DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT · 08/13

öise lade

Themenheft Seite 29

Mehr zum Thema Wallis

Wallis für Grüezinis

Kartoffel in allen Facetten

Volg
frisch und fründlich

AKTION
VOM 26. – 31.
AUGUST 2013

RAMSEIER

Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für
- ✓ Schweizer Obst
- ✓ 100% natürlich
- ✓ ohne Zuckerzusatz

Ramseier Apfelschorle PET 6 × 150cl

Ramseier Apfelschorle PET 6 × 50cl

natürlicher Fitnesstrainer

ramseier.ch

planet-luzern.ch

Galerie

5
Küche aktuell
Gericht für Gericht ein neues Gesicht

Editorial

Rote Lampions mit weissen Kreuzen, knisternde Höhenfeuer und farbenprächtige Feuerwerke: Nicht nur bei Kindern zählt der Nationalfeiertag zu den beliebtesten Feiertagen des Jahres. Auch im Erwachsenenalter ist der 1. August für die meisten Schweizerinnen und Schweizer nach wie vor ein besonderer Tag, selbst wenn man wie ich nicht mehr alle Strophen der Nationalhymne auswendig mitsingen kann.

Seit 1891 wird der 1. August in der gesamten Schweiz als Nationalfeiertag begangen. Im Vordergrund stehen dabei für viele die Geselligkeit, die gemeinsamen Stunden mit Familie, Freunden und Nachbarn. Man trifft sich im privaten Rahmen oder besucht eine der zahlreichen (offiziellen) 1. August-Feiern, die von den Gemeinden veranstaltet werden, um so den Geburtstag der Schweiz gebührend zu zelebrieren.

In Feierlaune

Rechtzeitig zum Nationalfeiertag am 1. August ist übrigens auch das Original Militärbiscuit wieder für eine beschränkte Zeit und nur solange Vorrat in den Volg-Läden erhältlich. Auf den Seiten 24 und 25 in diesem Heft erfahren Sie zudem, wie sich aus dem beliebten «Guetzli der Nation» eine gluschtig-süsse «Kalte Hunde-Kompanie» kreieren lässt. Lassen Sie sich überraschen!

frisch und fründlich

Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der Geschäftsleitung

40
Typisch Schweiz – Typisch Volg
Jederzeit gut verbunden

5 Küche aktuell
Gericht für Gericht ein neues Gesicht

9 Kochschule
Kochen lernen von Profis

13 Einfach & bequem
Härdöpfel in Sommerlaune

16 Weinerlebnis
Gold für Glas und Gaumen

18 Aktueller Tipp
Bier für jedes Bedürfnis

20 Volg. Im Dorf daheim
Dorfporträt Adelboden mit Wettbewerb

23 In eigener Sache. Lernende
Coole Aussichten nach der Stifti

24 In eigener Sache. Militärbiscuits
«Guetzli der Nation» wieder im Volg

27 Öisi Chuchi
Die neue Sendung aus Endingen (AG)

29 Mehr zum Thema
Wallis für Grüezinis

37 Wettbewerb
Gewinnen mit Minor

39 Feins vom Dorf
Pasta aus Ulrichen (VS)

40 Typisch Schweiz – Typisch Volg
Jederzeit gut verbunden

42 Novissimo
Neu im Volg

45 Hausmarke
Wein für Grilladen, Feste und Gäste

49 Freizeit Kochkurs
Fisch für Fitte und Feinschmecker

51 Freizeit Naturena
Herrlich herbstliche Kurse

53 Volgi & Volgine
Kartoffeln bringen Glück

55 Saison
Bohnen: Gemüse in sattem Grün

Hausmarke
Goldbeere: für Grilladen, Feste und Gäste 45

In eigener Sache
Militär-biscuits 24

29
Das Themenheft
mehr zum thema
Wallis für Grüezinis

Öise Lade, das Volg Kundenmagazin, erscheint 12–mal jährlich. Auflage: 770 000 Ex. Volg Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur, 058 433 55 04, oeise.lade@volg.ch.
Konzept, Realisation, Food-Fotografie: CULINEA, Zürich. Lithos: nc ag, Zürich. Druck: swissprinters, Zofingen. Gedruckt in der Schweiz auf Schweizer Recyclingpapier. www.volg.ch.

AGRI NATURA

Unser bestes Stück Natur.

Jedes Bisschen ein Stück Heimat.

www.agrinatura.ch

Salami Milano

Nach italienischem Rezept hergestellt ist er doch ein ganzer Schweizer! Würzig im Aroma und überzeugend in der Qualität.

Cervelas

Die Schweizer Nationalwurst. Beliebt an jedem Grillfest ob roh oder gegrillt, sie ist immer ein Genuss!

Schweins-Nierstück

Ein Leckerbissen für Fleischliebhaber. Ideal für den grossen Hunger.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

Glückliche Tiere
Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.

Bauern mit klaren Idealen
Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

Garantierte Schweizer Herkunft
Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

Sicherheit durch Kontrolle
Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

Verantwortungsvoller Genuss
Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.

AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

Fern ab von Rösti und Pommes frites beweist die Kartoffel auf den nächsten Seiten, dass sie ihren Übernamen «Wunderknolle» absolut zu Recht trägt.

ÖISE LADE TIPP

«Häärpfl» sagen die Walliser zur Kartoffel und mit Gschwellti backen sie ihre Spezialität «Cholera». Noch mehr Typisches aus dem Wallis in unserem Themenheft ab Seite 29.

Gericht für Gericht ein neues Gesicht

TIPP

*Zum mediterranen Kartoffelfladen passt ein italienischer Tropfen wie der **Primitivo Salento IGT** perfekt.*

Kartoffelfladen mit Salbei

Der Fladen mit dünnen Kartoffelscheiben und Salbei schmeckt zum Apero oder mit einem Saisonsalat.

Erdapfel, Härdöpfel, Grundbirne, Gummel – jedes Mal ist ein und dasselbe gemeint: die Kartoffel. Und weil sie unglaublich viel mit sich anstellen lässt und immer wieder auf neue Art überrascht, hat man sie sogar zur «Wunderknolle» erkoren. Man kann sie kochen, braten, dämpfen, pürieren oder frittieren. Selbst nach den herzhaften Gängen ist nicht Schluss mit dem Kartoffelgenuss. Denn die Kartoffel meistert auch den Auftritt als Süssspeise mit Bravour. Püriert man sie zu Brei, kann sie ebenfalls allerlei und ein kleiner Aufschneider ist sie obendrein: In der Kochschule zeigen wir Ihnen zwei feine Ideen aus Kartoffelmasse und wie Sie die Knolle schnittig in Bestform bringen. →

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 57 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Lauwarme Kartoffelsuppe
Lauch und Kartoffeln harmonieren perfekt – auch in dieser Suppe.

Die Knolle, eine Verwandlungskünstlerin

→ Gold war es nicht, was die spanischen Eroberer vor gut 400 Jahren aus Südamerika nach Europa brachten. Gold wert hingegen schon. Die Kartoffel erwies sich als Lebensretter und verhinderte in Europa viele Hungersnöte. Heute ist sie rund um den Erdball in aller Munde und aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Dass die Kartoffel schmeckt und nährt, merkte man jedoch nicht auf Anhieb. Während die Kartoffel in Südamerika seit über 6000 Jahren angebaut wird, zierte sie bei uns vorerst nur die Gärten. Die Italiener waren die ersten Europäer, welche sich nicht mehr nur an den Blüten erfreuen wollten und die Kartoffel als Speisepflanze kultivierten.

Stark vielseitig

Heute isst ein Schweizer im Durchschnitt 45 Kilogramm Kartoffeln pro Jahr – also fast 1 Kilogramm pro Woche. Langweilig wird es in der Küche deswegen nicht. Die Auswahl an Zubereitungsarten und Kombinationen mit anderen Zutaten ist fast grenzenlos. Eindeutig die Knollen-Nase vorn haben bei Herr und Frau Schweizer in der Küche zuhause der Stock, gefolgt von Rösti und Pommes frites. Stark schmeckt die stärkehaltige Kartoffel auch als cremiges Süppchen, knuspriger Puffer, hauchdünne Schuppe auf zartem Fischfleisch oder in einer Schokoladentorte. Die süsse Seite der Kartoffel ist die wohl ungewohnteste. Wer sich ans Backwerk macht, diese zu entdecken, wird jedoch belohnt: Die Kartoffeltorte ist nicht nur ein Hochgenuss, die Knolle sorgt auch dafür, dass die Torte lange feucht bleibt. Bestimmt wird das eine oder andere Gesicht Ihr neues Lieblingsgericht! ←

Hack & Puffer
Anders als die Rösti wird ein Kartoffelpuffer zusätzlich mit Eiern und Mehl gebunden. Dazu gibt's ein würziges Hackfleisch.

TIPP
*Ein idealer Begleiter zu Fleischgerichten wie Hack & Puffer ist der **Dôle AOC Valais**.*

Volg-Kochkurs im September

Fisch für Fitte und Feinschmecker

Die Kartoffel ist auch ein perfekter Begleiter zu Fisch. Im neuen Volg-Kochkurs machen wir Sie fit für Fischzubereitungen aller Art. Mehr **Infos** auf **Seite 49**.

Forelle mit Kartoffelschuppen
Fischschuppen zum Geniessen: Die hauchdünnen Härdöpfelschuppen werden beim Braten herrlich knusprig.

TIPP
*Die Forelle und der spritzige **Féchy AOC** passen fantastisch zusammen.*

Kartoffel-Schoggi-Torte
Kartoffeln zum Kaffee: Die Torte wird mit Baileys und Nüssen verfeinert; die Kartoffel macht sie schön feucht.

ÖISE LADE TIPP

Wie Kartoffeln Kids voll Spass machen, zeigen Volgi & Volgine auf Seite 53.

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 57 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Nur in grösseren Volg Verkaufsstellen. Sticker mit Gewinncode auf Coca-Cola classic, zero und light 1.5 L PET.
Kein Kaufzwang. Gratisteilnahme unter 0848 80 8000. Teilnahmebedingungen auf www.coke.ch/grill

© 2013 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, the Contour Bottle and the Dynamic Ribbon Device are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

SCHRITT für SCHRITT
Kartoffel-Roulade

① Kartoffelmasse mit einem mit Maizena bestäubten Wallholz 1,5 cm dick auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei einen Teigrand stehen lassen.

② Teig zu einer Roulade rollen, in Haushaltsfolie packen, Enden der Folie gut verschliessen, danach im Dampf pochieren (in wenig heissem Wasser sanft garen), auspacken und in Stücke schneiden.

Einfach Klasse, die Kartoffelmasse.

Wird der Härdöpfel zu feinem Brei verarbeitet, landet er meist als luftiger Stock auf dem Teller. Aus durchs Passevite getriebenen Kartoffeln lassen sich jedoch noch andere feine Dinge kreieren. Zum Beispiel Gnocchi. Die italienischen Kartoffelnocken gibt es bereits fixfertig zu kaufen. Doch selbst gemacht schmecken sie natürlich mindestens doppelt so gut. Oder man bringt die Masse zünftig ins Rollen. Die gefüllte mediterrane Kartoffel-Roulade erinnert an unbeschwerte Tage im sonnigen Süden.

SCHRITT für SCHRITT Gnocchi

① Aus der Kartoffelmasse eine 2 cm dicke Rolle formen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

② Gnocchi mit einer Gabel abrollen, so dass auf einer Seite ein schönes Muster entsteht. Danach in Salzwasser pochieren, bis sie aufsteigen.

Das Trio für den Gusto in der mediterranen Kartoffel-Roulade: Basilikum, Reibkäse und Tomaten.

TIPPS & TRICKS
von Jonas Schönberger

- Durch das Garen der Kartoffeln im Ofen bleibt die Masse trockener, was zum einfacheren Gelingen der Gnocchi-Masse beiträgt
- Gnocchi mit Salbeibutter, Pesto, Tomaten- oder Gorgonzolasauce servieren
- Gnocchi können ungekocht eingefroren werden. Zuerst lose (z. B. auf einem Blech) gefrieren, danach in einen Gefrierbeutel oder in ein Gefäss umfüllen
- Kartoffel-Roulade-Stücke auf einem Tomatensaucen-Spiegel anrichten, nach Belieben einen Salat dazu servieren
- Die Kartoffel-Roulade kann gut einen halben Tag im Voraus zubereitet werden. Nach dem Pochieren abkühlen lassen. Kurz vor dem Essen im Ofen bei ca. 80 Grad aufwärmen oder im Dampf regenerieren
- Einfache Füllungen ohne Aufwand, die ebenfalls gut in der Kartoffel-Roulade schmecken, sind ein Fertig-Pesto oder eine Fertig-Oliven-Paste

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 57 oder unter www.volg.ch/rezepte/

„Alles andere als nur Beilage"

Mit einem kleinen
Reiskorn beginnt
der perfekte Grill-Plausch.

Beginn mit Ben™

Kochschule

Die Kartoffel ist in Bestform.

Sie lässt sich je nach Lust und Laune immer wieder einen neuen Schnitt verpassen und geht mit einem durch dick und dünn: Man kann sie zu Pommes alumettes, schmal wie ein Zündholz, oder etwas dickeren Pommes frites schneiden, als kleine, quadratische Pommes rissolées braten und als hauchdünnes Stroh (pailles) oder feingehobelte Chips frittieren. Ein besonderer Hingucker sind die gitterförmigen Waffelkartoffeln Pommes gaufrettes. Die selbst gemachten Knusperkartoffeln werden am nächsten Apero schneller weggeknabbert sein, als Sie denken!

Pommes frites

Pommes alumettes

Pommes pailles

Pommes rissolées

TIPPS&TRICKS

- Kartoffeln dunkel, idealerweise bei 8–10 Grad lagern. Bei höherer Temperatur fangen sie schnell zu keimen an und werden schrumpelig
- Durch zu viel Licht können Kartoffeln während dem Lagern grüne Stellen erhalten. Weitere Tipps auf www.kartoffel.ch
- Werden Kartoffeln ungeschält gekocht, vorher mit einer Bürste unter fliessend Wasser gut säubern
- Bereits geschälte Kartoffeln bis zur Zubereitung ins Wasser legen, so werden sie nicht braun
- Kartoffeln nach Abgiessen des Kochwassers zurück in den Topf geben und darin noch kurz ausdämpfen lassen
- Das heisse Kartoffelwasser ruhig auch mal im Bad abgiessen. Es hält Rohre frei

Waffelkartoffeln mit Dip
Musterbeispiel für den gelungenen Apero: Pommes gaufrettes, dazu ein Knoblauch-Dip mit Magerquark.

SCHRITT für SCHRITT Pommes gaufrettes

Kartoffeln auf einem Gemüsehobel mit Wellenmesser schneiden.

Kartoffel nach jedem Schnitt um 90° drehen. Alle Kartoffeln so schneiden, danach portionsweise frittieren.

Kartoffeln bekennen Farbe: festkochende Kartoffeln stecken im grünen Sack, mehligkochende Sorten sind blau gekennzeichnet und im roten Beutel findet man vorwiegend mehligkochende Kartoffeln, ideal für Rösti, Pommes Frites oder Bratkartoffeln.

Jede Woche neue Rezepte

Viele feine Gesichter haben auch die Volg-Rezeptflyer. Sie liefern Ihnen jede Woche kostenlos eine Koch-Idee für ein Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert.

Die Knolle auf die Schnelle: Stedy Härdöpfel Gwürz, Kartoffelcremesuppe, Stocki, Rösti und Backofenfrites sind ohne Schälen, Schnippeln und Raffeln im Nu zubereitet.

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 57 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Hero
SINCE 1886

JETZT RÖSTI-FAMILIE AUF FACEBOOK WERDEN

Find us on Facebook
www.facebook.com/heroroesti

Kartoffeln machen satt und halten trotzdem schlank. Denn Kalorien hat die Knolle kaum.

Härdöpfel in Sommerlaune

Sommerlicher Thonsalat

Für 4 Personen:
Je 1 Dose weisse Bohnen, Thunfisch und Maiskörner abtropfen, in eine Schüssel füllen. 200 g Pommes rissolées kurz ins kochende Wasser geben, bis sie weich sind. Noch warm zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. 1 gehackte Zwiebel und 1 EL gehackte Peterli mit 2 dl Olivenöl, 1 dl weissem Essig und 1 TL Senf zu einer Sauce vermischen. Sauce über den Thonsalat geben, servieren.

TIPPS&TRICKS

- Die fettfreie Zubereitung der Pommes rissolées im Wasser macht sie kalorienarm und schön weich. Sie nehmen so die Salatsauce ideal auf. Die Pommes rissolées können auch in der Pfanne knusprig gebraten werden. Dann erst zum Schluss über dem Salat verteilen
- Statt weisse Bohnen Indianerbohnen nehmen. Salat zusätzlich mit Artischocken oder getrockneten Tomaten aus dem Glas anreichern
- Schmeckt zu gebratenem oder grilliertem Fleisch oder Fisch. Auch Toast oder Knoblibrot passt gut dazu
- Weisse Bohnen und Kartoffeln machen den Salat nahrhaft und sättigend. Er ist deshalb auch ideal zum Mitnehmen ins Büro

Die Kartoffel kann vieles. Nur eines macht sie nicht: dick. Der Irrglaube, die Kartoffel sei ein Schwergewicht in Sachen Ernährung, kommt vielmehr davon, was gut zu ihr schmeckt: ein Stück Speck, deftige Würste oder gehaltvolle Saucen. Mit nur rund 70 Kalorien pro 100 Gramm hat die Kartoffel sogar fünfmal weniger Kalorien als Reis oder Nudeln und besteht grösstenteils aus Wasser. Bei fettfreier Zubereitung ist sie also ein richtiger Schlankmacher und somit perfekt für den Sommer. Zusammen mit weissen Bohnen, die an den Wilden Westen erinnern, Thunfisch, der vom Meer träumen lässt, und, «Ay, Caramba!», mit etwas Mais werden die Pommes rissolées zum Gericht, das nach Ferien schmeckt.

Kartoffelsalat mal anders: Mit weissen Bohnen, Maiskörnern und Thon schmecken die Pommes rissolées nach Mittelmeer.

Volg

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

GENIESSE EINE *MÖVENPICK*-GLACE...

UND GEWINNE EINE VON 100 UHREN

SMS & WIN

VOM 1. BIS 31. AUGUST

Schreibe ein sms **an 939** mit dem Stichwort **Glace**

(CHF 0.20/SMS)

Teilnahmebedingungen: **100 Uhren zu gewinnen.** Nestlé Schweiz AG organisiert einen Wettbewerb ohne Kaufzwang vom **1. bis 31. August 2013.** Keine Barauszahlung oder Übertragung der Preise. Teilnahmeschluss: 31.08.2013 (Versand SMS). Die Gewinner werden unter den richtigen Einsendungen ausgelost und persönlich benachrichtigt. Erfolgt binnen 10 Werktagen keine Rückmeldung durch den Gewinner, erfolgt eine Neuziehung. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren mit Wohnsitz Schweiz. Nestlé Schweiz AG behält sich vor, den ganzen Wettbewerb oder einen Teil davon bei Regelwidrigkeit der Wettbewerbsteilnahme zu annullieren.

Was aussieht wie eine amerikanische Folienkartoffel vom Feuer, ist eine fruchtige Verführung zum Vernaschen.

«Faked Potato»
Falscher Baked Potato

Für 4 Personen:
1 Dose Birnen in ein Sieb abschütten, je 2 Birnenhälften auf einen Teller legen. 250 g Creme Dessert Vanille sorgfältig verrühren, mit einem Teelöffel in die Birnen füllen. Mit 4 in Streifen geschnittenen Blättern Pfefferminze garnieren.

Kartoffelsche Täuschung

TIPPS&TRICKS

- Anstelle von Chantilly Vanille Chantilly Chocolat verwenden und mit gehackter Schokolade garnieren
- Nimmt man eine Chantilly Creme Caramel, passen geröstete, gehackte Haselnüsse
- Auch mit Chantilly Creme gefüllte Pfirsichhälften, frisch oder aus der Dose, schmecken fein

Ein Baked Potato zum Dessert? Die Enttäuschung am Tisch wäre mit Sicherheit gross. Die bekannte Folienkartoffel, die in Alufolie direkt in der Glut zubereitet und klassisch mit einem Kräuterquark serviert wird, geniesst man dann doch lieber zu einem guten Stück Fleisch. Mit einem «Faked Potato» – «fake» steht im Englischen für «gefälscht» – ernten Sie zum Abschluss Ihres Essens bestimmt Applaus. Dafür wird eine Birne, die der Kartoffel optisch von einer gewissen Distanz aus täuschend ähnlich sieht, mit Vanillecreme gefüllt und statt mit Kräutern mit frischer Minze garniert.

Dosenfrüchte und eine fixfertige Creme braucht es für dieses blitzschnelle Dessert.

Der Waadtländer Féchy AOC La Côte und der Thurgauer Rahmkäse stehen passend zum Geburtstagsmonat der Schweiz für Passion aus unserer Nation.

Gold
für Glas und Gaumen

Im Kleinen steckt manchmal ganz Grosses. Zum Beispiel in der Halbliterflasche Féchy AOC La Côte. Der Waadtländer Weisswein wird aus der Königssorte des Genfersees gekeltert, der Chasselas-Traube, und ist der gesuchteste Wein der Weinbauregion La Côte. Ein weitum bekanntes Wahrzeichen ist die Kirche von Féchy, welche das Etikett des Féchy AOC La Côte ziert. Am Fuss der Kirche liegt ein berühmter Weinberg, der «Vigne du Monde». Er wird jedes Jahr mit einer neuen Rebsorte aus einem anderen Land bereichert. Weltklasse ist auch das, was aus der Flasche ins Glas gelangt. Spritzig und süffig ist der goldgelbe Féchy AOC La Côte, ein schöner Schweizer Sommerwein, der einen Apero gekonnt eröffnet und vorzüglich zu Fischgerichten schmeckt. Und wer sich bereits auf die Fondue-Saison freut, hat mit dem Féchy AOC La Côte auch dafür den richtigen Wein im Keller.

Der zarte Thurgauer

Ein Käse, der das ganze Jahr über grossartig zum Féchy AOC La Côte passt, ist der Thurgauer Rahmkäse. Mild und harmonisch ist er der ideale Partner zum leichten Wein. Die rahmige Spezialität wird im Familienunternehmen Käserei Strähl in Siegershausen hergestellt. Hier sind die zweite und dritte Generation gemeinsam tatkräftig und innovativ am Werk. Das Dorf Siegershausen liegt im Kemmental. Dieses ist reich an Wiesen- und Weideland, wo die Kühe der Thurgauer Bauern grasen, welche die frische Milch für den Thurgauer Rahmkäse liefern. Passend zu seinem edlen Charakter ziert den Thurgauer Rahmkäse eine goldene Verpackung.

Wein des Monats
Féchy AOC La Côte
50 cl, statt Fr. 7.50
Fr. 5.95

Käse des Monats
Thurgauer Rahmkäse
100 g, statt Fr. 1.95
Fr. 1.60

1. Féchy AOC La Côte Schweiz
2. Chasselas Romand Schweiz
3. Chardonnay Billabong Dreaming Australien
4. Dôle Blanche AOC Valais Schweiz
5. Dôle AOC Valais Schweiz
6. Primitivo Salento IGT Italien
7. Cabernet Sauvignon Warramba Dreaming Australien

Mit Sonnenenergie verpackt

Auf der grossen Dachfläche der neuen Verpackungs- und Kühlanlagen der Strähl Käse AG in Siegershausen (TG) befinden sich seit diesem Frühling zwei grosse Photovoltaikanlagen, welche zukunftsorientierte Energie liefern. Sie wandeln Sonnenenergie in umweltfreundlichen Strom um. Mit diesem werden viele der hauseigenen Käsespezialitäten, darunter der Thurgauer Rahmkäse, verpackt und gekühlt. Die Geschäftsleitung des Familienbetriebs (im Bild Hanspeter Strähl) befasst sich schon seit Jahren mit der Energierückgewinnung und wird wie bei den Käseprodukten auch punkto Energie weiterhin die Nase in den Wind halten.

Weinnotizen

Einkaufen, einpacken und losziehen: Weine in Halbliterflaschen eignen sich bestens für die Wanderung oder den Picknickausflug. Ein Korkenzieher muss nicht mitgenommen werden und durch den praktischen, absolut dichten Drehverschluss läuft nichts aus, wenn der Wein nicht ganz ausgetrunken wurde.

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

Charakter	Trinken	Passt zu
Goldgelb. Spritzig, süffig, leicht	Bis 2 Jahre, bei 7–9 °C	Aperitif, Fisch, Fondue
Helles Goldgelb. Spritziger und frischer Auftakt. Ein toller Alltagswein. Leicht, fruchtig, bekömmlich	Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 7–8 °C	Aperitif, Käse, Fondue
Hellgelb. Aromen von Zitrusfrüchten und Kokos. Rassig, fruchtbetont mit mittlerem Körper	Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 8–10 °C	Aperitif, Fisch- und Spargelgerichten, hellem Fleisch
Helles Rostrosa. In der Nase Aromen nach frischen Früchten mit Himbeernote. Am Gaumen gute Fülle, kräftig, reich, elegant und frisch	Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 8–10 °C	Aperitif, Hors d'œuvre, Spargeln, Geflügel, asiatischen Gerichten
Helles Granatrot. In der Nase fruchtig, frisch, rein. Am Gaumen ausgeglichen, körperreich mit runden Tanninen	Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 12–14 °C	Kalbfleisch, Rindsfilet, Fondue Bourguignonne
Dunkles Rubinrot mit Violettschimmer. In der Nase Düfte von schwarzen Beeren und Kirsche. Am Gaumen saftig, satt, leicht würzig. Schöne Frische. Ein perfekter Haus- und Partywein	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 14–16 °C	Antipasti, Teigwaren, Grilladen, Käse
Intensives Kirschrot. Schöne Aromen von schwarzen Beeren und Eukalyptus. Gehaltvoll mit fruchtbetontem, schmelzigem Abgang	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 16–18 °C	Sparerips, Steaks, Rehpfeffer mit Pilzen, Wild, Grilladen, Käse

Diese Aktion gilt vom 29. Juli bis zum 31. August 2013, solange Vorrat.

Meine Bestellung

☐ Anzahl 6er-Karton
FÉCHY AOC LA CÔTE,
50 cl statt Fr. 45.– nur Fr. 35.70

☐ Anzahl 6er-Karton
CHASSELAS ROMAND,
50 cl statt Fr. 31.20 nur Fr. 25.20

☐ Anzahl 6er-Karton
CHARDONNAY BILLABONG DREAMING,
50 cl statt Fr. 27.– nur Fr. 19.20

☐ Anzahl 6er-Karton
DÔLE BLANCHE AOC VALAIS,
50 cl statt Fr. 39.– nur Fr. 31.80

☐ Anzahl 6er-Karton
DÔLE AOC VALAIS,
50 cl statt Fr. 41.40 nur Fr. 33.–

☐ Anzahl 6er-Karton
PRIMITIVO SALENTO IGT,
50 cl statt Fr. 28.20 nur Fr. 21.90

☐ Anzahl 6er-Karton
CABERNET SAUVIGNON
WARRAMBA DREAMING,
50 cl statt Fr. 25.80 nur Fr. 19.80

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Datum

Unterschrift

Coupon im Volg Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit.
Diese Aktion gilt vom 29. Juli bis zum 31. August 2013, solange Vorrat.

Volg

Feldschlösschen hat für jeden Bierdurst das Richtige auf Lager: vom Feldschlösschen Alkoholfrei bis zum Feldschlösschen Stark.

Bier für jedes Bedürfnis

Bier-Ideen im Multipack: Feldschlösschen Stark und Feldschlösschen Alkoholfrei.

FELDSCHLÖSSCHEN

Tradition und Braukunst

Seit 1876 steht die Brauerei Feldschlösschen mit Hauptsitz in Rheinfelden (AG) für bestes Bier und ist die führende Brauerei in der Schweiz. Markenzeichen ist das Schloss, das auf jeder Bier-Etikette abgebildet ist. Denn Feldschlösschen ist auch wegen seiner besonderen Architektur bekannt: Die grosse Produktionsstätte ist in Schlossform erbaut. Das historische Sudhaus wurde von August Bush, dem ehemaligen Chef von Anheuser-Bush, der weltweit grössten Brauerei in den USA, als «schönstes Sudhaus der Welt» bezeichnet.

Alkoholfrei für die freie Fahrt nach der Feier oder echt kräftig stark: Feldschlösschen für jeden Fall das richtige Bier auf Lager.

Darf's ein bisschen mehr sein? Seit diesem Frühling gibt es ein Feldschlösschen-Bier mit etwas mehr Alkohol, das neue Feldschlösschen Stark. Genau das Richtige für Starkbier-Fans. Durch ein intensives Brauverfahren hat dieses Bier 7 Volumenprozent Alkohol, einen angenehmen Nachgeschmack und ist sehr aromatisch. Das süffige Bier erinnert an ein starkes Lagerbier. Oder soll es lieber gar kein Alkohol sein? Wer ein Bier geniessen, jedoch keinen Alkohol trinken möchte, löscht den Durst mit dem bekannten Feldschlösschen Alkoholfrei. Mit seinem milden Malzaroma und dem kräftigen Geschmack garantiert es vollen Biergenuss ohne Alkohol. Bei dem typischen Brauverfahren für das Feldschlösschen Alkoholfrei wird ein Bier gebraut, dem anschliessend der Alkohol wieder schonend entzogen wird.

Aus besten Rohstoffen gebraut

Bierig wie das klassische Feldschlösschen Original, aber ohne Alkohol, ist es eine Erfrischung nach Mass, die auch Autofahrer in den Genuss eines erfrischenden Bierchens kommen lässt. Wie alle Feldschlösschen-Biere zeichnen sich das Feldschlösschen Stark und das Feldschlösschen Alkoholfrei durch guten Geschmack, hohe Qualität dank besten Rohstoffen, schonende Verarbeitung und sorgfältige Prüfung aus. Nebst den Feldschlösschen Stark, Alkoholfrei und Original sind noch viele weitere Bierspezialitäten aus der Brauerei Feldschlösschen erhältlich. Na dann: Prost!

Volg. Im Dorf daheim.

Adelboden

QR-Code scannen und den Film über Adelboden direkt auf dem Mobile schauen. Alle Filme unter www.volg.ch

Landauf, landab kennt und singt man es: das «Vogellisi», das von Adelboden herkommt. Das bekannte Volkslied ist bei weitem nicht der einzige Hit, den das Dorf auf Lager hat. Ein Publikumsmagnet, der jeweils für einen Grossaufmarsch sorgt, ist der Riesenslalom am Chuenisbärgli im Januar. Der Klassiker gilt als einer der schwierigsten im internationalen Skizirkus. Die Spuren der besten Skifahrer sind selbst jetzt im Sommer nicht Schnee von gestern: Auf dem «Place of fame» stehen von Björn Zryd geschaffene Steinskulpturen, in welchen die Fussabdrücke aller Weltcupsieger verewigt werden. Auf eines der vielen Werke des waschechten Adelbodner Künstlers stösst man auch im Volg. Die Verpackung der Adelbodner Nusstorte stammt aus seiner Hand. Sie ist ein «Feins vom Dorf»-Produkt wie die Strubelschnitte, benannt nach der Gebirgsgruppe Wildstrubel.

«Für die Bäckerei Oester durfte ich die Verpackung der Nusstorte gestalten.»
Björn Zryd, Künstler

Der Wildstrubel ist einer von vielen Gründen, weshalb Adelboden auch im Sommer ein beliebter Ferienort ist. Spass mit Schuss bietet das Trottiland des Gebiets Silleren, wo weltweit einzigartige 45 Kilometer Abfahrten auf verschiedenen Strecken zum Trottiplausch laden. Auch eine Wanderung zu den Engstligenfällen sollte man sich nicht entgehen lassen. Die mächtigen Wasserfälle stürzen bei der Engstligenalp über 600 Meter in die Tiefe. Sie gehören zu den grössten Wasserfällen der Schweiz und sind ein Wahrzeichen von Adelboden, das viele Touristen anlockt. Das war vor vielen Jahren noch ganz anders,

«Während den Rennen haben wir hier gäng echli Action.»
Gody Schranz, Zielraumbesitzer Chuenisbärgli

Volg-Werbekampagne 2013

Volg ist seit Jahrzehnten im Dorf daheim. Darum stellt die neue Volg-Werbekampagne Schweizer Dörfer, ihre Besonderheiten und ihre Bewohnerinnen und Bewohner in den Mittelpunkt. Den Anfang machen in diesem Jahr sechs Dörfer aus verschiedensten Teilen der Schweiz: Adelboden (BE), Elm (GL), Morgins (VS), Tenna (GR), Unterstammheim (ZH) und Vitznau (LU). Weitere Dörfer werden für die Kampagne 2014 folgen.

Neu auch als Film

Mit der aktuellen Kampagne geht Volg dieses Mal noch näher ran: Zusätzlich zu Plakaten und Inseraten werden die Dörfer und Dorfbewohner in Kurzfilmen porträtiert. Alle Kurzfilme über die Dörfer können Sie jetzt unter www.volg.ch anschauen.

12.–21.
Preis

weiss der Präsident des lokalen Heimatmuseums, Hanspeter Oester, zu erzählen: «Die Menschen in Adelboden waren sehr arm, viele mussten den Ort verlassen.» Dies änderte sich nach dem Besuch von Pfarrer Rohr 1872, dem ersten zahlenden Gast in Adelboden. Wieder zuhause in Bern,

«Zum Glück kam 1872 Pfarrer Rohr nach Adelboden, der erste zahlende Gast.»

Hanspeter Oester, Präsident Heimatmuseum

schwärmte er von seinem Aufenthalt in Adelboden derart, dass bereits ein Jahr später die erste Pension eröffnet wurde. Der Grundstein für den Tourismus war gelegt.

«Ich finde es gut, dass Volg die Strubelschnitte im Sortiment hat.»

Fritz Inniger, Hobbyfotograf

Wie sieht der Zielraum des Chuenisbärgli im Sommer aus, wie schmeckt die Strubelschnitte und mit welchen Mitteln kam man früher mit seinen Skiern den Berg hinauf, als es noch keine Skilifte gab? – Das und mehr erfahren und hören Sie im Kurzfilm über Adelboden unter www.volg.ch

FILM SCHAUEN UND GEWINNEN

Schauen Sie den Volg-Film über Adelboden und beantworten Sie folgende Frage:

Wie viele Hotels und Pensionen wurden von 1873 bis 1924 in Adelboden gebaut?

A: 24
B: 15
C: 35

1. Preis im Wert von
Fr. 800.–
Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer Süd für 2 Personen im Hotel The Cambrian, Adelboden, inkl. Frühstück, 1 x 4-Gang-Dinner und Getränke, Zugang zum The Cambrian Spa, 1 Flasche Prosecco bei der Anreise

2.–11. Preis im Wert von je
Fr. 32.–
Eine Bahn-Tageskarte «Silleren» von den Bergbahnen Adelboden (gültig auf Dorfbahn, Gondelbahn Silleren, Bus Adelboden–Bergläger–Geils für eine unbeschränkte Anzahl Fahrten. Sa/So zusätzlich inkl. Ersatzbus Hahnenmoos), einlösbar bis 20.10.2013

12.–21. Preis im Wert von je
Fr. 21.30
Eine «Feins vom Dorf»-Adelbodner Nusstorte, gebacken von der Bäckerei-Konditorei Oester, Adelboden

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. August 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. August 2013 unter 0901 250 350, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. August 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGS und dem Lösungsbuchstaben an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. August 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Adelboden», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Die MitarbeiterInnen der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

LIPTON GREEN TEA DER BESTE GRÜNTEE DER SCHWEIZ!*

NEU 30% WENIGER ZUCKER!

* basierend auf dem verkauften Litervolumen im Zeitraum von 12 Monaten (MAT Woche 8/2013); Quelle Nielsen + extern durchgeführter Geschmackstest von 2011

Aktionsangebot gültig vom 05.08. – 10.08.2013

** in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

Für eine Lehre bei Volg habe ich mich entschieden, weil ich unbedingt Kundenkontakt haben wollte. Die Schnupperlehre in einer Papeterie hat mir jedoch nicht so zugesagt. Da ich gerne koche, passen Lebensmittel perfekt zu mir.

Besonders lässig war, dass ich wie gewünscht sehr viel mit Kunden im Gespräch war und dieser Kontakt oft sehr persönlich war. Auch wurde mir als Lernende viel Verantwortung übertragen.

Falsch liegt, wer glaubt, man fülle nur Gestelle auf. Es gibt so viel Verschiedenes zu tun.

Zur neuen Stelle kam ich mit Hilfe meiner Regionalen Verkaufsleiterin. Ich erzählte ihr, dass ich gerne in einem Volg in einem Skigebiet arbeiten würde. Sie hat sich dann für mich etwas umgehört.

Am neuen Job reizt mich, dass der Volg Lenzerheide ein grosser Volg ist. Ich bin gespannt auf die Abläufe und freue mich auf neue Erfahrungen. Ich wohne dann auch erstmals in meinem eigenen Studio.

Mit meinem ersten vollen Lohn werde ich mir Ferien am Meer leisten. Ich war noch nie am Meer. Längerfristig hätte ich gern ein eigenes Auto.

Die begeisterte Skifahrerin Nicole Azzali (19) arbeitet nach ihrer Lehre als Detailhandelsfachfrau im Volg Güttingen (TG) im Volg Lenzerheide (GR).

Coole Aussichten nach der Stifti

Lehre erfolgreich abgeschlossen! Die ehemaligen Volg-Lernenden Nicole Azzali und Emre Yanar bleiben den Dorfläden jedoch treu.

Emre Yanar (23) darf nach seiner Lehre als Detailhandelsfachmann im Volg Liestal bleiben, wie er es sich gewünscht hatte. «Wir sind dort ein super Team», freut er sich.

Zur Lehre im Volg kam ich eher durch Zufall. Ursprünglich wollte ich eine Detailhandelslehre im Bereich Sportartikel absolvieren. Dort wurde ich aber nicht fündig. Nach der Schnupperlehre im Volg war ich absolut positiv von den Dorfläden und Lebensmitteln überrascht.

Am coolsten fand ich es, die Getränke selbstständig betreuen zu dürfen – von der Bestellung bis zur Präsentation im Laden.

Das Gefühl, bald nicht mehr der Lernende zu sein, ist super! Ich genoss bereits als Lernender grosses Vertrauen und durfte viel Verantwortung übernehmen. Ab August kann ich zusätzlich einen Teil der Aufgaben der stellvertretenden Ladenleitung übernehmen sowie weitere Büro-Arbeiten ausführen.

Jetzt freue ich mich auf meinen ersten vollen Lohn! Und darauf, in meiner Freizeit nicht mehr auf eine Prüfung lernen oder Hausaufgaben machen zu müssen.

Mit meinem ersten vollen Lohn spare ich auf ein neues Auto und irgendwann möchte ich mein eigenes Haus besitzen.

Eine Lehre mit Liebe zum Detail

Alle Informationen über die Ausbildungsmöglichkeiten in den Verkaufsberufen Detailhandelsfachfrau/-mann und Detailhandelsassistent/-in bei Volg unter www.volg.ch. Hier kann auch der Informations-Flyer «Eine Lehre bei Volg» heruntergeladen werden. Dieser ist auch in den Dorfläden erhältlich.

«Abteilung, Halt!»: Im Volg sind auch dieses Jahr rechtzeitig zum Nationalfeiertag die beliebten Militärbiscuits eingetroffen.

Militärbiscuits im Anmarsch

Kalte Hunde-Kompanie

Für 36 Stück:
200 g gehackte dunkle Schokolade mit 1 dl Halbrahm schmelzen. 4 leere Quarkbecher à 150 g mit Haushaltsfolie auslegen. 200 g Militärbiscuits und flüssige Schokolade schichtweise darin einfüllen. Mit Schokolade abschliessen. 4–5 Std. kalt stellen. Kalte Hunde auf Tellerchen stürzen, mit Kakaopulver bestäuben, jedes Quadrat mit einem heissen Messer in 9 kleine Stücke schneiden.

Tipp: zum Kaffee servieren.

Auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch finden Sie weitere Rezepte mit Militärbiscuits.

«Kalte Hunde-Kompanie» im Genussschritt: Der bekannte Biscuit-Kuchen «Kalter Hund» schmeckt auch im Kleinformat als süsse «Zwipf» (Zwischenverpflegung) zum Kaffee.

Das Emmental ist bekannt für seinen löchrigen Käse und die luftigen Merängges. Hier wird aber noch mehr Spezialitäten-Geschichte geschrieben. In Trubschachen stellt der traditionsreiche Schweizer Feingebäckspezialist Kambly seit über 50 Jahren ein Gebäck her, das man als «Guetzli der Nation» bezeichnen darf: das Militärbiscuit. Wie bei unserer Landespolitik das Prinzip der Neutralität gilt, ist das Militärbiscuit neutral im Geschmack und lässt sich ganz nach Belieben herzhaft mit Käse oder Wurst oder süss mit Schokolade geniessen.

Nahrhafter Kraftspender

Erfunden wurde das Traditions-Gebäck, als die Schweizer Armee einen schmackhaften Ersatz für den eher unbeliebten Militärzwieback, scherzhaft «Bundesziegel» genannt, suchte. Die Firma Kambly erhielt 1959 den Auftrag, einen lang haltbaren Brotersatz zu kreieren, der nahrhaft war und den Schweizer Soldaten die nötige Kraft spendete. Das Rezept für das Militärbiscuit ist bis heute streng geheim und wurde bis auf einen Punkt nie verändert: Statt wie früher mit gehärteten Fetten, wird es heute mit den gesünderen ungehärteten Fetten hergestellt.

Es hät, solang's hät

Bereits zum dritten Mal in Folge ist das Militärbiscuit nach Originalrezept in der silbernen Verpackung exklusiv im Volg erhältlich. Während der letzten beiden Jahre erlebten die rund 550 Dorfläden einen regelrechten Ansturm auf das Biscuit. Das eidgenössischste aller Gebäcke trifft jeweils in der letzten Juli-Woche, kurz vor dem Nationalfeiertag, im Volg ein und ist solange Vorrat erhältlich.

PURINA
felix®
Echt clever!
Mit dem FELIX Party Mix*
Snacks erleben Sie fröhliche
Momente voller Unfug
mit Ihrem kleinen Racker.
* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich
® Reg. Trademark of Sociétés des Produits Nestlé S.A.
PURINA
Your Pet, Our Passion.®

Findus
Neu
Natürlich
ein Genuss
Findus
Cannelloni
al forno
2 Port.
Findus
Lasagne
verdi
Mit frisch
gemachtem Teig
Avec pâtes
fraîches
2 Port.
AKTION
Vom 5. – 10. August 2013

Demnächst auf 4+

ÖISI CHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH CHOCHSENDIG VOM VOLG

In der neuen Folge von «Öisi Chuchi» serviert Astrid Herzog aus Endingen (AG) einen zarten Wildschweinbraten.

Schwein gehabt im Rüebliland

Frau Herzog, Sie bereiten in «Öisi Chuchi» einen Wildschweinbraten zu. Aus dem Aargau hätten wir die klassischen Rüebli erwartet.
«Eine Rüeblitorte backe ich natürlich immer wieder gerne. Was man von Endingen aber weniger weiss, ist, dass es hier in der Umgebung sehr viele Wildschweine hat. Wildschweinfleisch findet man hier fast das ganze Jahr über in verschiedener Form.»

Was macht das Fleisch für Sie besonders?
«Es schmeckt einfach sehr gut, es ‹wildelet› nicht, es ist ein Fleisch, das überrascht. Und ich serviere es sehr gerne zu besonderen Gelegenheiten. Die Volg-Kochsendung ist eine solche.»

Sie kochen zwei Mal täglich für Ihre Familie. Fehlt es Ihnen nie an Ideen?
«Ich sammle die Volg-Rezeptflyer, lese Kochmagazine und tausche Rezepte mit Freundinnen aus. Diese bewahre ich in einer Mappe auf und habe so immer genügend Inspirationen.»

Haben Sie ein Lieblingsgericht?
«Höchstens eine Lieblingszutat: die Kartoffel. Sie ist unglaublich vielseitig.»

Wie wichtig ist der Volg Endingen für Sie?
«Sehr wichtig. Durch den nahen Dorfladen erspare ich mir viel Zeit und bin auch flexibler. Ich kann zum Beispiel spontan das Menü ändern – im Volg finde ich alles, was ich brauche.»

Familienfrau Astrid Herzog (55) aus Endingen: «Der nahe Volg macht mein Leben einfacher.»

Astrid Herzog kocht: Wildscheinbraten mit Steinpilzsauce

Für 4 Personen:
1 kg Wildschweinbraten von der Schulter mit 1 EL scharfem Senf und etwas Fleischgewürz würzen. In 2 EL Bratbutter auf jeder Seite 2 Min. anbraten, im auf 80 °C vorgeheizten Ofen ca. 3 Std. niedergaren (Kerntemperatur 72 °C). 1 Bt. eingeweichte Steinpilze etwas zerkleinern. 1 kleine, fein gehackte Zwiebel in 2 EL Butter andünsten, Steinpilze beigeben, mit 1,5 dl Bouillon ablöschen, ca. 5 Min. köcheln lassen. 1 TL Maizena in 1 dl Rahm auflösen, beigeben. Sauce köcheln, bis sie sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zubereitung: 30 Min. + 3 Std. niedergaren

Tipp: dazu passen Spätzli und Sommer-Gemüse. Statt Wildschwein- einen Schweinsbraten verwenden.

Die Rezepte für Spätzli und Zuchetti-Cherry-Tomaten-Gemüse finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

«Öisi Chuchi» auf 4+

Erstausstrahlung:
Sonntag, 28. Juli, um 17.30 Uhr

Wiederholungen:
Ab 4. August jeweils am Sonntag um 17.30 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter
www.öisichuchi.ch

Jetzt auch auf Tele Südostschweiz

Die «Öisi Chuchi»-Folge aus Endingen (AG) läuft am:

TSO TELE SÜDOSTSCHWEIZ

Erstausstrahlung Fr, 16.8., 18.20 Uhr. Die Sendung wird regelmässig wiederholt.

Volg

BSCHÜSSIG

Schweizer Teigwaren seit 1876

Seit jeher ein Stück Heimat!

Die Urschweizer Teigwaren von BSCHÜSSIG - Darauf schwören wir!

Swiss Premium Quality

mehr zum Thema

Wallis für Grüezinis

ÖISE LADE TIPP

Üsserschwizer, aufgepasst! Von A wie Äämbrich bis Z wie Zääwu gibt dieses kleine Walliserdeutsch-Lexikon Nachhilfe in Wort und Biss.

Hobbywinzer Thomas Cina aus Salgesch: «Mein Tipp, um Walliser Weine auf schöne Weise kennen zu lernen, ist die Rebsortenwanderung von Sierre nach Salgesch. Verschiedene einheimische Tropfen können unterwegs degustiert werden und zu essen gibt es auch.» Dieses Jahr findet der Anlass am 14. September statt. Mehr Infos: www.salgesch.ch/rebsortenwanderung

Äämbrich
Aprikose

Schmollis mit dem Wallis

Mit «Äämbrich» lässt sich auch Feines backen. Das Rezept für den Aprikosen-Streusel finden Sie auf der nächsten Seite.

Als «Grüezinis» und «Üsserschwizer» bezeichnen die Walliser scherzhaft die Deutschschweizer. Nebst dem speziellen Walliser Dialekt hat der Kanton viele traditionelle Besonderheiten und kulinarische Spezialitäten zu bieten. Unser «Walliser Lexikon» hilft mit Schlagworten und kurzen Erläuterungen zu «wallissertitschen» Begriffen, das Wallis auf sympathische Art zu verstehen. Und wer seine nächsten Ferien im sonnenverwöhnten Kanton verbringt, erfährt, wo er in einem Volg «ichöüffe», die Urform der Hornussens «Gilihüsine» oder das Gericht Brisolée direkt vor Ort kennen lernen kann. Ob im Wallis oder zuhause in guter Gesellschaft: Mit einem der exzellenten Walliser Weine aus dem Volg trinkt es sich symbolisch prima «Schmollis» (Brüderschaft) mit dem Wallis.

Wallis in Wort und Biss

Äämbrich
Aprikose

Wer in eine Schweizer Aprikose beisst, geniesst zu 97 Prozent eine Frucht aus dem Wallis, einem der nördlichsten Aprikosen-Anbaugebiete. Hier finden die Aprikosen ein Klima, das sie mögen – viel Sonnenschein inklusive. Aus der gelb-orangen Frucht mit der samtigen Haut entsteht auch der Walliser Aprikosenbrand «Apricotine». Er wird hauptsächlich aus der Sorte Luziet, der Walliser Ur-Aprikose, gewonnen. Der klare Apricotine schmeckt pur nach einem guten Essen, in einem Cocktail, zu einem Aprikosensorbet oder in einer Wähe.

Aprikosen-Streusel

Für ein Backblech à 24 cm ø: 100 g Mehl und 100 g Zucker vermischen, 100 g Butter dazugeben, rasch zu einem Teig kneten, in Folie einpacken und kühl stellen. Ein gefettetes Backblech mit 1 Pack ausgewalltem Kuchenteig auslegen, mit einer Gabel einstechen, mit 3 EL Haselnüssen bedecken, 250 g halbierte und entsteinte Aprikosen darauf verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 Min. backen. 2 Eier, 2 dl Rahm, 1 EL Mehl, 2 EL Zucker und 1 TL Vanillezucker mit dem Stabmixer vermischen, über die Aprikosen verteilen, weitere 15 Min. backen. Teig an einer Röstiraffel zu Streuseln raffeln, über dem Kuchen verteilen und fertig backen, bis die Streusel goldgelb sind.

Brisolée
Walliser Kastaniengericht

«Cheschtina» (Kastanien) bilden den feinen Mittelpunkt der Walliser Spezialität Brisolée. Serviert werden sie mit Herbstprodukten wie verschiedenen Alpkäsen, Walliser Trockenfleisch, Speck, Herbstfrüchten und natürlich dem kantonstypischen Roggenbrot. Seit letztem Herbst wird das Walliser Traditionsgericht an der Visper Brisolée offiziell gefeiert. Die zweite Visper Brisolée findet am 26. Oktober 2013 statt.

Das Herbstgericht Brisolée: Zu gerösteten Kastanien werden Alpkäse, Speck, Trockenfleisch, Äpfel, Trauben und Roggenbrot gegessen. Dazu passt «Süüser» (Sauser).

Wörterbuch zum Nachschlagen

Die walliserdeutschen Bezeichnungen sind regional teils unterschiedlich. Die Schreibweise unserer Begriffe sind Vorschläge aus dem Walliser Wörterbuch Band 1 von Alois Grichting «Wallissertitschi Weerter».

Gericht mit Geschichte: Ein Cholera-Rezept finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Cholera
Walliser Gemüsekuchen

Diese Pastete mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Speck und Äpfeln hat eine besondere Geschichte. Man erzählt sich, dass die Walliser sie erfanden, weil sie während der Cholera-Epidemie um 1830 ihre Häuser nicht verlassen wollten und deshalb eine Mahlzeit aus der Vorratskammer zubereiteten. Die Zutaten für diesen gedeckten Gemüsekuchen hatte man damals üblicherweise auf Lager oder erntete sie im eigenen Garten.

Dôle & Fendant
Walliser Weine

Fendant aus der Chasselas-Traube und Dôle sind typische Walliser Weine. Der Dôle besteht aus reinem Pinot Noir, der am meisten verbreiteten Rebsorte im Wallis, oder einer Mischung aus 85 Prozent Pinot Noir und Gamay, wobei der Pinot Noir überwiegen muss, sowie maximal 15 Prozent anderen Walliser Rotweinsorten. Der Dôle Blanche ist als Weisswein klassiert, gilt bei den Konsumenten jedoch meist als Rosé.

Chääsgruschta
Käserinde

Cheschtibrüüs Chieli
Kastanienbraune Kuh

Embrüf, embri
Hinauf, hinunter

Erchlipfe
Erschrecken

Fuggstüfelwilt
Erbost

Ggintschet
Türklinke

Eringer
Walliser Rinderrasse

Die Alpkönigin ist im Wallis eine Kuh. Das zarte Fleisch der kraftvollen Eringer (frz. Hérens) gilt als Delikatesse. Eringer bieten zudem an Ringkuhkämpfen ein Spektakel für das Auge, das zahlreiche Touristen ins Wallis lockt. Die Kämpfe sind jedoch nicht erzwungen. Die Kühe machen Kuhkopf an Kuhkopf auf natürliche Art ihre Königin aus, bevor sie im Sommer auf die Alpweiden ziehen. Die Mediathek Martigny widmet der Rasse dieses Jahr eine Ausstellung. Sie dauert noch bis zum 13. Oktober 2013 (geöffnet täglich 13–18 h).

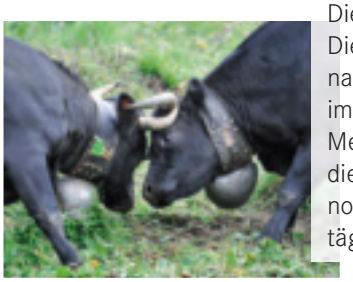


Foto: Valais/Wallis Promotion – Christian Perret

Foto: Bettmeralp Tourismus

Gilihüsine
Urform des Hornussens

Während beim Hornussen der Nouss durch die Lüfte fliegt, ist es bei der Urform des Hornussens, «Gilihüsine», die Beinkuh. Sie wird von einer Mannschaft ins Spielfeld, das «Geriss», geschlagen und vom gegnerischen Team mit Schindeln abzufangen versucht. Wie das aussieht, kann man sich ansehen und selbst ausprobieren. Am 15. September 2013 findet auf der Bettmeralp in der Aletsch Arena zum vierten Mal das traditionelle «Gilihüsine» statt.

Der gebürtige Walliser Thomas Cina über den Walliser Dialekt.

Ihrem «Grüezi» haben die Deutschschweizer den Übernamen «Grüezinis» zu verdanken. «Wir sagen «Tag wohl!», «Güätu Tag» oder «Güätä Nabund», erklärt der gebürtige Walliser Thomas Cina. Das Besondere: Den «Guten Abend» wünscht man sich bereits ab Mittag. Das Walliserdeutsch ist je nach Region unterschiedlich. «Im Mittelwallis, wo ich herkomme, enden die Worte oft auf «u», im Oberwallis auf «a». Ich sage zur Sonne zum Beispiel «Sunnu», der Oberwalliser sagt «Sunna». Und in Seitentälern stösst man sicher wieder auf Spracheigenheiten, die man anderswo nicht kennt», führt Thomas Cina aus. So sagt er zum Beispiel auch Aprikose und nicht «Äämbrich».

Grüezinis
Deutschschweizer

Von Rotem Gold bis Walliser Volg

ÖISE LADE TIPP

Mehr über den Volg Ulrichen und die speziellen «Feins vom Dorf»-Produkte lesen Sie auf Seite 39.

Im Oktober 2011 eröffnete in Visperterminen der erste Volg im Wallis seine Türen. Mittlerweile laden bereits acht Dorfläden im deutschsprachigen Wallis zum «frisch & fründlich»-Einkaufen. Sie befinden sich in Bellwald, Bürchen, Grächen, Reckingen, Ried-Brig, Turtmann und Ulrichen. Weitere sind in Planung. Im französischsprachigen Wallis führt Morgins einen Volg.

Ichöüffe
Einkaufen

Werden die Tage kälter, ist Zeit für «Gsottus». Das Walliser Gesottene kommt hauptsächlich von Herbst bis Frühling auf die Tische. Ursprünglich landen Schweine- und Rindfleisch, Speck und geräucherte Wurst im Topf und werden zusammen mit Sauerkraut oder Weisskabis serviert. Es sind jedoch mittlerweile auch etwas leichtere Varianten des doch sehr deftigen Gerichts kreiert worden.

Gsottus
Gesottenes

Bellwald

Bürchen

Grächen

Reckingen

Roggebroot
Roggenbrot

Das Walliser Roggenbrot AOC sieht noch genauso aus wie vor 100 Jahren: Es ist rund und hat eine gefurchte grau-braune Kruste. Gebacken wurde es früher primär aus praktischen Gründen. Weil die Gemeindebacköfen nur wenige Male im Jahr eingefeuert wurden, musste ein Brot gebacken werden, das sich über mehrere Monate aufbewahren liess. Heute ist es weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt und beliebt. Es besteht aus Roggenvollkornmehl mit höchstens 10 Prozent Weizenanteil, Hefe, Salz und Wasser.

Häärpfl
Kartoffel

Hapschil
Frosch

Poort
Tür

Pfiffoltra
Schmetterling

Rämschfädru
Löwenzahn

Rütschlittu
Schlitten

«Gsottus»: Gesottenes

Für 4 Personen:
Je 100 g getrocknetes Rind-, Schweine-, Gitzi- und Schaffleisch am Stück, sowie 1 Walliser Hauswurst 2–3 Tage in kaltes Wasser einlegen. In einem grossen hohen Kochtopf mit 1 Bd. frischen Kräutern und 2 dl Weisswein leicht sieden, bis die Fleischstücke gar sind, herausnehmen und warm stellen. 100 g Reis und 300 g in grobe Würfel geschnittene Kartoffeln im Fleischsud gar kochen. ½ in Streifen geschnittenen Kabis separat schmoren, zur Bouillon geben und nochmals etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst Bouillon abschöpfen und mit 1 Roggenbrot und 4 Port. Walliser Käse servieren. Danach Fleischstücke mit Reis-Kartoffel-Kabis-Eintopf auftischen.

Tipp: anstelle von gemischtem Trockenfleisch 400 g Trockenfleisch einer beliebigen Sorte verwenden.

Rezept: Walliser Verkehrsverband

Munder Safran

Das Dorf Mund oberhalb von Naters ist der einzige Ort in der Schweiz, wo das kostbare Gewürz heute noch nach jahrhundertealter Tradition angepflanzt wird. Sämtliche Arbeiten – vom Anbau über die Ernte bis zur Trocknung – erfolgen von Hand. Auf dem Safranlehrpfad mit Start im Dorfzentrum oder im örtlichen Safranmuseum erfährt man mehr über das «Rote Gold». Das Museum ist während der Erntezeit im Oktober geöffnet, sonst für Gruppen auf Reservation.

Foto: Etat du Valais – François Perraudin

Der Safran stammt aus der lilafarbenen Blume Crocus sativus. In der Schweiz wird die Gewürzpflanze nur im Walliser Dorf Mund angepflanzt.

Ried-Brig

Turtmann

Ulrichen

Morgins

Wir halten den Regionen die Stange!

Ein Bier von hier. Volg bietet Ihnen ein frisches Sortiment an regionalen Bieren – jedes davon mit seinem ganz unverwechselbaren Charakter. Warum also in die Ferne schweifen, wenn einheimische Braukunst so hervorragend und variantenreich schmeckt.

Im Volg. Ist doch naheliegend.

Volg
frisch und fründlich

Nicht jedes Bier ist in jeder Verkaufsstelle erhältlich.

Schalüüs
Eifersüchtig

Schggaaju
Stein

Tolggubuzzär
Radiergummi

Zääwu
Zeh

«Sii»

Für 4 Personen:
250 g altbackenes Roggenbrot klein würfeln, über Nacht in 3,5 dl Dôle einweichen;
100 g Rosinen in 0,5 dl Dôle über Nacht einlegen. Eingeweichtes Brot durchs Passevite treiben, mit 1 dl Holunderblütensirup mischen.
1 EL Butter in Bratpfanne erhitzen, Brotmasse portionenweise darin braten. Auf 4 Dessertschalen verteilen, mit 2 dl steif geschlagenem Rahm und den marinierten Rosinen garnieren und servieren.

3 «S» für Süsse, Salzige und Sportliche

Sü

Dessert aus Roggenbrot und Rotwein

Fleissige Kreuzworträtsel-Löser kennen die Walliser Süssspeise mit drei Buchstaben bestens: Für «Sii» wird aus Roggenbrot und einem typischen Walliser Rotwein ein feines Dessert gezaubert. Wichtig ist, dass das verwendete Roggenbrot altbacken, d.h. nicht frisch ist. Das Dessert wird noch warm serviert.

Foto: Valais/Wallis Promotion – Christian Perret

Suone

Historischer Bewässerungskanal

Schon vor Jahrhunderten haben die Walliser schmale offene Kanäle gebaut, welche die trockenen Zonen der sonnigen Hänge mit Wasser aus Gletscherbächen versorgten – die Suonen, im französischsprachigen Teil des Kantons «Bisses» genannt. Die eindrücklichen Bauwerke durchqueren Felsschluchten und Wälder. Entlang vieler Suonen führen heute schöne Wanderwege. Im Dörfchen Botyre in der Gemeinde Ayent wurde zudem im Mai 2012 das Walliser Suonen-Museum eröffnet.

«Walliser Schildchrotta»

Für 4 Personen:
4 Schweinssteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in 2 EL Erdnussöl anbraten. 1 Portion Roggenbrot-Teig in vier gleich grosse Stücke teilen, jedes Stück flach auswallen.
1 entkernte, in feine Spalten geschnittene Birne in der Mitte der Teigstücke verteilen, Steaks darauflegen, Teig einschlagen. Mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Schildkrötenfüsse und -kopf aus dem Teig ziehen, mit einem scharfen Messer einen Panzer einritzen, mit Wasser bepinseln, mit 4 EL Weizenkleie bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 45 Min. backen.

Tipp: Das Rezept für den Roggenbrot-Teig finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Schildchrotta

Schildkröte: Schweinssteaks im Roggenbrot-Teig

Unter den typischen Walliser Gerichten taucht die «Schildchrotta» nicht an erster Stelle auf. Da haben Raclette, Cholera oder der «Walliser Täller» mit Trockenfleisch die Nase vorn. Doch passen die Schweinssteaks im Roggenbrot-Teig perfekt zur einfachen und eher deftigen Kantonsküche. Denn, wer den ganzen Tag über an der frischen Luft in den Walliser Bergen ist, der braucht abends kein Light-Gericht, lautet das Motto der Einheimischen.

Neu
ZWEIFEL
Secrets
Garden Style & Dried Tomatoes
Gartenfrisch & knusprig.
Secrets mit luftgetrockneten Tomaten und Kartoffelchips.
Wir tun alles für die besten Chips.
ZWEIFEL
DIE CHIPS-EXPERTEN
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Stilvoll und frisch gemixt –
Campari Milano
CAMPARI
Campari Milano
4 cl Campari
4 cl Cranberrysaft
6 cl Prosecco
frische Minzblätter
CAMPARI
CAMPARI
Köpfli & Partner

Wettbewerb

Der wohl beliebteste Schokoladen-Stängel der Schweiz heisst Minor und überzeugt seit 1936 mit einzigartigem Geschmack.

Der Star
unter den Schoggi-Stängeln

Spitzeneiskunstläufer treffen auf Musikgrössen: Art on Ice ist eine der erfolgreichsten Shows weltweit.

Es gibt Minor als Tafel, Praliné oder Minis. Der unumstrittene Klassiker im Minor-Sortiment ist der Minor Stängel. Seit über 75 Jahren versüsst er mit seinem einzigartigen Pralinégeschmack Jung und Alt das Leben. Das Geheimnis des Genusserlebnisses sind Schweizer Milch, bester Kakao und auserlesene italienische Haselnüsse. Ein wichtiger Faktor für den feinen Geschmack ist die schonende Herstellung mit viel Liebe zur Schokolade. Wer wissen möchte, wie das aussieht, kann bei der Herstellung zusehen. Das Schoggiland in Flawil bietet Führungen mitten durch die Produktion an.

Viel Glück und Spass

Der Slogan von Minor, «Ein Stück Glück», hält einmal mehr, was er verspricht. Mit Minor können «Öise Lade»-Leserinnen und -Leser jetzt Tickets für Art on Ice gewinnen und dabei sein, wenn Eiskunstlauf auf höchstem Niveau und Livemusik aufeinandertreffen. Minor unterstützt den Event seit drei Jahren als offizieller Partner.

Der Minor Stängel ist der beliebte Klassiker aus Schweizer Milch und gerösteten Haselnüssen.

WETTBEWERB

Woher stammen die gerösteten Haselnusssplitter im Minor Stängel?

A: Türkei
B: Italien
C: Kanada

1. Preis im Wert von Fr. 496.–
Zwei Plätze in der ersten Reihe für Art on Ice am Sonntagnachmittag, 2. März 2014, in Zürich

2.–3. Preis im Wert von je Fr. 396.–
Je zwei Plätze an der Stirnseite Süd für Art on Ice am Sonntagnachmittag, 2. März 2014, in Zürich

4.–13. Preis im Wert von je Fr. 216.–
Zwei Plätze in der Kategorie 3 für Art on Ice am Sonntagnachmittag, 2. März 2014, in Zürich

14.–53. Preis im Wert von je Fr. 90.–
Eine schneeweisse Kuscheldecke für gemütliche Fernsehstunden mit Minor

54.–100. Preis im Wert von je Fr. 25.–
Ein süsses Überraschungspaket von Minor

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. August 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. August 2013 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. August 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. August 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Minor», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Die Mitarbeitenden der Firmen Maestrani Schweizer Schokoladen AG und Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt.
Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Jetzt mitmachen und gewinnen.

125 X 2 TICKETS ZU GEWINNEN!

Teilnahmecodes auf allen gekennzeichneten 50cl Feldschlösschen Original Flaschen.

EIDGENÖSSISCHES SCHWING- UND ÄLPLERFEST 2013
30.8.-1.9.
BURGDORF
DAHEIM IM EMMENTAL
Königspartner

Mit Verantwortung geniessen.

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

Feins vom Dorf

«Hinter allen Zutaten kann ich von A bis Z stehen»

Roman Bernegger, Pasta-Produzent aus Ulrichen.

ÖISE LADE TIPP

«Unsere Pasta vom Dorf ist super gut»

Volg-Kundin Chantal Kolb.

Produkte mit Lokalcharakter

In allen Volg-Läden sind unter der Bezeichnung «Feins vom Dorf» lokale Spezialitäten erhältlich, die direkt aus dem Dorf oder der nächsten Umgebung stammen. Ob frisches Brot oder knackiges Gemüse: Hinter jedem Produkt steckt ein lokaler Produzent, den man oft sogar persönlich kennt. Das Angebot ist von Volg zu Volg unterschiedlich.

Die Lauchwurst von der Metzgerei Nessier, Münster, die Galloway-Randenwurst vom Nachbardorf Obergesteln und Käse wie der Bascheli oder die mit Safran verfeinerte «Fee» von der Bio-Bergkäserei Goms in Gluringen sind weitere «Feins vom Dorf»-Spezialitäten im Volg Ulrichen.

Pasta mit Bergweltcharakter: Tania Hallenbarter, Ladenleiterin Volg Ulrichen, Roman Bernegger und Chantal Kolb (v.l.).

Vom Walliser Dorf Ulrichen geht es hinauf zum Nufenenpass, der höchstgelegenen Passstrasse, die sich komplett auf Schweizer Boden befindet. Der italienische Name des Nufenen «Novena» steht auch Pate für die «Feins vom Dorf»-Pasta aus dem Volg. Unter diesem Namen stellt Roman Bernegger in Ulrichen seit 19 Jahren zahlreiche Teigwarenspezialitäten her. Es gibt sie in verschiedensten Geschmacksrichtungen und Formen – von Tagliatelle über Penne bis zu kleinen Kühen. Die einen sind mit Zitrone verfeinert, andere mit Spinat oder Trüffeln. Da ist für jeden Gusto etwas dabei.

Rohstoffe aus den Bergen

Volg-Kundin Chantal Kolb liebt besonders die Safrannudeln und in der Saison die frischen Bärlauchravioli. Volg-Ladenleiterin Tania Hallenbarter wiederum schwört auf die Geisskäse-Nuss-Ravioli, die sie gerne auch Gästen serviert. «Man schmeckt jede einzelne Zutat heraus», schwärmt Tania Hallenbarter. Hier liegt denn auch das Geheimnis der Spezialität aus Ulrichen. «Wir verwenden erstklassige Zutaten aus dem Schweizer Berggebiet, hinter denen ich voll und ganz stehen kann», sagt Roman Bernegger. Er verkostet die Rohstoffe bei der Auswahl jeweils persönlich. Hinzu kommt das gute Bergquellwasser, welches dem Pasta-Teig die besondere Note gibt. Volg-Kundin Chantal Kolb kann dies nur bekräftigen. 13 Jahre war sie bei Novena in der Produktion tätig: «Alles, was in diese Pasta kommt, ist natürlich. Das schmeckt einfach super gut.»

«Schnurstracks wiederverwerten, statt wegwerfen» lautet das Credo in der Zwirnerei Ossingen (ZH), wo die im Volg erhältlichen Recycling-Schnüre hergestellt werden.

Jederzeit gut verbunden

Hanni Kern-Baechi, Geschäftsführerin der Zwirnerei Ossingen: «Die Zusammenarbeit mit Volg ist persönlich. Das schätze ich sehr. Auch vertreten wir gleiche Werte: Mir liegt die Umwelt am Herzen. Mit dem nahen Einkaufen im Dorf trägt auch Volg viel zur Ökologie bei.»

Schnüre am laufenden Band: «Unsere Schnüre werden aus Recycling-Garnen hergestellt und sehen daher immer wieder anders aus», sagt Hanni Kern-Baechi.

1. Garn-Restposten aus Webereien und Spinnereien kommen ins Lager. Hier werden sie von Hand nach Material und Farben sortiert.

Familienbetrieb mit familiärer Atmosphäre

In der Zwirnerei Ossingen im idyllischen Zürcher Weinland läuft seit 1955 alles wie am Schnürchen. Damals gründete Hanni Kern-Baechis Vater das Unternehmen. 20 Mitarbeitende stellen hier vom Abschleppseil bis zur Wurstschlaufe alles her, was sich um Schnüre, Kordeln und Seile dreht. Die meisten Mitarbeitenden kommen aus nächster Nähe und halten dem Betrieb seit Jahrzehnten die Treue. «Wir sind eine Art Grossfamilie. Die persönliche Beziehung und die Erfahrung der Mitarbeitenden sind für uns sehr wichtig», sagt Hanni Kern-Baechi, welche seit 32 Jahren im eigenen Familienbetrieb tätig ist.

Wer zum Basteln, Papierbündeln oder Bratenbinden zu einer Schnur greift, ahnt nicht, was hinter dem vermeintlich einfachen Haushaltsgegenstand steckt. Die richtige Schnur für jede Gelegenheit zu fertigen ist eine Wissenschaft für sich. Alles darüber zu erzählen weiss Hanni Kern-Baechi, Geschäftsführerin der Zwirnerei Ossingen, wo die Schnüre für den Volg hergestellt werden. «Die Allzweckschnur muss speziell reissfest sein, die Küchenschnur wiederum hitzebeständig, kochecht und besonders angenehm in der Hand», erklärt Hanni Kern-Baechi anhand von zwei Beispielen. So gibt es für jede Schnur ein eigenes Rezept, nach dem sie hergestellt wird. Polyester gibt einer Schnur Reisskraft, Nylon verleiht ihr Dehnbarkeit und Baumwolle macht sie weich. Je nach Verwendungszweck der Schnur packt man von diesen und anderen Materialien mehr oder weniger hinein.

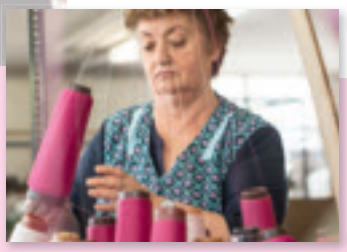
Beste Qualität aus Resten

Eines haben alle Schnüre aus der Zwirnerei Ossingen gemeinsam: Sie sind ein Recycling-Produkt und werden aus Restposten von Webereien und Spinnereien gefertigt. Was diese wegwerfen würden, kauft Hanni Kern-Baechi auf und macht Neues daraus – ganz im Sinne ihres Vaters, welcher die Idee der Wiederverwertung von Garnen vor gut 50 Jahren entwickelte. Der angelieferte Mix an Ware ist nie gleich, die Varietät an Farben und Materialien gross. Die Herausforderung der Mitarbeitenden liegt darin, aus den vorhandenen Garnen mit viel Fingerspitzengefühl und handwerklichem Können optisch schöne und qualitativ hochstehende Produkte zu fertigen. So ist zum Beispiel die Küchenschnur aus dem Volg zwar immer rot-weiss, der Rot-Ton kann jedoch variieren. In der Ökologie sieht Hanni Kern-Baechi noch mehr Potenzial: «Wir wollen vermehrt auf Schnüre aus Naturfasern bauen.» Die naturfarbene Gartenschnur aus dem Volg ist bereits ein gutes Beispiel dafür. Sie wird aus Jute und Baumwolle gefertigt, ist kompostierbar und verrottet je nach Bodenbeschaffenheit schnell.

Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

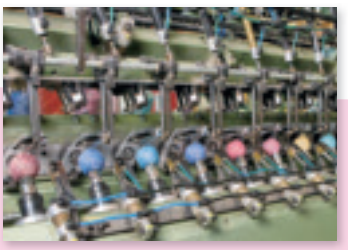
Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die nur in der Schweiz oder einer bestimmten Region hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze in der Schweiz.

Schnüre der Zwirnerei Ossingen im Volg: die Allzweckschnur mit 50 und 225 Metern Länge, die Gartenschnur aus Naturfasern und die rot-weisse Küchenschnur.



2. In der Facherei kommt Jela Vasic ihre 22-jährige Betriebserfahrung zu Gute. Geschickt kombiniert sie die passenden Farben mit den richtigen Garnen.

3. In der Zwirnerei werden die Garne miteinander verdreht, was die Reisskraft steigert. Viele Schnüre erhalten etwas Leim, damit sie noch stabiler sind.



4. Ob 50 Meter Allzweckschnur oder 150 Meter Küchenschnur: Die verzwirnten Garne werden blitzschnell zu Knäueln gewickelt.

Krokantmandeln oder ganze geröstete Haselnüsse mit köstlicher Schokolade aus Schweizer Milch machen die beiden Cailler-Neuheiten unwiderstehlich.

neu

statt Fr. 4.40
Fr. 3.95
Cailler Milch
ganze Haselnüsse, 200 g
Cailler Milch
knackige Mandeln*, 200 g

Eine Tafel, doppelter Schokoladengenuss

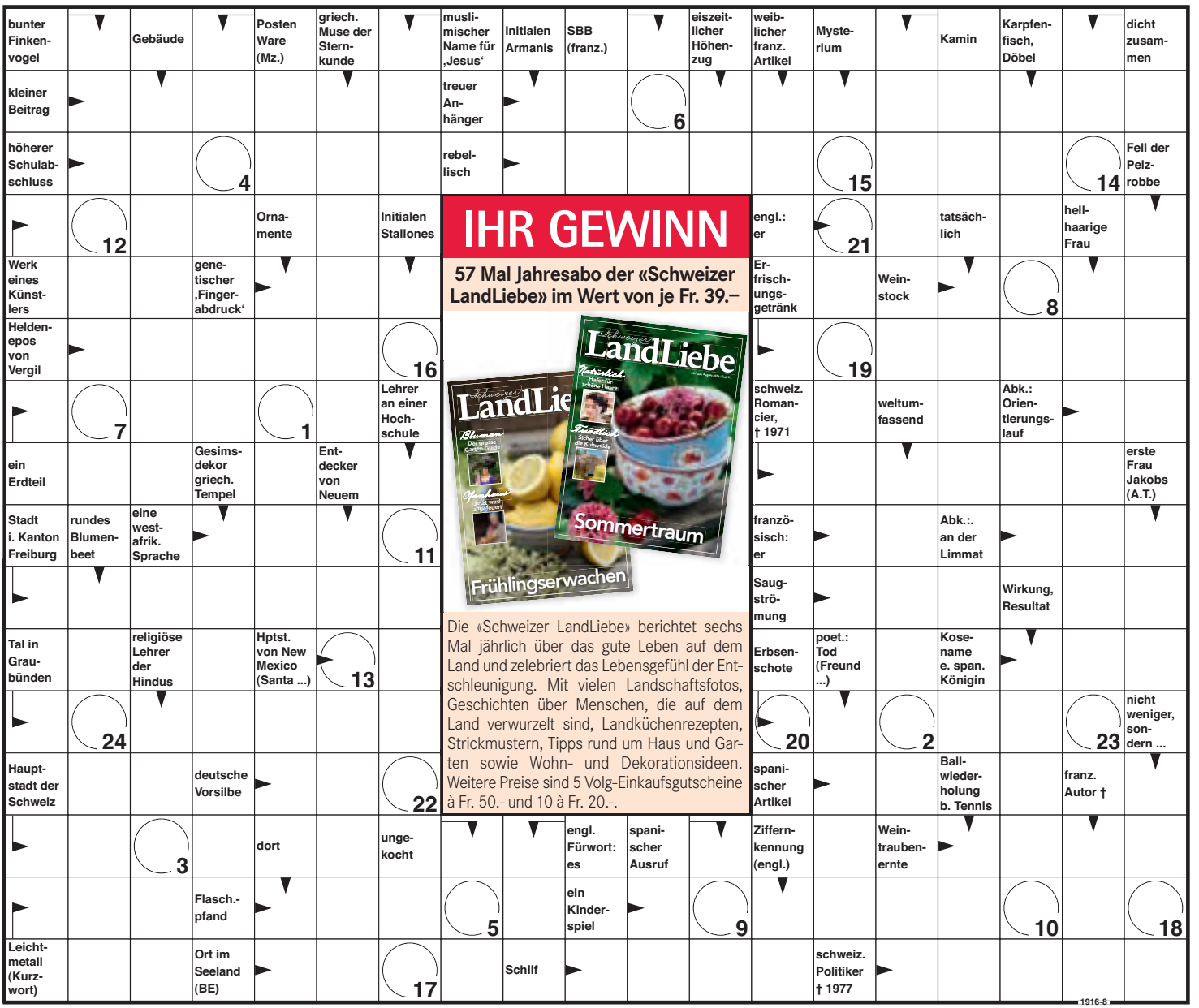
Während einer Italienreise vor fast 200 Jahren entdeckte François-Louis Cailler nicht nur Landschaften und Sehenswürdigkeiten. Er stiess auch auf eine neuartige Mischung aus gewalzten Kakaobohnen und Zucker: die Schokolade. Das exotische Produkt wurde damals als Stärkungsmittel in Apotheken verkauft – zu einem Preis, den sich nur Adelige leisten konnten. Wieder zuhause in der Schweiz macht sich François-Louis Cailler an die Produktion von Schweizer Schokolade von hoher Qualität, die für alle Menschen erschwinglich ist. Die wohl genialste Idee hatte Daniel Peter, der Schwiegersohn von François-Louis Cailler, 1875. Er erfand die Milchschokolade.

Das milchige Geheimnis

Das Erfolgsgeheimnis der Cailler-Schokoladen ist die Vermischung von Kakao mit flüssiger Milch, was ihr das unvergleichlich milchige Aroma verleiht. Bei den beiden Tafel-Neuheiten Cailler Milch ganze Haselnüsse und Cailler Milch knackige Mandeln kommen ganze geröstete Haselnüsse oder Krokantmandeln dazu – ein doppelt intensives Geschmackserlebnis. Und mit 200 Gramm pro Tafel bieten die süssen Neuheiten eine Extraportion Schoggi-Genuss.

statt Fr. 5.50
Fr. 4.95

Saftige Geflügel-Auswahl:
Sheba Duett Geflügel*, 4 x 85 g



IHR GEWINN

57 Mal Jahresabo der «Schweizer LandLiebe» im Wert von je Fr. 39.–

Die «Schweizer LandLiebe» berichtet sechs Mal jährlich über das gute Leben auf dem Land und zelebriert das Lebensgefühl der Entschleunigung. Mit vielen Landschaftsfotos, Geschichten über Menschen, die auf dem Land verwurzelt sind, Landküchenrezepten, Strickmustern, Tipps rund um Haus und Garten sowie Wohn- und Dekorationsideen. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.– und 10 à Fr. 20.–.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch. Mitarbeiter der Firmen Ringier und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. August 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. August 2013 unter 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. August 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. August 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «LandLiebe», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Thunfisch mal vier:
Sheba Thunfischfilet, 4 x 80 g

Sechs beflügelnde Portionen:
Sheba Fresh & Fine Geflügel Variation, 6 x 50 g

Drei verschiedene Biscuit-Sorten:
Pedigree Multi Biscrok*, 500 g

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Volg

Machen jeden Apéro zum Fest.

Nur die besten Trauben werden für die Goldbeere Cuvée Sélection Réserve der VOLG Weinkellereien vinifiziert.

Die Goldbeere Cuvée Sélection Réserve mit Duft nach Beeren, Kirschen und Vanille ist der perfekte edle Tropfen fürs nächste Grillfest oder ein gutes Essen mit einem schönen Stück Fleisch.

neu

Goldrichtig
für Gäste, Grilladen und Feste

Bei der Goldbeere Cuvée Sélection Réserve der VOLG Weinkellereien ist von Anfang an gutes Handwerk gefragt: Auf ausgesuchten alten Weinbergen der Rebgüter der VOLG Weinkellereien in Hallau und Winterthur werden die Trauben durch Handlese selektioniert. Die Kellermeister verarbeiten nur die besten Trauben zu dieser Cuvée.

Vier Rebsorten

Für den exzellenten Geschmack des edlen Rotweins sorgt eine Assemblage aus den Rebsorten Dornfelder, Pinot Noir, Gamaret und Merlot. Jede davon trägt Wertvolles zum Aroma bei. Der Dornfelder gibt der Cuvée mit seinen waldbeerigen Fruchtnoten die Basis. Pinot Noir, im Barrique gereift, bringt die Finesse und Tiefe. Gamaret und Merlot verleihen dem Wein eine pfeffrige Note. Das Ergebnis ist eine fulminante Komposition an Tiefe, Frucht und Würze. Wer seine Gäste mit einem besonderen Rotwein verwöhnen möchte, liegt mit dieser Cuvée mit dem goldenen «G» auf der Etikette goldrichtig!

Goldbeere Cuvée Sélection Réserve, 75 cl, SCHWEIZ

FARBE: kräftiges Rubinrot
CHARAKTER: Duft nach roten und schwarzen Beeren, Kirschen und Vanille. Geschmeidig, warm mit schönem Kirscharoma und pfeffriger Würze
TRINKREIFE: jetzt, bis 4 Jahre, bei 14–16 °C
PASST ZU: Grilladen, Filet im Teig, Bündner Spezialitäten, Wild, Lamm

DU BIST NICHT DU
WENN DU HUNGRIG BIST.®

SNICKERS® UND DER HUNGER IST GEGESSEN

Feiner Fisch, kreative Kartoffeln und Hände, die Dekoratives und Wohltuendes selbst herstellen, spielen bei unseren Freizeit-Tipps die Hauptrolle.

Er erinnert an Ferien am Meer, ist leicht, vielseitig und fein: Fisch geniesst man an warmen Tagen besonders gern. Zusammen mit einer feinen Sauce oder reichhaltigen Beilage wärmt er Leib und Seele an kühleren Tagen. So bunt wie die Unterwasserwelt ist die Vielfalt an Fischen, die man verspeisen und auf verschiedenste Arten zubereiten kann. Unsere Kochprofis machen Sie am neuen Kochkurs fit für Fisch jeglicher Art und vermitteln Ihnen hilfreiche Tipps im Umgang mit verschiedenen kleinen und grösseren See- und Meerfischen. Ein Kochkurs, in dem Sie sich unbedingt einen Platz angeln müssen!

Kartoffeln bringen Glück

Auch Volgi & Volgine haben sich etwas geangelt: Sie haben ein paar Kartoffeln aus dem Vorrat stibitzt und bringen damit anderen Menschen Glück. An den NATURENA-Kursen herrscht bereits gute Herbstlaune. Getreu der farbenfrohen Jahreszeit erwartet Sie ein kunterbunter Kreativ-Mix: Es werden Dekorationsgegenstände erstellt, Skulpturen geschnitzt oder aus Wildkräutern Teemischungen zusammengestellt.

Was sich Lässiges mit einer Kartoffel und etwas Farbe zaubern lässt, zeigen Volgi & Volgine unseren jüngsten Lesern auf Seite 53.

Kochkurs

Fisch für Fitte und Feinschmecker. Seite 49

Naturena

Die neuen Kurse im September. Seite 51

Sabo
OLEIFICIO DAL 1845
Seit 1845 der Spezialist
für Gourmet Speiseöle
Gianlorenzo Bordoni
In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich
Oleificio SABO • Via Cantonale 8 - CH - 6928 Manno - Seestrasse 125 - CH - 9326 Horn
Tel: +41 916107050 - Fax +41 916107069 - www.sabo-oil.com

Rosière
Ihre Nr. 1
Rosière
Rosière
Rosière
Rosé in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Freizeit *Kochkurs* *im September*

Die Fischküche ist so vielseitig wie das Leben im Wasser: Unsere Tipps und Tricks machen Sie fit für Küchenkreationen aus Neptuns Reich.

Angeln Sie sich Ihren Kursplatz noch heute! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Werden Sie fit für Fisch

Wenn Sie sich bisher nur ins seichte Fischstäbchen-Wasser gewagt haben, stärken wir Sie in diesem Kurs für die Feinschmecker-Fluten. Ob braten, dämpfen oder pochieren: Wir zeigen Ihnen, wie vielseitig kleine und grössere Fische zubereitet werden können. Wir versorgen Sie mit Profi-Tipps zum richtigen Umgang mit Fischen in der Küche, und statt Angler-Latein erzählen wir Ihnen Wissenswertes über die verschiedenen Labels, die für nachhaltigen Fischfang stehen. Damit Sie sich rundum wohl wie ein Fisch im Wasser fühlen, stellen wir Ihnen zudem feine Beilagen und Saucen zu Fischgerichten vor.

VORSCHAU

HERBST IM GLAS Das Anrichten von Speisen im Glas erobert die Küchen. Dass Sie kein Sternekoch sein müssen, um eine grosse Glas-Show bieten zu können, zeigen wir Ihnen in diesem Kurs. Von Vorspeise bis Dessert schaffen wir Schicht für Schicht appetitliche Kunstwerke aus saisonalen Produkten.
2. OKTOBER IN GOSSAU
16. OKTOBER IN AARAU
23. OKTOBER IN OERLIKON
29. OKTOBER IN WANGEN AN DER AARE

OFENGERICHTE: HEISS BEGEHRT Der Ofen ist der beste Hilfskoch. Die Zubereitung von Ofengerichten ist zudem praktisch, sauber und schnell. Von süss bis salzig, von Vorspeise über Hauptgericht bis Dessert kommt bei diesem Kurs alles Gute nicht von oben, sondern eben aus dem Ofen.
6. NOVEMBER IN AARAU
6. NOVEMBER IN GOSSAU
13. NOVEMBER IN OERLIKON
19. NOVEMBER IN WANGEN AN DER AARE

WEIHNACHTEN: FESTLICH, KÖSTLICH, OHNE HEKTIK Das schönste Weihnachtsgeschenk für einen Gastgeber ist ein entspannter Abend und ein Menü zum Geniessen. Unsere Ideen für Ihr Festtagsmenü lassen sich gut vorbereiten und sind ein Augenschmaus.
2. DEZEMBER IN GOSSAU
4. DEZEMBER IN OERLIKON
4. DEZEMBER IN AARAU
10. DEZEMBER IN WANGEN AN DER AARE

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Apero, Essen, Getränken und Wein betragen pauschal Fr. 130.– pro Person. Anmeldungen über die Volg-Homepage oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben.
Aktualisierte Infos auf www.volg.ch

«Fisch für Fitte und Feinschmecker» bei…

PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

10. September, 18.30–22.30 Uhr
www.peters-kochschule.ch
Telefon 071 383 27 17
Peter's Kochschule,
Tellstrasse 4b, 9200 Gossau SG
info@peters-kochschule.ch

CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

11. September, 18.30–22.30 Uhr
www.culinea-kochstudio.ch
Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio,
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
info@culinea-kochstudio.ch

«TATORT» IN WANGEN A/A MIT DORIS WEIBEL-EGLI:

17. September, 18.30–22.30 Uhr
www.tatort-kochschule.ch
Telefon 032 682 00 08
Tatort-Kochschule, Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
info@tatort-kochschule.ch

COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

25. September, 18.00–22.00 Uhr
www.volg.ch
Telefon 062 823 52 92
Cookuk, Schachenallee 29
5000 Aarau
mail@cookuk.ch

Sheba®

Folge deiner Leidenschaft

Entdecken Sie die Neuheiten von Sheba®

*

*

*

*

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Freizeit *Die Volg Erlebnishöfe im September*

«Hurra, der Herbst ist da», heisst es auf den NATURENA-Höfen. Gestalten Sie Dekorationen und Skulpturen oder mischen Sie sich einen Tee für kalte Tage.

Herrlich herbstlich

Fricktal: Flechtkunst für Haus und Garten

❶ Fr, 27.09.13, 9–16 Uhr
❷ Sa, 28.09.13, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau
Programm: Vom erfahrenen Korbmacher lernen Sie verschiedene Flechtarten mit Weidenruten kennen und stellen fantasievolle Dekorationsobjekte für Haus und Garten her. Dabei können Sie auch allerhand mitgebrachtes Material wie Astgabeln, Perlen, Schnüre und andere geeignete Bastelartikel verarbeiten und so Ihre Flechtobjekte individuell ausschmücken.
Teilnehmer: 10 Personen ab 12 Jahren
Mitbringen: Schwemmholz, Perlen, Astgabeln, Schnüre oder andere Materialien, die Sie ein- bzw. verflechten möchten
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt
Leitung: Werner Turtschi, Hondrich, www.korbmacher.ch
Preis: Fr. 150.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre kleinen Flechtobjekte inklusive

Seebachtal: Herbstdekorationen

❶ Sa, 21.09.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr
❷ Mo, 23.09.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen
Programm: Der Herbst bietet eine Fülle an vielfältigen Naturmaterialien zum Schmücken und Verschönern. Aus den zur Verfügung gestellten Schätzen der Natur binden, schlingen, flechten oder stecken Sie wunderschöne, trendige Werkstücke, die bis weit in die Winterzeit erhalten bleiben. Die versierte Kursleiterin begleitet und betreut Sie bei der Ausführung mit ihrem künstlerischen Flair.
Teilnehmer: 16 Personen ab 14 Jahren
Mitbringen: Arbeitshandschuhe, Gartenschere, Flachzange
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt
Leitung: Ruth Thut, Thal
Preis: Fr. 210.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie Material im Wert von Fr. 60.– für Ihre Herbstdekoration inklusive

Werdenberg: Miniaturen aus Fundholz

❶ Fr, 20.09.13, 9–17 Uhr
❷ Sa, 21.09.13, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams
Programm: Arvenholz ist feinfaserig, weich und sehr leicht. Die vielfach verwachsenen Äste und Wurzeln sind gut zu bearbeiten und eignen sich vorzüglich zum Schnitzen. Nach einer Einführung in die Schnitztechnik sind Sie in der Lage, mit Handschnitzmessern, Raspeln und Schleifpapier aus Arven-Wurzelstücken wunderschöne und einzigartige kleine Skulpturen herauszuarbeiten.
Teilnehmer: 12 Personen ab 8 Jahren
Mitbringen: Sackmesser, nach Belieben kleinere Fundholzstücke
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt
Leitung: Alexander Curtius, Scuol, www.alexandercurtius.ch
Preis: Fr. 220.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Miniaturen inklusive

Zugerland: Tee-Wildkräuter

❶ Fr, 06.09.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr
❷ Sa, 07.09.13, 9³⁰–16³⁰ Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Hofmärcht, Deinikon 9, 6340 Baar
Programm: Das alte Wissen um die Kraft von Heilkräutern füllt ganze Bibliotheken, aber vieles ist bis heute in Vergessenheit geraten. Auf den Spuren traditioneller Kräuterkunde sammeln Sie in der Umgebung verschiedene Wildpflanzen mit wohltuender Wirkung, die sich für Tee eignen. Die Wildkräuterspezialistin und Kursleiterin erklärt Ihnen dabei deren Verarbeitung, Anwendung und Wirkung und berät Sie bei der Zubereitung Ihrer individuellen Teemischung.
Teilnehmer: 25 Personen ab 14 Jahren
Mitbringen: Korb oder Stoffsack
Kleidung: Der Witterung angepasste Arbeitskleidung, der Kurs findet teilweise draussen statt
Leitung: Melanie Küpfer, Escholzmatt, www.pflanzenwelten.ch
Preis: Fr. 90.– pro Person, Mittagessen und Getränke inklusive

Anmeldungen für Kurse und Workshops

Internet: 1. www.naturena.ch
2. Fricktal AG/Seebachtal TG/Werdenberg SG/Zugerland ZG
3. Rubrik «Veranstaltungen»
Telefon: 058 433 54 09, Mo bis Fr, 8–12 und 13–17 Uhr
Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur
Anmeldeschluss: 15. August 2013

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Volg

15% Rabatt
auf alle SUGUS Artikel vom 5.08. bis 10.08.2013 in Ihrem Volg
sugus
Hurra!! Endlich sind die tollen SUGUS-Fanartikel da!
Jetzt Promo-Code in jedem SUGUS-Beutel sammeln und im Online-Shop einlösen.
www.sugus.ch/shop

ültje
www.ueltje.ch
ültje Bar-Mix
ültje Erdnüsse
ültje Cashew-Kerne
ültje Pistazien gesalzen
ültje Erdnüsse pikant gewürzt
ültje Cashew Erdnuss Mix Honig & Salz
natürlich von ültje
*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

ÖISE LADE TIPP

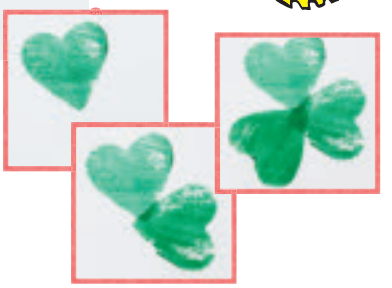
So ein Glück!

Mit dieser Karte verschickst du nicht nur Glückwünsche, sondern auch was zum Knobeln.

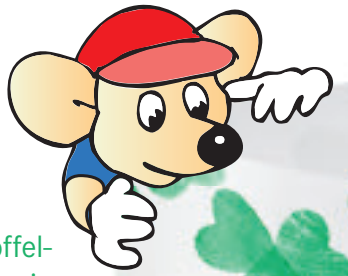
Du brauchst: 1 grosse Kartoffel, 1 Küchenmesser, 1 kleine und 1 etwas grössere Herz-Ausstechform, festes weisses Papier, grüne Malfarbe und Farbe nach Wahl, Pinsel, Stift.

1. Halbiere eine Kartoffel quer. Nimm die eine Hälfte, steche die Guetzliform hinein. Schneide mit einem Küchenmesser vorsichtig rings um das Herz die Kartoffel weg.

2. Jetzt stempelst du auf das Papier ganz viele 3-blättrige Kleeblätter! Das geht so: Bepinsle das Herz mit wenig grüner Farbe. Drücke das Herz leicht aufs Papier. Wiederhole diesen Vorgang noch zweimal. Ordne die Herzen so an, dass sich ihre Spitzen berühren.



3. Achtung: Eins der Kleeblätter bildest du nicht nur aus 3 Herzen, sondern aus 4 Herzen!



4. Jetzt nimmst du die andere Kartoffel-Hälfte. Steche in sie ein etwas grösseres Herz. Schneide es vorsichtig aus (wie in Schritt 1). Bepinsle das Herz mit deiner Lieblingsfarbe und stemple es an eine freie Stelle auf der Klee-Wiese. Lasse die Farbe trocknen.

5. Wenn die Farbe trocken ist, schreibst du mit einem Stift ins Herz: «Ein Glücksklee für dich! Wo?» Falte dann das Papier quer, schreibe etwas Schönes ins Innere der Karte und schenke sie einem lieben Menschen. Glück kann man ja immer brauchen!

MOJITO
DAS ORIGINAL
MIT BACARDI
RUM
BACARDI
BACARDÍ
DRINK RESPONSIBLY
facebook.com/bacardi
©2013 BACARDI and the Bat Device are registered trademarks of Bacardi & Company Limited.

HUGO REITZEL
CREATEUR DE SAVEURS
Feiern Sie den Nationalfeiertag
mit den einzig wahren
TANTE ANITA'S
SCHWEIZER GURKEN
& TANTE ANITA'S
CORNICHONS !
HUGO REITZEL
TANTE ANITA'S GURKEN
CONCOMBRES
TANTE ANITA
HUGO REITZEL
CORNICHONS TANTE ANITA
TANTE ANITA'S
CORNICHONS
Diese Produkte sind in kleineren
Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.
WWW.HUGOREITZEL.CH

Grüne Bohnen passen zur leichten Sommerküche ebenso wie zu herzhaften Herbstgerichten.

Der Klassiker mit einem aussergewöhnlichen Senf: Bohnen mit Speck und Rippli, dazu ein Zwetschgensenf.

Sie mögen's in jedem Fall heiss, schmecken danach aber auch kalt. Ob man grüne Bohnen sommerlich im Salat mit einer Vinaigrette anrichtet oder an kühleren Tagen währschaft mit Speck, Rippli und einem fruchtigen Zwetschgensenf geniesst: gar gekocht werden müssen sie immer. Gerade weil die Bohne selbst zart im Geschmack ist, passt Speck besonders gut zum beliebten Gemüse, das erntefrisch noch bis Oktober Saison hat. Auch Bohnenkraut macht seinem Namen alle Ehre: mit seinem pfeffrigen Aroma verleiht es Bohnen eine feine Würze.

Abschreckung erwünscht

Und von wegen, das interessiert mich nicht die Bohne! Die Bohne ist für die gesunde Ernährung mehr als ein spannendes Gemüse. Rank und schlank wie sich die Hülsenfrucht präsentiert, steht sie auch für kalorienarmen Genuss. Bohnen lassen sich ungewaschen rund zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren, können aber auch sehr gut tiefgekühlt werden. Und weil das Auge mitisst, die Bohnen nach dem Kochen immer mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie ihr sattes Grün behalten.

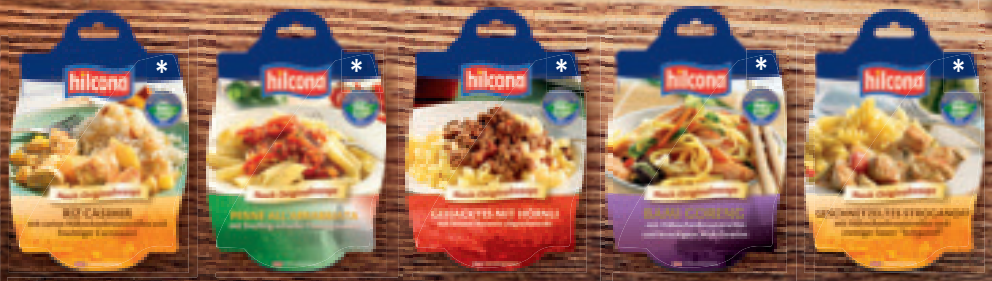
Zwetschgensenf

Für 250 ml:
4 frische, halbierte und entsteinte Zwetschgen mit 2 EL Zucker und 0,5 dl Rotweinessig in einer kleinen Pfanne kurz aufkochen, leicht einreduzieren, mit dem Mixstab schaumig aufrühren. Zwetschgenmus unter 200 g Senf mischen, mit Pfeffer würzen und in ein sauberes Gefäss füllen.

SO SCHNELL GEHT GENUSS!

Zaubern Sie in Minutenschnelle köstliche Spezialitäten auf den Teller – nach Originalrezepten mit besten, ausgesuchten Zutaten.

Frisch im Kühlregal



ENTDECKEN SIE
DIE GENUSS-VIELFALT
FÜR BESSERESSER.

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

FÜR BESSERESSER.
www.hilcona.com

hilcona

Kartoffelfladen mit Salbei

Zutaten für 4 Personen:

300 g	Mehl
½	Hefewürfel
3 EL	Olivenöl
3 Pr.	Salz
1,5 dl	Wasser
2	Zwiebeln, gehackt
4	Knoblauchzehen, fein gehackt
200 g	Tomaten, fein gewürfelt
500 g	Kartoffeln, festkochend (grün), geschält
5 EL	Erdnussöl
1 EL	Butter, flüssig
5	Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Mehl mit Hefe verreiben, 2 EL Olivenöl, Salz und Wasser dazugeben, zu einem Teig kneten, aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten mit 1 EL Olivenöl vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Teig nochmals durchkneten, auf Blechgrösse auswallen, auf mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Tomatenmischung auf dem Teig verteilen, Kartoffeln in feine Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben, mit Erdnussöl, Butter und Salbei vermischen, fächerartig auf Tomatenmischung legen mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min. + 1,5 Std. gehen lassen

Lauwarme Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

2 EL	Butter
500 g	Lauch, gewaschen, in Streifen geschnitten
250 g	Kartoffeln, mehligkochend (blau), gewaschen, gewürfelt
1 l	Wasser
1	Thymianzweig
1 Bd.	Peterli
1 dl	Rahm
	Salz, Muskat

Zubereitung:

1. 1 EL Butter in einen Topf geben, erhitzen, Lauch dazugeben und auf kleinem Feuer andünsten. Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Wasser und Kräuter dazugeben, sieden, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Kräuter entfernen, Gemüse in ein Sieb abschütten. Kochwasser dabei auffangen. Gemüse mit etwas Kochwasser pürieren, zurück in den ausgespülten Topf geben. Rahm dazugeben, mit einem Schwingbesen nach und nach Kochwasser unterrühren, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. 1 EL kalte Butter flockenweise unter die Suppe montieren, in Schalen anrichten, nach Belieben mit Peterli garnieren. Suppe lauwarm servieren.

Zubereitung: 40 Min.

Hack & Puffer

Zutaten für 4 Personen:

2 EL	Bratbutter
3	Zwiebeln, fein gehackt
500 g	Hackfleisch
1 EL	Tomatenpüree
1,5 dl	Rotwein
180 g	Crème fraîche
1 Bd.	Schnittlauch, geschnitten
500 g	Kartoffeln, festkochend (grün)
2	Eier, aufgeschlagen
3 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. 1 EL Bratbutter in einen Topf geben, erhitzen. ⅔ der Zwiebeln und Hackfleisch andünsten. Tomatenpüree dazugeben, mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen und warm stellen. Schnittlauch und Crème fraîche vermischen, beiseite stellen.
2. Kartoffeln mit einer groben Reibe auf ein Küchentuch raffeln, gut ausdrücken. In eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Eiern, Mehl und restlichen Zwiebeln vermischen, kurz abstehen lassen.
3. Restliche Bratbutter in Bratpfanne erhitzen, darin aus der Kartoffelmasse portionenweise 12 Puffer goldgelb braten. Fertige Puffer im Ofen bei 80 °C warm stellen.
4. Je 3 Kartoffelpuffer auf einen Teller geben, Hackfleisch darauf verteilen, mit Crème fraîche garnieren.

Zubereitung: 45 Min.

Unilever
Viennetta
AKTION
vom 29.07. – 05.08.
auf das gesamte Viennetta Sortiment
Am 1. August mit Viennetta feiern und profitieren!
Viennetta
vanille
*in kleineren Verkaufstellen eventuell nicht erhältlich
Jetzt im Tiefkühlregal

Dein Power-Frühstück
Ovomaltine
crisp müesli
Ovomaltine
flakes
Ovomaltine
Dein Energie-Kick für jeden Tag
ENERGY MÜESLI
CRUNCHY
every day
isostar
500 g
Knuspriges Müesli
Apfelstücke
Cranberries
Guarana
isostar
In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

Forelle mit Kartoffelschuppen

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Kartoffeln, festkochend (grün), geschält
4	Forellenfilets, frisch, ohne Haut
2 EL	Mehl
1	Eigelb
40 g	Butter, flüssig
3 EL	Öl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden, übereinander legen und runde Fischschuppen ausstechen.

2. Filets beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden. Eine Seite mit Eigelb bestreichen, Kartoffelkreise schuppenartig auflegen, Schuppen mit Butter einpinseln, 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3. In einer Bratpfanne Öl erhitzen, Filets mit den Schuppen nach unten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Fisch wenden, nochmals 1 Min. braten, auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitung: 50 Min. + 20 Min. kalt stellen

Tipp: auf Gemüsebeet anrichten.

Gnocchi

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Kartoffeln, mehligkochend (blau)
400 g	Weissmehl
1	Ei
1	Eigelb
2–3 EL	Maizena
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale im Ofen weich garen. Schälen, durchs Passevite treiben.

2. Mehl dazusieben, Eier dazugeben, zu einem Teig kneten. Arbeitsfläche mit Maizena bestreuen. Aus der Kartoffelmasse eine 2 cm dicke Rolle formen, in 2 cm lange Stücke schneiden, mit einer Gabel abrollen. Im Salzwasser pochieren, bis die Gnocchi aufsteigen.

Zubereitung: 1,5 Std.

Kartoffel-Schoggi-Torte

Zutaten für Springform à 24 cm ø:

300 g	Baked potatoes, gegart, ausgekühlt
2 EL	Butter, weich
150 g	Kochschokolade, gehackt
3 EL	Baileys
4	Eier
180 g	Zucker
200 g	Haselnüsse, gemahlen
2 EL	Mehl
1 TL	Backpulver

Glasur:

3 Bl.	Gelatine
4 dl	Vollrahm
150 g	Schokolade, flüssig

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, fein reiben, beiseite stellen. Butter, Schokolade und Baileys vermischen, im Wasserbad erwärmen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Kartoffeln und Schokoladenmasse untermischen.

2. Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen, mit dem steifgeschlagenen Eischnee unter die Kartoffelmasse heben. In eine ausgefettete Springform füllen, glattstreichen und bei 180 °C 45 Min. backen, auskühlen lassen, stürzen.

3. Gelatine einweichen, in 0,5 dl erwärmtem Rahm auflösen und verrühren. Mit dem übrigen Rahm vermischen, steif schlagen. Die flüssige Schokolade marmorartig unterrühren, auf der Torte verteilen. Torte nochmals kurz kaltstellen bis die Glasur anzieht.

Zubereitung: 1 Std. + 2–3 Std. auskühlen lassen

Tipp: statt Baileys Säntis Cream Whisky verwenden.

Schon entdeckt?

Die extra kleinen Henkel Jubiläumspreise.

45%

17.60
statt 32.10
Persil Universal Pulver
3,6 kg (48 WG)

45%

17.90
statt 32.55
Persil Color Gel
3,504 Liter
(48 WG)

TESTSIEGER
GUT (2,3)
test 1

45%

17.90
statt 32.55
Persil Universal Gel
3,504 Liter
(48 WG)

33%

19.90
statt 29.80
Maga Color Pulver
2 x 1,62 kg
(2 x 18 WG), Duo

33%

15.90
statt 23.80
Perwoll
Care for Delicates
2 x 1,5 Liter, Duo

Aktion gültig vom 05. bis 11. August 2013

100 Jahre Henkel in der Schweiz. Jetzt mitfeiern und profitieren.

Henkel

Mediterrane Kartoffel-Roulade

Zutaten für 4 Personen:

1 Port.	Kartoffel-Gnocchi-Masse
2–3 EL	Maizena
1 EL	Olivenöl
300 g	Tomaten, fein gewürfelt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Bd.	Basilikum, fein geschnitten
100 g	Pinienkerne, im Mörser grob zerstossen
100 g	Grana Padano, gerieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Wallholz mit Maizena bestäuben, Kartoffelmasse 1,5 cm dick auswallen.
2. Olivenöl in einen Topf geben, Tomaten, Knoblauch und Basilikum dazugeben, andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen. Zerstossene Pinienkerne und Reibkäse untermischen, auf Kartoffelmasse verteilen und einrollen.
3. Roulade auf ein Stück Haushaltsfolie legen, darin einpacken und die Enden der Folie gut zudrehen. Im Dampf 30 Min. pochieren.
4. Rolle auspacken, in Stücke schneiden, auf Teller anrichten und servieren.

Zubereitung: 1 Std.

Tipp: Ein Rezept für die Gnocchi-Masse finden Sie auf S. 59.

«Pommes gaufrettes»: Waffelkartoffeln mit Dip

Zutaten für 4 Personen:

6–8	Kartoffeln, festkochend (grün), geschält
	Öl zum Frittieren
	Salz

Dip:

5 EL	Mayonnaise
150 g	Magerquark
3	Knoblauchzehen, gepresst
2–3 Spr.	Zitronensaft
2–3 Spr.	Tabasco
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln auf einem Gemüsehobel mit Wellenmesser schneiden, Kartoffeln nach jedem Schnitt um 90 Grad drehen.
2. Gehobelte Kartoffeln auf einem Küchentuch auslegen. Genügend Frittieröl in einem Topf erhitzen, bei 170 °C frittieren. In eine Schüssel geben und mit Salz würzen.
3. Dip: Alle Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Waffelkartoffeln servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Fitness ist käuflich!

Fit und mit voller Energie durch den Tag.
Zwicky Müesli fördern Ihre Leistung, Ihre Ausdauer und Ihre Konzentration. Probieren und geniessen.

Bio Hirseflocken die natürliche Aufbaunahrung für Haare, Haut und Nägel. Als Beigabe zu Müesli, im Joghurt, Fruchtsalat oder für Aufläufe.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Zwicky® since 1892

www.zwicky.ch

In salid *rumantsch*

Geabain! Quai che ils vallesans san, quai savain era nus: tar nus èn quels che dian «Grüezi» ils «Grüezis». Ok, jau stoss conceder: «Grüezinis» tuna pli original e pli litterar che «Grüezis». Ma jau na crai betg che ils vallesans èn pli litterars che ils rumantschs. Nus essan circa ils medems: testas diras, superbis ed a la fin bler pli sensibels che quai ch'ins crai. Ed ils «Grüezis»? Quels vegnan tar nus, segirs da sasez, culla luna da vacanzas. E lura vulan ils ins da quels «Grüezis» declerar a nus tgi che nus essan. Pertge che els san quai. Quels numnain nus «Grüezis». Quai n'è forsa betg gist flot da nus.

Ils Grüezis

Ils rumantschs ed ils vallesans profitan dentant era dals «Grüezis». Era sche nus essan testas diras, giain a chatscha, e na schain betg bler. Chaminar enturn a Turitg discurrind rumantsch: lura has il bonus da l'exot: «Ma guarda: i existan anc da quels che discurran...; ach co veva uss num quella lingua da quels pèr paucs là si en las muntognas?» – «Oh tge bel che vus discurris rumantsch! Ma discurris vus lura mintgadi quella lingua?» Sch'ins drova insatge po quai esser pratic. Uschiglio mulestus. Ma per plaschair betg chapir fauss a mai: natiralmain che nus duvrain ils «Grüezis» – sco turists. Uschiglio èsi a fin cun nus si en las muntognas. E sche nus na faschain betg flot cun ils «Grüezis» che vegnan en vacanzas, lura van quels là nua ch'ins di «servus».

David Spinnler

Wussten Sie, dass • • •

• • • der Volg Danke-Kuchen für zahlreiche Gelegenheiten das perfekte Gebäck ist? Mit seinen 750 Gramm sorgt er für süsse Stunden in geselligen Runden und ist ein Mitbringsel, das von der 1.-August-Feier bis zum Kaffeekränzchen immer gut ankommt. Stückweise verpackt ist er auch ein feiner Reisebegleiter für die Fahrt in die Ferien. Da macht die Anreise doppelt Spass! Der Kuchen mit einer fruchtig-frischen und einer schoggigen Hälfte wird exklusiv für Volg gebacken und ist ein hochwertiges Schweizer Produkt. Die attraktive Blechdose und die Kartonverpackung können zudem mit einer persönlichen Botschaft versehen werden.

«In meiner Lehre bei Volg füllte ich Lebensmittel noch mit einer Schaufel ab, heute kann ich im Volg sogar Einzahlungen machen und Pakete verschicken.»
Adelheid Treier-Leimgruber, Wölflinswil

Adelheid Treiers Volg-Geschichte ...

... beginnt vor über 60 Jahren

1946 fuhr ich mit meinem Vater mit dem Zug nach Winterthur zu einem Vorstellungsgespräch bei Volg. Ich wollte die Verkäuferinnenlehre im Volg Wölflinswil antreten. Ich wurde angenommen und konnte sofort mit der Lehre beginnen, was mich begeisterte. Da die Einkäufe zu Kriegszeiten rationiert waren, gab es noch Lebensmittelmärkli zum Einkleben. Alle Lebensmittel waren im Offenverkauf und mussten abgewogen und mit einer Schaufel abgefüllt werden. Später bin ich Bäuerin geworden und war froh, im Volg einkaufen zu können. Seit zwei Jahren wohne ich wieder mitten im Dorf, glücklicherweise direkt neben dem Volg. Ich bin sehr froh, dass ich mit dem Rollator im Volg einkaufen kann. Hier finde ich alles, was ich für mein tägliches Leben brauche. Beim Einkaufen treffe ich auch immer wieder alte Bekannte auf einen kurzen Schwatz. Neuerdings kann ich dank der Poststelle im Volg sogar Einzahlungen machen, Bargeld beziehen und Briefe sowie Pakete verschicken. Ich hoffe, dass der Volg noch lange in unserem Dorf bleibt.

Wie lautet Ihre Volg-Geschichte?

Schicken Sie uns Ihre Volg-Geschichte (evtl. inkl. eines Fotos von Ihnen) mit Ihrer Adresse und Telefonnummer, unter der Sie tagsüber erreichbar sind, an:
Volg Konsumwaren AG, «Volg-Geschichten», Postfach 344, 8401 Winterthur, oder per Mail an oeise.lade@volg.ch

Wir behalten uns vor, die eingesandten Texte sinngemäss redaktionell zu überarbeiten und bei Bedarf zu kürzen.

Volg-Geschichten

Produktnachweis: Das Lenkrad auf Seite 18 ist bei www.autoline.ch erhältlich.

Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI-Gwünnspiel vom Volg

Eines von 25 Microplane-Sets von CeCo im Wert von je Fr. 88.80 gewannen Leserinnen und Leser aus Adligenswil, Kloten, Stäfa, Rüttenen, Hüntwangen, Wollerau, Bachenbülach, Steinebrunn, Windisch, Ebikon, Wolfhausen, St. Gallen, Saas Fee, Hochdorf, Hagenbuch, Berg, Rubigen, Watt, Uster, Belp, Oberwil, Rüti, Zürich, Rhäzüns und Rümikon. Fünf weitere Leser erhalten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– und zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 06/13: «Gruenerbseneintopf»

Auflösung des Schwyzer Milchhuus-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 05/13: Antwort B, 1899

Den 1. Preis, ein Original Schweizer Elektrovelo FLYER im Wert von Fr. 2990.–, gewinnt Zita Frei aus Rüthi. Der 2. Preis, ein Gutschein fürs Reka-Feriendorf Morschach im Wert von Fr. 1000.–, geht an Gaby Hofstetter aus Aesch; den 3. Preis, einen Gutschein fürs Reka-Feriendorf in Morschach im Wert von Fr. 700.–, gewinnt Beat Kleeb aus Boniswil. 30 weitere Leserinnen und Leser erhalten ein flauschiges Badetuch mit Kuhmotiv-Aufdruck im Wert von je Fr. 40.–.

Gewinnerin Zita Frei aus Rüthi bei der Preisübergabe mit Erich Reichmuth, Inhaber Schwyzer Milchhuus (r.) und Dieter Schulthess, Volg-Produktmanager Milchprodukte und Käse.

Gewinnen mit Schwyzer Milchhuus

Auflösung des Merci-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 05/13: Antwort C, Muttertag

Gewinnen mit «Merci»

Hans-Peter Furrer aus Glattfelden, einer der fünf Hauptpreisgewinner, bei der Preisübergabe mit Petra Aschwanden, National Account Manager Storck Schweiz (r.) und Gabi Fehr, Volg-Produktmanagerin Food.

Den 1.–5. Preis, je 3 Nächte für 2 Personen von «weekend4two.ch» im Hotel Lenzerhorn Spa & Wellness in Lenzerheide im Wert von Fr. 1070.–, gewinnen Mirta Pfluger aus Schönenbaumgarten, Hans-Peter Furrer aus Glattfelden, Ariane Menzer aus Oberstammheim, Nelly Reich aus Rebstein und Ernst Schenkel aus Rümlang. 50 weitere Leser erhalten ein Peperolli Genusskistchen.

De grüen Dume

August ist ein guter Zeitpunkt, um Erdbeeren zu pflanzen. Wichtig dabei ist, dass Sie die neuen Pflanzen in ein Beet setzen, in dem in den letzten vier Jahren keine Erdbeeren wuchsen. Erdbeeren mögen einen vollsonnigen Standort und einen lockeren, humusreichen Boden. Der Abstand zwischen den Pflanzen sollte rund 30 cm betragen, das Pflanzloch so tief sein, dass die Wurzeln ohne Stauchung in ihm Platz finden. Achten Sie darauf, dass das Herz der Erdbeerpflanze über der Erdoberfläche bleibt. Nach der Pflanzung kräftig angiessen. In heissen, trockenen Perioden die Pflanzen zwei Wochen lang sogar morgens und abends gründlich wässern. Ableger der Garten-Erdbeeren können Sie als Jungpflanzen für neue Beete verwenden. Verwenden Sie dazu aber nur solche von gesunden und ertragsreichen Pflanzen.

Bild: fotolia.de

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 09/13 erscheint am 29. August 2013

Kulinarisches Gipfeltreffen

Wir machen uns auf von Gipfel zu Gipfel. Mit bergeweise guten Ideen für Gerichte, die auf dem Teller hoch hinaus wollen.

Mir Ämmitaler

Ende August findet in Burgdorf im Emmental das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest statt. Ein guter Grund, das Tal im Kanton Bern mit dem berühmten Käse näher kennen zu lernen.

Mehr Informationen zu BEA unter www.bea-verlag.ch oder Tel. 056 444 22 22

öise lade gedruckt in der Schweiz

Zwerge mit Biss

*

TUC WIE NIE ZUVOR.

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.