

MÄRZ 2024

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

KAFFEEKÜCHE

Die aromatische Bohne
überrascht als Kochzutat

VOLG WISSEN

Nord, Ost, Süd, West: wo
Volg an die Grenzen geht



EINER FÜR ALLES

Knusprig, luftig und frühlingfrisch: mit Teig stimmt die Basis

Volg
frisch und fründlich



So genießt die Schweiz.
Seit 1869.

AKTION
25%
05. – 10.03.2024



INHALT



10

Ösi Chuchi
Pide, Pizza, Tarte und Kuchen:
Teig als knusprige Basis



36

Ösi Chuchi
Dessert, Hauptgang oder Vorspeise:
alles mit Kaffee gekocht



48

Feins vom Dorf
Veronika und Norbert Senn-Egli
und eine Toggenburger Tradition



34

Typisch Schweiz Typisch Volg
Wo herzige Osterhasen wie
«Flora» für Volg gemacht werden

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser
«Die Welt ist ein Dorf.» Das stellt man immer wieder fest, wenn man in Gesprächen mit guten Bekannten auf Gemeinsamkeiten stösst. Für Volg gilt die Redewendung seit jeher in umgekehrter Reihenfolge: «Das Dorf ist unsere Welt.» Hier sind wir daheim. Hier sind wir da, wenn man etwas für den täglichen Bedarf braucht. Und hier sind Sie zu Hause, unsere geschätzten Kundinnen und Kunden. Die neue Volg-Kampagne «Hier sind wir» stellt die tiefe Verbundenheit zum Dorf und dem Dorfleben in den Mittelpunkt. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 33. Aus der Schweiz stammen übrigens auch viele Weine im Volg. Rund die Hälfte des Umsatzes erzielen wir mit einheimischem Wein. Ein einzigartig hoher Wert, auf den wir stolz sind, so wie wir auf das Weinschaffen der Winzer hierzulande stolz sein dürfen. Lesen Sie mehr dazu in «Ösi Umwält» auf Seite 28. Inspirationen für Gerichte, zu denen ein edler Tropfen hervorragend passt, finden Sie in dieser Ausgabe. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Ausprobieren der Rezepte.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 10 **ÖSI CHUCHI**
Teig in seiner Bestform
- 20 **SAISON FÜR ...**
Konfitüre
- 23 **ÖSI MARKE**
Volg Tiefkühlfrüchte
- 25 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 27 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 28 **ÖSI UMWÄLT**
Überdurchschnittlich viel
Schweiz im Weinregal
- 30 **ÖISE FAVORIT**
Schweizer Weinperlen von
Rutishauser-Divino
- 33 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 34 **TYPISCH SCHWEIZ**
TYPISCH VOLG
Osterhasen von Chocolat
Bernrain aus Kreuzlingen TG
- 36 **ÖSI CHUCHI**
Kaffeeküche
- 43 **NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren
- 47 **VOLG WISSEN**
Läden in allen
Himmelsrichtungen
- 48 **FEINS VOM DORF**
Wacholder-Latwerge aus
Kirchberg SG
- 51 **ÖISE FAVORIT**
Appenzeller Quöllfrisch Hell
- 53 **NATURENA**
Mutterkuhhaltung auf dem
Volg Erlebnishof Erlenhof
- 55 **NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im April
- 56 **LESERREZEPT**
Wochenend-Schnitten
- 59 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Kägi
- 61 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 62 **ÖSI MUNDART**
Woher kommt eigentlich?
«Bütscha la ritscha!»
Vorschau
Impressum

CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜNEN DUUME

Vom Samen zur Schote

Soll es im Sommer kulinarisch heiss werden, heisst es in den noch kälteren Tagen: «Ansäen!». Für selbst gezogene Chilis braucht es eine Anzuchtschale mit Deckel, Erde, Samen und eine Sprühflasche. Zunächst werden die Chilisaamen 24 Stunden in Wasser eingeweicht, damit sie besser keimen. Die Schale wird mit gesiebter Anzuchterde gefüllt, diese gut angedrückt, die Samen darauf verteilt, mit maximal 1 Zentimeter Erde bedeckt, leicht angedrückt und mit Hilfe einer Sprühflasche befeuchtet. Nun den Deckel aufsetzen und die Schale an einem hellen und warmen Standort platzieren. Jetzt gilt es, die Erde immer schön feucht zu halten, am besten besprüht man sie mehrmals pro Tag mit Wasser. Nach etwa zwei Wochen zeigen sich die ersten Keimlinge. Umgetopft und ins Freie sollten die zarten Pflänzchen aber frühestens nach den Eisheiligen Mitte Mai.

ZITAT

«Übermässiges
Lob ist
wie zehn
Stück
Zucker im
Kaffee,
niemand
kann das
schlucken.»

Abraham Lincoln

DIE ZAHL

27%

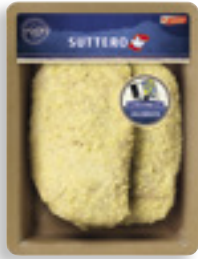
der in der Schweiz angebauten Rebsorten sind Pinot Noir, auch bekannt als Blauburgunder. Mit 25% steht der Chasselas an zweiter Stelle.

MILCH

RÜBIS & STÜBIS



Übrig gebliebene Milch eignet sich für Smoothies, Suppen, Milchreis oder Crèmen. Auf volg.ch/rezepte finden sich weitere Ideen, etwa der Milch Kuchen «Tres Leches» oder das «In Milch Geschmortes vom Schwein». Und wenn die Zeit knapp ist, friert man sie in Eiswürfelbehälter ein und nutzt sie später für Eiskaffee.



MONATSHITS IM MÄRZ

Bündner Cordonbleu und Pouletbrust Bärlauch

Zartes Schweinsnierstück, gefüllt mit Bündnerfleisch und aromatischem Käse, umhüllt mit einer knusprigen Panade ... wer bei dieser Beschreibung schon Hunger kriegt, hat Glück. Denn das fixfertige Cordonbleu Graubünden muss nur noch angebraten werden und steht im Nu auf dem Tisch. Auch die Pouletbrust mit Bärlauchmarinade benötigt lediglich eine heiße Pfanne oder einen Grill. Beide Spezialitäten sind aus Schweizer Fleisch.



MUNTERMACHER UND MEHR

Kaffee

Dass Kaffee munter macht, ist altbekannt und somit im wahrsten Sinn des Wortes kalter Kaffee. Die deutlich heissere Neuigkeit ist, dass der Wachmacher aus der roten Kaffeekirsche gewonnen wird und die Kaffeebohne somit der Samen einer Steinfrucht ist. «News» gibt es auch beim Kaffee im Volg: der Volg Lungo Crema in Bio-Qualität ist röstfrisch in der Alu-Kapsel gelandet und ins Sortiment im Dorfladen eingezogen (siehe Seite 45). Wie alle Kaffees der Volg-Eigenmarke trägt er ein Nachhaltigkeits-Label. Und den Braunen zum Staunen gibt's in den Kochideen mit Kaffee ab Seite 36.



SO GEHT'S AUF!

Keine frische Hefe zu Hause, spontan Lust zu backen, aber noch ein Päckchen Trockenhefe im Vorrat? Gewusst wie, geht es so auf: 1 Pack Trockenhefe entspricht etwa ½ Würfel Frischhefe. Oder anders gesagt: Verlangt ein Rezept nach einem ganzen Würfel Hefe, kann dieser durch zwei Pack Trockenhefe ersetzt werden. Grundsätzlich gilt, je weniger Hefe verwendet wird, desto länger muss (oder darf) der Teig aufgehen.

GUT ZU WISSEN

Blätterteig

Der Liebling für Süßes und Herzhaftes enthält weder Backpulver noch Hefe und geht dennoch luftig auf. Das klappt, weil Blätterteig aus vielen Schichten besteht. Bei seiner Herstellung wird eine Masse aus Mehl, Wasser und Salz ausgewallt, dünn mit Pflanzenfett oder Butter bestrichen, der Teig zusammengefaltet, erneut bestrichen und gefaltet. Dieses sogenannte Tourieren wird mehrfach wiederholt. Beim Backen verdampft das Wasser, kann aber wegen der Fettschichten nicht entweichen. Stattdessen entsteht der lockere, blättrige Teig, der auch in den Rezepten ab Seite 10 eine knusprige Rolle spielt.





www.eisberg.ch

Frühlingserwachen für Ihren
Gaumen – Geniessen Sie
frische Vielfalt mit unseren
köstlichen Salatkreationen



CHUCHICHÄSCHTLI



«Siehst du
im März
gelbe Blumen
im Freien,
magst du
getrost
deinen Samen
streuen.»

Bauernregel im März

TRICK 77

Wenn die Senf- oder Mayonnaisetube ihre letzten Reste partout nicht hergeben will, steht uns das Wallholz als zuverlässiger Helfer zur Seite. Die Tube flach auf den Tisch legen und mit dem Wallholz mehrfach in Richtung der Öffnung rollen, bis die Saucenreste leicht herauszudrücken sind.



WETTBEWERB AUF SEITE 59

Ein Stück Schweizer Schoggi-Glück für die Welt

Das Kägi fret wird seit 66 Jahren nach traditionellem Rezept mit hausgemachter Milchschokolade hergestellt. Seither ist es bei Gross und Klein bekannt als süsse Zwischenverpflegung für unterwegs oder als kleiner Genuss zur Tasse Kaffee. Und das über die Schweiz hinaus: Kägi-Fans finden die Produkte etwa in Shanghai, in Dubai oder in den USA. Das Schweizer Schoggi-Glück soll schliesslich für alle verfügbar sein. Nicht nur das Schweizerkreuz auf den Verpackungen verweist auf die eidgenössische Herkunft der feinen Schokoladenwaffeln. Zu sehen ist auch das Wahrzeichen der Region Toggenburg: die sieben Churfürsten. Vom Toggenburg aus erobert «Kägi» die Welt und macht sie mit Schweizer Qualität ein bisschen glücklicher. In diesem naturbelassenen Paradies produziert die Kägi-Manufaktur seit über 80 Jahren knusprige Biscuit- und Waffelspezialitäten.



FRISCH & KNACKIG

Macht auch roh froh

Der Champignon ist der Champion unter den Pilzen: Gibt's Pilze, fällt die Wahl meist auf ihn. Einmalig ist, wie wunderbar wandelbar die Nummer eins unter den Pilzen genossen werden kann: traditionell im Zürcher Geschnetzelten, typisch im Pastetli, italienisch im Risotto oder sommerlich vom Grill mit einer cremigen Füllung. Weniger häufig und geläufig ist sein Rohverzehr. Dabei sind Zucht-Champignons im Gegensatz zu fast allen anderen Pilzen ungekocht essbar. Dafür sollten die Pilze gut gesäubert und später – der Verdauung zuliebe – nur in kleiner Menge verzehrt werden. Beispielsweise als Vorspeise im Champignon-Carpaccio mit Kaffee-Vanille-Vinaigrette auf Seite 38.



GENIESS DEINE LIEBLINGSPIZZA UND TRINK EIN ERFRISCHENDES

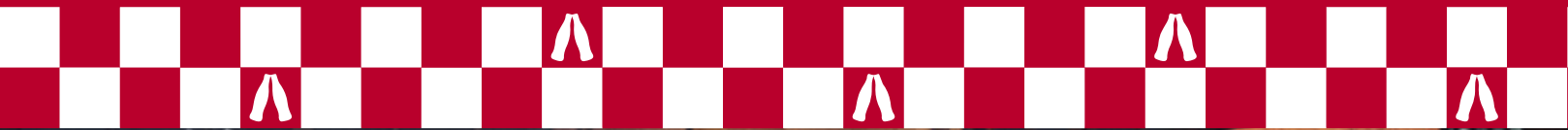


Ein Rezept für Magie



SICHERE DIR DEINE CHANCE AUF TOLLE PREISE

Teilnahmezeitraum vom 15.01.2024 bis 31.03.2024 – Aktionshinweis auf den Etiketten von Coca-Cola ORIGINAL TASTE und Coca-Cola ZERO ZUCKER 500 ml- und 1,5 l-PET-Flaschen (je nach Verfügbarkeit an den Verkaufsstellen). Alle Infos und Teilnahmebedingungen in der Coke App. Kein Kaufzwang. Gratis-Code unter 0848 80 80 00. © 2024 The Coca-Cola Company.



CHUCHICHÄSCHTLI



FASTENZEIT

Noch bis am 28. März dauert die Fastenzeit. Anstatt auf bestimmte Speisen zu verzichten, bieten sich auch ganz andere Fastenarten an: Handyfreie Abende, für eine bestimmte Zeit alle Social-Media-Accounts vom Smartphone löschen, zwei Wochen nicht jammern oder statt dem Auto das Velo benutzen.

WEINTIPP

DER PIZZA-PARTNER

STELLA LUNARE NERO D'AVOLA SICILIA DOC, ITALIEN, 2021

Dreht sich wie in «Öisi Chuchi» ab Seite 10 alles um Teig, liegt der Gedanke zu einer knusprig gebackenen Pizza nah. So vielfältig, wie eine solche belegt werden kann, so facettenreich ist das Bouquet des Stella Lunare Nero d'Avola Sicilia DOC. Der süditalienische Rotwein ist denn auch ein Traumpartner zum italienischen Teiggericht. Reife schwarze Beeren, würzige Noten von Pfeffer, Vanille und Zimt sorgen für ein Feuerwerk an Aromen im granatroten Tropfen. Weiche Tannine, ein voller Körper und eine schöne Harmonie begeistern am Gaumen. Kein Wunder, führt die Schweizer Weinautorin Chandra Kurt ihn im «Weinseller 2024» als eines ihrer fünf persönlichen Highlights aus dem Volg-Sortiment auf. Der für sie «perfekt vinifizierte» Wein erhält nebst der «Weinseller Medaille d'Or» einen Stern für sein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Es gibt Pizza oder einen anderen italienischen Hit wie Lasagne, Pasta oder Risotto? Dann spielt er die erste Geige im Weinglas!

75 cl, 17,5 Punkte*, Fr. 13.90
* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Anzeige



Echt Rosé Schaumwein,
voll Lifestyle -
ganz ohne Alkohol

by **RIMUSS**
rimuss.ch

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

**VANILLEBIRNEN MIT
GEWÜRZCRÈME IM TEIG**

Die in Apfelsaft, Ahornsirup und Vanille
pochierten Birnen auf Blätterteig sind
ein Zauber fürs Auge, aber alles andere
als Hexerei. Rezept auf Seite 19



TEIG IN SEINER BESTFORM



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

FRÜHLINGSTARTE

Hurra, der Frühling ist da! Und mit ihm dieser reichlich belegte Blätterteig mit knackigen Zutaten. Rezept auf Seite 19

Er hat eine grosse Fangemeinde und ist gerne in aller Munde. Teig begeistert auf unzählige Arten. Sei es herzhaft und frühlingfrisch, süss und fruchtig, selbst zubereitet oder «selbst gekauft» - aber immer: überraschend!



PIZZA BIANCA MIT KARTOFFELN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
BACKEN ca. 25 Minuten

2 runde Pizzateige

BELAG

1,8 dl Crème fraîche
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

2 Knoblauchzehen,
 in feinen Scheiben

300–400 g festkochende
Kartoffeln, geschält,
 fein gehobelt

1 EL Sonnenblumen-
oder Rapsöl

60 g Baumnüsse,
 grob gehackt

100 g Gorgonzola,
 zerzupft

½ Bund Peterli, gezupft

1. Pizzateige entrollen, mitsamt Backpapier auf die Backbleche legen.

2. Crème fraîche würzen, Teige damit bestreichen. Knoblauch darauf verteilen. Kartoffeln in Öl wenden, auf die Crème fraîche legen.

3. Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft, idealerweise mit zusätzlicher Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit Nüsse und Gorgonzola darauf verteilen und die Einschubhöhe der Bleche tauschen, fertigbacken. Mit Peterli garnieren.

ÖISI TIPPS

- Statt 2 runde Teige 1 eckigen Pizzateig verwenden. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.
- Einen gemischten Salat dazu servieren.



FLAMMKUCHEN SCHWEIZER ART

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
BACKEN ca. 12 Minuten

2 Flammkuchenteige
Mehl zum Auswallen

BELAG

160 g Gala Käse

½ EL Senf

1 Apfel, entkernt,
 in feinen Schnitzen

2 Zwiebeln,
 in feinen Ringen

160 g Bratspeck,
 sehr fein geschnitten

40 g Haselnüsse, gehackt,
 nach Belieben

2 EL Schnittlauch,
 geschnitten
Pfeffer

1. Teige entrollen, auf wenig Mehl etwas dünner auswallen. Mit den Backpapieren auf 2 Backbleche ziehen.

2. Gala Käse mit Senf glatt rühren. Teige damit bestreichen. Äpfel, Zwiebeln, Speck und Nüsse darauf verteilen.

3. Im auf 230 °C (Heissluft/Umluft, idealerweise mit zusätzlicher Unterhitze) vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit Einschubhöhe der Bleche tauschen.

4. Flammkuchen mit Schnittlauch bestreuen, würzen und sofort servieren.

ÖISE TIPP

Nach dem Backen mit je ½–1 EL Honig beträufeln.





HACKFLEISCH-PIDE
 Die türkischen Fladenbrot-Schiffchen begeistern mit ihrer orientalischn-rassigen Würze. Rezept auf Seite 19



20%

VOM 04.03. – 11.03. 2024

AUF AUSGEWÄHLTE
KNORR BOUILLONS



15%

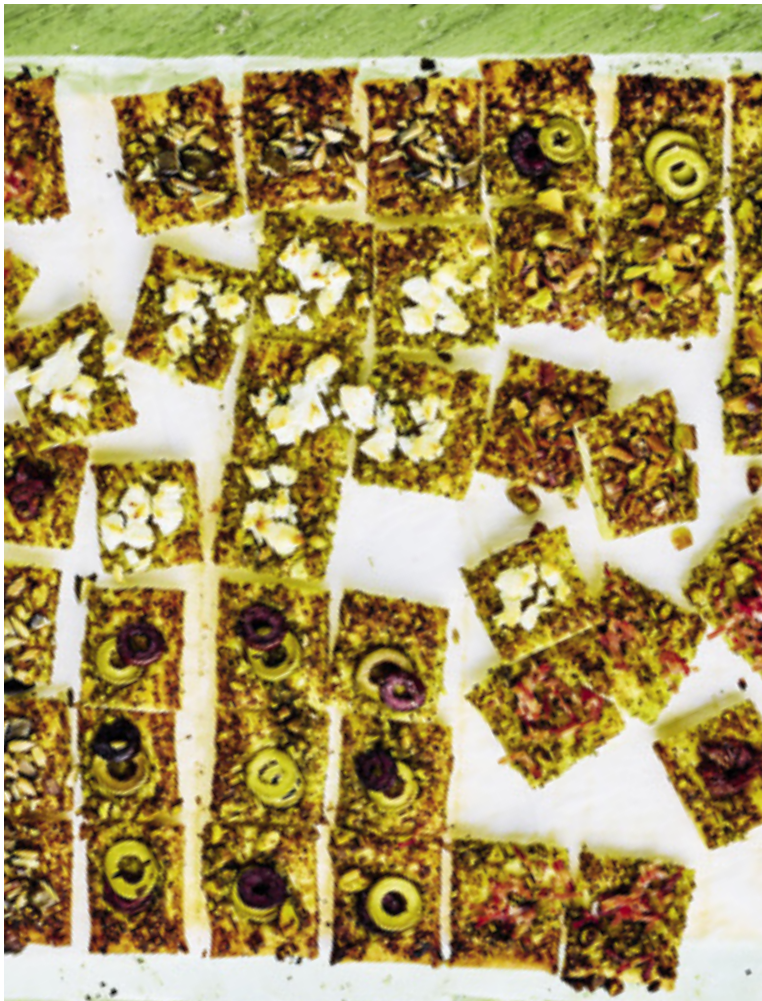
VOM 04.03. – 11.03. 2024

AUF AUSGEWÄHLTE KNORR
QUICK SOUPS IM DUO*



**JETZT IN
AKTION.**

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



APÉRO-ECKEN MIT BÄRLAUCHPESTO

FÜR ca. 60 Stück
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten
BACKEN ca. 15 Minuten

100 g grüne und schwarze Oliven, in Ringen
4-6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen, aufgerollt
80 g Bratspeck, sehr fein geschnitten

1 eckiger Blätterteig

PESTO

50 g Bärlauchblätter, grob geschnitten
Ca. 75 g geröstete, gesalzene Pistazien, herausgelöst, ergibt ca. 30 g
30 g Reibkäse, z. B. Grana Padano
½ Zitrone, heiss abgespült, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft
0,5 dl Rapsöl
¼ TL Salz, Pfeffer

BELAG (nach Belieben)

Je 2 EL Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne, evtl. grob gehackt
75 g geröstete, gesalzene Pistazien, herausgelöst, gehackt
60 g Feta, zerbröckelt

1. Teig mitsamt Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.
2. Bärlauch und Pistazien sehr fein hacken oder im Cutter mahlen. Übrige Zutaten unterrühren. Auf dem Teig verteilen. In Quadrate von ca. 4 × 4 cm schneiden, Teigstücke dabei zusammenlassen. Nach Wunsch bestreuen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen. Warm oder ausgekühlt servieren.

ÖISE TIPP

Pesto statt mit Bärlauch mit derselben Menge Basilikum oder Peterli zubereiten. Oder fertiges Pesto Genovese verwenden.

HIMBEER-MARMORCRÈME AUF KNUSPERBODEN

FÜR 8-12 Portionen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
BACKEN ca. 20 Minuten
1 Pieform oder Backblech von ca. 28 cm Ø
Backpapier zum Blindbacken
Backerbsen oder Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 runder Kuchenteig
80 g weisse Schokolade, fein gehackt
300 g Tiefkühl-Himbeeren (1), aufgetaut
1 EL Zucker (1)
250 g Mascarpone
3 EL Zucker (2)
1 Pk. Vanillezucker
3 dl Halbrahm, 20 Minuten tiefgekühlt
150-200 g Tiefkühl-Himbeeren (2), angetaut
50 g geröstete, gesalzene Pistazien, geschält, gehackt

1. Teig mitsamt Backpapier auf dem Blech auslegen, mit einer Gabel regelmässig einstechen. Ein zweites Backpapier zerknittern, wieder glatt streichen und auf den Teig legen, mit Backerbsen/Hülsenfrüchten belegen.
2. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten blind backen. Füllmaterial entfernen, ca. 8 Minuten fertig backen, herausnehmen. Schokolade auf den noch heissen Teig geben, verstreichen. Knusperboden vollständig auskühlen lassen.
3. Himbeeren (1) mit Zucker (1) und 2 EL Wasser pürieren, durch ein Sieb streichen.
4. Mascarpone mit Zucker (2) und Vanillezucker glatt rühren. Halbrahm steif schlagen, unterziehen. Himbeerpüree marmorartig darunterheben, auf dem Teig verteilen. Himbeeren (2) und Pistazien daraufstreuen, sofort servieren.





FÜR BESSERES.

Alles im grünen Bereich.

Entdecken Sie unsere Pasta in Bio-Qualität!



! Jetzt probieren! !

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



UPSIDE-DOWN-APFELKUCHEN

FÜR ca. 12 Stücke
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten
QUELLEN LASSEN ca. 30 Minuten
BACKEN ca. 55 Minuten
 1 Springform von 24 cm Ø
 Backpapier für den Formenboden

Butter für die Form

60 g Sultaninen
0,75 dl brauner Rum

BELAG

6 EL Rohzucker
5-6 kleinere säuerliche Äpfel, z. B. Kanzi, geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt
2 EL Butter

RÜHRTEIG

2 Eier
160 g Rohzucker
160 g Butter, flüssig, leicht abgekühlt
150 g nature Jogurt
1 Zitrone, heiss abgespült, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
250 g Mehl
1 ½ TL Backpulver

Rohzucker zum Bestreuen oder Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben

1. Sultaninen mit Rum erhitzen, 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen. Backpapier zerknittern und wieder glatt streichen. Eine Rondelle von ca. 28 cm Ø ausschneiden. Springform ausbuttern, mit der Backpapierrondelle belegen.

Dieses soll rundum ca. 2,5 cm am Rand hochgezogen sein.
 2. 3 EL Rohzucker auf einen Teller geben, Schnittflächen der Äpfel kurz hineindrücken, sodass der Zucker haften bleibt. Eine weite Pfanne erhitzen, Apfelhälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen, 5-6 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze haselnussbraun caramolisieren. Äpfel mit der Schnittfläche nach unten dicht nebeneinander in die Form legen. Butter und restliche 3 EL Rohzucker in die Pfanne geben, schmelzen. Über die Äpfel geben. Ein Blech auf der untersten Rille des Ofens einschieben, Ofen auf 180 °C vorheizen.
 3. Rührteig: Eier und Rohzucker mit dem Mixer 3-4 Minuten zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Butter mit Jogurt mischen, unter die Ei-Masse ziehen. Zitronenschale und -saft sowie eingelegte Sultaninen mit Flüssigkeit beifügen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, zu einem glatten Teig verrühren. Über die Äpfel verteilen. Form einige Male leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit allfällige Luftblasen entweichen können.
 4. Auf der untersten Rille des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 55 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen 10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, Formenrand vorsichtig lösen, Kuchen auskühlen lassen. Kuchen auf eine Platte stürzen, nach Belieben mit etwas Rohzucker bestreuen oder mit Puderzucker bestäuben.

ÖISE TIPP
 Mit Schlagrahm servieren.

SCHOKOLADENTARTE

FÜR 8-12 Stücke
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 6 Stunden
BACKEN ca. 30 Minuten
 1 Tarteform oder 1 Backblech von 24 cm Ø
 Backpapiere für den Formenboden und zum Blindbacken
 Backerbsen oder Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Butter für den Formenrand

BELAG

7 dl Vollrahm
400 g dunkle Schokolade, 64-70% Kakaoanteil, zerbröckelt
2 EL Puderzucker

MÜRBETEIG

175 g Weissmehl
2 EL Kakaopulver
1 Msp. Salz
50 g Zucker
125 g Butter, kalt, in Stücken
1 Ei, verquirlt

80 g geröstete und gesalzene Erdnüsse, gehackt

1. Rahm erhitzen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Puderzucker zugeben, schmelzen und glatt rühren, abkühlen lassen. Zugedeckt 5-6 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

2. Mehl, Kakao, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter dazugeben und krümelig verreiben. Eine Mulde formen, Ei hineingeben. Rasch zu einem losen Teig zusammenfügen. In der vorbereiteten Form verteilen. Mit feuchten Händen andrücken, dabei den Teig am Rand 2,5-3 cm hochziehen, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.
 3. Ein zweites Backpapier zerknittern, wieder glatt streichen und auf den Teig legen, mit Backerbsen belegen. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Füllmaterial entfernen, 10 Minuten fertig backen, herausnehmen, vollständig auskühlen lassen. ⅓ der Erdnüsse darauf verteilen.
 4. Schokoladenrahm mit den Schwingbesen des Mixers aufschlagen. Auf dem vorbereiteten Mürbeteigboden verteilen. Mit restlichen Erdnüssen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

ÖISI TIPPS

- Die Tarte ist im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.
- Für eine flachere Tarte mit einem verhältnismässig höheren Mürbeteiganteil nur die Hälfte des Belags zubereiten.



Frohe Ostern

5.95

**HASE
FLORIAN**
200 g



4.95

**KINDER
HUHN**
138 g



4.40

**VOLG
OSTERHASEN-
GUETZLI**
320 g



7.90

**LINDT
GOLDHASE
FLOWER**
in 2 Farben
erhältlich
200 g



3.75

**HASE
FLORA**
250 g



5.95

**KIRSCH
EILI**
140 g



6.50

**HASE
KILIAN**
500 g



10.50

EILI
Milch
500 g



3.50

**HASE
LUCA**
180 g



9.50

**LINDT MINI
GOLDHASEN**
120 g



9.90

**LINDT
LINDOR-EILI**
Milch
450 g



11.50

**HASE
ROBIN**
mit Mandel-
splitter
455 g





VANILLEBIRNEN MIT GEWÜRZCRÈME IM TEIG

FÜR 4 Stück
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
BACKEN ca. 22 Minuten
 Je 1 Ausstecher von ca. 9,5 cm und 7 cm Ø
 Backpapier für das Blech

- 1 rechteckiger Blätterteig
- 1 Ei, verquirlt

BIRNEN

- 5 dl Apfelsaft
- 0,5 dl Ahornsirup
- 1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und Schote
- 6 Birnen, geschält, ganz

CRÈME

- 100 g Caramel-Biscuits, z. B. Lotus Biscoff
- Ca. 3 EL Milch
- 40 g Butter, weich
- ½ EL Rohrzucker
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 1 Pr. Salz

Puderzucker zum Bestäuben

1. Teig 1-mal zusammenklappen und nur so gross auswallen, dass 8 Rondellen von ca. 9,5 cm Ø ausgestochen werden können. Die Hälfte davon auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit Ei bestreichen. Bei den restlichen Teigondellen einen inneren Kreis von 7 cm Ø durchstechen, Teigringe und -kreise zusammen auf die mit Ei bestrichenen Rondellen legen, 15 Minuten kühl stellen. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 20–22 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
2. Apfelsaft, Ahornsirup, Vanillemark und -schote aufkochen. Birnen dazugeben, zugedeckt unter mehrmaligem Wenden, je nach Reifegrad, 15–25 Minuten garen. Birnen herausnehmen, zugedeckt auskühlen lassen. Sud langsam sirupartig einköcheln, Vanilleschote entfernen.
3. Caramel-Biscuits im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerdrücken. Restliche Zutaten dazurühren.
4. Deckel der «Pastetli» heraustrennen. Crème in die «Pastetli» füllen, je 1 Birne daraufsetzen. Wenig Sirup darüberträufeln, mit Puderzucker bestäuben. Restlichen Sirup dazu servieren.



FRÜHLINGSTARTE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
BACKEN ca. 15 Minuten

- 1 rechteckiger Blätterteig
- 1 Ei, verquirlt
- 3 EL Kürbiskerne, gehackt
- 60 g Reibkäse, z. B. Grana Padano

BELAG

- 1,8 dl Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ¼ Kopfsalat, in Streifen
- ½ Bund Radiesli
- 1 Handvoll Rucola
- 100 g Rohschinken
- 4 Eier, 7–8 Minuten wachweich gekocht, halbiert
- 2 EL Aceto Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1. Blätterteig entrollen, mit dem Backpapier auf das Blech legen. Mit Ei bestreichen. Ringsum einen 2 cm breiten Rand ein-, aber nicht durchschneiden. Teigboden regelmässig mit einer Gabel einstechen, mit Reibkäse bestreuen. Kürbiskerne auf dem Teigrand verteilen.
2. Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen.
3. Crème fraîche mit Knoblauch verrühren, auf dem Teigboden verstreichen. Salat, Radiesli, Rucola, Rohschinken und Eier darauf verteilen. Mit Essig und Öl beträufeln, würzen und sofort servieren.



ÖISE WII TIPP

Petite Arvine AOC Valais, 75 cl, Schweiz
 Die schöne Aromatik von Aprikosen, Bananen und exotischen Früchten dieses vollmundigen Wallisers sucht ihresgleichen. Er begleitet die Frühlingstorte ebenso stilvoll, wie er einen Apéro gekonnt eröffnet.



HACKFLEISCH-PIDE

FÜR 4 Personen / 8 Stück
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 2 Stunden
BACKEN ca. 20 Minuten
 Backpapier für die Bleche

TEIG

- 500 g Halbweissmehl
- ¼ TL Salz
- 1 TL Zucker
- ¼ Würfel frische Hefe, zerbröckelt
- 2,25 dl Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 90 g nature Jogurt

BELAG

- 500 g Rindshackfleisch
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 EL Olivenöl
- ½–1 TL Kümmel
- 1 TL scharfer Paprika
- ½ Bund Peterli, gehackt
- ½ TL Salz
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Pfeffer
- 1 Ei, verquirlt
- Peterli, gezupft

1. Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe mit Wasser verrühren, mit Öl und Jogurt in die Mulde geben. 8–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1½–2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Hackfleisch mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
3. Teig zu 8 Kugeln formen. Jede Kugel auf wenig Mehl zu einem Oval von ca. 22 cm Länge auswallen. Auf die vorbereiteten Bleche legen. Fleischmasse mittig auf den Teigen verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Diesen auf beiden Längsseiten über die Füllung legen, Teigenden verdrehen, sodass Schiffchen entstehen. Teigränder mit Ei bestreichen.
4. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, mit Peterli garnieren.

ÖISE TIPP

Sauren Halbrahm und Sambal Oelek dazu servieren.

SAISON FÜR ...

Konfitüre

Sie ist einfach unverzichtbar für einen guten Start in den Tag. Damit alle süssen «Zmörgeler» auf ihre Kosten kommen, gibt es die Volg Konfitüren in fünf Sorten. Und die machen sich gut auf Zopf und Brot sowie als Omelettenfüllung oder gar im Dessert.



Fruchtiges im Glas
Zwei Lieblinge aus der bunten Palette der Volg Konfitüren mit fünf Sorten.
Volg Himbeer-Konfitüre, 430 g
Volg Aprikosen-Konfitüre, 430 g

Der feine Unterschied

Konfitüre, Gelee oder Marmelade ist nicht ein und dasselbe, auch wenn der Umgang mit der Bezeichnung manchmal ziemlich salopp ist. Der Unterschied liegt hauptsächlich in der Fruchtart und der Zubereitung: Marmelade wird ausschliesslich aus Zitrusfrüchten hergestellt, Konfitüre beinhaltet alle anderen Früchte, während die Basis für Gelee Fruchtsaft ist.

EIN SCHWEIZER STREICH

Die Konfitüren der Volg Marke Schwarze Kirschen, Himbeere, Erdbeere, Vierfrucht und Aprikosen werden in der Innerschweiz eingekocht und abgefüllt. Die Sorte Aprikosen enthält zudem ausschliesslich Schweizer Früchte, vorausgesetzt es sind, je nach Ernteertrag, genügend einheimische Aprikosen verfügbar. Dazu finden sich im Volg weitere Sorten für jeden Geschmack. Wie wäre es heute zum Beispiel mit Bitterorange?

Konfi kann viel

Gibt die Jahreszeit noch nicht so viel her, eignen sich Konfitüren als Ersatz für frische Früchte. Zum Süssen von Naturejogurts und Müesli sind sie ein praktischer Klassiker. Doch sie können noch mehr: Verdünnt man sie mit etwas Wasser oder Saft, lassen sich damit schnelle Saucen für Glace oder Crèmen herstellen. Mit Mineralwasser aufgegossen, werden sie zum Getränk und 1 EL davon in der Salatsauce bringt fruchtige Abwechslung. Kirschenkonfitüre passt zudem gut in Fleischsaucen, zu Hart- oder Weichkäse.



Konfitüren-Schichtdessert mit Himbeer-Skyr

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 45 Minuten
4 Gläser von je 2,5 dl Inhalt

- 150 g Konfitüre**,
z. B. Vierfrucht oder
Himbeer
- ½ Zitrone**,
ausgepresster Saft
- 150 g Himbeer-Skyr**
- 1 Vanilleschote**,
ausgeschabtes Mark
- 1 dl Vollrahm**,
flaumig geschlagen
- 100 g Willisauer Ringli**,
zerbröselt,
4 EL für die Garnitur
beiseitegelegt

1. Konfitüre mit Zitronensaft verrühren, beiseitestellen.
2. Skyr und Vanillemark gut mischen, Vollrahm unterheben.
3. Die Hälfte der zerbröselten Willisauer Ringli, Konfitüre und Crème schichtweise auf die Gläser verteilen, Vorgang wiederholen.
4. Mit beiseitegelegten Willisauer Ringli und Konfitüre garnieren, 45 Minuten kühl stellen.



Wohn- Qualität



DAKOTA

diga möbel
mit
**20% Volg-
Rabatt**

20%

Für Kundinnen und Kunden von

*frisch und
fründlich* **Volg**

Volg-Rabatt inkl. MwSt. auf das gesamte diga-Sortiment,
ausgenommen Gartenmöbel/Spezialkollektionen und reduzierte
Check Out-Artikel. **Gratis Lieferung und Montage**

Gültig bis: 30.09.2024

Online-Rabattcode: VOL-135975

Das Schweizer Familienunternehmen finden Sie auch in Ihrer Nähe.

8953 Dietikon ZH
8600 Dübendorf ZH
6032 Emmen LU
«NEUERÖFFNET»

8854 Galgenen SZ
1763 Granges-Paccot FR
4614 Hägendorf SO

3421 Lyssach BE
4133 Pratteln BL
9532 Rickenbach bei Wil TG

☎ 055 450 55 55 | diga.ch 🅕 **Gratis Parkplätze**



I d'diga muesch higa.

VOLG TIEFKÜHLFRÜCHTE

Fertig frostig!

Fertig mit Warten auf die Beerenzeit im Sommer und Hallo zu Beerenstarkem aus dem Tiefkühler! Fach auf, Beeren raus – und zwar genau in der Menge, die man gerade braucht für einen Smoothie, ein Müesli oder Dessert.

Restlos glücklich

Tiefkühlfrüchte lassen sich genau in der Menge portionieren, wie man sie gerade braucht. Selbst wenn es nur vier Beeren für die Dekoration eines Desserts sind.

Foodwaste lässt sich mit ihnen also prima vermeiden. Das gilt besonders für Beeren, die meist rasch verderben können und frisch möglichst rasch genossen werden müssen. Da die Beeren und Früchte der Volg-Marke frisch gefroren werden, sind sie ebenso reich an Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen – teils enthalten sie sogar mehr davon.



Leichtgewichte

Beeren haben das, was man sich von einem Lebensmittel wünscht: Sie schmecken super, schlagen aber kalorienmässig kaum zu Buche, sodass man beherzt zugreifen kann. Vielseitig sind sie obendrein, für einen schnellen Smoothie, ein Frappé, einen Kuchen, ein Müesli oder ein Dessert wie die Himbeer-Marmorcrème mit Knusperboden auf Seite 15. Einfach eine Wähe zaubert man mit den halbierten Volg Zwetschgen in Bio-Qualität, die nur noch auf den Teig gelegt werden können.



ROSA LIEBLING

Die zarte Himbeere liegt bei Kindern wie Erwachsenen hoch im Kurs. Umso besser, wenn man diese immer griffbereit im Tiefkühlvorrat hat. Wie die übrigen Tiefkühl-Beeren sind sie innert Kürze aufgetaut. Sollte man frühmorgens einmal etwas knapp dran sein:

Eine Handvoll Beeren in ein verschliessbares Gefäss geben, Joghurt und Müesliflocken dazumischen und ab damit zur Arbeit. Vor Ort ist ein ausgewogenes Zmorge genussbereit.

WILD AUF DIE BLAUEN

Wilde Heidelbeeren sind kleiner und intensiver im Geschmack als ihre Namensvettern aus Kulturen. Durch ihr höheres Schalen-Fruchtfleisch-Verhältnis enthalten sie weniger Wasser und mehr antioxidantienreiche Pigmente, was ihr Fruchtfleisch blau macht, während kultivierte Beeren ein helles Fruchtfleisch aufweisen. Auch der Ballaststoffgehalt ist bei den wilden Blauen höher.

Süsse Schätze ohne Zucker

Beeren und Früchte für den Vorrat. Ein bunter Mix steckt in der Volg Beerenmischung mit Himbeeren, Waldbrombeeren, wilden Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. **Volg Himbeeren, Volg Beerenmischung*, Volg Heidelbeeren wild*, je 300 g, und Volg Bio Zwetschgen halbiert*, 500 g.**





«So schmeckt der Frühling!»



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

suttero.ch

SUTTERO
Eine Marke der Ernst Sutter AG



Käse & Wein

APPENZELLERIN® ELEGANT SCHWEIZER HARTKÄSE

Psssst!

Das jüngste Mitglied in der Familie der Appenzeller Käse ist etwas lieblicher als das würzige Original, punktet aber genau mit dieser charmanten Weiblichkeit. Es wird aus naturbelassener Rohmilch von Ostschweizer Kühen hergestellt und darf bis zu fünf Monate im Keller sein Aroma festigen. Wie immer ist die Rezeptur der Kräutersulz geheim, aber verraten wird, dass er mit seiner drei- bis fünfmonatigen Reifezeit besonders gut auf die kalte Platte und somit zum perfekten Apéro-Wein G Cuvée de Blancs Prestige passt.

G CUVÉE DE BLANCS PRESTIGE SCHWEIZ, 75 CL

G Cuvée de Blancs
Prestige, Schweiz, 75 cl

-21% **10.95**
statt 13.90

Appenzellerin®
Elegant
Portion 200 g
statt Fr. 4.95

Fr. 3.95

WEIN
DES
MONATS

KÄSE
DES
MONATS



So fein wie
in deiner Pizzeria.



JETZT PROFITIEREN!

WEIN
DES
MONATS**+** G Cuvée de Blancs Prestige
Schweiz, 2021, 75 cl, 17 Punkte*Chasselas, Chardonnay, Riesling-Silvaner ☉ helles Goldgelb
☞ Apfel, Zitrus, Pfirsich, harmonisch ☽ 8-10 °C ☒ Aperitif**-21%** 10.95
statt 13.90**+** G Cuvée Prestige
Schweiz, 2022, 75 cl, 17,25 Punkte*Pinot Noir, Dornfelder, Cabernet Dorsa ☉ Rubinrot ☞ schöne Kirsch-
aromatik, geschmeidig ☽ 14-16 °C ☒ Grilladen, Bündner Spezialitäten**-20%** 11.90
statt 14.90**+** Petite Arvine AOC Valais
Schweiz, 2022, 75 cl, 17,25 Punkte*Petite Arvine ☉ Hellgelb ☞ lebendig, Aromen von
Zitrusfrüchten ☽ 8-10 °C ☒ Aperitif, Fisch, Käse**-20%** 15.90
statt 19.90**Nero d'Avola Sicilia DOC Allegro**
Italien, 2022, 75 cl, 16,5 Punkte*Nero d'Avola ☉ dichtes Rubinrot ☞ helle Kirsche,
Brombeere, elegante Tannine ☽ 18 °C ☒ Pasta, Pizza, Braten**-20%** 7.95
statt 9.95**Zeni Amarone della Valpolicella DOCG**
Italien, 2019, 75 cl, 17,5 Punkte*Corvina, Rondinella, Molinara ☉ intensives Rubinrot ☞ weicher
Auftakt, gehaltvoller Körper ☽ 17-19 °C ☒ italienische Küche**23.50**
statt 28.50**Animus Vinho Verde DOC**
Portugal, 2022, 75 cl, 17 Punkte*Loureiro, Arinto ☉ sehr helles Gelb ☞ Zitrusnote, frisch,
vollmundig ☽ 8-10 °C ☒ Poulet, Vorspeisen, asiatische Küche**-25%** 5.95
statt 7.95**Animus Douro DOC**
Portugal, 2021, 75 cl, 16,5 Punkte*Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca ☉ Granatrot
☞ Pflaumen, Birnen ☽ 15-17 °C ☒ Pizza, Pasta, rezepter Käse**-22%** 6.95
statt 8.95**Caswell Zinfandel California**
USA, 2021, 75 cl, 16 Punkte*Zinfandel ☉ Granatrot ☞ reife Beeren, süffig
☽ 14-16 °C ☒ Grilladen, Pizza, Crostini**-30%** 5.50
statt 7.95**Caswell White Zinfandel California**
USA, 2022, 75 cl, 16,5 Punkte*Zinfandel ☉ Rosé ☞ Aromen von Himbeeren,
süss, exotisch, lebhaft ☽ 8-10 °C ☒ Aperitif,
asiatische Küche, Sweet and Sour, Grilladen**-30%** 5.50
statt 7.95Diese Aktion
gilt vom
26.2.2024 bis
23.3.2024
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehaltenBestellen 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».



Stark miteinander verbunden:
die im Volg erhältlichen Weine
und das Schweizer Kreuz.

VIEL SCHWEIZ IM WEINREGAL

Volg setzt seit jeher auf Schweizer Produkte. Auch bei den edlen Tropfen: Im Sortiment finden sich überdurchschnittlich viele Schweizer Weine – rund jede zweite Flasche stammt von einheimischen Winzern.

V ielerorts werden bereits Pläne für Ostern geschmiedet. Wo man feiert, wen man einlädt und was man kocht wird mit Vorfreude geplant. Zum Osterfest gönnt man sich oft etwas Besonderes und geniesst feine Spezialitäten. Gerne auch in flüssiger Form: Sei es ein prickelnder Schaumwein zum Brunch, ein erfrischender Weisswein zum Apéro oder ein edler Rotwein zum Hauptgang des Ostermenüs. Überschaubar und gut ausgesucht, wie es zu Volg und dessen Konzept für kleinflächige Läden passt, ist das Weinangebot in den Dorfläden. Überdurchschnittlich hoch wiederum ist darin der Anteil Weine aus Schweizer Rebbergen.

Gute Bedingungen, gute Qualität

Volg erzielt rund die Hälfte des Umsatzes mit Wein aus der Schweiz. Ein ausgesprochen hoher Wert, der im Detailhandel seinesgleichen sucht. Ausgezeichnete Anbaubedingungen, optimale Bodenbeschaffenheit, mikroklimatisch begünstigte Steillagen und viele autochthone, sprich alteingesessene, Rebsorten ergeben in ihrer Gesamtheit eine konstant hohe Weinqualität. Gute Gründe, weshalb Volg einen derart hohen Anteil Schweizer Produkte anbietet und

damit die rund 2500 Winzerinnen und Winzer im Land unterstützt. Diese bauen auf einer Fläche von knapp 15 000 Hektaren in 6 Regionen 252 Rebsorten an. Einheimische Sorten, die für den Schweizer Weinbau identitätsstiftend sind, machen 36 Prozent der Fläche aus, wobei dem Chasselas der grösste Anteil zukommt. Dieser findet sich beispielsweise im «G Cuvée de Blancs Prestige», in dem er mit Chardonnay-Trauben aus der Westschweiz assembliert wird. Das rote Pendant, der «G Cuvée Prestige», punktet als Assemblage aus Ostschweizer Pinot Noir, Dornfelder und Cabernet Dorsa. Kenner ihres Fachs bewerten diese beiden edlen Tropfen als sehr gut: Im «Weinseller 2024» der renommierten Schweizer Weinautorin Chandra Kurt erhielten beide Weine viel Lob und eine ausgezeichnete Bewertung mit über 17 Punkten, was ihnen die «Weinseller Medaille d'Or» einbringt. Obendrauf erhielten beide einen Stern, der für ein speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis vergeben wird.

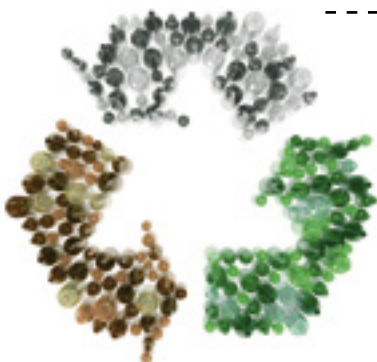
Weine mit Lokalcharakter

Schweizer Weine werden mit viel Respekt vor der Natur hergestellt. Zudem müssen sie nicht tausende von Kilometern transportiert werden, was der Umwelt zugutekommt.

Sogar nur ganz wenige Kilometer «reisen» Produkte aus dem eigenen Dorf. Und so lassen sich, ergänzend zu den Weinen und Schaumweinen, die in allen rund 600 Volg-Läden der Deutschschweiz und Westschweiz erhältlich sind, in manchem Dorfladen wahre Perlen meist kleinerer lokaler Weinbauunternehmen entdecken, die unter dem Label «Feins vom Dorf» das Angebot im Volg bereichern.



Zwei Schweizer Qualitätsweine, die es nur im Volg zu entdecken gibt: «G Cuvée de Blancs Prestige» und «G Cuvée Prestige».



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Glas entsorgen – im Zweifelsfall gilt «grün»

Einmal ausgetrunken, geht es mit der leeren Flasche zur Entsorgung. Wertstoffe wie Altglas können in jeder Sammelstelle fachgerecht entsorgt werden. Die einzelnen Container zeigen an, wo was hingehört. Bei Weissglas, Grünglas und Braunglas ist der Fall glasklar. Doch was, wenn die Farbe des Glases nicht eindeutig zuordenbar ist? Ganz einfach: Blaues, rotes, andersfarbiges oder buntes Glas gehört in den Behälter für Grünglas. Dieses verträgt aufgrund seines Farbtons am ehesten Fremdfarben.

Mit mehr als 200 Eigenkelterungen aus der ganzen Ostschweiz lebt «Rutishauser-Divino» seit 1886 das Kulturgut Wein mit Leidenschaft: wie hier in den Rebbergen von Winterthur.



WEINKELLEREI RUTISHAUSER-DIVINO

Schätze der Natur

Das muss Liebe sein, denn «Rutishauser-Divino» lässt seinen Reben eine besondere Pflege zukommen. Dabei ist der Weinkellerei auch die Nachhaltigkeit in den Rebbergen wichtig. Einige der Ostschweizer Qualitätsweine bereichern auch das Volg-Sortiment.

Ökologischer «Walzer»

Für einen erfolgreichen Weinanbau ist die Bodenpflege das A und O im Rebberg. Um weitgehend auf den Einsatz von Unkrautbekämpfungsmitteln verzichten zu können, bearbeitet bei «Rutishauser-Divino» eine Rollhacke mit Walze die oberste Bodenschicht und entfernt das Unkraut. So wird der Boden zugunsten der Rebstöcke belüftet und die gewalzten Pflanzen bieten weiterhin einen Lebensraum für Insekten.

DAS WETTER IM BLICK

Insgesamt zehn Wetterstationen wachen über die Reblandschaft in den Kantonen Zürich, Schaffhausen, Thurgau und Graubünden. Aufgrund der Messdaten wie Niederschlag, Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Mikroklima lassen sich mögliche Krankheiten präziser vorhersagen und gezielter behandeln. Rebstöcke werden somit nur mit Pflanzenschutzmitteln behandelt, wenn unbedingt nötig.



Der **Goldbeere Pinot Noir** begeistert mit intensiven Aromen von reifen Zwetschgen, Himbeeren und dezenter Holzaromatik. Mit dem leicht süssen Auftakt, Schmelz und viel Frucht passt er hervorragend zu kalten Platten und traditionellen Gerichten.



Der **Goldbeere Riesling Silvaner** garantiert mit seinen Muskat-Noten und den Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten freudigen Trinkgenuss. Dank seines frischen Auftakts und der angenehmen Säure schmeckt er als Aperitif, zu Fisch oder Crèmesuppen.



Der **Volgaz Vin Mousseux Demi-Sec** ist mit seiner feinen Perlage und den floralen Noten von Holunder- und Lindenblüten perfekt zum Apéro. Der prickelnde Schweizer Schaumwein trinkt sich schön zu Speckzopf oder Hartkäse.

PASSION FÜR SCHWEIZER WEIN

Mit drei Rebstationen in Winterthur, Hallau und Malans sowie eigenen Weinbergen lebt «Rutishauser-Divino» das Kulturgut Wein mit Leidenschaft. Einige edle Tropfen sind im Volg erhältlich und tragen zum überdurchschnittlichen Anteil einheimischer Weine des Detailhändlers bei.

**RUTISHAUSER
DIVINO**



Schenken Sie Freude,
schenken Sie Volg!

**Die Volg Geschenkkarte –
die perfekte Überraschung
für jede Gelegenheit.**



Die Volg Geschenkkarten sind im Wert von 10, 20 und 50 Franken oder mit einem frei wählbaren Betrag in allen Volg-Läden erhältlich.

WETTBEWERB «VOLG STERNSTUNDEN»

HAUPTPREIS- GEWINNER

Wöchentlich wechselnde Angebote mit bis zu 52 Prozent Ermässigung erwarteten die Volg-Kundinnen und -Kunden bei den traditionellen Volg Sternstunden im vergangenen Dezember. Dazu gab es jede Woche attraktive Preise zu gewinnen. Die Volg Sternstunden erwiesen sich auch 2023 als sehr beliebt und machten den Dezember zu einem festlichen Einkaufserlebnis. Aus den zahlreich eingegangenen Talons für den Hauptpreis in der letzten Kalenderwoche 2023 wurden zehn Gewinnerinnen und Gewinner ausgelost. Sie kommen aus Adelboden BE, Apples VD, Brunnadern SG, Lupsingen BL, Oberwil-Lieli AG, Schafisheim AG, Sörenberg LU, Uhwiesen ZH, Vorderthal SZ und Wasterkingen ZH. Sie erhalten je einen Gutschein über 1500 Franken vom Schweizer Möbelhaus Diga.



Wir gratulieren von Herzen, wünschen viel Freude beim Einrichten und allen übrigen Gewinnern viel Freude mit ihren Preisen.



NEUE VOLG-KAMPAGNE 2024

HIER SIND WIR

Authentisch und aus dem Leben gegriffen ist die neue Volg-Kampagne. Unter dem Leitspruch «Hier sind wir» hält Volg Momente aus dem Dorfleben fest. Volg ist da, wo sich die Menschen zuhause fühlen – mitten im Dorf und mitten im Alltag der Kundinnen und Kunden. Beim Znüni vor dem Dorfladen und beim Zmorge am Familientisch. An der Bushaltestelle, wo das Abenteuer losgeht, und im Garten, wo Grillfreudige aufblühen. Die verschiedenen Sujets sind Ausdruck der Verbundenheit mit der Dorfbevölkerung und werden auf Plakaten vor den Läden, auf rund 6000 weiteren Werbeflächen sowie in Zeitungsinseraten zu sehen sein. Im Laden greifen Tragtaschen und Kassentrenner den neuen Leitspruch auf. Dazu vermittelt ein TV-Spot, der auf SRF und diversen Regionalsendern ausgestrahlt wird, das Gefühl des Nachhausekommens. Abgerundet wird der crossmediale Auftritt durch eine Social-Media-Kampagne.

SORTIMENT

Eine Handvoll Schweiz

Volg pflegt die Beziehungen zu den Schweizer Produzenten. Wortwörtlich gilt dies bei den Pflegeprodukten der Eigenmarkenlinien Volg Marke und Volg Familienpreis. Sie werden ausnahmslos in der Schweiz hergestellt – von der Mundspülung über Fusscreme bis zur Zahnpasta. Neu im Sortiment ist die Volg Handcreme. Mit Aloe Vera und Mandelöl schützt sie die Haut vor dem Austrocknen und spendet 24 Stunden Feuchtigkeit. Sie enthält Vitamin E, ist pH-hautneutral und dermatologisch getestet. Hände waschen und desinfizieren, Geschirr spülen, letzte Tage an der kalten Winterluft und erste Tage mit Gartenarbeiten verbringen: Die Hände sind eine der am stärksten beanspruchten Körperpartien. Umso mehr Aufmerksamkeit und Pflege haben sie nötig. Aus Liebe zu den Händen – und zum Produktionsstandort Schweiz gehört die Volg Handcreme unbedingt ins Handtäschli.





Stella
Bernrain
swisschocolate.ch

Robert Keller und die frisch gegossenen Hasen namens Flora, die im Volg ein süßer Klassiker sind.

«Osterhasen-Schoggi ist etwas milchiger und süsser»

Robert Keller arbeitet seit seiner Lehre bei Chocolat Bernrain am Bodensee. Daher weiss er als heutiges Mitglied der Geschäftsleitung genau, wie aus Kakaobohnen schön glänzende Osterhasen wie «Flora» für Volg entstehen.

Herr Keller, Hand aufs Herz, haben Sie als Kind an den Osterhasen geglaubt?

Soweit ich mich erinnere, eher nicht. Ich fand die Schoggi-Osterhasen natürlich toll. Ich wusste aber, dass es meine Eltern waren, welche die Osternestli versteckten.

Beim Osterhasen-Essen gibt es verschiedene Techniken. Wie gehen Sie als «Profi» vor?

Ich breche dem Hasen zuerst den Kopf ab. Schliesslich hat es am Hals eine Bruchstelle und an den Ohren kann man den Hasen gut greifen. Dann geniesse ich die Schokolade Stück für Stück von oben nach unten.

Unterscheidet sich die Osterhasenschokolade von normaler Milkschokolade?

Die Rezeptur ist auf den Kindergeschmack abgestimmt. Das heisst, sie ist sehr milchig und auch etwas süsser als normale Milkschokolade. In den vergangenen Jahrzehnten haben wir den Zuckeranteil aber schrittweise reduziert, weil sich die Vorlieben in Bezug auf die Süsse verändert haben.

Einer der beliebtesten Osterhasen im Volg ist «Flora». Was ist das Besondere an diesem süssen Häslä?

«Flora» hat eine klassische Form. Sie ist übrigens dieselbe wie vor über 50 Jahren, als Bernrain die Osterhasen noch von Hand hergestellt hat. Wir vermuten, dass Unternehmensgründer Walter Müller, der Grossvater der heutigen Geschäftsführerin Monica Müller, die Metallform dafür kreiert hat.

Woher stammen die Zutaten für «Flora»?

Milch und Zucker beziehen wir aus der Schweiz. Für die Schokolade verwenden wir Westafrika-Kakao – eine sehr beliebte Sorte mit einem leicht nussigen Geschmack. Der Kakao ist nachhaltig zertifiziert und garantiert einen umweltfreundlichen Anbau, faire Bezahlung sowie den Verzicht auf Kinderarbeit.

Wie lange dauert es von der Kakaofrucht bis zum fertigen Osterhasen?

Beginnend mit der Ernte sind es mehrere Monate. Nach Fermentation und Trocknung

im Ursprungsland werden die Bohnen in der Schweiz geröstet. Hier in Kreuzlingen mischen wir alle Rohstoffe, wälzen und conchieren sie. Wir erwärmen sie so lange auf die richtige Temperatur, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist, die frei von den natürlichen Bitterstoffen der Kakaobohnen ist: die flüssige Schokolade.

Was gibt der Schoggi den schönen Glanz?

Damit sie später schön glänzt und einen knackigen Bruch hat, wird sie auf die perfekte Temperatur abgekühlt, bevor sie in die Hohlkörper gegossen wird. Durch Bewegen verteilen wir die Schokolade gleichmässig. Ist die Schokolade fest, wird der Hase aus der Form gelöst und verpackt.

Einige Osterhasen haben aufgemalte Gesichtszüge. Wie geschieht dies?

Dafür werden die noch leeren Formen «geschminkt». Zum Teil sind bis zu 20 Mitarbeitende mit kleinen Tuben am Werk und malen Pupillen, Brauen oder die Nase. Nach dem Schminken folgt die Giessschokolade.



Chocolat 
Bernrain

OSTERHASEN VON CHOCOLAT BERNRAIN AUS KREUZLINGEN TG

Die Geschichte von Chocolat Stella Bernrain begann 1928 und 1932 an zwei Standorten. 1980 übernahm das Ostschweizer Familienunternehmen Bernrain die Tessiner Chocolat Stella. Heute beschäftigt Chocolat Stella Bernrain in Kreuzlingen TG 120 und in Giubiasco TI 65 Mitarbeitende. Die Osterhasenproduktion findet in Kreuzlingen statt. Nebst «Flora» sind von Chocolat Bernrain weitere herzige Häslä wie Fussballer «David» oder Hasenmädchen «Nina» im Volg erhältlich.



ÜBER 77%

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.

Echt stark!

Nichts geht über eine Tasse Kaffee. Ein Bestseller ist Kaffee auch auf dem Teller. Mal interessiert er als Kochzutat die Bohne, mal erwischt es den Heissen eiskalt, mal geht's Espresso in den Jus zum Sellerie. Ein Kaffeekränzchen der anderen Art.



BISCUITRÖLLCHEN MIT KAFFEE-MOUSSE

Eine genussvolle Melange: luftig-leichtes Kaffeeträumchen im knusprigen Gebäck. Rezept auf Seite 41



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

MARMORIERTER KAFFEE-CRÈME MIT MANDELN

FÜR 4 Personen als Dessert
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
4 Gläser von 2 dl Inhalt

CRÈME

4 TL **Instantkaffee**
1 dl **Wasser**, heiss
250 g **Mascarpone**
250 g **Magerquark**
100 g **Zucker**
2 Pk. **Vanillezucker**
2 dl **Vollrahm**,
steif geschlagen

GARNITUR

50 g **ganze Mandeln**,
geröstet, grob gehackt

80 g **Amaretti**,
grob zerbröselt

1. Kaffee in heissem Wasser auflösen, auskühlen lassen.
2. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und die Hälfte des zubereiteten Kaffees in einer Schüssel mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterheben. Den restlichen Kaffee dazugeben, marmorartig verrühren, in die Gläser verteilen.
3. Mandeln und Amaretti über die Crème streuen und servieren.

ÖISE TIPP

Statt Amaretti Nusstängeli oder andere mürbe Biscuits verwenden.





KOTELETTS MIT KAFFEE-RUB UND OFENKARTOFFELN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten
ZIEHEN LASSEN über Nacht
BACKEN ca. 35 Minuten
 Backpapier für das Blech

DIP
150 g Rahmquark
½ EL Zitronensaft
1 TL Salz oder Kräutersalz
1 Prise Zucker

KAFFEE-RUB
2 EL Salz oder Kräutersalz, z. B. Swiss Alpine Bio Alpen Chili-Mix
2 EL Kaffeebohnen, im Mörser zerstoßen
1 TL Rohrzucker
1 Msp. gemahlener Zimt
Salz, Pfeffer
4 Schweinskoteletts
1 EL Bratbutter, flüssig

1. Salz und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Koteletts mit Bratbutter bestreichen, mit dem Rub einreiben. In einer Form zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
 2. Kartoffeln auf das Blech geben, mit allen Zutaten mischen. Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten knusprig backen.
 3. Koteletts in der heissen Bratbutter beidseitig je 3-5 Minuten braten, bei 80 °C warm stellen.
 4. Dip: alles vermischen und mit Fleisch und Kartoffeln servieren.

OFENKARTOFFELN
1 kg festkochende Kartoffeln, längs halbiert
3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
Pfeffer
4 Prisen Paprika
2 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème

ÖISE TIPP
 Ein Rub ist eine Marinade aus rein trockenen Zutaten. Er eignet sich auch gut für Grilladen.

CHAMPIGNON-CARPACCIO MIT KAFFEE-VANILLE-VINAIGRETTE

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
ZIEHEN LASSEN ca. 30 Minuten

2. Champignonscheiben auf Tellern anrichten, Nüsslalat darüber verteilen. Vinaigrette durch ein Sieb giessen, über das Carpaccio träufeln und Aprikosen darüberstreuen.

VINAIGRETTE
20 Kaffeebohnen, im Mörser zerstoßen
6 EL Kräuternessig
1 EL flüssiger Honig
6 EL Rapsöl
½ Vanilleschote, Samen ausgeschabt
Salz, Pfeffer

SALAT
350 g braune Champignons, in feinen Scheiben
150 g Nüsslalat
20 g getrocknete Aprikosen, fein geschnitten

1. Zerstoßene Kaffeebohnen in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten rösten, in eine Schüssel geben. Restliche Zutaten für die Vinaigrette dazugeben, gut mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.





SELLERIE IM KAFFEE-JUS MIT BROTCRIPS UND GLASIERTEN ÄPFELN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

Backpapier für das Blech

BROTCRIPS

- 2 EL Butter, flüssig
- ½ Zitrone, heiss ab gespült, abgeriebene Schale und Saft
- Salz, Pfeffer
- 100 g Brot, vom Vortag, in 8 dünnen Scheiben

SELLERIE

- 2 kleine Knollensellerie, geschält, in 2 cm dicken Scheiben
- 1 Gewürznelke
- 1 Msp. Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- ½ TL Salz
- 1 EL Sojasauce

- 1 TL flüssiger Honig
- 1 TL Maizena
- 1 EL Wasser
- 1 Espresso, ca. 0,3 dl

ÄPFEL

- 30 g Butter
- 2 säuerliche Äpfel, halbiert, entkernt, in 1 cm grossen Würfeln
- 1 EL Zitronensaft
- 0,5 dl Apfelsaft
- 2 EL Peterli, Blätter abgezupft

1. Butter, Zitronenschale und -saft mischen, würzen. Brotscheiben damit bestreichen, auf das vorbereitete Blech legen.
2. Auf der zweitobersten Rille im auf 230 °C (Grillfunktion) vorgeheizten Ofen ca. 1-2 Minuten knusprig backen.
3. Selleriescheiben in einer Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, beiseitestellen.

4. In derselben Pfanne alle Gewürze bis und mit Pfeffer bei mittlerer Hitze anrösten, mit Bouillon ablöschen. Sellerie in den Sud geben, salzen, zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln lassen. Sojasauce und Honig begeben, Sellerie zugedeckt 10 Minuten weiterköcheln, bis er bissfest ist. Maizena mit Wasser anrühren, zum Sud giessen und rühren, bis es bindet. Nelke herausnehmen, Espresso kurz vor dem Servieren dazugiessen. Sud nicht mehr kochen, sonst wird die Sauce bitter.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen, Äpfel dazugeben, Zitronen- und Apfelsaft dazugiessen, Flüssigkeit etwas einkochen.
6. Sellerie anrichten, mit Jus beträufeln und mit Brotrips, Äpfeln und Peterli garnieren.

ÖISI TIPPS

- Dazu passen Kartoffelstock und ein Glas Apfelsaft.
- 1 Espresso entspricht 0,25 bis 0,3 dl.



**Aktion gültig vom
05.03. bis 10.3.2024**

Mit Leisi gelingt's!

-15%



*in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



BISCUITRÖLLCHEN MIT KAFFEE-MOUSSE

FÜR 8 Stück
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten
ZIEHEN LASSEN über Nacht
KÜHL STELLEN ca. 6 Stunden
BACKEN ca. 5 Minuten
Backpapier für die Bleche
1 Rolle Alu- oder Haushaltsfolie
Spritzsack

KAFFEE-MOUSSE

50 g Kaffeebohnen
1,5 dl Milch
2 EL Irish-Cream-Likör,
 z. B. Baileys
125 g weisse Schokolade,
 fein gehackt
4 Blatt Gelatine,
 ca. 5 Minuten in kaltem
 Wasser eingelegt
1 Ei
2,5 dl Vollrahm,
 steif geschlagen

BISCUITRÖLLCHEN

50 g Weissmehl
1 EL Kakaopulver
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
50 g Butter, flüssig
1 Eiweiss
50 g ganze Haselnüsse,
 geröstet, grob gehackt

1. Kaffeebohnen mit der Milch aufkochen, auskühlen, zugedeckt über Nacht kühl stellen. Kaffee-Milch nochmals aufkochen, absieben, Milch zurück in die Pfanne giessen. Cream-Likör dazugeben, Schokolade und gut ausgedrückte Gelatine untermischen, rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst

hat. Ei über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Schoggi-Masse untermischen, etwas abkühlen lassen, zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.
2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Eiweiss glatt rühren.
3. Aus der Masse 8 Rondellen von 10 cm Durchmesser auf die Bleche streichen, mit Nüssen bestreuen, leicht andrücken.
4. Rondellen im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Ofen ausschalten, 5 Minuten ruhen lassen. Backbleche im Ofen lassen und ein Gebäck nach dem anderen vom Blech nehmen, um die bereitgelegte Rolle wickeln (siehe auch Tipp), auskühlen lassen, mit den restlichen Rondellen gleich verfahren. Wichtig: Die Rondellen müssen zum Formen noch warm sein; sind sie bereits ganz kalt, lassen sie sich nicht mehr formen.
5. Schokoladen-Kaffee-Masse glatt rühren, Schlagrahm untermischen. Mousse in einen Spritzsack füllen, in die Röllchen spritzen.

ÖISE TIPP

Formen: Eine leere Kartonrolle von Alu- oder Haushaltsfolie verwenden. Alternativ eine noch nicht leere Rolle Haushaltsfolie verwenden, Röllchen darauf formen und nach dem Formen die oberste Schicht abziehen. Es eignet sich auch ein dünnes Nudelholz.



AFFOGATO AL CAFFÈ MIT KAFFEE-SCHOKO-BOHNEN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 10 Minuten
4 Gläser à 2 dl Inhalt

KAFFEE-SCHOKO-BOHNEN

2 EL dunkle Kuchenglasur
20 g Kaffeebohnen

AFFOGATO

4 frisch aufgebrühte Espresso mit Caramelgeschmack,
 z. B. Starbucks Smooth Caramel, à 0,25 dl

4 Kugeln Vanille-Glace
1 dl Vollrahm,
 flaumig geschlagen

1. Kuchenglasur nach Packungsangabe schmelzen, in ein Schälchen giessen. Kaffeebohnen darin wenden, auf ein Backpapier geben und ca. 30 Min. kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.
2. Je 1 Espresso in ein Glas giessen, je 1 Kugel Vanille-Glace in den Kaffee setzen, Rahm dazugeben, mit den Kaffee-Schoko-Bohnen garnieren.

ÖISE TIPP

Affogare (italienisch «ertrinken») bezeichnet im Dessert das im Kaffee «ertrinkende» Vanille-Glace.

FÜR FILMREIFE MOMENTE



m&m's[®]

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

3-mal 1-malig

Mit dem neuen Taste «Yuzu Lime» bietet die Familie der Volg Energy Drinks noch mehr für den guten Geschmack – Energieschub inklusive. In der gelben Dose steckt die geballte Sommerfrische der hippen Zitrusfrucht Yuzu.



1. Jeder will Yuzu

«Yuzu» heisst der Geheimtipp unter den Zitrusfrüchten. Nach der hippen Schwester der Zitrone sind zurzeit alle verrückt. Was unter ihrer leicht schrumpeligen Haut steckt, ist nicht ganz einfach erzählt: ein bisschen Mandarine, ein wenig Limette, eine angenehme Säure, eine liebliche Süsse und ein Hauch von Bitternote. Klingt spannend? Ist ultraspannend! Am besten einfach ausprobieren.

2. Koffein wird cooler

Der Koffeinkick steckt längst nicht mehr nur in der altbewährten Tasse heissem Kaffee: Wer wie die Generation von heute am besten eisgekühlt munter wird, greift zum Energy Drink. Und das ist immer häufiger der Fall. Energy Drinks sind beliebt wie nie zuvor. Die koffeinhaltigen Getränke in der praktischen Dose bringen wie im klassischen Heissgetränk die gewünschte Power für den Tag. Einfach ein bisschen cooler!



3. Geschmack ist Sache

Der Trend bei den Energy Drinks ist klar: am liebsten einer mit Geschmack! Noch mehr davon hat jetzt die Linie der Volg Energy Drinks zu bieten. Zu Pink und Orange gesellt sich die gelbe Dose. Rasperry, Mango oder Yuzu Lime: Welcher Taste darf es heute sein?



DIE NEUE SONNENGELBE

Sieht aus wie die Sommersonne und trägt den Sommer in sich: der Volg Energy Drink mit Yuzu- und Limetten-Geschmack könnte erfrischender nicht sein. So spritzig und belebend wie ein Sprung ins Meer.

Volg Energy Yuzu Lime, 250 ml, Fr. 1.00

MEIN
NEUER
SCHWARM



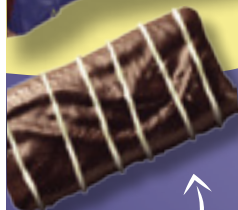
* IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH



NEU

ausgewogen
& aromatisch

ohne Palmöl



besonders
schokoladig

ganze Bohnen
oder gemahlen



Bester
Geschmack
im Doppelpack.

MÖVENPICK
OF SWITZERLAND

Mövenpick Kuchen und
Der Himmlische gemahlen
sind in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

SCHÄTZLI,
MACH PLATZ
IM CHUCHI-
CHÄSCHTLI!



**SLUUPS
IMMUNITY SHOT, 60 ML*
GINGER SHOT, 60 ML**
«Sluups», der «kleine Schluck», liefert volle Power: Die Ingwer-Shots geben frisch und natürlich Energie für den Tag.

je Fr. 2.95



**KAMBLY GOLDFISH
CHOCOLATE, 100 G***
Die fischt man sich sofort: Die bekannten Schweizer Goldfische begeistern jetzt auch als süsser Knabberspass. Luftig, knusprig, lustig!

Fr. 3.95



**VOLG PETIT BEURRE
MILCHSCHOKOLADE, 150 G***
Unschlagbar, wenn es um Guetzligenuss geht: Zarte Butterguetzli, mit feiner Milchschokolade belegt. Da kann keiner widerstehen.

Fr. 2.95



**FRECHE FREUNDE CHIPS
ERDBEERE, 12 G*
ROTER BEERENMIX, 10 G***
Fruchtchips für Kids: Die Bio-Beeren für den Snack mit Edda Erdbeere und ihren Freunden sind schonend gefriergetrocknet.

je Fr. 3.30



**RAMA CRÈMEFINE 7% FETT,
250 ML**
Mit einem Griff zum Inbegriff der leichten Küche: Verfeinert wie Rahm, und das dank Mager- und Buttermilch bei nur sieben Prozent Fett.

Fr. 2.10



**VOLG LUNGO CREMA BIO,
20 KAPSELN**
Der Braune ist grün: Die Kaffee-kapseln der Volg-Marke enthalten Fairtrade Max Havelaar Kaffee, sind bio und die Alu-Kapseln rezyklierbar.

Fr. 8.50



**NATURE VALLEY RIEGEL
HAFER & HONIG, 5 x 42 G***
Echt wie jedes Naturschauspiel: Riegel aus Vollkornhaferflocken und richtigem Honig, knusprig gebacken - immer zur Hand, wenn man einen Snack braucht.

Fr. 4.95



**VOLG KNUSPERMÜESLI
BEEREN, 500 G**
Mmmh, Müesli: Der Knusper aus Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren, Vollkornhaferflocken und feiner Vanillenote wird in der Bäckerei gebacken.

Fr. 4.95

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

A ginger cat is sitting on a blue upholstered chair at a dining table. The table is set with a white tablecloth and various breakfast items: a wooden cheese board with sliced cheese, a plate with a croissant, a slice of ham, and a slice of cheese, a jar of raspberry jam, a small bowl of almonds, and a glass of milk. A vase with pink and white flowers is also on the table. The cat is looking towards the table.

**Hier
sind
wir.**

**Wo beim Essen nicht nur
der Tisch vier Beine hat.**

Volg
frisch und freundlich

In allen Himmelsrichtungen

Im Norden, Osten, Süden, Westen und ganz hoch oben: Welche der rund 600 Dorfläden fast bis an die Grenze gehen oder dem Himmel ein Stück näher sind.



Der Höchste

In Avers auf über 2000 Metern befindet sich die höchste ganzjährig bewohnte Siedlung Europas. Das Bündner Tal zählt zwei Gemeinden und zehn Fraktionen. Der Volg Avers GR liegt im Hauptort der Fraktion Cresta. Der Dorfladen ist von unschätzbarem Wert, befinden sich doch die nächsten Dörfer mit Einkaufsgelegenheiten rund 30 Autominuten entfernt.



Der Nördlichste

Reiat klingt exotisch. Ist aber so schweizerisch wie die Rüeblitorte. Der Reiat nordöstlich von Schaffhausen ist der nördlichste Zipfel des Landes. Auf einer Hochebene des Reiat liegt Lohn. Ton prägt die Gegend um Lohn. Noch heute befinden sich zwei Ziegeleien im Dorf. Ebenso zum Dorfbild gehört der Volg Lohn SH.



Der Westlichste

Für den Besuch des westlichsten Volg überquert man die Sprachgrenze. «Bonjour» heisst es im Volg Founex VD am Genfersee. Weinliebhaber kennen das Gebiet bestens, bringt die La Côte doch traumhafte Tropfen hervor. Angebaut wird vorwiegend Chasselas und Chardonnay. Weine und alles für den täglichen Bedarf erhält man im Volg.



Der Östlichste

Auf dem Piz Chavalatsch befindet sich der östlichste Punkt der Schweiz. Auf dem Gipfel verläuft die Grenze zwischen der Schweiz und Italien. Bevor man im Tal die Grenze ins Südtiroler Vinschgau passiert, hält man gerne im herzigen Volg Müstair GR, der sich in einem regionaltypischen Haus befindet. Gesprochen wird hier Rätoromanisch.



Der Südlichste

Auf der Fahrt ins Tessin nördlich des Gotthards liegt Wassen. Sitzt man im Zug, sieht man die grosse Berühmtheit des Dorfs gleich aus drei verschiedenen Perspektiven: Das «Chileli vo Wassä», wie Kabarettist Emil die Barockkirche einst inszenierte. Im Dorf kauft man «frisch und fründlich» im Volg Wassen UR ein.





Brotaufstrich mit Charakter

Im Toggenburg produziert Familie Egli seit Jahrhunderten eine Spezialität, die nicht nur Kinder lieben. Erhältlich ist die Wacholder-Latwerge aus dem Kirchberger Weiler Wolfikon im Volg Kirchberg.

Tradition sei ihr besonders wichtig, sagt Veronika Senn-Egli bestimmt. Ihr Mann Norbert ergänzt: «Es ist ein schönes Handwerk, das Freude gibt und stolz macht.» Die Rede ist von der Herstellung von Wacholder-Latwerge. Einer Köstlichkeit, die seit bald 200 Jahren von Familie Egli aus dem Weiler Wolfikon der Gemeinde Kirchberg nach eigenem Originalrezept produziert wird. «Wacholder-saft wird in einem Kupferkessel mit Glukose und Zucker gemischt und langsam erhitzt», erklärt Norbert Senn. Anschliessend wird die heisse Masse mit Helfern aus der ganzen Familie Egli von Hand abgefüllt und

verpackt. Die Wacholder-Latwerge, die im Toggenburg fast jedes Kind kennt – und liebt, macht jedes Frühstück besonders.

Bestes Mittel gegen Heimweh

Die Latwerge wird ohne künstliche Konservierungsmittel hergestellt, erinnert etwas an Honig, besitzt aber einen ganz eigenen, herb-süsslichen Geschmack mit einem leicht bitteren Abgang. «Am liebsten habe ich sie auf einem frischen Zopf mit Butter zum Zmorge», verrät Veronika Senn-Egli. Andere rühren sie in ihren Tee und sparen sich so den Zucker. Selbst zum Aromatisieren von Saucen eignet sie sich. Wer schon

in der Kindheit Wacholder-Latwerge genossen hat, kommt kaum mehr davon los. «Wir versenden sie bis nach Ecuador an Heimweh-Toggenburger», sagt Veronika Senn-Egli stolz. Sie ist für den Verkauf zuständig. Volg ist dabei der wichtigste Kunde. «Der Dorfladen führt unsere Wacholder-Latwerge gefühlt seit Ewigkeiten im Sortiment.» Für die Produktion ist Ehemann Norbert Senn zuständig. Etwa alle zwei Monate feuert er den über 100-jährigen Kupferkessel mit Holz ein und mischt sorgfältig die Zutaten zusammen. «Natürlich gibt es ein geheimes Familienrezept, aber man braucht auch viel Fein-



Links: In einem alten Kupferkessel stellen Veronika Senn-Egli und Ehemann Norbert Wacholder-Latwerge her. Oben: Basis dafür sind Wacholderbeeren, deren Saft mit Glukose und Zucker über dem Feuer langsam eingekocht wird. Die Latwerge wird von Hand abgefüllt. Das Resultat ist ein süsser Brotaufstrich mit Tradition.

gefühl für diese Arbeit. Für diejenigen, welche das Herbe lieben, mache ich eine Version mit mehr Wacholder-Saft und Traubenzucker.» Schon die alten Römer haben Wacholderbeeren als Heilpflanze geschätzt. In der Schweiz ist Wacholder-Latwerge traditionell in der Ostschweiz verankert. Eine gute Sache – nicht nur geschmacklich: Im braunen Fruchtfleisch der Beere finden sich nebst einem aromatischen ätherisches Öl natürliche Inhaltsstoffe, denen eine desinfizierende Wirkung nachgesagt wird. Sie sollen zudem die Verdauung sowie das allgemeine Wohlbefinden fördern.



**WACHOLDER-LATWERGE
AUS KIRCHBERG SG**
Der Brotaufstrich ist im Volg Kirchberg SG erhältlich.

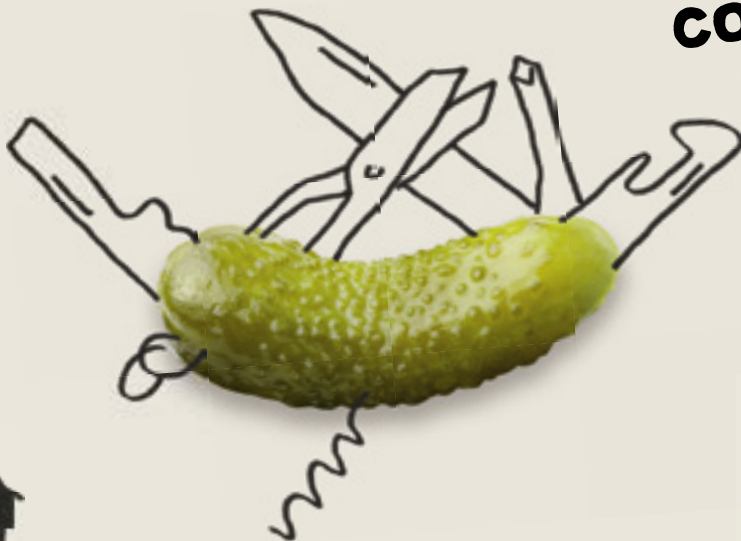
**PRODUKTE MIT
LOKALCHARAKTER**
Die Wacholder-Latwerge ist eine von rund 10 000 «Feins vom Dorf»-Spezialitäten. «Feins vom Dorf» hält, was der Name verspricht: Die Produkte sind nur im Volg im jeweiligen Dorf oder Nachbardorf erhältlich. Entdecken Sie die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten in Ihrem Volg!



HUGO



DAS **ECHE**TE SCHWEIZER CORNICHON



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

hugoreitzel.ch

TOTAL LOKAL

Aktion vom 26. bis 31. März 2024
* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

DEPUIS **PÈRE OLIVE** 1983

HUMMUS CLASSIQUE
Klassische Hummus
Klassischer Hummus

HUMMUS PIMENTÉ
Pittige Hummus
Pikanter Hummus

GUACAMOLE
Jalapeno & Coriandre
Jalapeno & Koriander

* * * *

QUÖLLFRISCH HELL

Die Spitze des guten Geschmacks

**Frisches Quellwasser, beste Rohstoffe und eine sorgfältige Verarbeitung:
Das Appenzell hat mit dem Säntis nicht nur den höchsten und bekanntesten Berg im Alpstein,
sondern mit dem Quöllfrisch Hell auch ein Bier, das spitzenmässig schmeckt.**

Grosse Ziele

Naturverbundenheit, Kreislaufwirtschaft und Innovationsgeist:
Der 1960 in Ghana geborene und im Appenzell aufgewachsene Karl Locher möchte seine Brauerei zur nachhaltigsten der Schweiz machen. Seit 1990 fördert er die regionale Wirtschaft und setzt neuerdings auf «No Food Waste».

Rohstoff retten

Was tun mit all dem Treber, der nach dem Brauen anfällt? Na, findige Produkte kreieren! Karl Locher gründete 2022 ein innovatives Start-up, welches aus den Nebenprodukten vegane Snacks, Müesli, Pizzateig und Fleischalternativen herstellt.

BIER MIT TRADITION

Die Familie Locher braut seit fünf Generationen Appenzeller Bier, das es in sich hat: bestes Quellwasser aus dem Alpstein, reines Pilsnermalz und erlesene Hopfensorten. Das Quöllfrisch Hell wird nach klassischer Rezeptur gebraut und zeichnet sich durch seine Milde und die leichte Fruchtigkeit aus.



BIERE MIT UND OHNE ALKOHOL

Nebst dem «Quöllfrisch Hell» sind im Volg einige Spezialitätenbiere der Brauerei Locher erhältlich: Das «Quöllfrisch Naturtrüb» gibt es neu in der Flasche, ebenso wie die beiden alkoholfreien Sorten «Sonnwendig» und «Bschorle».



APPENZELLER BIER

Frohe Ostern

-38%
AKTION
CHF 12.90
statt CHF 21.-
Ostermischung, 1 kg

-38%
AKTION
CHF 12.90
statt CHF 21.-
Oster-Eli assortiert, 1 kg

Aktion gültig
04.03. – 10.03.2024

Nuüi

ICE CREAM ADVENTURE™

CHOOSE YOUR NEXT ADVENTURE

**15%
RABATT**
vom 11.3. bis
17.3.2024

NEU

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

HEIMAT FÜR KUH UND KALB

Der Volg Erlebnishof Erlenhof im Fricktal AG ist ein vielseitiger Landwirtschaftsbetrieb. Nebst Obstwirtschaft, Acker- und Rebbau betreibt Familie Schmid auch Mutterkuhhaltung. So leben zurzeit 40 Mutterkühe, 1 Stier und rund 35 Kälber auf dem Hof.

Sobald das Wetter stabil ist und es wieder etwas wärmer wird, freuen sich Mutterkühe samt Kälbern, endlich wieder raus auf die Weide zu dürfen. Über den Winter halten sich die Tiere meist in der Liegehalle mit Liegeboxen auf. Ein angrenzender Laufhof sorgt dafür, dass sie frei umhergehen können. Zum Kälberschlupf gelangt nur der Nachwuchs. «Die Jungtiere bleiben dort untereinander und gönnen sich eine Pause von den Müttern, ganz wie Teenager», schmunzelt NATURENA-Bauer Herbert Schmid. Der Schlupf ist so angeordnet, dass Kühe und Kälber in Sichtkontakt zueinander stehen. Denn das Konzept der Mutterkuhhaltung zielt darauf ab, die Tiere so naturnah wie möglich zu halten. So bleibt das Kalb zehn Monate lang bei der Mutter, trinkt deren Milch und ernährt sich ausschliesslich von frischem Gras und Heu.

Achtsame Tierhaltung

Der Wechsel von Milchwirtschaft zu Mutterkuhhaltung geschah 2007 auf dem Erlenhof. «Ein Milchviehbetrieb ist arbeitstechnisch intensiver, denn beim Melken waren wir an feste Zeiten gebunden», erklärt Herbert Schmid. «Die Mutterkuhhaltung

hingegen passt besser zu uns, auch in Kombination mit der Gästebewirtung.» Man merkt, dass die Tiere dem Bauern am Herzen liegen. Die Stallungen sind sauber und der Platz grosszügig. Die Kälber ernähren sich in der natürlichsten Form und erhalten kein Kraftfutter. So ist das Fleisch zart und der Geschmack sehr intensiv. «Im Hofladen und in der Gästebewirtung bieten wir das Fleisch von zirka sechs bis acht Tieren an. Solange sie bei uns sind, gehen wir mit den Kühen und Kälbern achtsam um. Auch das Verladen der Kälber passiert mit grösstem Respekt.»



Ein Herz für (Nutz)tiere: Familie Schmid vom Erlenhof.



Die Volg Erlebniswelten

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



Folgen Sie Volg NATURENA auch auf naturena.erlebniswelten

— JETZT AKTUELL —



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Die
Lieblings-
sauce für
alle(s).



NEU
JETZT PROBIEREN

*



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



NEUE KURSE IM APRIL

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
in Wittnau auf
naturena.ch

**VOLG ERLEBNISHOF
WITTAU AG**
12. oder 13. April

Kunstvolle Objekte aus Altpapier (Pulp)

WAS Pulp ist Papiercellulose, die Sie selber aus Altpapier herstellen können. Wie Sie aus diesem Grundmaterial wahlweise 1 Figur, Vase, Schale oder anderes gestalten können, zeigt Ihnen die Kursleiterin. Die Vasen sind wasserdicht, die Schalen können nach dem Trocknen zuhause noch beliebig lackiert werden. **WANN** Kurs 1: Fr, 12.4.24, 9-15 h. Kurs 2: Sa, 13.4.24, 9-15 h **LEITUNG** Eva Kündig, Muttenz, www.ave-pulpart.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 120.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Pulp-Objekt (B x H x T: max. 30 x 30 x 30 cm) im Wert von Fr. 6.-.



VOLG ERLEBNISHOF HÜTTWILEN TG
5. oder 6. April

Kugel aus Ton

WAS Sie formen aus Steinzeugton wahlweise 1 Kugel zum Bepflanzen oder Beleuchten. Bei der Leuchtkugel (Ø 25 cm, exkl. Leuchtmittel) werden die Muster (Löcher, Sterne etc.) ausgeschnitten, bei der Pflanzkugel (Ø 15 oder 20 cm) mit Stempeln und Spitzen auf den Ton aufgetragen. **WANN** Kurs 1: Fr, 5.4.24, 9-16 h. Kurs 2: Sa, 6.4.24, 9-16 h **LEITUNG** Margrit Bosshard, Elgg, www.decokeramik.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 195.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Tonkugel **HINWEIS** Bitte bei der Anmeldung angeben, ob Sie eine Leuchtkugel oder eine Pflanzkugel herstellen möchten. Die gebrannte Kugel kann nach 4 Wochen abgeholt werden.



VOLG ERLEBNISHOF SCHÜPFEN BE
19. oder 20. April

Edelsteinarmbänder mit Silberanhänger

WAS Aus Metalclay-Silbermasse (7 g) modellieren Sie bis zu 3 silberne Anhänger und brennen diese bei 750 °C. Dann ziehen Sie mit 6 mm grossen Halbedelsteinen (Tigerauge, Sodalit, div. Achate, Rosenquarz etc.) 3 Armbänder auf und kombinieren sie mit Silberzwischenstücken und den Silberanhängern zu einem einzigartigen Armschmuck. **WANN** Kurs 1: Fr, 19.4.24, 9-16.30 h. Kurs 2: Sa, 20.4.24, 9-16.30 h **LEITUNG** Sandra Ott, Obermumpf **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 15 J. **PREIS** Fr. 205.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Armbänder im Wert von Fr. 85.-.



VOLG ERLEBNISHOF BAAR ZG
20. April (2 Halbtageskurse)

Geflochtenes Herz aus Weiden

WAS Das Chaosgeflecht, das auch als «birdweaving» bezeichnet wird, ist eine leicht erlernbare Technik der Weidenverarbeitung für dreidimensionale Flechtwerke, die aber auch Kraft in den Fingern verlangt. Sie flechten unter fachkundiger Anleitung 1 stabiles und formschönes Weidenherz (50 x 60 cm) für den Innen- oder Aussenbereich. **WANN** Kurs 1: Sa, 20.4.24, 8.30-13 h*. Kurs 2: Sa, 20.4.24, 14-18.30 h* **LEITUNG** Christa Felder, Römerswil, www.natur-hand-werk.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 140.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihr Flechtwerk im Wert von Fr. 25.-.



VOLG ERLEBNISHOF OBERSCHAN SG
26. oder 27. April

Malen nach Bob Ross - Nordlichter

WAS Unter Anleitung der Kursleiterin bringen Sie in einer speziellen Nass-in-nass-Technik mit Pinsel und Farbe die Schönheit von Nordlichtern auf die Leinwand. Bekannt aus der Fernsehserie «The Joy of Painting» von Bob Ross ist diese Maltechnik sehr einfach erlernbar und es braucht keine Vorkenntnisse für 1 ausdrucksstarkes Bild. **WANN** Kurs 1: Fr, 26.4.24, 9-17 h, Kurs 2: Sa, 27.4.24, 9-17 h **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 Bild (30 x 40 cm) 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. März 2024

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.

WOCHENEND-SCHNITTEN

Da bei Leserin Manuela Kraft gegen Ende der Woche meist Reste übrig sind, hat sie ein Rezept entwickelt, das den Kühlschrank «aufräumt». Doch nicht nur das: Ihre Wochenend-Schnitten aus altbackenem Brot sind schnell zubereitet und erst noch preiswert.

WOCHENEND-SCHNITTEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 15 Minuten

Backpapier für das Blech

- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Cervelas à 100 g, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 8 Scheiben Brot vom Vortag
- 4 EL Margarine
- 4 EL Paniermehl
- einige Margarineflocken
- Paprika

1. Quark bis und mit Cervelas gut mischen, würzen. Brotscheiben auf das vorbereitete Blech legen, mit Margarine bestreichen, Quarkmasse gleichmässig darauf verteilen, mit Paniermehl bestreuen. Margarine in Flocken darauflegen, würzen.
2. In der oberen Hälfte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Warm servieren.

Tipp: Dazu passt Nüssli- oder grüner Salat. Für eine vegetarische Variante statt Cervelas Käse- oder Gemüsewürfel begeben.



MANUELA KRAFT,
NEUHAUSEN AM RHEINFALL SH

Ihr Sohn liebt Quark. «Und Quark haben wir immer im Kühlschrank», erzählt Manuela Kraft: «Am Ende der Woche sind meist auch noch Wurstreste und einige Scheiben altbackenes Brot übrig. So ist dieses Rezept entstanden.» Resteverwertung liegt ihr am Herzen, genauso wie Seniorenarbeit oder das Reisen in andere Länder mit ihrem Ehemann. Doch sie weiss auch: Das Gute liegt oft so nah. Darum geht Manuela Kraft auch gerne im nahen Volg Uhwiesen einkaufen. «Hier schätze ich die übersichtliche Grösse des Dorfladens und die somit kurzen Wege.»

MACHEN SIE MIT!

Verraten auch Sie uns Ihr einfaches Lieblingsrezept? Publierte 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 oise.lade@volg.ch



Hol dir dein Feldschlösschen!

In Aktion vom
04.03 - 09.03.2024

Feldschlösschen Original
und Alkoholfrei Lager* 10x33cl

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



Mit Verantwortung
genießen.



GEWINNEN MIT KÄGI

Die Kägi fret aus der Ostschweizer Manufaktur überzeugen mit einer Kombination von Schweizer Schokolade, knusprig gebackenen Waffeln und einer cremigen Mousse-Füllung. Ein einzigartiger Genuss, der bis heute aus der Schweiz heraus die ganze Welt begeistert. Bereits in 30 Ländern ist das Kägi fret erhältlich. Dies wird mit der Sonderedition «Kägi - WIN World Trip» zelebriert.



WETTBEWERBSFRAGE

Von wo aus erobert «Kägi» die Welt?

- A Emmental
- B Interlaken
- C Toggenburg



1. PREIS

im Wert von Fr. 2500.-
Reisegutschein von Kuoni

Einmal das berühmte Opernhaus von Sydney mit eigenen Augen sehen, das Kolosseum in Rom besuchen, New York erkunden oder an einem romantischen Strand unter Palmen entspannen. Wo auch immer es Sie hinzieht, mit dem Reisegutschein von Kuoni werden Reiseträume wahr.

WEITERE PREISE

2.-10. Preis im Wert von je Fr. 50.-
Kägi-Rucksack, gefüllt

11.-18. Preis im Wert von je Fr. 25.-
Kägi-Überraschungstasche mit verschiedenen feinen Spezialitäten

MITMACHEN & GEWINNEN!

Per Post: Lösungsbuchstabe auf Postkarte (keine Briefe) an: Volg Konsumwaren AG, «Kägi», Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Der Einsatz von kostenpflichtigen Telefonnummern ist nicht mehr erlaubt. Die Teilnahme an unseren Wettbewerben ist deshalb neu ausschliesslich per Postkarte oder gratis möglich unter volg.ch/volg-magazine.

**Teilnahme vom 26. Februar bis
21. März 2024.**

Teilnahmeberechtigt sind volljährige Personen mit Wohnsitz in der Schweiz. Nicht teilnahmeberechtigt sind die Mitarbeitenden von Kägi und der Volg Konsumwaren AG. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Neu
bei Volg!**

**goodbye calories
hello vitamins**



*in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

MARTINI



MARTINI & TONIC

Ein Ballonglas mit Eis füllen und dann zu gleichen Teilen MARTINI Rosso* und Tonic Water hinzufügen. Vorsichtig umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

GIN MARTINI

Fülle einen Cocktail-Shaker mit Eiswürfeln, 15 ml MARTINI Bianco und 50 ml BOMBAY SAPPHIRE Gin dazugeben und etwa 20 Sekunden lang schütteln. In ein gekühltes Glas abseihen. Zitronenschale über dem Cocktail drehen, um die Öle freizusetzen, dann als Garnitur in den Drink geben.

DRINK RESPONSIBLY.

MARTINI, ITS TRADE DRESS AND THE BALL & BAR LOGO ARE TRADEMARKS. BACARDÍ, ITS TRADE DRESS AND THE BAT DEVICE ARE TRADEMARKS OF BACARDÍ & COMPANY LIMITED.

**ORIGINAL
BACARDÍ MOJITO**

50 ml BACARDÍ Carta Blanca, 15 ml Limettensaft und 2 TL weißen Zucker in ein Glas geben. 8–10 Minzblätter hinzufügen und mit einem Stößel andrücken. Mit Crushed Ice auffüllen und umrühren.

BACARDÍ

**BACARDÍ CARTA
NEGRA & COLA**

Ein Glas mit Eiswürfel füllen. 50 ml BACARDÍ Carta Negra hinzufügen und mit 100 ml Cola auffüllen. Umrühren und mit einer Limettenscheibe garnieren.



* IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

Milch- kaffee	Wett- bewerb (engl.)	Trocken- gras auf- bereiten		Meeres- säuge- tier	gleich, einerlei	US- Schau- spielerin		Wortteil: einheit- lich	Nasal- laut	nicht Böses		Satz b. Tennis (engl.)
						Bedürf- nis nach Essen						
flüssiges Fett		6		unver- heiratet		schlecht				9		grosse Ort- schaft
Augen- blick, im ...				schweiz. TV-Mo- deratorin (Patrizia)		2			Vor- wand, Trick			Schweizer Fussballer (Renato)
eh. Berliner Flug- hafen						Färbe- technik für Stoffe			fix, unbe- weglich			
				zen- traler Punkt		profess. Kaffee- zube- reiter		8				
nord. Herden- tier		Greif- vogel							Teil der Treppe			engl. Männer- kurz- name
Back- masse					Menge, Gruppe			Lehr- ling (ugs.)				3
Messer und Gabel	nacht- aktiver Vogel	landwirt- schaftl. Gebäude		Tradi- tion, Brauch- tum							Grazie	nieman- dem ge- hörend
								1	Silber- löwen			
Mutter d. Nibe- lungen- könige				eigen- artig, kurios		Koch- gefäss		7				
ital. Tonbez. für das A				weibl. Nutz- tiere						nicht für, gegen		musik. Übungs- stück
								5	Stärke, Vitali- tät			
Teil des Ge- schirrs	kaufm.: heute			in hohem Masse		Wurzel- gemüse, Möhre						
Teil v. Gross- britan- nien		gefeierte Künstler								trocken (Wein)		dt. Vorsilbe
						frz. Artikel			Pflan- zenhalm			
Delika- tessen- lieb- haber		Pferde- zaum										ital. Tonbez. für das C
									Umhang mit Ka- puze Mz.			10

Gewinnen Sie 1 von 20 Toppits®-Paketen mit Frischhalte-, Zubereitungs- und Kochprodukten im Wert von je Fr. 50.-.

Frischhalten, Einfrieren, Backen oder Zube-
reiten: Toppits® steht für ein breites Pro-
duktportfolio, das unentbehrliche Helfer für
den Haushalt bietet. Ob Alufolie, Frischhalte-
folien, Gefrier- und Eiskugelbeutel, Back-,
Brat- und Grillartikel: Toppits® hat die Küche
mit vielen innovativen Produkten, die vor-
wiegend aus recycelten und erneuerbaren
Ressourcen hergestellt werden, revolution-
nariert. Weitere Infos unter: www.toppits.ch



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

Per Post: Lösungswort auf Postkarte
(keine Briefe) an: Volg Konsumwaren AG,
Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Der Einsatz von kostenpflichtigen Telefonnummern ist
nicht mehr erlaubt. Die Teilnahme an unseren Wettbe-
werben ist deshalb ausschliesslich per Postkarte oder
gratis möglich unter volg.ch/volg-magazine.

Teilnahme vom 26. Februar bis 31. März 2024.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden
schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung
der Preise. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen,
über die Verlosung wird keine Korrespondenz
geführt. Teilnahmeberechtigt sind volljährige
Personen mit Wohnsitz in der Schweiz; nicht
teilnahmeberechtigt sind die Mitarbeitenden von
Toppits und der Volg Konsumwaren AG.

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 11.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

WOHER KOMMT EIGENTLICH?

Bütscha la ritscha!

Küss die Wassernymphe!



Illustration: Samuel Jordi

«Ritschas da l'aua» nennt man auf Rätoromanisch die Königinnen und Hüterinnen des Wassers, die Geister aus dem kühlen Nass. Im Unterengadin zieren die «ritschas» viele Hausfassaden oder auch Brunnen. Meist in ihrer weiblichen Form, die an Meerjungfrauen erinnert. Der Wassernymphe zu begegnen, gilt als grosses Glück. Wünscht man den Fischern im Engadin Glück für einen guten Fang, gibt man ihnen nicht das weitem bekannte «Petri Heil» mit auf den Weg; man tut es mit der Redewendung «Bütscha la ritscha – Küss die Wassernymphe!».

Quelle u. a.: 4 piccioni con una fava / 4 Fliegen mit einer Klappe / D'une pierre 4 coups / Ün viadi e 4 servezzans, Salvioni Edizioni 2020

VORSCHAU «ÖISE LADE» APRIL



Frühlingsfest
Herzhaftes und
Süsses für Ostern –
oder um Feste zu
feiern, wie sie fallen.



Fischküche
Ideen für Karfreitag –
oder einfach, um sich
neue Fischrezepte zu
angeln.

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 klimaneutralem Schweizer Papier

Klimaneutral
Papier
ClimatePartner.com/19289-2011-1002



YUMMY POWER



**26 G
HIGH PROTEIN
PRO PORTION**



**KEIN
ZUGESETZTER
ZUCKER**



**WERTVOLLE
VITAMINE**



LAKTOSEFREI

**NR. 1
PROTEIN
DRINK***

15% RABATT!

5. BIS 10. MÄRZ 2024

ALLES IN BUTTER

Hiestand[®] 

BUTTERZOPF



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.

