Pinienkerne**, geröstet

- 1.** Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel kurz darin anbraten, würzen, Zucker hinzufügen, caramellisieren. Mit Balsamico ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln, abkühlen lassen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 2.** Öl mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.
- 3.** Fenchel mit Öl mischen, salzen, in einer Grill- oder Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 5 Minuten braten oder Fenchel auf das vorbereitete Blech geben.
- 4.** In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Fenchel, Mozzarellas und Zwiebeln anrichten, Sauce darüberträufeln.

ÖISE TIPP

Mit Brot servieren.





Hol dir dein Feldschlösschen!



FELDSCHLÖSSCHEN

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET.

SEIT  1876



BRIE-BURGER MIT NEKTARINEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

Backpapier für das Backblech

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, in feinen Ringen
- 2 Nektarinen, in feinen Scheiben
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL Ketchup
- 4 Burger-Buns, quer halbiert
- 250 g Brie Suisse, in Scheiben
- ¼ Bund Thymian oder Peterli, getrocknet oder frisch gezupft
- Pfeffer

1. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Nektarinen darin goldbraun braten. Honig begeben, kurz caramellisieren, Ketchup begeben und beiseitestellen.
2. Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten in derselben Pfanne goldbraun rösten. Herausnehmen, Brötchenböden mit Brie, Nektarinen und Zwiebeln belegen. Kräuter darüberstreuen, würzen, auf das vorbereitete Blech legen, Brötchendeckel darauflegen.
3. In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 5 Minuten warm werden lassen.

ÖISE TIPPS

- Anstelle der Burger-Buns Dinkel- oder Körnerbrötchen verwenden.
- Dazu passen Ofenfrites.



KÄSE-OMELETTEN MIT PEPPERONI-QUARK

FÜR 4 Stück

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

- 250 g Halbfettquark
- Je ½ TL Muskat, scharfer Paprika, Salz und Pfeffer
- 2 rote Peperoni, in Streifen
- 1 EL Olivenöl
- 8 Eier, verquirlt
- 100 g Schweizer Hartkäse, z. B. Appenzeller kräftig-würzig, grob gerieben
- 1 TL Salz, Pfeffer
- Bratbutter
- ½ Bund Peterli, gehackt

1. Quark würzen, beiseitestellen.
2. Peperoni im heissen Öl kurz anbraten und beiseitestellen.
3. Eier mit dem Käse mischen, würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. ¼ der Ei-Masse begeben, 5-7 Minuten stocken lassen. Je ¼ des Quarks, der Peperoni und der Kräuter daraufstreuen, in der Mitte falten, Omelette warm stellen.
4. Die restlichen drei Omeletten gleich zubereiten.



BLATTSALAT MIT GEBACKENEM TOMME UND APRIKOSEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 15 Minuten

BACKEN ca. 15 Minuten

Backpapier für das Backblech

SALAT

- 8 Aprikosen, halbiert
- 1 EL flüssiger Honig
- 4 Tommes à la Crème
- Wenig Olivenöl
- 300 g Blattsalat, z. B. Eichblatt oder Kopfsalat, gezupft

SAUCE

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Kräuternessig
- 2 TL flüssiger Honig
- ¼ Bund Thymian oder Peterli, gezupft
- Salz, Pfeffer

1. Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben auf das vorbereitete Blech legen, mit Honig beträufeln. Käse beidseitig mit Öl bestreichen, ebenfalls auf das Backblech legen.
2. In der Mitte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen, etwas abkühlen lassen.
3. Sauce: Alle Zutaten verrühren. Salat mit ¾ Sauce mischen.
4. Käse einschneiden, mit den Aprikosen auf dem Salat anrichten, restliche Sauce darüberträufeln und sofort servieren.

ÖISE TIPP

Statt Aprikosen können Zwetschgen, Nektarinen oder Birnen verwendet werden.

Aus Milch von Schweizer Kühen, die viel Auslauf und Weidefutter genießen, wird der Mozzarella für Volg hergestellt.



100% SCHWEIZER MOZZARELLA

Der typische Italiener ist im Volg ein echter Schweizer: Sämtlicher Kuhmilchmozzarella für die rund 600 Dorfläden wird aus nachhaltiger Milch von Schweizer Tieren hergestellt.

Mozzarella steht für Italianità pur: Eine Pizza ohne den weissen Frischkäse? Praktisch undenkbar. Auch anderen Gerichten Italiens verleiht er die typische Note, etwa im Tomaten-Mozzarella-Salat Insalata Caprese. Längst haben wir ihn in unserer Küche eingebürgert, verfeinern damit Salate und Sandwichs, stecken ihn als kleine Kugel mit Cherrytomaten auf Spiessli und servieren ihn zum Apéro, verwenden ihn zum Gratinieren oder füllen ein Cordonbleu damit. Warm oder kalt serviert: Zu motzen hat beim Mozzarella kaum ein Geniesser etwas. Wegen seines milden Geschmacks kommt er sowohl bei Kindern wie bei jenen Menschen gut an, die Käse eigentlich nicht zu ihrer Leibspeise zählen.

Einer der beliebtesten Käse

Mozzarella ist wahrlich eine Käseklasse für sich! Das gilt auch beim Einkauf: Praktisch gleichauf mit Raclettekäse nature landet er am häufigsten im Poschtikörbli der Volg-Kundinnen und -Kunden. Auf der Beliebtheitskala handelt es sich jedoch keineswegs um ein Kopf-an-Kopf-Rennen eines Eidgenossen und eines Italieners: Denn der «Italiener» aus dem Volg ist ebenfalls ein echter Schweizer. Egal, in welcher Form man ihn aus dem Kühlregal nimmt – als klassische Kugel, Mini-Kugel oder in

Stangenform –, jeder im Volg erhältliche Mozzarella wird in der Schweiz aus Schweizer Kuhmilch hergestellt. Für den authentischen Geschmack in bester Qualität garantieren Emmi in Luzern und Züger Frischkäse im sankt-gallischen Oberbüren.

Aus bester Milch fürs Tierwohl

Beiden Traditionsunternehmen liegt das Tierwohl wie Volg am Herzen. Mit «Swiss-milk green» bei Emmi und nachhaltiger IP-Suisse Wiesenmilch bei Züger Frischkäse setzt man beim Rohstoff aus Überzeugung auf Milch, die an das Tierwohl noch höhere Anforderungen stellt als das ohnehin schon strenge Schweizer Tierschutzgesetz. Für die Kühe heisst dies, dass sie viel Auslauf geniessen und durch die Weidehaltung dort fressen, wo es ihrer Natur entspricht: auf

der Wiese. Die Fütterung mit Soja ist hingegen untersagt, und halten sich die Tiere in der kühleren Jahreszeit witterungs- und vegetationsbedingt häufiger im Stall auf, ist dieser besonders tierfreundlich gestaltet. Den traditionellen Weidebetrieb macht nicht zuletzt auch die Herdengrösse möglich, die in der Schweiz mit 26 Tieren im Durchschnitt deutlich tiefer liegt als im Ausland, wo zum Teil gegen 1000 Kühe pro Betrieb gezählt werden. Das ermöglicht den Bäuerinnen und Bauern sowie den Tieren innerhalb der Herde einen sozialen Bezug – dazu gehört auch, dass jedes Tier einen Namen hat. Auch hier gibt es übrigens eine Hitliste: Zuerst stehen «Bella» und «Tulipe».

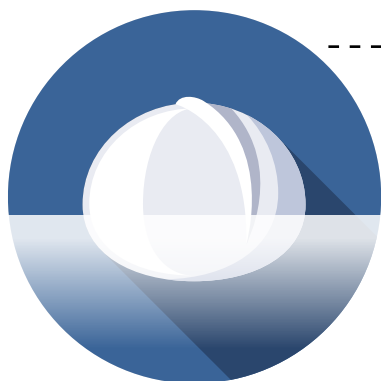
Viel Schweiz im Molkereikühler

Der Anteil Schweizer Produkte ist im Volg überdurchschnittlich hoch. 98,3 Prozent aller Molkereiprodukte aus Milch – vom Jogurt bis zur Frischmilch – stammen aus der Schweiz. Nimmt man den Käse dazu, liegt der Schweizeranteil bei 92 Prozent, da einige beliebte Käsespezialitäten wie Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Roquefort oder Fol Epi nur in ihrer typischen Herkunftsregion produziert werden.



Im Gross- oder Mini-Format: Mozzarella stammt im Volg ausschliesslich aus der Zentral- und der Ostschweiz.

Einige sommerliche Rezeptideen mit Schweizer Mozzarella finden Sie in «Öisi Chuchi» ab Seite 8.



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Mozzarella-Wasser bloss nicht wegschütten

Es geschieht oft automatisch: Die Flüssigkeit, die den Mozzarella umgibt, wird nach dem Öffnen der Packung weggekippt. Dabei macht sie sich hervorragend in allen Teigen, die mit Wasser zubereitet werden, wie Pizza- oder Focacciateig sowie in indischen Broten wie Roti und Naan. Doch das Mozzarella-Wasser, das aus Molke und Wasser besteht, eignet sich auch als Geschmacksverstärker in Tomatensaucen oder – angereichert mit Gewürzen und frischen Kräutern – für Fleisch-Marinaden.



FÜR BESSERER.

Frisch geniessen



Sofort gewinnen



Jetzt in deinem VOLG:
Sandwiches, Salate und Müesli mit dem roten WIN-Sticker
frisch geniessen und sofort CHF 100 gewinnen*

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Gültig vom 2. August bis 9. Oktober 2022.

Käse & Wein

DER SCHARFE MAXX SCHWEIZER HALBHARTKÄSE

Ein rassiges Power-Paar

Dieser rote Stier hat es in sich: «Der scharfe Maxx» ist ein würziger Rohmilchkäse aus der Bodensee-Region. Seine feinen Nuancen und die cremige Textur machen den Genuss des Kult-Käses zu einem harmonischen Erlebnis. Nicht umsonst lagert der Schweizer Halbhartkäse fünf Monate im Reifungskeller der Spezialitätenkäserei Studer. Mit ihm kann der vielschichtige G Cuvée de Blancs Prestige etwa zum Apéro definitiv mithalten. Mit seinem stimmigen Bouquet rundet er den intensiven Auftakt und die satte Gaumenaromatik formvollendet ab.

G CUVÉE DE BLANCS PRESTIGE SCHWEIZ, 75 CL

G Cuvée de Blancs
Prestige, Schweiz, 75 cl

-22% **10.50**
statt 13.50

Der scharfe Maxx
per 100 g
statt Fr. 2.95

Fr. 1.95

Portion, 200 g
statt Fr. 5.20

Fr. 3.95



**WEIN
DES
MONATS**



**KÄSE
DES
MONATS**

VAYA - DER AUSGEWOGENE SNACKGENUSS



DIE CHIPS-EXPERT:INNEN.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

JETZT PROFITIEREN!


G Cuvée de Blancs Prestige
 Schweiz, 2020, 75 cl, 17 Punkte*

Chasselas, Chardonnay, Riesling-Silvaner ☞ helles Goldgelb
 ☞ Apfel, Zitrus, Pfirsich, harmonisch | 8-10 °C ☞ Aperitif

-22% **10.50**
 statt 13.50

G Cuvée Prestige
 Schweiz, 2020, 75 cl, 17.5 Punkte*

Pinot Noir, Dornfelder, Cabernet Dorsa ☞ Rubinrot ☞ schöne Kirsch-
 aromatik, geschmeidig | 14-16 °C ☞ Grilladen, Bündner Spezialitäten

-20% **11.90**
 statt 14.90

WEIN
 DES
 MONATS


Marqués de Riscal Rueda DO
 Spanien, 2021, 75 cl

Verdejo ☞ helles Zitronengelb mit grünlichen
 Reflexen ☞ floral, fruchtig, erfrischend | 8-10 °C
 ☞ Fisch, kalte Gerichte, Teigwaren

-20% **9.90**
 statt 12.50


Mirada Moscato

Valencia DO, Spanien, 2020, 75 cl, 17.5 Punkte*

Moscato ☞ Hellgelb ☞ frisch-fruchtig, lieblich, spritzig
 | 8-10 °C ☞ Aperitif, gebratener oder grillierter Fisch

-20% **7.70**
 statt 9.70


Rosato di Toscana IGT
 Italien, 2020, 75 cl, 16.5 Punkte*

Sangiovese ☞ helles Himbeerrosa ☞ fruchtig,
 frisch | 8-10 °C ☞ Aperitif, Geflügel, Crostini

-21% **4.70**
 statt 5.95


Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC
 Italien, 2020, 75 cl

Primitivo ☞ intensives Rubinrot mit violetten
 Reflexen ☞ fruchtig, langer Abgang | 16-18 °C
 ☞ Lamm- und Rindfleisch vom Grill, Hartkäse

-20% **15.50**
 statt 19.50

Selezione d'Autore Merlot Ticino DOC
 Schweiz, 2019, 75 cl, 17.5 Punkte*

Merlot ☞ Rubinrot ☞ Waldbeeren, feine Gewürznoten
 | 16-18 °C ☞ Hartkäse, Rindsbraten, Polenta mit Pilzen

-21% **10.90**
 statt 13.90


Marqués de Riscal Rioja DOCa Reserva
 Spanien, 2017, 75 cl, 17.5 Punkte*

Tempranillo, Graciano ☞ Granatrot ☞ Nuancen von reifem Obst,
 würzig, vielfältig | 16-18 °C ☞ Fleischplatten, Käse, Eintöpfe

-22% **16.90**
 statt 21.80


Zeni Valpolicella Ripasso DOC Superiore
 Italien, 2019, 75 cl, 17.5 Punkte*

Corvina, Rondinella ☞ sattes Rubinrot ☞ reife Beeren, fülliger Auftakt am
 Gaumen | 17-19 °C ☞ rotes Fleisch vom Grill, Lasagne, Pasta, Hartkäse

-25% **11.90**
 statt 15.90



Diese Aktion
 gilt vom
 25.7.2022 bis
 27.8.2022
 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».

Schweizer Käse bietet eine riesige Vielfalt, von berühmtem Hartkäse wie Emmentaler AOP oder Le Gruyère AOP bis zu Weich-, Frisch- und Blauschimmelkäse wie gefülltem Brie, Tomme Vaudoise, Jersey Blue, Schabziger oder Heublumen-Geisskäse. Was gibt es in Ihrem Volg zu entdecken?



Reich an Käse

Schweizer Käse ist ein Traditionsprodukt, das mit Variationen begeistert. Lust auf eine Entdeckungsreise? Es locken vor allem unbekanntere Weich- und Blauschimmelkäse mit intensiven Aromen.

Neben den berühmten Käsesorten wie Le Gruyère AOP, Appenzeller oder Raclette Suisse bietet die Schweiz eine unglaubliche Vielfalt an Käsespezialitäten. Das gilt besonders auch für die cremigen Weich-, Frisch- und Blauschimmelkäse. Haben Sie schon den Glarner Schabziger oder regionale Spezialitäten wie den Prättigauer Schibli Weichkäse, den Prättigauer Geisskäse oder den Westschweizer Tomme Rustique entdeckt? Von der Milde und Cremigkeit eines Westschweizer Tomme wie des Jean-Louis Tomme à la Crème, des Reblochon Val d'Arve oder des Brie de Romandie über die Säure eines frischen Ziegenkäses bis hin zu den intensiven Aromen eines einheimischen Jersey Blue: Schweizer Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch haben alle ihren eigenen Charakter.

Der Geschmack der Region

Einige Käsesorten jonglieren ganz ungeniert zwischen mild und kräftig. Samtig und kreidig. Andere vereinen sich mit Kräutern oder verschiedensten Gewürzen wie die im Volg erhältlichen, je nach Saison anders gefüllten Brie-Spezialitäten aus der Ostschweiz – vom Chilino, Schnittolino bis zum Trüffelino. Doch eines haben sie alle gemein: Schweizer Käse – sei es aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch – vereint Tradition, Erfahrung und die erfrischende Kreativität der Macher.

EIN MUSS FÜR JEDEN KÄSE-FAN

Alle zwei Jahre findet der nationale Käsewettbewerb statt: Dabei werden die besten Schweizer Käsespezialitäten ausgezeichnet. Der Swiss Champion – der Schweizer Meister – wird von einer Jury aus Fachleuten ermittelt. Ein Anlass, der perfekt für Besucher ist, die Schweizer Käse in seiner Vielfalt entdecken wollen.



SWISS CHEESE AWARDS
22.-25. September 2022
Val de Bagnes, Wallis



23,2 Kilogramm

Dass Schweizer Käse ein so beliebtes wie traditionelles Produkt ist, lässt sich schnell belegen: Erstmals wird er im ersten Jahrhundert n. Chr. erwähnt. Der römische Historiker Plinius der Ältere war anscheinend vom «Caseus Helveticus», dem Käse der Helvetier, so beeindruckt, dass er ihn ausführlich beschrieb. Ein bisschen später, namentlich im Jahr 2021, wurden in der Schweiz 203 896 Tonnen Käse verpeist: Das entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von satten 23,2 Kilogramm.

SCHWEIZER KÄSEPASS

Blick hinter die Kulissen

Viele Käsereien bieten Besichtigungen an. Auch gibt es einen Pass für ausgewählte Schweizer Schaukäsereien: eine wunderbare Gelegenheit, eine Schweizer Tradition zu entdecken – und zu verköstigen. Inmitten idyllischer Landschaften kann man so einem Stück Schweizer Geschichte und dem Geheimnis auf die Spur kommen, wie so unterschiedliche Geschmäcke aus demselben Rohstoff entstehen können.



**Unser
Schweizer
Käse**
www.schweizerkaese.ch

MAGA wöscht MEGA!



Maga Color Gel
18 Wäschen

**Das Schwizer
Traditions-
wöschmittel**



MAGA auch
als **Pulver**
erhältlich

Maga Color Compact Pulver
18 Wäschen





Besonders in Feriendörfern kann man in einem Teil der Volg-Läden auch sonntags einkaufen – fürs Zmorge oder für unterwegs.

EINKAUFEN IN SONNTAGSLAUNE

Gemütlich durch die Regale schlendern und das Wichtigste für den täglichen Bedarf einkaufen kann man in manchem Volg sogar am Sonntag. Beispielsweise in Immensee.

Ein Velofahrer holt sich ein isotonisches Getränk, während die Fünfjährige ein Glacé aus der Kühltruhe nimmt und ein Pensionär einen ofenfrischen Zopf ins Einkaufskörbli legt. Für Tina Mettler, Ladenleiterin im Volg Immensee im Kanton Schwyz, eine typische Szene: «Danach greifen die Kundinnen und Kunden sonntags am häufigsten.» Der idyllisch gelegene Dorfladen befindet sich nur wenige Schritte von der Schiffsanlegestelle am Zugersee entfernt und hat sieben Tage pro Woche geöffnet.

Mehr Zeit macht neugierig

Arbeiten, wenn andere ihre Freizeit genießen? Für das Laden-Team gehört dies zum Alltag; die Einsätze werden gerecht verteilt. Und der Arbeitstag hat sogar seine Vorteile: «Da sonntags keine Waren angeliefert werden, die ins Lager geräumt werden müssen, haben wir noch mehr Zeit für Kundenanliegen.» Manchmal gibt Tina Mettler einem Ausflügler einen Geheimtipp mit auf den Weg oder empfiehlt ein neues Produkt. «Die Menschen sind am Sonntag entspannt, nehmen sich Zeit zum Einkaufen und probieren in dieser Gelassenheit auch

Produkte aus, die sie noch nicht kennen.» Am meisten zu tun gibt es zwischen 8 und 10 Uhr. Dann wird fürs Zmorge eingekauft. «Zopf und Gipfeli landen fast in jedem Körbli», erzählt Tina Mettler. Bei schönem Wetter locken gekühlte Getränke und natürlich Glacés. Wenn später am Nachmittag Pläne fürs Znacht geschmiedet werden, steht einer unangefochten im Mittelpunkt: der heimische Grill. Übrigens etwas, worauf sich Tina Mettler nach Ladenschluss selbst freut – und wofür sie in «ihrem» Volg alles findet.



3 FRAGEN AN:



Tina Mettler
Ladenleiterin Volg Immensee

Wer kauft bei Ihnen am Sonntag ein?

Wanderer, Velofahrer und Tagestouristen begrüßen wir am Sonntag häufiger als unter der Woche.

Beeinflusst das Wetter den Einkauf?

Ja, auf jeden Fall. Getränke, Glacé, Snacks und Grillprodukte verkaufen sich bei sonnigem Wetter extrem gut. Ausflügler kaufen bei uns für unterwegs ein, zum Beispiel für den Besuch in der Badi oder für ein Picknick am Zugersee.

Welches Produkt versetzt Sie selbst in Sonntagslaune?

Die Amaretti aus der Volg-Bäckerei Ennetbürgen. Damit versorge ich meine ganze Familie. Im Sommer geniesse ich auch gerne das hausgemachte Glacé unseres «Feins vom Dorf»-Lieferanten aus Arth.

SAISON FÜR ...

BIER

Ein Helles, ein Naturtrübes, ein Amber oder ein Panaché: Bier gibt es im Volg für jeden Bierdurst. Wenn sich dazu der Hunger gesellt, bringt es sommerliche Würze ins Cocktailglas, in Gerichte und Saucen.

MICHELADA

Für 4 Gläser à 3 dl: 500 g Tomaten in Stücke schneiden, pürieren und durch ein Sieb gießen. Mit 5 dl kaltem, hellem Bier und einigen Tropfen Tabasco mischen, salzen. Gläseränder mit wenig Zitronensaft befeuchten, in 4 EL gehackten Salzstängeli wenden. Micheladas in Gläser mit Eiswürfeln füllen und mit Zitronenscheiben garnieren. Michelada ist ein mexikanischer Bier-Cocktail.

FORELLENKNUSPERLI IM BIERTEIG

Für 4 Personen: Für den Bierteig 150 g Mehl mit 1,5 dl Amber-Bier und 2 Eigelben zu einer glatten Masse verrühren, mit wenig Salz würzen. 2 steif geschlagene Eiweisse unterheben. 4 Forellenfilets in je 4 Stücke schneiden, salzen, mehlen, durch den Bierteig ziehen. In einer Pfanne in 2 dl heissem Sonnenblumenöl beidseitig hellbraun und knusprig backen. Mit Zitronenschnitzen und Tartarsauce servieren.



KÄSE-BIER-DIP

Für 4 Personen zum Dippen: 1 dl naturtrübes Bier mit ½ gehacktem rotem Peperoncino und 1 TL Paprikapulver aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. 150 g Schmelzkäse-Scheiben, z. B. Gruyère, dazugeben, unter Rühren zu einer sämigen Käsesauce vermischen. Die lauwarmer Sauce passt zu Militärbiscuits oder Crackern.

BRATWURST IN BIERSAUCE

Für 4 Personen: 4 Kalbsbratwürste zusammen mit 2 in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln in einer Bratpfanne beidseitig anbraten. 1 EL Kümmel und 2 Zweige Rosmarin kurz mitbraten. 3 dl Amber-Bier dazugeben, um die Hälfte einköcheln lassen, 1 grossen EL Butter unter Rühren in die Sauce geben.

Lactosefrei kann so vielfältig sein!



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



BIO LACTOSEFREI Verträglicher und bekömmlicher Bio-Genuss mit den lactosefreien Produkten der Molkerei Biedermann.

FOLGE UNS AUF  

MOLKEREI-BIEDERMANN.CH

Da steckt Schweiz drin

«Quöllfrisch» ist nicht von ungefähr ein Kult-Bier: Die Familienbrauerei Locher ehrt damit das Traditionshandwerk. Klares Quellwasser und Bio-Gerste sorgen in der praktischen Dose zum Mitnehmen – auch im Rucksack – für beschwingte Leichtigkeit.

Reines Quellwasser

Sein höchster Berg ist der Säntis und er gehört zu den Appenzeller Alpen: der Alpstein. Hier sprudelt Wasser von ausgezeichneter Qualität aus dem Felsgestein – schlicht perfekt zum Bierbrauen. Und Grund genug, um dem «Quöllfrisch» seinen Namen zu geben.

Stetiges Engagement

Die Brauerei Locher ist eine urschweizerische Kleinbrauerei, die den Umweltschutz als oberste Priorität einstuft: Es gilt, die Schätze der Natur zu bewahren. So werden Brauprozesse sowie die Zusammenarbeit mit lokalen Bauernhöfen stets im Sinn der Nachhaltigkeit optimiert.



KRAFTVOLLE BRAUGERSTE

Mit der vollen Kraft der Bergsonne: Auf den Bio-Gerstenfeldern im Engadin oder in der Surselva gedeiht die Gerste für das «Quöllfrisch». Sie lässt in jedem Bier die Schweizer Sonne aufgehen – und sorgt für den unverkennbaren Geschmack der Locher-Biere.

ORIGINALE BRAUKUNST

Die Braurezepte für die «Quöllfrisch»-Biere wurden seit 1886 innerhalb der Familie überliefert: Die Bierbrauerei in fünfter Generation bleibt nach wie vor der traditionellen Braukunst treu. Für Abwechslung im Bierglas sorgen raffinierte Variationen.



BELIEBT UND INSPIRIEREND FRISCH

Im Volg ist neben dem «Quöllfrisch hell» regional auch eine Auswahl an Spezialitätenbieren der Appenzeller Brauerei Locher erhältlich. Die Läden der Ostschweiz führen zusätzlich die herbere Variante «Quöllfrisch naturtrüb» sowie die alkoholfreien Durstlöcher Sonnwendlig und Bschorle.



APPENZELLER BIER



Aus dem Garten ins Konfiglas

Im Bio-Garten von Bäuerin Andrea Hablützel wachsen die Früchte für die hausgemachte Konfitüre, die als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg Neftenbach erhältlich ist.

Im Westen von Winterthur liegt am Südhang des Irchel ein kleines Paradies. Sanft erstreckt sich ein Rebberg den Hügel hinunter, daneben rauschen Apfel-, Birn- und Aprikosenbäume im Wind. In der Luft zirpt und summt es. Alles blüht und gedeiht in Dättlikon, einem Dorf mit 800 Einwohnern im Kanton Zürich, das dank eines milden Klimas und langer Sonnenscheindauer perfekte Bedingungen für Wein, Obst und Beeren bietet.

Vollreife Früchte für vollen Geschmack
In ihrem grossen Fruchtegarten kontrolliert Andrea Hablützel sorgfältig die Johannis- und Himbeeren und pückt sich die schön-

ten Exemplare heraus. «Ich ernte hier jeden Tag nur diejenigen Früchte, die vollreif sind», erklärt sie. «So kommt der intensive Geschmack in meine Produkte.» Zurück im Haus wird die Ernte sofort tiefgekühlt, damit die Bäuerin das ganze Jahr über ihre Spezialitäten wie Konfitüren, Gelees und süss-sauer Eingemachtes herstellen kann.

Landwirte werden für den Haustraum
Das Einmachen kannte sie schon als kleines Mädchen. «Wir hatten einen grossen Garten und meine Mutter hat die Konfitüre immer selber gekocht.» Dass Andrea Hablützel aber eines Tages als Bäuerin arbeiten würde, war ein Wink des Schicksals. «Mein Mann

und ich träumten von einem Bauernhaus. Und als im Nachbardorf der Bungerethof zum Verkauf stand, haben wir uns sofort in den Ort verliebt», erinnert sie sich. «Aber mit dem Kauf im Jahr 2007 war auch das bäuerliche Bodenrecht verbunden. Wenn wir also das Haus wollten, mussten wir Landwirte werden.» So kündigte Andrea Hablützel ihre Stelle in einer Non-Profit-Organisation und besuchte die Bäuerinnenschule. Und ihr Mann Ralph wandelte sich vom IT-Spezialisten zu einem gewerbmässigen Obstbauern. Ein Entscheid, den die beiden nie bereut haben, auch wenn er sehr viel Arbeit bedeutet. «Wir haben 2,7 Hektar Land Nutzfläche mit 1000 Niederstamm-



FEINS VOM DORF



Ganz links: Andrea Hablützel ist stolz auf ihre hausgemachte Himbeer-Trübeli Konfitüre. Oben: Für die Konfitüre werden nur die reifsten Früchte verwendet, die täglich frisch geerntet werden. Die Himbeeren werden mit Schweizer Bio-Zucker schonend aufgekocht und schliesslich von Hand abgefüllt.

bäumen, einem Rebberg und einem grossen Beerengarten. Und weil wir permakulturelle Bio-Landwirtschaft betreiben, muss hier praktisch alles von Hand gemacht werden.»

Handarbeit, die begeistert

Von A bis Z handgemacht sind auch die Konfitüren von Andrea Hablützel. «Ich verarbeite immer nur zwei Kilogramm Früchte auf einmal, so kann ich die Qualität am besten kontrollieren», verrät sie. 1000 Gläser Konfitüre verlassen pro Jahr den Hof und haben im Volg Neftenbach im Nachbardorf als «Feins vom Dorf»-Spezialität viele Fans. Denn: Wer will schon nicht von den guten Früchten eines Paradieses kosten?



KONFITÜRE AUS DÄTTLIKON
Im Volg Neftenbach ist unter anderem die Himbeer-Trübeli Konfitüre als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER
Die Konfitüre 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!



JETZT ZUGREIFEN!



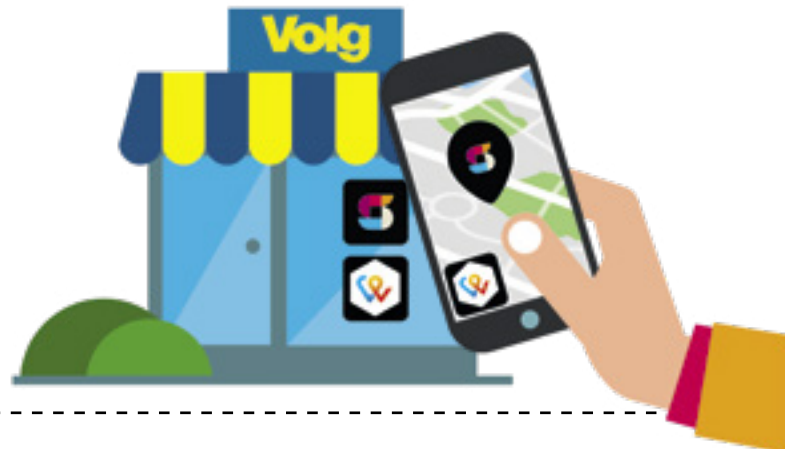
*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

BARGELDBEZUG MIT «TWINT»

Jetzt noch einfacher

Eine App, ein paar Klicks und schon gibt's «Cash» an der Volg-Kasse: Der Bargeldbezug im Volg wird noch praktischer. Durch die Integration von der bisher benötigten «Sonect»-App in «Twint+» reicht die «Twint»-App, um in allen Volg-Läden der Deutschschweiz und der Westschweiz mit dem Smartphone Bargeld zu beziehen.

Und so funktioniert's: «Twint»-App öffnen, darin «Twint+» auswählen und «Bargeld beziehen» anklicken. Den weiteren Schritten folgen und den automatisch generierten Barcode von den Mitarbeitenden an der Kasse scannen lassen. Schon erhält man den gewünschten Geldbetrag bar ausbezahlt. Wie am Geldautomaten wird dieser direkt vom gewählten Konto abgebucht. Der Bargeldbezug bis und mit 100 Franken kostet 1 Franken, Beträge über 100 Franken kosten 1.50 Franken.



JASS MIT HERZ

MITJASSEN FÜR MEHR KINDERLACHEN

Am «Jass mit Herz» ist eine herzensgute Sache Trumpf: Die Teilnahmegebühren dieses Volg Jass am Samstag, 3. September 2022, ab 13.30 Uhr gehen vollumfänglich an die Stiftung Theodora, die mit ihren Traumdoktoren Kindern im Spital Abwechslung und Freude schenkt. Helfen Sie mit, dieses wertvolle Angebot zu unterstützen! Das Turnier in ländlicher Umgebung auf dem Volg Erlebnishof in Baar ZG wird von volkstümlichen Alphornklängen umrahmt. Die Traumdoktoren der Stiftung Theodora sorgen für Verzauberung und als besonderer Programmpunkt erwartet Sie eine unterhaltsame Farm-Safari. Zum Turnierende wird ein feines Bauernmenü der Gastgeberfamilie Hotz serviert. Die drei Teilnehmenden mit der höchsten Punktzahl gewinnen attraktive Tagespreise und qualifizieren sich zudem fürs Finale am 29. Oktober 2022.

Anmeldung unter naturena.ch oder Tel. 058 433 54 09 (Mo bis Fr, 8-12 und 13-17 Uhr). Anmeldeschluss für den «Jass mit Herz» ist der 19. August 2022.



«FEINS VOM DORF»-TAG

Aus guter Nachbarschaft

Das Gute liegt so nah. Das gilt im Besonderen für das Label «Feins vom Dorf»! Die im Volg mit «Feins vom Dorf» gekennzeichneten Spezialitäten stammen nämlich ausnahmslos von Produzenten aus dem jeweiligen Dorf oder Nachbardorf.

Das Angebot ist von Volg zu Volg unterschiedlich: Früchte und Gemüse, Brote, Eier, Honig, Käse, Joghurts, Würste, Weine und vieles mehr! Die beste Gelegenheit, die Vielfalt zu entdecken, bietet sich am «Feins vom Dorf»-Tag, der am Samstag, 27. August 2022, in allen Volg-Läden stattfindet. Staunen Sie, welche lokalen Erzeugnisse es in Ihrem Volg gibt, und lernen Sie einige der Produzenten persönlich kennen. Am Wettbewerb können Sie zudem 1 von 5 3-Minuten-Gratisereinkäufen oder 1 von rund 600 gefüllten Volg-Einkaufstaschen im Wert von je 40 Franken gewinnen. Wir wünschen viel Glück und freuen uns auf Ihren Besuch!

Samstag, 27. August 2022, 9 bis 16 Uhr, in allen Volg-Läden.



Geniesser machen blau

ZWETSCHGENSORBET MIT SCHAUMWEIN

Ein süßer Traum mit
prickelndem Moment:
In dieser Variation kann
das blaue Steinobst
seine Aromapalette
hervorragend entfalten.
Rezept auf Seite 43

Ihre Vielfalt ist ungemein, ihre Saison leider viel zu kurz: Darum genießt man sie jetzt in vollen Zügen! Die Zwetschge veredelt mit ihrem Aroma so manches Fleischgericht und verleiht mit ihrer Säure auch süßen Kreationen das erfrischende Etwas.



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

POULET-ZWETSCHGEN-PÄCKLI

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

Klarsichtfolie

Küchenschnur

- 4 Pouletbrüste
- 180 g Speckwürfeli
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 50 g Weissbrot, klein gewürfelt
- 1 EL Rapsöl
- 100 g Zwetschgen, entsteint, klein gewürfelt
- 1 EL Peterli, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter

200 g Zwetschgen, entsteint, halbiert

0,5 dl Weisswein

1 dl Fleischbouillon

1 Zweig Rosmarin

1. Pouletbrüstchen horizontal aufschneiden, sodass die Enden noch zusammenhalten. Aufklappen, zwischen zwei Stück Frischhaltefolie legen. Die Pouletbrüste vorsichtig mit einem Wallholz flach klopfen.
2. Speck und Zwiebel 2–3 Minuten anbraten, in eine Schüssel geben, Zwetschgenwürfel und Peterli begeben, mit den Händen gut verkneten. Masse

gleichmässig in die Mitte der Pouletbrüstchen geben. Poulet zu Päckli formen, mit Küchenschnur zusammenbinden.

3. Päckli würzen, in der heissen Bratbutter rundum ca. 2–3 Minuten anbraten. Zwetschgenhälften 2–3 Minuten mitbraten. Wein, Bouillon und Rosmarin dazugeben, in eine ofenfeste Form füllen.

4. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten fertig garen.

ÖISE TIPP

Dazu passt Trockenreis oder ein Safranrisotto.



WHITE CHOCOLATE BISCUIT CAKE MIT ZWETSCHGEN-TOPPING

FÜR 8 Portionen

ZUBEREITEN ca. 1 Stunde

KÜHL STELLEN ca. 3 Stunden

1 Cakeform von 25 cm Länge

CRÈME

2,5 dl Vollrahm

1 Vanillestängel,
Mark ausgekratzt

300 g weisse Schokolade, zerbröckelt

100 g Militärbiscuits

TOPPING

8 Zwetschgen, halbiert, entsteint

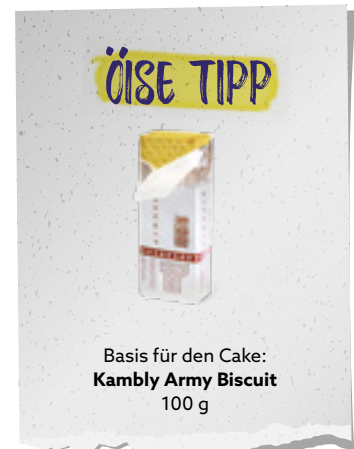
4 EL Zucker

30 g gehobelte Mandeln, geröstet

1. Rahm mit Vanillestängel und -mark aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, 5 Minuten ziehen lassen, Vanillestängel entfernen. Schokolade dazugeben, unter Rühren auflösen, auskühlen lassen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen, danach schaumig aufschlagen.
2. Cakeform mit Frischhaltefolie auslegen. Abwechslungsweise Crème und Biscuits in die Form schichten. Cake 3 Stunden kühl stellen.
3. Zwetschgen mit Zucker 5-8 Minuten köcheln lassen. In einer Schüssel auskühlen lassen.
4. Cake aus dem Kühlschrank nehmen, vorsichtig aus der Form nehmen, auf eine Platte stürzen. Mit Zwetschgenkompott und Mandelblättchen garnieren.

ÖISE TIPP

Statt Militärbiscuits Petit Beurre verwenden.



ZWETSCHGEN- SCHOKOLADEN-KUCHEN VOM BLECH

FÜR 12-16 Stück

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN 1 Stunde

Backpapier für das Blech

- 400 g Butter, weich
- 400 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Msp. Salz
- 6 Eier
- 2 Zitronen, heiss abgespült,
abgeriebene Schale
und ausgepresster Saft
- 450 g Weissmehl
- 100 g Maisstärke
- 1 EL Backpulver
- 70 g Militärschoggi oder dunkle
Schokolade, in Stücken
- 400 g Zwetschgen, halbiert, entsteint
- 2 EL Zucker
Puderzucker

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und 3-4 Minuten zu einer hellen Masse schlagen. Eier nacheinander dazurühren. Zitronenschale und -saft darunterrühren. Mehl, Maizena und Backpulver mischen. Portionenweise zur Masse sieben und unterrühren. Masse im vorbereiteten Backblech verteilen. Schoggistücke darauf verteilen und Zwetschgenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauflegen, etwas in den Teig drücken. Mit Zucker bestreuen.
2. Auf der 2.-untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 1 Stunde backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

ÖISE TIPP

Der Blechkuchen lässt sich mit anderen Steinfrüchten wie Pfirsichen, Kirschen oder Aprikosen zubereiten.

ÖISE TIPP



Toll im Dessert oder pur:
Armee-Schokolade
50 g



NATÜRLICH NUR MIT OBSTSAFT GESÜSST.

Gesüsst mit bestem
RAMSEIER Obstsaft

Von Natur aus wenig Kalorien

Keine künstlichen Zusätze



Neu
bei Volg*

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.


RAMSEIER

Die Kraft der Natur



KOTELETTS MIT ZWETSCHGEN-CHUTNEY

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
KÖCHELN LASSEN ca. 40 Minuten

CHUTNEY

500 g Zwetschgen, entsteint, halbiert
0,5 dl Condimento bianco
4 EL Zucker
2 Nelken
½ Zimtstange
½ EL Salz

KOTELETTS

2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
½ TL Salz
Wenig Pfeffer
4 Schweinskoteletts

1. Zwetschgen mit den restlichen Zutaten 30–40 Minuten köcheln. 30 Minuten ziehen lassen, Nelken und Zimtstange herausnehmen.
2. Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren. Die Koteletts beidseitig damit einreiben. Koteletts in einer Bratpfanne beidseitig je 2–3 Minuten braten, mit dem Zwetschgen-Chutney servieren.

ÖISI TIPPS

- Dazu passen Bratkartoffeln, Baked Potatoes oder Gemüse vom Grill.
- Das Chutney passt auch gut zu Käse oder Aufschnitt.



ZWETSCHGENSORBET MIT SCHAUMWEIN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
AUSKÜHLEN LASSEN ca. 30 Minuten
Glacémaschine

SORBET

700 g Zwetschgen, entsteint, in kleinen Stücken
100 g Zucker
2 Eiweiss
2 EL Zucker
80 g getrocknete entsteinte Pflaumen, klein gewürfelt

GARNITUR

2 dl Schaumwein, z. B. Volgaz
2 Zwetschgen, entsteint, in Schnitzen
Einige Pfefferminzblätter

1. Zwetschgen mit Zucker aufkochen, 10 Minuten köcheln, pürieren, Masse auskühlen lassen. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Flüssigkeit ziehen. Dörripflaumen unter die Masse heben. In der Glacémaschine gefrieren.
2. Sorbet in Gläsern mit breitem Kelch anrichten. Schaumwein dazugießen, mit Zwetschgen und Pfefferminze garnieren.

ÖISI TIPPS

- Alternative zur Glacémaschine: Masse in einem weiten Geschirr tiefkühlen, alle 30 Minuten mit einer Gabel rühren, sodass keine Eiskristalle entstehen.
- Eingefrorene Eigelbe für Gebäcke oder zum Bestreichen von Zopf verwenden.



ÖISE WII TIPPS

Volgaz Vin Mousseux demi-sec, Schweiz, 75 cl
 Mit seiner natürlichen Restsüsse und der erfrischenden Säure ist dieser Schweizer Schaumwein ideal zum Apéro. Im erfrischenden Dessert sorgt er ausserdem für eine edle, prickelnde Note.



MÖVENPICK®

Crafted with the Alpine Spirit



**ENTDECKE
COOKIE
DOUGH**



NEU

* in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

3-mal 1-malig

Liebhaber von klassischen American Cookies müssen am Biscuit-Regal im Volg unbedingt stehen bleiben: Die neuen Volg Classic Cookies Choco sind da!



1. Ein neuer Klassiker

Sweet American Way of Life – und das mit bester Schweizer Milchschoggi: Das sind die neuen Volg Classic Cookies Choco. Sie werden in der Schweiz nach original Chocolate-Chip-Rezept mit Fairtrade-Kakao hergestellt. Mit oder ohne das traditionelle Glas Milch dazu: Das knusprige Volg-Cookie versüsst den Tag!



2. Ein idealer Begleiter

Schokoladiger Genuss für unterwegs stellt an heissen Tagen eine kleine Herausforderung dar, will man nicht auch noch eine Kühltasche mitnehmen. Kein Problem, wenn man die Volg Classic Cookies einpackt. Deren im zarten Cookie-Teig eingebackene Schoggistückchen schmelzen auch bei Hitze nicht. Deshalb sind die Volg Classic Cookies Choco ideal für süsse Pausen beim Wandern, als Proviant für die Fahrt in die Ferien oder als Dessert beim Bräteln in der Natur.



3. Ein cooler Tipp

Biscuits und eiskalter Genuss als Coupe Cookie? Na klar, dieser Sommertraum lässt sich ganz einfach wunderbar kombinieren. Für 4 Personen: 400 g Vanille-Glacé etwas antauen lassen. 75 g Volg Classic Cookies Choco grob hacken, unter die Glacé mischen. Sofort mind. 1 Stunde – je nachdem auch portionenweise – tiefkühlen. Mit Schlagrahm, heisser Schoggisauce und nach Belieben Cookie-Stückchen oder einzelnen Cookies garniert servieren.



Einführungspreis gültig vom 25.7. bis 27.8.2022



VOLG CLASSIC COOKIES CHOCO
Der Guetzliteig ist ein Klassiker. Die Schokotupfen sind aus Schweizer Milchschoggi und Fairtrade-Kakao. Die Volg Classic Cookies Choco werden in der Schweiz hergestellt.

Volg Classic Cookies Choco, 200 g*
Einführungspreis Fr. 3.95



AKTION
20% RABATT
25.07.-31.07.2022

DEIN PERFEKTER GENUSSMOMENT FÜR DEN 1. AUGUST



AKTION
15% RABATT
25.07.-31.07.2022

Viennetta



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

VOLG ENERGY DRINK RASPBERRY
VOLG VITAMIN ACTIVE DRACHENFRUCHT

Pink Power

Zwei neue Erfrischungen für rosa Zeiten an heißen Sommertagen
und spritzige Momente voller Kraft und Exotik.



Beerenstarker Kick

Wer liebt sie nicht? Die beerige Süsse von Himbeeren! Der neue Volg Energy Drink Raspberry kombiniert den beliebten Himbeergeschmack mit einem ordentlichen Energieschub; perfekt für einen aktiven Sommertag.

Volg Energy Raspberry,
Dose 250 ml, Fr. 1.-



Exotik mit Mehrwert

Sie ist eine Exotin: Die Drachensfrucht enthält neben Vitaminen auch viele wertvolle Mineralstoffe. Wer ihren fruchtigen Geschmack entdecken möchte, holt sich am besten den neuen Volg Vitamin Active Drachensfrucht: denn dieses Aktiv-Getränk hat alles, was es für einen abwechslungsreichen, starken Tag braucht.
Volg Vitamin Active Drachensfrucht
50 cl, Fr. -.95

Volg
Vitamin Active
Drachensfrucht

VITAMIN B12
Niacin · Magnesium
Calcium · Pantothenäure
Bei Erkennen



ALLE TAGE WIEDER

Büroalltag, Freibadzeit oder Wanderausflug: Eine belebende Erfrischung ist im Sommer immer willkommen. Wenn einen diese noch mit Energie, Vitaminen und frischen Geschmácken verwöhnt, bleibt der Aufschwung meist nicht aus. So machen der Volg Energy Drink Raspberry und der Vitamin Active Drachensfrucht jeden Tag zum Feierlaunetage.



In guter Gesellschaft

Dank des neuen Himbeer-Energydrinks haben Beerenfans allen Grund zu feiern. Das neuste Powergetränk aus der Familie der Volg Energy Drinks bringt Abwechslung: «Energy» in der Dose gibt es im Volg bereits mit Mango-Geschmack und als Sugarfree-Variante.



Andreas Hebeisen weiss,
auf was es bei der Herstellung der
knusprigen Volg Familienpreis
Cornflakes ankommt.



«Unsere Cornflakes sind ein goldiger Genuss»

Die Volg Familienpreis Cornflakes sind ein Klassiker auf dem Zmorgetisch. Gemacht werden sie im Emmentaler Dorf Lützelflüh beim traditionsreichen Unternehmen Kentaur. Betriebsleiter Andreas Hebeisen verrät, was sie so schön knusprig macht und was beim Rohstoff Mais wichtig ist.

Herr Hebeisen, Sie sind seit 35 Jahren bei Kentaur tätig. Sind Ihnen Cornflakes schon einmal verleidet?

Nein, ganz und gar nicht. Sie sind eine Art «Genusskonstante» in meinem Leben (schmunzelt). Ich esse sie an jedem Wochentag zum Znüni mit Jogurt.

Was macht die Volg Familienpreis Cornflakes so besonders?

Durch die Zugabe von wenig Zucker bekommen sie eine schöne, goldene Farbe und eine schöne Bläschenbildung. Der Zucker gibt ihnen auch einen Geschmack, wie ich ihn besonders mag. Ausserdem verwenden wir nur Rohstoffe von bester Qualität.

Können Sie ein Beispiel geben?

Allem voran enthalten Cornflakes Corn, also Mais. Besonders ist, dass unsere Cornflakes aus dem ganzen Maiskorn gemacht werden und dadurch hochwertiger sind, als wenn man, was häufig vorkommt, in Form gepresstes Maismehl verwendet.

Sie haben erst kürzlich die Rezeptur der Volg Familienpreis Cornflakes angepasst. Warum?

Wir gehen mit der Zeit und damit mit den heutigen Ernährungsgewohnheiten. Entsprechend wurde der Salzgehalt reduziert.

Warum sind Cornflakes so knusprig und wie lagert man sie zu Hause am besten, damit sie auch knusprig bleiben?

Durch die Röstung im Ofen wird den Cornflakes die Feuchtigkeit entzogen. Das führt zu dieser einzigartigen knusprigen Konsistenz. Eine luftdichte Lagerung ist anschliessend das A und O. Entweder man verschliesst den Beutel mit einer Klammer oder man füllt sie in eine gut verschliessbare Dose um.

Welche Produktionsschritte sind neben der Röstung für die Herstellung der Volg Familienpreis Cornflakes nötig?

Zuerst das Kochen und Walzen, dann folgt das Rösten, danach geht es schon ans Abfüllen. Bis zum Abpacken dauert der Produktionsprozess ungefähr sechs Stunden. Das löst oft Erstaunen aus: So viele Arbeitsschritte und trotzdem ist das Produkt preiswert.

Haben sich Cornflakes in den 35 Jahren Ihrer Tätigkeit verändert?

Kaum. Wir halten seit Jahrzehnten am gleichen, bewährten Rohstofflieferanten fest. Der Geschmack wird bekanntlich durch die Rezeptur bestimmt und diese hat Tradition.

Wie viel Emmental steckt in den Volg Familienpreis Cornflakes?

Das Klima in der Schweiz eignet sich leider nicht, um den Mais, den wir benötigen, hier anzupflanzen zu können. Deshalb beziehen wir ihn aus Italien. Aber die Macher der Cornflakes – alle unsere guten, erfahrenen und treuen Mitarbeitenden – kommen aus dem Emmental. Ohne sie und ihr grosses Fachwissen geht nichts. Umgekehrt sind wir auch ein wichtiger Arbeitgeber im Emmental.

Was schätzen Sie am Volg?

Am Wochenenden bin ich im Berner Oberland oft in einem Volg-Laden anzutreffen. Als Erstes gehe ich natürlich jeweils zu den Cornflakes und schaue, ob sie auch schön präsentiert werden (lacht). Grundsätzlich schätze ich an Volg, dass man auf einer kleinen Ladenfläche alles findet, was man im Alltag braucht – und das in guter Qualität.



CORNFLAKES AUS LÜTZELFLÜH BE

1846 legte Familie Bichsel in Lützelflüh mit ihrem Kleinbetrieb den Grundstein für eine einzigartige Schweizer Erfolgsgeschichte. Damals wurden Dinkel, Hafer und Weizen zu einfachen Lebensmitteln verarbeitet. Jahrzehnte später ist aus dem Familienbetrieb das Unternehmen Kentaur mit rund 100 Mitarbeitenden geworden – vielen bekannt für Haferflocken, seit 1954 auch für Cornflakes. In Lützelflüh werden pro Jahr rund 40 000 Packungen Volg Familienpreis Cornflakes produziert. Betriebsleiter Andreas Hebeisen ist verheiratet und Vater von zwei Söhnen.



ÜBER 75%

des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit zu der 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 Sicherung von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.

**S. PELLEGRINO**

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



Ein Rioja Reserva wie aus dem Bilderbuch

«Vielschichtige Aromen in Nase
und Gaumen von reifen Beeren
wunderbar vermählt mit den
Röstnoten des Holzfassausbaus,
weich und füllig im Gaumen
mit lang anhaltendem Abgang.»

Ein Klassewein zu einem
unschlagbaren Preis.



URSA MAIOR

RIOJA DOCA RESERVA

Probieren Sie jetzt!

MEIN GLAS, DEIN GLAS

**Verwechslungsgefahr
ausgeschlossen! Denn mit diesen
herzigen Zötteli bekommt
jeder Party-Gast sein personalisiertes
Glas - und behält es auch
im Laufe des Sommerfestes.**



So geht's: Aus festem Karton eine ca. 4 cm breite Wickelschablone schneiden. Bunten Fäden aus waschbarer Faser wie beispielsweise Baumwolle nehmen und je nach Dicke ca. 50-100-mal straff um den Karton wickeln. Anschliessend die Fäden auf einer Seite mit einem scharfen Messer oder einer spitzen Schere aufschneiden. Die andere Seite mit dem gleichen Fäden zusammenbinden und mehrfach umwickeln. Am gewickelten Ende gekaufte oder aus Basteldraht geformte Ringe einfädeln. Die Zötteli können in lauwarmen Wasser gewaschen werden. Im nassen Zustand in die Länge ziehen und bei Bedarf in Form bügeln.

BRAUKUNST ENTDECKEN.

JETZT ZUGREIFEN!



* Nur regional erhältlich.
Verantwortungsvoll genießen



Feinstes
Rahmglace –
natürlich aus der
Schweiz.



*in kleineren
Verkaufsstellen
evtl. nicht erhältlich.

Markus Gabathuler kümmert sich in den Sommermonaten mit seinem Team um die Alp Schanerberg.

NATURENA

ALPSOMMER FITNESS FÜR KÜHE UND RINDER

Die Beweidung der Alpwiesen macht die Tiere widerstandsfähiger und unterstützt gleichzeitig die Pflege der Berglandschaft. Seit 2008 ist NATURENA-Bauer Markus Gabathuler Alpchef und produziert mit seinem Team auf der Alp Schanerberg Käse und Butter.

Die Alp Schanerberg im Kanton St. Gallen ist seit dem 18. Jahrhundert, als viele kleine Maiensässe zusammengelegt wurden, im Besitz einer Geschlechterkorporation. Zu dieser äusserst seltenen Form des Eigentumsverhältnisses gehören die Urgeschlechter Oberschans, namentlich die Familien Gabathuler, Flater, Sulser, Lippuner, Hanselmann und Dürr. «Der Alpbetrieb ist eine interessante Abwechslung zu meinen sonstigen Aufgaben», meint Markus Gabathuler. Nach dem Alpaufzug Mitte Mai weiden rund 75 Kühe und 1 Stier von 23 Bauern bis Ende August auf rund 90 Hektaren Weideflächen voller würziger Kräuter und Gräser. Diese botanische Vielfalt verleiht der Milch ein kräftiges Aroma, und so bekommt der Alpkäse seinen ganz eigenen, typischen Geschmack.

Qualität und Erfahrung für guten Geschmack
Zweimal täglich werden die Kühe auf der Alp gemolken und über den Sommer gegen 80 000 Liter Milch zu 8000 Kilogramm oder 2000 Laib Käse und 800 Kilogramm Butter verarbeitet. Für die gute Qualität und den einzigartigen Charakter der Produkte sorgt Stefanie Müller mit ihrer Erfahrung. Die junge Sennin ist den vierten Sommer auf der

Alp Schanerberg, zusammen mit dem Hirten Johann Peters, der die Kühe versorgt und melkt sowie die Weiden einzäunt, und dem Zusenn Markus Langenegger, der den beiden bei den täglichen Arbeiten zur Hand geht. «Das dreiköpfige Alpteam ist super eingespielt, ein wichtiger Punkt, da es während des strengen Alpsommers an sieben Tagen in der Woche während zwölf Stunden zusammenarbeiten und funktionieren muss», erzählt Markus Gabathuler, dessen Aufgaben nebst dem Einstellen der Mitarbeitenden auch die Koordination der Arbeiten und Reparaturen umfassen. Wenn im August das Vieh wieder ins Tal hinuntergeführt wird, ist das in Oberschan ein Festtag, den Dorfbewohner, Bauern, Alppersonal und Helfer zusammen feiern. Am Molkentag oder «Chästeilet», drei bis vier Tage nach dem Alpabgang, wird dann der produzierte Käse anteilig an die Bauern, deren Kühe auf der Alp waren, verteilt.



Der Alpkäse von der Alp Schanerberg ist im Hofladen, unter buelsteinhof.ch oder im Volg Oberschan erhältlich.



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



VERSUCH DEIN GLÜCK
MIT EINER **Coke**®
GEWINNE
FESTIVALTICKETS
UND WEITERE PREISE



FESTIVALTICKETS



GUTSCHEINE FÜR
STREAMINGDIENSTE



MUSIK-GADGETS

Alle Infos und Teilnahmebedingungen in der Coke App.
Kein Kaufzwang, Gratis-Code unter 0848 80 80 00.
© 2022 The Coca-Cola Company.



**SNACK Was
GUTES**

MINI BABYBEL
IN 35%-AKTION «9 FÜR 6» AB 16.08.2022
SOLANGE VORRAT REICHT

NEUE KURSE IM SEPTEMBER

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

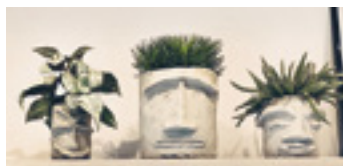


Kurse ausgebucht
Weitere Kurse im Fricktal auf naturena.ch

FRICKTAL AG
16. oder 17. September

Malen nach Bob Ross: Herbstwald

WAS Malen wie ein Meister – in den Ölmalkursen von Stefanie Altenburger ist das auch wirklich möglich. Nach einer Grundierung der Bilder arbeitet sich die Gruppe gemeinsam von Sujet zu Sujet, bis schlussendlich alle einen herbstlichen Blätterwald auf die Leinwand gezaubert haben. Die Technik ist so einfach anzuwenden, dass auch ungeübten Malern ein ausdrucksstarkes Gemälde gelingt. **WANN** Kurs 1: Fr, 16.9.22, 9–17 h, Kurs 2: Sa, 17.9.22, 9–17 h **WO** Volg Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Stefanie Altenburger, Bauma, www.kunstmalerie-altenburger.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 260.– p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Gemälde (60 × 45 cm) im Wert von Fr. 100.–.



SEEBACHTAL TG
17. September (2 Halbtageskurse)

Originelle Betongesichter als Pflanzentöpfe

WAS Aus alten Blechdosen werden lustige Pflanzentöpfe und Sie können sich dabei so richtig kreativ ausleben. Die Dosen werden mit Knetbeton überzogen, womit Sie dann die Gesichter formen. Nach dem Trocknen können Sie die Töpfe zu Hause mit Pflanzen oder Gräsern füllen und Sie werden staunen, wie die Betonköpfe lebendig werden und einen starken Ausdruck erhalten. **WANN** Kurs 1: Sa, 17.9.22, 9.30–13 h*, Kurs 2: Sa, 17.9.22, 13.30–17 h* **WO** Volg Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof 1, Hüttwilen **LEITUNG** Miriam Horvath, Ellikon an der Thur, www.atelier-horvath.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 7 J. **PREIS** Fr. 135.– p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für fünf Pflanzentöpfe.



SEELAND BE
23. oder 24. September

Charakterkopf aus Ton

WAS Mit einfachen Handaufbautechniken formen Sie nach Anleitung der Kursleiterin einen grossen Kopf (20–25 cm) oder zwei bis drei kleinere Köpfe (bis 15 cm) aus Ton. Die Kursleiterin enthüllt das Geheimnis, wie ein modelliertes Gesicht lebendig und ausdrucksstark wirkt. Auf Wunsch können Sie Ihre Werke mit Keramikfarben bemalen. **WANN** Kurs 1: Fr, 23.9.22, 9–17 h, Kurs 2: Sa, 24.9.22, 9–17 h **WO** Volg Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpberg 130, Schüpfen **LEITUNG** Doris Althaus, Solothurn, www.d-keramik.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 185.– p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr/e Werkstück/e im Wert von Fr. 35.–.



ZUGERLAND ZG
23. oder 24. September

Weinkunde: Von der Traube bis ins Glas

WAS NATURENA-Bauer, Winzer und Sommelier Philipp Hotz erklärt Ihnen, was wichtig ist beim Rebbaubau, wie die Weinproduktion erfolgt und wie Weine genossen werden. Ein Besuch des Rebbergs, ein kleiner Praxisdurchlauf hinsichtlich Weinkelterung und mehrere Weindegustationen über den Tag bereichern den Kurs. Nebst vielen Erfahrungen nehmen Sie Unterlagen zur Weinproduktion, ein Aromarad für die Bestimmung von Weinen und eine Flasche Muscaris (0,5 l) mit nach Hause. **WANN** Kurs 1: Fr, 23.9.22, 9–16.30 h, Kurs 2: Sa, 24.9.22, 9–16.30 h **WO** Volg Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Philipp Hotz, Baar, www.hofmaercht.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 18 J. **PREIS** Fr. 125.– p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material im Wert von Fr. 65.–.



WERDENBERG SG
2. oder 3. September

Eule aus Lindenholz schnitzen

WAS Aus einem Lindenholzrugel schnitzen Sie eine ausdrucksstarke Eule mit ihren typischen charakteristischen Zügen. Bildhauer und Kursleiter Paul Widmer zeigt Ihnen die wichtigsten Schnitztechniken und begleitet Sie beim Herausarbeiten des Eulenkopfes. Als Federkleid der ca. 30 cm grossen, modernen Holzskulptur dient die Holzrinde, die Sie mit dem Schnitzmesser gekonnt in Form bringen. **WANN** Kurs 1: Fr, 2.9.22, 9–16 h, Kurs 2: Sa, 3.9.22, 9–16 h **WO** Volg Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Paul Widmer, Uetliburg, www.bildhauer-widmer.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 180.– p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Eule im Wert von Fr. 50.–.

Infos und Anmeldung

www.naturena.ch

oder Tel. 058 433 54 09

Mo bis Fr, 8–12 h und 13–17 h

Anmeldeschluss 15.8.2022

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

Abmeldungen bis zum offiziellen Anmeldeschluss des Kurses/Workshops sind ohne Kostenfolge, bei verspäteten Abmeldungen werden 50 % und bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung 100 % des Kurspreises in Rechnung gestellt.

Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN

Von Natur aus kreativ

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

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

ENERGY-BALLS

Franziska Ulmann hat ein Rezept für kleine, feine Energie-Booster, die sie durch ihren aktiven Alltag begleiten. Die Energy-Balls sind einfach in der Zubereitung und eignen sich auch als Mitbringsel oder Verpflegung auf der nächsten Wanderung.

ENERGY-BALLS

FÜR ca. 30 Stück

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

- 120 g Hartweizengriess oder Hirse
- 350 ml Milch oder Kokosmilch
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sultaninen
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 2 EL flüssiger Honig
- 6 EL Kokosraspel

1. Griess oder Hirse mit Milch aufkochen. Salz und Sultaninen begeben, auf kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln und anschliessend auskühlen lassen.
2. Haselnüsse in einer Pfanne rösten, mit Zimt, Honig und Griess mischen. Anschliessend mit feuchten Händen zu kleinen Kugeln formen.
3. Kugeln vorsichtig in Kokosraspeln wälzen und geniessen.

Tipp: Die Energy-Balls können mit Vanille, Kakaopulver oder Zitronenschalen verfeinert werden. Statt Sultaninen passen auch getrocknete Datteln oder Aprikosen. Im luftdichten Gefäss halten sich die Bällchen bis zu einer Woche im Kühlschrank.



FRANZISKA ULMANN,
RORSCHACH SG

Das Motto von Franziska Ulmann lautet: Rein ins Raus. Sie liebt den Sommer am See und nennt die Natur ihren Kraftort. Ihre Spaziergänge verbindet die Hobbyköchin gerne mit einem Einkauf im Volg Staad. «Dort schätze ich die Öffnungszeiten sowie die Möglichkeit, dass ich meine Postgeschäfte erledigen kann.» Kulinarische Begleiter auf ihren Ausflügen sind die Energy-Balls, die sie gern mit Hirse zubereitet. «Sie sind ein toller Energielieferant – egal ob am Morgen, Nachmittag oder Abend.» Ihr Tipp: «Unbedingt in der Zubereitung variieren! Gewürze oder auch Trockenfrüchte bringen Abwechslung.»

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



Neuen Schwung für Körper und Geist



Volg Traubenzucker – Sofortenergie mit natürlich-fruchtigem Geschmack
Hergestellt in der Schweiz durch Domaco Dr. med. Aufdermaur AG | www.volg.ch

frisch und
fründlich 

Und wo ist dein Raclette- Stübli?

Sag's uns und
gewinne 1 Woche
Camper-Ferien,
Grills und weitere
coole Gadgets



raclette-suisse.ch

Aktion

Raclettekäse für
dein 1.-August
Raclette-Stübli

18%
günstiger

Aktionsdauer vom
26.07. bis 01.08.2022



GEWINNEN MIT MALBUNER

FÜRSTLICHE FAMILIENZEIT IN LIECHTENSTEIN: AB NACH MALBUN



1.
PREIS

Im 4-Sterne-Familienhotel Gorfion im idyllischen Malbun im Fürstentum Liechtenstein geniessen Familien eine sommerliche Auszeit fernab von Trubel und Stress. Das Familienparadies bietet einiges: Das Aktivprogramm zaubert rote Backen und leuchtende Kinderaugen, während eine Wasserlandschaft Schwerelosigkeit verspricht – alles im Herzen der Alpen.

Über 60 Jahre «Mal besser»

Das Familienunternehmen Malbuner entwickelte sich seit 1958 zu einer der beliebtesten Charcuterie-Marken. 2021 gewann Malbuner denn auch eine Auszeichnung vom Schweizer Fleisch-Fachverband: Gold für die Qualität von

Malbuner-Produkten. Ein Familienrezept und Schweizer Schweinefleisch: Mit seiner herzhaften Kruste passt der saftige Hinterschinken perfekt zu einem Picknick in heimatlicher Berglandschaft. Der Malbuner Krustenschinken schmeckt nämlich wunderbar urchig. Er hat seinen Namen nicht von ungefähr – seine Machart ist ausschlaggebend. Wer im «Chuchichäschtli» dieses «Öise Lade» schmökert, erfährt mehr über die Herstellung dieses Traditionsschinkens.



WETTBEWERBS- FRAGE

Warum heisst der Malbuner Schinken «Malbuner Krustenschinken»?

- A Er wird geräuchert.
- B Er wird im Bratofen gebraten.
- C Er hat eine Brotkruste.

PREISE

- 1. Preis im Wert von Fr. 2500.-**
4 Übernachtungen im Familienhotel Gorfion in Malbun für 2 Erwachsene / 2 Kinder in der Sommersaison 2022 oder 2023. An-/Heimreise mit der SBB inklusive.
- 2.-3. Preis im Wert von je Fr. 650.-**
Malbuner Stuba-Party im Malbun, inkl. Malbuner Fleischplatten/Getränken für 8 Personen.
- 4. Preis im Wert von je Fr. 250.-**
Gutschein für die Malbuner Stube im Familienhotel Gorfion.
- 5.-7. Preis im Wert von je Fr. 100.-**
1 Bergbahntageskarte Malbun mit Malbuner Spezialitäten in der Malbuner Stuba.
- 8.-40. Preis im Wert von je Fr. 60.-**
Geschenkgutschein Malbuner Onlineshop

MITMACHEN & 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, «Malbuner», Postfach 344, 8401 Winterthur
- Online:** www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 25. Juli bis 25. August 2022.

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



YOU GOT THE POWER 100% PFLANZEN POWER



Warum tiefgekühlt?

Tiefgekühlte Lebensmittel brauchen keine Konservierungsstoffe und sind genauso nahrhaft wie frische. Heute beträgt die durchschnittliche Essenszeit ca. 30 Minuten¹. Die Hälfte der Zeit, die in den 1980er Jahren aufgewendet wurde. Zudem reduzieren Tiefkühlprodukte den Foodwaste um 30%. Das alleine ist unser Ansporn, täglich das Beste für unsere Produkte zu geben.

¹Quelle: www.nomadfoods.com



*sind in kleinen Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

FINDUS Switzerland findus_ch www.findus.ch

RED BULL VODKA



WHITE BULL VODKA



GREEN BULL VODKA



BULL

WWW.BULLVODKA.CH

Verantwortungsvoll konsumieren.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

würziger Weichkäse	Wunschbild	Monatsname	Initialen e. frz. Filmdolchs der 60er	trainieren, proben		Rufname von Onassis †		Meerriesse der nord. Sage	Restaurantbesitzer		Unterkunft	
									Moschus		Triathlon-sportler	
präsent, beteiligt				8		Wasserschutz-wall		frz. Weichkäse				
Backzutat			dt. Autor † 1942 (Stefan)		Männername				3			
Spasmacher im Zirkus		Nadelbaum d. Mittelmeers						Strauch mit Nüssen		Binde-wort		
			1	früher als erwartet		kleine, lichte Wälder						
Metzgerei-produkt	gegerbte Tierhaut	ausserordentlich		peinl. Verlegenheit		4				dünnes Metall- od. Plastikblatt		Anfängerin
							Baby-nahrung: Mutter...	begeisteter Anhänger				
dicht zusammen				Merkzettel Mz.		grosse subtrop. Beeren-frucht						
ital. Tonbez. für das C			beweglich					Bundesamt für Kommunikation			Plunder, Krepel	
in den Boden ableiten					Schneidewerkzeug		Velo (engl.)				6	
			Erinnerungs-täu-schung		schweiz. Fussballer (Fabian)							Sieger, Erster
mittellos	gefährl. Tier	messerartige Stoss-waffe					5	Blechblas-instrumente		dt. Vorsilbe: weg		
arg, schlimm			2		Wild-pflege		schweiz. Weichkäse					
jmd., der nichts v. Tieren isst		histor. Wurfspieß		rings, allseitig		10				Halbton über C	Hochschule (Kw.)	
							frz. Artikel	Filmschnitt (engl.)				
schweiz. Eisenbahner-verband	9			Gelliermittel				7				
Möbelstück mit Deckel					sächl. Fürwort			Anrede und Titel in England				

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 10.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

IHR GEWINN

Gewinnen Sie einen von zwölf Cremio® Milchaufschäumern von Melitta im Wert von je Fr. 100.-!

Milchschaum. Wer mag ihn nicht? Egal ob kalt oder warm: Auf Knopfdruck bereitet der Cremio® Milchaufschäumer einen traumhaften Milchschaum zu – für alle erdenklichen Kaffeespezialitäten. Und: Cremio® zaubert nicht nur wahren Gaumenschmaus, sondern überzeugt auch im Design in hochwertigem Edelstahl. Weitere Informationen auf 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 25. Juli bis 25. August 2022.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Die Mitarbeitenden von Melitta und der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt.

WIE SAGT MAN WO?

Schau!



VORSCHAU «ÖISE LADE» SEPTEMBER



Echte Aufschneider
Aufschnitt wie Bündnerfleisch, Salami oder Schinken verleiht Gerichten das gewisse Etwas.



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

Entdecken Sie die verführerische Vielfalt von Sheba®:



FÜR IHREN LIEBLING NUR DAS BESTE.



40%

Jetzt
probieren!

weniger zucker



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.