

MAI 2024

# ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

## FAST FOOD

Klassiker und Hits vom  
Strassenfest für zu Hause

## SPARGEL

Wissenswertes und  
Blumiges zum Saisonstart



## HAUBENKÜCHE

Frosting, Kruste, Crumble: Das hat ganz schön was drauf!

**Volg**  
frisch und fründlich

**20%  
AKTION**  
07.05. – 12.05.2024

# Der beste Mozzarella kommt aus der Schweiz



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

# INHALT



## Ösi Chuchi

Schichten und toppen:  
alles unter der Haube

10



## Ösi Chuchi

Von Hot Dog bis Fischknusperli:  
Fast-Food-Hits selbst gemacht

30



## Naturena

Spass ist Trumpf am Volg Jass 2024  
mit Jassleiter Köbi Früh

52

27

Ösi Marke Glaces  
Vielfalt für den Vorrat



# EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Ein Gipfeli zum Znüni, ein Café complet zum Znacht und am Wochenende ein feiner Butterzopf: Brote und Brötli prägen unseren Alltag. Mit den vielen nationalen, kantonalen und lokalen Spezialitäten ist Brot auch ein wertvolles Schweizer Kulturgut. Was man häufig morgens isst, holt man sich gern am Vorabend: Jedes zweite Brot im Volg wird nach 16 Uhr gekauft. Neben dem frühmorgens angelieferten frischen Brot von unzähligen lokalen Bäckereien gehört das bedarfsgerechte Backen von ofenfrischen Broten bis Ladenschluss zum beliebten Volg-Konzept. Das ist nicht nur kundenorientiert, sondern auch nachhaltig. Weshalb, lesen Sie in «Ösi Umwält» ab Seite 38. Eine weitere Schweizer Tradition pflegen wir mit dem jährlich stattfindenden Volg Jass. Ab dem 25. Mai 2024 wird auf den Volg NATURENA Erlebnishöfen wieder um attraktive Preise gespielt. Wann und wo erfahren Sie ab Seite 52. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung! Viel Vergnügen und Inspiration mit dieser Ausgabe wünscht Ihnen



frisch und fründlich

**Philipp Zraggen**  
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**  
Monatshits und Saisontipps
- 10 **ÖSI CHUCHI**  
Alles unter der Haube
- 21 **TRAUMPAAR**  
Käse und Wein des Monats
- 23 **WEIN-AKTIONEN**  
Jetzt profitieren
- 24 **SAISON FÜR ...**  
Spargel
- 27 **ÖSI MARKE**  
Volg Glaces
- 28 **FEINS VOM DORF**  
Handgezogener Mozzarella  
im Volg Grafstal ZH
- 30 **ÖSI CHUCHI**  
Fast Food hat Stil
- 38 **ÖSI UMWÄLT**  
Nachhaltiges Brotkonzept
- 41 **NEU IM VOLG**  
Entdecken und ausprobieren
- 44 **ÖISE FAVORIT**  
Weine der Rosière- und  
Stella-Linie
- 47 **CHURZ & FÜNDIG**  
Neues aus der Volg-Welt
- 48 **TYPISCH SCHWEIZ,**  
**TYPISCH VOLG**  
Salatsauce von «Brunos»  
aus Sarnen OW
- 51 **VOLG WISSEN**  
Volg NATURENA:  
Der Natur auf der Spur
- 52 **NATURENA**  
Volg Jass 2024
- 55 **NATURENA-KURSE**  
Die neuen Kurse im Juni
- 56 **LESERREZEPT**  
Kochs Salatsauce
- 59 **WETTBEWERB**  
Gewinnen mit Hiestand
- 61 **KREUZWORTRÄTSEL**  
Mitmachen und gewinnen
- 62 **ÖSI MUNDART**  
Woher kommt eigentlich?  
«En Bock schüsse.»  
Vorschau  
Impressum

## DIE ZAHL



Kilogramm Erdbeeren werden in der Schweiz pro Jahr pro Kopf verspeist. Damit ist sie die beliebteste Beere hierzulande. Auf Platz zwei und drei folgen die Himbeere und die Heidelbeere. Insgesamt isst man in der Schweiz etwa 7 Kilogramm Beeren im Jahr.

## ZITAT

«Es gibt keine schlechten Zutaten, nur schlechte Köche.»

Julia Child, Kochbuchautorin

## DE GRÜNEN DUUME

# Eisheilige? Von wegen!

Während Jahrhunderten beobachteten die Menschen in Mitteleuropa, dass im Frühling immer wieder einzelne Tage mit Frost auftraten. Laut den Überlieferungen sollte es besonders häufig an den Tagen vom 11. bis 15. Mai frostig werden. Da dies die Namenstage von Mamertus, Pankrätius, Servatius, Bonifatius und Sophie sind, wurden diese Tage «die Eisheiligen» genannt. Langjährige Temperaturmessungen haben die Geschichte von den Eisheiligen aber mittlerweile widerlegt. Mitte Mai zeigt sich im Schweizer Mittelland keine Häufung von eisigen Tagen. Dennoch ist im Monat Mai im Durchschnitt an ein bis zwei Tagen mit Bodenfrost zu rechnen. Die Gefahr für junge Pflanzen ist an den Eisheiligen aber nicht grösser als an den anderen Maitagen.



## WETTBEWERB AUF SEITE 59

# Gemeinsam backstark



Seit 30 Jahren zeichnet der Käfer die offenen Hiestand-Backwaren aus. 1994 begann die Bäckerei Hiestand, Gipfeli und Brote mit IP-Suisse-Mehl zu backen. Als erste Bäckerei ging Hiestand mit IP-Suisse eine Zusammenarbeit beim Getreideanbau ein. Sie unterstützte IP-Suisse mit 100 000 Franken und förderte so die Idee einer nachhaltigen Landwirtschaft und damit 18 000 Bauernbetriebe. Das gemeinsame Ziel: dass die Natur auch morgen noch gibt, was wir heute schätzen. Die IP-Suisse-Bauernfamilien setzen Massnahmen um für Umwelt-, Klima- und Biodiversitätsschutz und schaffen so die Grundlagen für gesunde Nahrungsmittel.



#### MONATSHITS IM MAI

### Schweinssteak BBQ und Pouletbrust Sesam/Curry

Innen saftig, aussen rauchig, so schmeckt das Schweinssteak mit der typischen Barbecue-Marinade. Zarter Pouletgenuss mit exotischer Curry-Sesam-Marinade erwartet die Genieser bei der Pouletbrustspezialität des Monats. Ob die Fleischspezialitäten in der Pfanne angebraten oder auf dem Rost zur Perfektion grilliert werden, das entscheidet jeder selbst. Klar ist, dass mit dem Schweinsnierstück-Steak und den Pouletbrüsten aus Schweizer Fleisch Grillglück garantiert ist.

#### GUT ZU WISSEN

## Obendrüber

Crumble, Frosting, Topping ... bei diesen englischen Begriffen kann einem fast etwas schwindlig werden. Dabei benennen sie schlicht das, was über oder auf ein Gericht oder ein Gebäck gegeben wird. Crumble heisst nicht nur Streusel, sondern ist auch der Name für das mit Streuseln überbackene Dessert. Frosting ist das Wort für Glasur oder Zuckerguss und wird oft gleichermassen für die süsse Frischkäsecreme auf Cupcakes verwendet. Topping wiederum bezeichnet alles, was als Garnitur obendrüber kommt. Neugierig geworden? Dann schnell auf Seite 10 weiterblättern.



#### BROT

## RÜBIS & STÜBIS



Jederzeit eine Scheibe warmes, knuspriges Brot geniessen? So einfach wird der Traum wahr: Das noch frische Brot in Scheiben schneiden, mit Backpapier getrennt oder lose nebeneinander in einem Gefrierbeutel einfrieren und innert 1 bis 3 Monaten aufbrauchen. Vor dem Genuss die gefrorenen Scheiben im Toaster aufbacken. Was Volg gegen Food Waste beim Brot tut? Mehr dazu auf Seite 38.

#### FRISCH & KNACKIG

## Tomätli vor Augen

Lieber als auf den Augen hat man Tomaten vor sich: zum Beispiel mit Mozzarella kombiniert in einem frischen Salat oder zum feinen Apéro-Spiessli aufgesteckt. Rot-weiss wie die beiden Gerichte ist auch die Herkunft der meisten im Volg erhältlichen Tomaten. Sobald die Saison startet, kommen Tomaten und Tomätli wieder aus heimischem Anbau. Das ist ab zirka Anfang bis Mitte Mai der Fall. Gross im Kommen sind die kleinsten unter den roten Runden. Kein Wunder, die kirschgrossen Cherrytomaten sind besonders aromatisch, schön süss und saftig!



**50**  
**JAHRE**  
IN DER SCHWEIZ

**CANTADOU®**



**So gut wie Cantadou  
schmeckt nur Cantadou.**

**Gönn dir provenzalische Lebensfreude zur Grillsaison.**



[cantadou.ch](http://cantadou.ch)

\*in kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich

**Jubiläums  
Edition**

**Herrlich luftiger  
Cantadou mit Alpenkräutern**



# CHUCHICHÄSCHTLI

GERICHTE-GESCHICHTE

## HOT DOG

Wie so oft, wenn es ein Gericht zu Weltruhm gebracht hat, kursieren zu dessen Ursprung verschiedene Geschichten. So soll ein Frankfurter Metzgermeister ab 1847 Würstchen mit Senf im Brötchen verkauft haben. Zwei Jahrzehnte später soll der deutsche Auswanderer Charles Feltman in Brooklyn die Idee übernommen und einen Stand mit Wurstbrötchen eröffnet haben, die reissenden Absatz fanden. Der Name «heisser Hund» wiederum soll auf die wurstförmige Hunderasse zurückgehen, die die Deutschen in die USA mitgebracht hatten: die Dackel. Sicher ist hingegen: eine Rezeptidee dazu gibt's auf Seite 35.



«Mairegen  
auf die  
Saaten, dann  
regnet es  
Dukaten.»

Bauernregel im Mai



TATÜTATA, TATÜTARTAR ...

**Schnell wie die Feuerwehr im Volg einkaufen und die Mittagspause im Freien geniessen! Eine bunte Auswahl an Produkten zum Sofortgenuss findet sich im Convenience-Kühler. Besonders vielfältig ist das Angebot an frischen Sandwiches. Der absolute Liebling ist das Poulet-Sandwich im traditionellen Murren-Brot mit Schweizer Poulet und cremiger Tartar-sauce. Noch nie reingebissen? Dann, tatütata, ist es höchste Zeit! Ideen für selbst gemachten Fast Food gibt es ab Seite 30.**

Anzeige

**RED BULL MIT  
DEM GESCHMACK VON  
JUNEBERRY.**



BELEBT GEIST UND KÖRPER.



\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



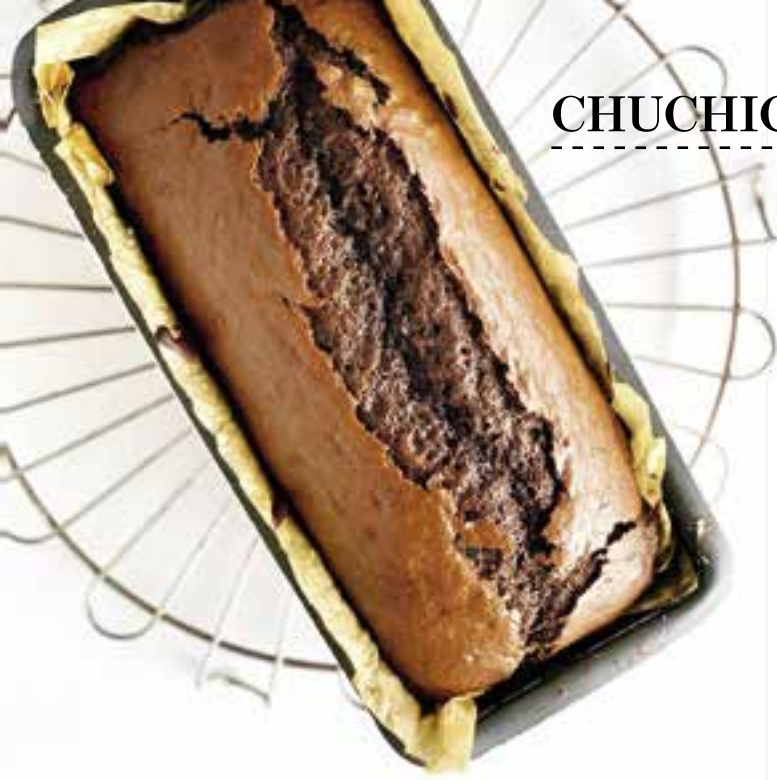
Feinstes  
Rahmglace –  
natürlich aus der  
Schweiz.

Schweizer  
Rahm  
Crème  
suisse



\* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.





# CHUCHICHÄSCHTLI

## TRICK 77

**Zum Muttertag vom 12. Mai wagen sich Kinder und Väter vielerorts in die Küche, um das Mami mit etwas Selbstgekochem oder Selbstgebackenem zu überraschen. Wie wärs zum Beispiel mit einem klassischen Schokoladen- oder Zitronencake? Ein Tipp (nicht nur für Kinder und Papis): Um dabei den schönen Längsriss hinzukriegen, schneidet man nach 15 Minuten Backzeit mit einem Messer eine etwa 1 Zentimeter tiefe Rille ein. Wetten, dass Mami beeindruckt ist?**

## WEINTIPP

# EIN TAG FÜR DEN MOSCATO

**MIRADA MOSCATO VALENCIA DO, SPANIEN, 2022**

Wie praktisch, dass der diesjährige 9. Mai mit Auffahrt auf einen Feiertag fällt! Dieses Datum gehört in der Welt nämlich ganz dem Moscato, auch Muskateller genannt. Nichts naheliegender also, als am internationalen Tag des Moscato einen solchen aus dem naheliegenden Dorfladen einzuschenken. Dieser spanische Moscato schmeckt so spritzig, wie die Flasche daherkommt.

Frisch-fruchtig und lieblich wird ihn lieben, wer es im Glas süß, füllig und aromatisch mag. Litschi- und Muskatelleraromen treffen auf erfrischende Zitrusfrucht. Für Weinautorin Chandra Kurt ein «Fun-Wein für eine Generation, die ein Flair für schrille Marken à la Gucci hat». Der neue 2022er-Jahrgang ist für sie ein «Volltreffer». Im «Weinseller 2024» gibt es von ihr denn auch herausragende 17,5 Punkte und einen Stern fürs Preis-Leistungs-Verhältnis dazu. Auf den Moscato, das süsse Nichtstun und das Schnäppchen!

**75 cl, 17,5 Punkte\*, Fr. 9.70**

\* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Anzeige

**Munz+** **Einzigartig** **SCHON PROBIERT?**

**Munz+** Milch Praline au lait **Neue Rezeptur** mit feiner Pralinierung **5x Air & Natural**

SWISS MADE

\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# ALLES UNTER DER HAUBE

Im Hochzeitsmonat Mai erhält jeder Topf seinen Deckel. Unter den knusprigen Streuseln, cremigen Hauben, Toppings, Frostings und Teigen verstecken sich kulinarische Höhepunkte zum Verlieben.



## SÜSSE STREUSEL-BURGER MIT ERDBEEREN

Die himmlische Kombination aus fluffigem Hefeteig, knusprigen Streuseln und aromatischen Erdbeeren schmeckt ganz frisch am besten. Rezept auf Seite 19



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

## TOMME MIT HONIG-SPECK-CRUMBLE

FÜR 4 Personen als Vorspeise

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 12 Minuten

Backpapier für das Blech

### HONIG-SPECK-STREUSEL

- 90 g Speckwürfel
- 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt,  
nach Belieben
- 40 g Butter
- 80 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL flüssiger Honig

### DRESSING

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- Salz, Pfeffer
  
- 4 Tommes, je ca. 100 g
- 200 g Kopfsalat

1. Speckwürfel mit Rosmarin in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, abkühlen. Butter und Mehl dazugeben, würzen. 30 Minuten kühl stellen.

2. Zwiebeln im heissen Öl glasig braten, Pfanne von der Platte nehmen, mit Essig ablöschen. Senf und Aprikosenkonfitüre darunter mischen, würzen.

3. Tommes auf das vorbereitete Blech legen. Streuselmasse mit den Fingern zerreiben, auf dem Käse verteilen, leicht andrücken, Honig darüberträufeln.

4. Auf der obersten Rille des auf 220 °C (Ofengrill) vorgeheizten Ofens ca. 10–12 Minuten goldbraun backen.

5. Salat rüsten und auf Tellern anrichten, dabei etwas Platz aussparen. Käse auf den Tellern platzieren, Dressing über den Salat giessen und servieren.



## LINSEN-CHILI UNTER DER KARTOFFELHAUBE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

1 ofenfeste Form von 2 l Inhalt

### LINSEN-CHILI

- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 250 g braune Linsen
- 1 rote Peperoni, in kleinen Würfeln
- 1 Peperoncino, in feinen Ringen
- 200 g Rübli, in kleinen Würfeln
- 250 g Champignons, geviertelt
- 1 EL Tomatenpüree
- 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 7 dl Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- Salz, Pfeffer

### KARTOFFELN

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
- Salzwasser, siedend
- 50 g Butter
- 1 dl Vollmilch
- 80 g Halbhartkäse, z. B. Luzerner Rahmkäse, grob gerieben
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

1. Zwiebeln im heissen Öl glasig dünsten, Linsen, Peperoni, Peperoncino, Rübli und Champignons ca. 3 Minuten mitdünsten. Tomatenpüree dazugeben, anrösten. Mit gehackten Tomaten ablöschen, 5 Minuten einköcheln lassen. Bouillon, Lorbeerblatt und Nelke dazugeben, würzen. Zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen.
2. Kartoffeln im Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, Wasser abgiessen, gut ausdampfen lassen. Milch und Butter in derselben Pfanne erhitzen, Kartoffeln durch ein Passe-vite in die Flüssigkeit treiben, luftig schlagen, Käse dazugeben, würzen.
3. Linsen-Chili in die Form giessen, Kartoffelstock darüber verteilen.
4. In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15–20 Minuten überbacken.

### ÖSI TIPPS

- Linsen können durch gekochte Kichererbsen aus der Dose ersetzt werden. Diese dann mit den gehackten Tomaten in den Topf geben.
- Schneller geht es, wenn für die Haube Kartoffelstockflocken, z. B. von Stocki, verwendet werden.

## LACHSFORELLEN MIT MOZZARELLA-TOMATEN-KRUSTE UND SPARGELN

**FÜR 4 Personen**  
**ZUBEREITEN ca. 30 Minuten**  
**BACKEN ca. 10 Minuten**  
 Backpapier für das Blech

### FORELLEN

- 100 g** in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft, grob gehackt
- 150 g** Mozzarella, in kleinen Würfeln
- 4 Zweige** Basilikum, Blätter abgezupft, grob gehackt
- 2** Eier
- 50 g** Paniermehl
- Salz, Pfeffer**
- 4** Lachsforellenfilets, je ca. 160 g

### SPARGELN

- 2 EL** Butter
- 1 kg** grüne Spargeln, gerüstet
- Salz, Pfeffer**

1. Getrocknete Tomaten und alle Zutaten bis und mit Paniermehl mischen, würzen.
2. Fischfilets auf das vorbereitete Blech legen, Tomatenmasse gleichmässig darauf verteilen.
3. In der Mitte des auf 180 °C (Oberhitze) vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.
4. Butter erhitzen, Spargeln bei mittlerer Hitze portionenweise je ca. 5 Minuten rundum braten, würzen, warm stellen.
5. Die Lachsforellenfilets mit den Spargeln auf Tellern anrichten.

### ÖISI TIPPS

- Statt Basilikum Peterli oder getrockneten Thymian verwenden.
- Langkornreis oder Nüdeli dazu servieren.



## GEMÜSE-POULET AN SENFRAHMSAUCE MIT TEIGDECKEL

**FÜR 4 Personen**  
**ZUBEREITEN ca. 40 Minuten**  
**BACKEN ca. 20 Minuten**  
 1 runde ofenfeste Backform von 24 cm Ø

### FÜLLUNG

- 600 g** Pouletbrust, in ca. 3 cm grossen Stücken
- 1 EL** Bratbutter
- Salz, Pfeffer**
- 1** Zwiebel, in feinen Streifen
- 300 g** Broccoli, in kleinen Röschen
- 300 g** Rüebl, in ca. 1 cm grossen Würfeln
- 3 Zweige** Thymian, Blätter abgezupft
- Salz**
- 2,5 dl** Halbrahm
- 2 EL** Maizena
- ½ TL** Paprikapulver
- 1 EL** Senf

### DECKEL

- 1** rund ausgewallter Kuchenteig
- 1** Eigelb, verknüpft

**2 Zweige** Thymian, Blätter abgezupft

1. Pouletstücke in der heissen Bratbutter portionenweise je ca. 1 Minute rundum anbraten, herausnehmen, würzen. In derselben Pfanne Zwiebeln, Broccoli und Rüebl ca. 5 Minuten andünsten, Thymian dazugeben, würzen. Halbrahm mit den restlichen Zutaten mischen, zum Gemüse giessen. Poulet dazugeben und mischen.
2. Füllung in die Form geben. Kuchenteig ausrollen, in der Mitte ein Loch von ca. 3 cm Ø ausstechen, Teig über die Form legen, Rand falten. Teig mit Eigelb bestreichen. Thymian darüberstreuen.
3. In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.

### ÖISE TIPP

Anstelle von Thymianblättchen vor dem Servieren mit gehacktem Peterli bestreuen.



Für den reinen Geschmack  
von reifen Früchten.

**25%**  
auf alle Andros Säfte  
Vom 07.05. bis 12.05.2024





## BANANENSCHNITTE MIT SCHOKOLADEN-PISTAZIEN-TOPPING

FÜR 1 Schnitte à ca. 12 Stücke

ZUBEREITEN ca. 50 Minuten

BACKEN ca. 18 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 6 Stunden

Backpapier für die Form

Cakeform von 29 cm Länge

### CRÈME

3 dl Vollmilch

70 g Zucker

40 g Maizena

2 Eigelbe, Raumtemperatur

1 Vanilleschote, längs halbiert,  
Samen ausgekratzt

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser  
eingeweicht, ausgedrückt

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

### BISCUIT

2 Eier

1 Prise Salz

70 g Zucker

60 g Weissmehl

1 EL Kakaopulver

### BELAG

2 EL Aprikosenkonfitüre, warm

4 Bananen, quer und längs halbiert,  
ca. 600 g

100 g Kochschokolade

50 g Butter

### GARNITUR

20 g gesalzene Pistazien,  
grob gehackt

1. Vollmilch und alle Zutaten bis und mit Vanille unter ständigem Rühren aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine beigegeben, unter Rühren auflösen. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mit Klarsichtfolie bedecken, bei Raumtemperatur auskühlen lassen, anschliessend 3–4 Stunden kühl stellen.

2. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen, Salz und Zucker einrieseln lassen, ca. 4 Minuten weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mehl und Kakaopulver mischen, darunterziehen. In die vorbereitete Form giessen.

3. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15–18 Minuten backen. Herausnehmen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, Biscuit wieder in die Form geben, Aprikosenkonfitüre daraufstreichen, Bananen dicht aneinander auflegen.

4. Crème mit dem Mixer geschmeidig rühren, Schlagrahm unter die Crème mischen, über den Bananen verteilen, glatt streichen. 2 Stunden kühl stellen. Schnitte aus der Form heben, hervorstehende Seitenränder mit einem heissen Brotmesser wegschneiden.

5. Kochschokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen, mischen, 10 Minuten abkühlen. Glasur auf der Crème verteilen, glatt streichen. Bananenschnitte mindestens 1 Stunde kühl stellen.

6. Vor dem Servieren mit Pistazien garnieren.

### ÖISE TIPP

Bananenschnitte mit einem scharfen Brotmesser in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Das Messer nach jedem Schnitt reinigen.

  
**evian.**  
Live young



**JETZT  
ZUGREIFEN!**

**-34%**  
SPAREN **5.10**  
statt **7.80**

6x150cl

Angebot gültig vom 29.04.-05.05.2024. Nur solange Vorrat.



## HIMBEER-GRIESS-GRATIN

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten  
BACKEN ca. 60 Minuten  
1 ofenfeste Backform von  
1,6 l Inhalt

### Butter für die Form

3 Eier  
750 g Rahmquark  
125 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
100 g Hartweizengriess  
1 Orange,  
heiss abgespült,  
abgeriebene Schale  
und Saft  
1 Prise Salz  
500 g Tiefkühl-Himbeeren  
1 EL Zucker  
1 EL Puderzucker

1. Eier trennen. Eigelbe und Quark mit beiden Zuckersorten mischen, Griess und Orangenabrieb dazugeben, darunter mischen. Eiweisse mit Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen.
2. Himbeeren, Zucker und Orangensaft in der vorbereiteten Form verteilen, Quarkmasse darübergiessen.
3. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 55–60 Minuten backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestreuen, warm servieren.

### ÖISI TIPPS

- Statt Himbeeren eine Tiefkühl-Beerenmischung oder Tiefkühl-Heidelbeeren verwenden.
- Es können auch frische Beeren verwendet werden.



ÖISI CHUCHI



## RHABARBER-HIMBEER-CRUMBLE

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten  
KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten  
BACKEN ca. 30 Minuten  
1 ofenfeste Form 25 x 32 cm  
oder 32 cm Ø

### Butter für die Form

### STREUSEL

100 g Weissmehl  
60 g Honig-/Nuss-Müesli  
30 g Mandeln, fein gehackt  
80 g Rohrzucker  
110 g Butter, kalt, in Stücken  
1 Prise Salz

### RHABARBER/HIMBEER

600 g Rhabarber, in ca. 2 cm  
grossen Stücken  
200 g Tiefkühl-Himbeeren  
40 g Rohrzucker  
50 g Kokosraspel

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz verrühren. Von Hand zu Streuseln reiben, ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Rhabarber und Himbeeren mit den übrigen Zutaten mischen,

in die vorbereitete Form füllen. Streusel darüber verteilen.  
3. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten backen. Warm oder kalt mit Vanilleglace servieren.

### ÖISI TIPPS

- Statt mit Him- mit frischen Erdbeeren zubereiten.
- Anstelle der Müeslimischung Haferflocken verwenden.



LIMITIERTE  
EDITION



SAY IT WITH *Cailler*



ENTDECKE UNSERE  
SCHOGGI-SPRÜCHE UND

**GEWINNE CHF 10'000.-**

AUF [CAILLER.CH/WIN](http://CAILLER.CH/WIN)



## MANDEL-CUPCAKES MIT HOLUNDERFROSTING

**FÜR 12 Stück**  
**ZUBEREITEN ca. 30 Minuten**  
**BACKEN ca. 30 Minuten**  
**Muffinblech mit 12 Vertiefungen**  
**12 Papier-Backförmchen**  
**Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø)**  
**Backpapier**

### TEIG

**100 g Butter**, weich  
**100 g Zucker**  
 ½ **Zitrone**, heiss abgespült, abgeriebene Schale und Saft  
**2 Eier**  
**200 g Rahmquark**  
**125 g Urdinkelmehl hell**  
**2½ TL Backpulver**  
**125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse**  
**1 Prise Salz**  
**100 g weisse Schokolade**, fein gehackt

### KROKANT

**40 g Zucker**  
**2 EL Wasser**  
**40 g Mandeln**

### FROSTING

**250 g nature Frischkäse**  
**0,6-0,8 dl Holunderblütensirup**  
**2 dl Vollrahm**, steif geschlagen

1. Butter schaumig schlagen, Zucker und Zitronenabrieb dazugeben, kurz weiter schlagen. Eier nach und nach darunter rühren. Quark und Zitronensaft darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Mandeln, Salz und Schokolade darunter mischen. Masse in das vorbereitete Blech geben.
2. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zucker und Wasser in einer Pfanne ohne Rühren köcheln, bis der Zucker carameliert. Pfanne von der Platte nehmen, Mandeln begeben, mischen. Masse auf ein Backpapier verteilen, auskühlen lassen, fein hacken.
4. Frischkäse und Holunderblütensirup mischen, Schlagrahm darunter mischen, in den Spritzsack geben. Frosting auf die Cupcakes spritzen. Krokant darüber streuen.

### ÖISI TIPPS

- Statt Urdinkelmehl Weiss- oder Halbweissmehl verwenden.
- In Folie eingepackt sind die Cupcakes (ohne Frosting) 3 Tage im Kühlschrank haltbar.



## SÜSSE STREUSEL-BURGER MIT ERDBEEREN

**FÜR 8 Stück**  
**ZUBEREITEN ca. 50 Minuten**  
**AUFGEHEN LASSEN ca. 1½ Stunden**  
**BACKEN ca. 25 Minuten**  
**Backpapier für das Blech**  
**Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø)**

**400 g Weissmehl (1)**  
**1 Prise Salz (1)**  
**50 g Zucker (1)**  
 ½ **Würfel frische Hefe**, ca. 20 g, zerbröckelt  
**Ca. 1,5 dl Vollmilch**  
**50 g Butter**, flüssig  
**1 Ei**, verquirlt  
**50 g Weissmehl (2)**  
**15 g Zucker (2)**  
**1 Prise Salz (2)**  
**30 g Butter**, kalt, in kleinen Stücken  
**2–3 EL Vollrahm oder Kaffeerahm**  
**300 g Erdbeeren**  
**1 EL Puderzucker**  
**4 dl Vollrahm**  
**1 Pk. Vanillezucker**

1. Mehl (1), Salz (1) und Zucker (1) in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter und Ei in die Mulde giessen. Alles mischen und kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Schüssel in einen Plastikbeutel stellen, oben verknoten. Bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Mehl (2), Zucker (2) und Salz (2) in einer Schüssel mischen, Butter in Stücken dazugeben, von Hand zu Streuseln verreiben, beiseitestellen.
3. Teig zu 8 Kugeln formen, auf das vorbereitete Blech legen, leicht flach drücken. Zugedeckt nochmals 20 Minuten aufgehen lassen. Mit Vollrahm bestreichen, Streusel darauf verteilen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.
4. In der unteren Hälfte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. 100 g Erdbeeren mit Zucker pürieren, die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen, in den Spritzsack füllen. «Burger-Buns» halbieren, Schlagrahm und Beeren auf den Böden verteilen, mit Erdbeerpüree beträufeln. Deckel auflegen und servieren.



# « Beste Qualität für den perfekten Grillsommer »

- ✓ Tierfreundliche Haltung mit Auslauf
- ✓ 100 % Schweizer Herkunft
- ✓ Fördert Biodiversität



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



# Käse & Wein

**SBRINZ AOP  
SCHWEIZER EXTRA-HARTKÄSE**

## Die zwei für den Mai

Seit über 500 Jahren wird der Sbrinz AOP nach alter Tradition in der Zentralschweiz hergestellt. Die Kühe, deren Milch zu Sbrinz verarbeitet wird, fressen im Sommer nur frisches Gras und im Winter Heu. Das Resultat ist ein würziger Extra-Hartkäse mit mürber Textur. Hauchdünn gerollt oder zu Möckli gebrochen bereichert der kraftvolle Käse Apéros und Käseplatten. Dazu passt der Selezione d'Autore Merlot Ticino DOC, ein gehaltvoller Rotwein mit eleganten Tanninen und einem schönen Duft nach Waldbeeren.

**SELEZIONE D'AUTORE  
MERLOT TICINO DOC,  
SCHWEIZ, 75 CL**

Selezione d'Autore Merlot  
Ticino DOC, Schweiz, 75 cl

**-21%** **10.95**  
statt 13.95

Sbrinz AOP  
Portion 220 g  
statt Fr. 5.95

**Fr. 4.75**



**WEIN  
DES  
MONATS**



**KÄSE  
DES  
MONATS**



## JETZT PROFITIEREN!


**Steinböckler Pinot Noir Malans AOC Graubünden**  
 Schweiz, 2022, 75 cl, 17,5 Punkte\*

Pinot Noir Granatrot Waldbeeren, Erdbeeren,  
dezentere Pfeffer 15-17°C kalte Platten, Bündner Spezialitäten

**14.90**  
statt 18.50

**Lavaux AOC**

Schweiz, 2022, 75 cl, 17 Punkte\*

Chasselas blasses Gelb leicht, fruchtig, blumig  
8-10°C Aperitif, Süßwasserfisch, Weichkäse

**-21%** **12.50**  
statt 15.90



WEIN  
DES  
MONATS


**Selezione d'Autore Merlot Ticino DOC**  
 Schweiz, 2020, 75 cl, 17 Punkte\*

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

**-21%** **10.95**  
statt 13.95

**Salice Salentino DOC Trentacinquesimo Parallelo**  
 Italien, 2022, 75 cl, 16,5 Punkte\*

Negroamaro, Malvasia Nera intensives Rubinrot  
vollmundig, kräftig 18-20°C rezenter Käse

**-20%** **6.30**  
statt 7.95


**Rosato di Toscana IGT**  
 Italien, 2022, 75 cl, 15,5 Punkte\*

Sangiovese helles Himbeerrosa fruchtig, leicht,  
aromatisch 8-10°C Aperitif, Crostini, Grilladen, Pasta

**-21%** **4.70**  
statt 5.95

**Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC**  
 Italien, 2021, 75 cl, 18 Punkte\*

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

**-33%** **12.95**  
statt 19.50


**Primitivo Salento IGT Follare**  
 Italien, 2022, 75 cl, 16,5 Punkte\*

Primitivo intensives Rubinrot charmant,  
fruchtig 16-18°C Fleisch, Käse, Pizza

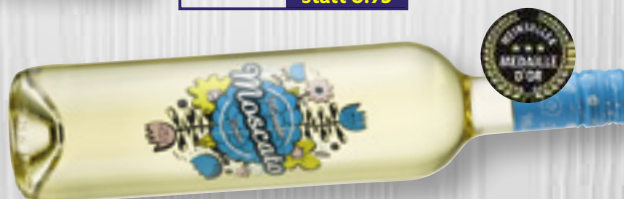
**-22%** **6.95**  
statt 8.95

Diese Aktion  
gilt vom  
29.4.2024 bis  
25.5.2024  
solange Vorrat  
Jahrgangsänderungen  
vorbehalten

**Mirada Moscato Valencia DO**  
 Spanien, 2022, 75 cl, 17,5 Punkte\*

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

**-20%** **7.70**  
statt 9.70



Bestellen Sie  
diese Weine  
im 6er-Karton in  
Ihrem Volg oder  
direkt unter  
[www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch)

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

SAISON FÜR ...

# Spargel

«Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargeln essen», lautet eine Bauernregel. Wohl endet die Ernte traditionell mit dem Johannistag am 24. Juni. Geniessen kann man die zarten Stangen aber zum Glück länger als nur sieben Wochen.

## Flexibles von der Stange

Im Wasser gekocht, gedämpft, gebraten, grilliert oder im Ofen gebacken, ja sogar roh und fein geschnitten sind die knackigen Stangen ein Gedicht. Als Vorspeise rechnet man mit 250 bis 300 Gramm pro Person, als Hauptspeise mit doppelt so viel. Während es beim grünen Spargel oft reicht, unten ein Stück abzuschneiden, werden beim weissen Spargel die holzigen Stellen grosszügig mit dem Sparschäler weggeschnitten. Aus den Resten kocht man später eine aromatische Crèmesuppe.



### Der perfekte Partner

Der Geschmack von geschmolzener Butter und Ei sowie die cremige Konsistenz der Hollandaise machen ein klassisches Spargelgericht erst komplett. Und das geht rassig: Sauce erwärmen, nach Belieben mit etwas Zitronensaft verfeinern, geniessen.

**Thomy Hollandaise, 250 ml**

## ALLERBESTE FREUNDE

Das Sprossengemüse besteht zu über 90 Prozent aus Wasser, ist ausgesprochen kalorienarm und dafür reich an Ballaststoffen. Ein Glück – so muss bei den weiteren Zutaten nicht gespart werden. Geschmolzene Butter, Olivenöl, Sauce Hollandaise, Speck und Spiegeleier sind die besten Freunde der grünen und weissen Stangen. Wer es puristisch mag: schon etwas Zucker und Butter im Kochwasser verstärken das feine Spargelaroma vortrefflich.

## Vampir oder Sonnenkind

Weisse und grüne Spargeln sind Varianten ein- und derselben Pflanzensorte. Die unterschiedlichen Farben und Geschmacksnuancen ergeben sich durch das Licht, dem sie ausgesetzt sind. Weisse Spargeln wachsen – Vampiren gleich – im Dunkeln unter der Erde heran. Sobald ihre Spitzen hervorgucken, werden sie gestochen. Die grünen Spargeln wiederum sind echte Sonnenkinder und bilden mit Hilfe von Licht den grünen Pflanzenfarbstoff Chlorophyll.



# Blumen-Focaccia

## mit Spargel

**FÜR 4–6 Personen zum Apéro**  
**ZUBEREITEN ca. 30 Minuten**  
**GEHEN LASSEN ca. 1½ Stunden**  
**BACKEN ca. 25 Minuten**  
**BACKPAPIER für das Blech**

### TEIG

**400 g Halbweissmehl**  
**1½ TL Salz**  
**½ Würfel frische Hefe,**  
ca. 20 g, zerbröckelt  
**3–3½ dl Wasser,** lauwarm  
**2 EL Olivenöl**

### BELAG

**3 EL Olivenöl**  
**250 g grüne Spargeln,**  
ganz oder  
längs halbiert  
**50 g entsteinte schwarze**  
**Oliven,** in Ringen  
**10 Cherrytomaten,**  
halbiert oder  
geviertelt  
**1 gelbe Peperoni,**  
in Streifen  
**Salz, Pfeffer**  
**100 g Bündner Rohschinken,**  
zu Rosen aufgerollt

1. Mehl und Salz mischen. Hefe im Wasser auflösen und mit dem Öl dazugeben. Gut kneten, zugedeckt ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.  
2. Teig mit feuchten Händen auf dem vorbereiteten Blech flach

drücken. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

3. Teig mit Olivenöl bestreichen, Spargeln bis und mit Peperoni dekorativ auf den Teig legen, würzen.

4. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 20–25 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Rohschinkenrosen belegen.

### ÖISE TIPP

Die restlichen Spargeln lassen sich in ein feuchtes Küchentuch gewickelt 2–3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



EIN SCHLUCK  
**SONNE**  
FÜR DEINEN  
ESSTISCH



VOLG GLACES

# Die Eisheiligen

Diese Eisheiligen fürchtet man nicht – man sehnt sie förmlich herbei!  
Sie läuten den süssen Genuss im Garten ein, wenn man unter der Frühlingssonne  
wieder eine ruhige Kugel mit ein, zwei Kugeln Glace schiebt.

## VERRÜCKT NACH VANILLE

Die Volg Glaces sind ein Quartett von Lieblingen. Die Plätze eins bis drei gehören beim Glacekonsum hierzulande Vanille, Erdbeer und Schokolade. Mit Caramel gesellt sich ein weiterer Klassiker dazu. Nach Vanille sind Glace-Esser übrigens weltweit verrückt. Warum eigentlich? Vanille soll die Stimmung heben. Ausserdem lässt sich Vanille am vielseitigsten kombinieren.

## IN DIE WAFFEL

Die nachhaltigste Art, das Glace zu geniessen, ist das Cornet: Es verursacht keinen Abfall und erfordert keinen Abwasch. Zusammen mit dem knusprigen Cornet schmeckt das cremige Glace erst noch doppelt so gut. Warum die Glacekugel nicht auch zuhause in die knusprige Waffel packen? Kein Waffeleisen, kein Problem: mit dem Rezept «Selbstgemachte Cornets aus dem Ofen» auf [volg.ch/rezepte](http://volg.ch/rezepte).

## Allzeit bereit

Die Eiskalten gehören in der heissen Jahreszeit zum Muss im Tiefkühlvorrat. Besonders praktisch sind die wiederverschliessbaren und gut stapelbaren Bidons. Einen Glaceportionierer in die Besteckschublade und schon richtet man bei Spontanbesuch und für die unerwartet auf der Matte stehenden Gspänli der Kinder jederzeit ein erfrischendes Dessert an.

## Cool? Kuhl!

Aller Glace-Anfang ist eine Schweizer Kuh, denn alle Volg Glaces werden aus frischer Schweizer Vollmilch und Schweizer Rahm hierzulande hergestellt. Auch der Zucker ist einheimisch. Da steckt also ganz schön viel Eidgenoss' im Eisgenuss. Bourbon-Vanille gibt dem Volg Vanilleglace den authentischen Geschmack und nachhaltig zertifizierter Kakao steckt in der Schweizer Schoggi fürs Volg Glace Chocolat.



## Viermal Vielfalt auf Vorrat

Pur damit brillieren, im Coupeglas arrangieren, zum warmen Kuchen servieren, als Eiscafé und «Affogato» ausprobieren:  
mit Glace lassen sich zahlreiche Desserts komponieren.

**Volg Glace Vanille Bourbon, Caramel, Erdbeer und Chocolat\*, je 950 ml.**



# Mozzarella-Magie aus Kemptthal

**Roberto De Matteis zaubert von Hand aus bester Schweizer Kuhmilch die echte italienische Fior di Latte. Sein Mozzarella, eine Hommage an Kindheitsträume und Käsekunst, wird in Kemptthal geschaffen und ist im benachbarten Volg Grafstal erhältlich.**

**M**it behutsamen Bewegungen faltet, streckt und zieht Roberto De Matteis die zähflüssige Käsemasse im kleinen Bottich. «Das ist ein «Filata»-Käse», erklärt er. «Filata» bedeutet im Italienischen so viel wie «gesponnen». Und wie man Wolle spinnst, so zieht der Winterthurer den Käse zu langen Fäden. Es sieht ein wenig aus wie Fondue und am Schluss entsteht daraus ein perfekter Mozzarella. Wobei Roberto De Matteis lieber von «Fior di Latte» spricht. So heisst dieser Käse im Land seiner Eltern, die aus dem Süden Apuliens stammen. Der grosse Unterschied: Fior di Latte wird aus Kuh-

milch hergestellt, der Mozzarella aus der Gegend rund um Neapel traditionsgemäss aus Büffelmilch. Doch es ist die «Blume der Milch», der die ganze Leidenschaft von Roberto De Matteis gilt. Sie hat ihren Ursprung in den Sommerferien, die er als Kind in Apulien verbrachte. «Ich durfte für meine Tante einkaufen gehen und kam immer bei der kleinen Dorfkäserei vorbei. Dort entdeckte ich die Welt des Mozzarellas.» Nach dem Einkauf konnte der kleine Roberto herzhaft in die «Nodini», kleine Fior-di-Latte-Knöpfe, beißen. Oder die «Trecchia» geniessen, einen zu einem Zopf geknüpften Mozzarella-Strang. Zurück in der Schweiz,

vermisste er diesen Genuss. Als der Versicherungsmathematiker 30 Jahre später eine Auszeit nahm, erinnerte er sich daran. «Zuerst war es nur eine Spinnerei», lacht er. «Ich dachte: Wir haben in der Schweiz supergute Milch. Da kann es doch nicht so schwer sein, eine eigene Fior di Latte zu machen.» So begann er, den Zauber der Kindheit heraufzubeschwören.

#### **Lokaler Mozzarella aus lokaler Milch**

«Ich hatte natürlich keine Ahnung», sagt er mit einem Lächeln. Er besuchte viele Käsereien in Italien, tüftelte an den Rezepten herum. «Ich habe viel Lehrgeld



Ganz links: Nach dem Ziehen des Käses werden perfekte Mozzarella-Knöpfe geformt. Oben: Roberto De Matteis hat sich mit seiner Manufaktur Idea Salentina seinen Traum der authentischen Fior di Latte erfüllt. Unten links: Er zeigt das typische Langziehen des Teigs.

bezahlt.» Die Hartnäckigkeit zahlte sich aus. Seine Mozzarellas wurden immer besser und er wagte den Sprung, sie zu verkaufen. «Einer meiner ersten Kunden war der nahe Volg Grafstal. Der Dorfladen passt genau zu meiner Philosophie der lokalen Produktion.» Das ist ihm wichtig: Die Milch kommt von den Kühen eines Bauern in der Nähe. Inzwischen produziert Roberto De Matteis zwei- bis dreimal die Woche seine Mozzarella-Spezialitäten auf dem ehemaligen Maggi-Areal in Kempththal, das sich heute «The Valley» nennt. Und ist froh, für den Fior-di-Latte-Genuss nicht mehr nach Apulien reisen zu müssen.



**MOZZARELLA AUS KEMPTHAL**  
Der Schweizer Mozzarella von Idea Salentina ist im Volg Grafstal ZH erhältlich.

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



# FAST FOOD HAT STIL



**FORELLENKNUSPERLI IM WEISS-  
WEINTEIG UND TARTARSAUCE**  
Der saftige Fisch in Wein- statt  
Bierteighülle schmeckt frisch am  
besten. Rezept auf Seite 37



**ÜBERBACKENE NACHOS  
MIT KÄSE UND Salsa**

Der Tex-Mex-Party-Knaller wird  
mit Schweizer Käse überbacken.  
Die Salsa dazu ist selbst gemacht.  
Rezept auf Seite 37

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

**Das Street-Food-Festival wird zum Stube-Fäscht! Der Gourmet investiert etwas mehr Zeit ins schnelle Essen, verleiht den Fast-Food-Hits eine Prise Individualität und ist damit bei Familie und Freunden der King.**

# Für jede Gelegenheit das richtige Bier aus dem Hause Feldschlösschen.



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



## ROTWEIN-WURST MIT KOHLRABI-FRITES

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 25 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Backpapier für 2 Bleche

### SAUCE

- 5 dl Rotwein
- 2 EL Zucker
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Lorbeerblatt
- 5 schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- 1 TL Maisstärke
- 50 g Butter, kalt, in Stücken
- Salz, Pfeffer

### KOHLRABI-FRITES

- 800 g Kohlrabi, in 1 cm breiten Stäbchen
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Maizena
- 50 g Reibkäse, z. B. Grana Padano
- 50 g Paniermehl
- 2 EL milder Paprika
- 1 TL Pfeffer
- Salz

### BRATWÜRSTE

- 4 Bratwürste
- ¼ Bund Peterli, fein geschnitten

1. Wein und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörner in einer Pfanne aufkochen, auf ca. die Hälfte reduzieren. Stärke in 2 EL kaltem Wasser anrühren, unter Rühren begeben, weiterköcheln, bis die Sauce eindickt. Butter begeben, warm halten und würzen.
2. Kohlrabi und Öl in einer Schüssel gut mischen. Mit restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Auf den vorbereiteten Blechen verteilen, salzen.
3. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, dabei nach 10 Minuten wenden.
4. Würste ca. 5-10 Minuten in einer Pfanne rundum braten, bis sie im Kern heiss ist, in Scheiben schneiden, Sauce darüberträufeln. Mit Frites anrichten, mit Peterli garnieren.

### ÖISE TIPP



Wenns klassisch sein soll:  
Curry-Wurst mit Sauce  
240 g



# Pralinato®



**KNACKT  
ANDERSCH**



# Nuüi®

ICE CREAM ADVENTURE™

CHOOSE YOUR NEXT  
ADVENTURE

**NEU**



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

## FALAFEL MIT JOGURTSAUCE

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten  
KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde  
Backpapier für das Blech

3 EL Rapsöl

400 g Pitabrote

### JOGURTSAUCE

- 150 g griechischer Joghurt nature, ungesüsst
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Salz, Pfeffer

### FALAFEL

- 420 g Kichererbsen aus dem Glas, kalt abgespült
- 2 Zwiebeln, in Stücken
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Bund Peterli, Blätter abgepflückt, einige Blätter für die Garnitur beiseitegelegt
- 4 Knoblauchzehen
- 4 TL Kümmel
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL milder Paprika
- 2 TL Salz
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver

1. Joghurt, Zitronensaft und Knoblauch mischen, würzen.
2. Kichererbsen und alle Zutaten bis und mit Salz zu einer krümeligen Masse mixen. Mehl und Backpulver mischen, begeben, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen. Mit nassen Händen ca. 20 Tätschli (2,5 cm Ø) formen.
3. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Tätschli portionenweise beidseitig je ca. 3 Minuten braten.
4. Pitabrote auf das vorbereitete Blech legen, im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
5. Mit Falafel und Joghurtsauce servieren, mit beiseitegelegtem Peterli garnieren.

#### ÖISE TIPP

Dazu passen Hummus und Nüsslisalat.



## SWISSDOGS

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten

- 4 Hot Dog Buns, der Länge nach eingeschnitten
- 4 Cervelas
- 2 EL Senf
- 200 g nature Raclette-Käse, in Scheiben
- 4 EL Ketchup
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 4 Essiggurken, in Ringen
- Pfeffer

1. Hot Dog Buns in einer Bratpfanne beidseitig je ca. 1 Minute anrösten, beiseitestellen.
2. Cervelas in derselben Pfanne ca. 5 Minuten rundum braten, mit Senf bestreichen, Würste in die Brote legen.

3. Käse in derselben Pfanne ca. 3 Minuten erwärmen, bis er schmilzt, über die Hot Dogs giessen. Ketchup darauf verteilen, mit Zwiebeln und Essiggurken garnieren, würzen.

#### ÖISE TIPP

Statt im Hot Dog Bun im Frischback-Baguette servieren.



Gehört hinein und dazu:  
**Volg Tomato Ketchup**  
560 g

# GLUSCHT AUF HEIMAT? WIR AUCH.

Schweizer  
**QUALITÄT**  
Mini  
**PREIS**



Der Frischkäse nach  
Schweizer Familienrezept.



goodbye calories  
hello vitamins



Jetzt  
probieren!

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

COLLECT &  
**WIN**



MERCEDES-BENZ V-KLASSE MARCO POLO  
IM WERT VON CHF 95 000.-



## ÜBERBACKENE NACHOS MIT KÄSE UND SALSA

FÜR 4 Personen zum Apéro  
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten  
BACKEN ca. 15 Minuten  
Backpapier für das Blech

### SALSA

- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 rote Peperoni, in Würfeln
- 50 g Zucker
- 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 0,5 dl Wasser
- 1 dl Weissweinessig
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer

### NACHOS

- 80 g Mais-Chips, z. B. Zweifel Corn Chips
- 180 g Crème fraîche
- 50 g rezenter Hartkäse, z. B. Appenzeller kräftig-würzig, grob gerieben
- 1 Peperoncino, entkernt, grob gehackt

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Peperoni ca. 5 Minuten darin andämpfen, Zucker begeben, ca. 5 Minuten caramolisieren. Tomaten, Wasser und Essig begeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Oregano begeben, würzen.
2. Tortilla-Chips auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Die Hälfte der Salsa und die Crème fraîche darauf verteilen, Käse darüberstreuen, mit Peperoncino garnieren.
3. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, mit restlicher Salsa servieren.

### ÖISE TIPP

Statt selbst gemachter Salsa eine fertige Taco-Salsa verwenden.



## FORELLENKNUSPERLI IM WEISSWEINTEIG UND TARTARSAUCE

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten  
KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten

### TARTARSAUCE

- 1 Eigelb
- 1,5 TL Senf
- 1 Msp. Salz
- 1,5 dl Rapsöl
- 1,5 EL Condimento bianco
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Kapern, fein geschnitten
- ½ Bund Peterli, fein geschnitten
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 50 g Essiggurken, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer

### FORELLENKNUSPERLI

- 2 TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 1,5 TL Salz
- 3 dl Weisswein
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Eiweiss
- 640 g Forellenfilets, ohne Haut, quer geviertelt
- Salz
- 50 g Mehl
- Öl zum Ausbacken
- 1 Zitrone, heiss abgespült, in Schnitzen

1. Eigelb, Senf und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren. Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden begeben, bis eine Mayonnaise entsteht. Restliche Zutaten unter die Sauce mischen, würzen.

2. Backpulver, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wein, Ei und Eiweiss dazugeben, zu einem dickflüssigen Teig rühren, zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Filets salzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Filets portionenweise durch den Teig ziehen, abtropfen lassen.
4. Öl ca. 3 cm hoch in einer weiten Pfanne erhitzen. Filets portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten schwimmend ausbacken, herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen, mit Sauce und Zitronenschnitzen servieren.

### ÖISI TIPPS

- Schneller geht es mit einer fertigen Tartarsauce.
- Dazu passen Country Potatoes.



Jeder Volg verfügt über einen Ofen für das bedarfsgerechte Backen von ofenfrischen Broten – wie im Volg Balterswil von Ladenleiterin Christin Machnik.



# SO VIEL BROT, WIE ES BRAUCHT

**Die in jedem Volg erhältlichen Brote und Backwaren von lokalen und regionalen Bäckereien werden durch solche ergänzt, die direkt im Laden ofenfrisch nach Bedarf gebacken werden. Ein wichtiger Aspekt, um die Lebensmittelverschwendung tief zu halten.**

**B**rot ist ein Grundnahrungsmittel, das in der Schweiz einen ausgesprochen hohen Stellenwert genießt: Es prägt die Zmorge-Kultur, wird zum Znüni verzehrt und ist auch mal der «Hauptdarsteller» beim Znacht – sei es für ein Café complet, als Begleiter zum Käsefondue oder zu einer Bratwurst. Die Brotkultur hierzulande ist ausgeprägt und vielschichtig, was vor allem dem traditionsreichen Schweizer Bäckerhandwerk zu verdanken ist. Dieses umfasst die mittelgrossen, national tätigen Betriebe ebenso wie kleine Dorfbäckereien, deren Erzeugnisse auch im Volg erhältlich sind.

**Wenn Brot weggeht wie warme Weggli** Chrustenkranz, Tessinerbrot und Butterzopf heissen die beliebtesten Brote der Volg-Kundinnen und -Kunden. Es sind drei von ganz vielen Brotspezialitäten, denn jeder einzelne Dorfladen führt Brote aus einer nahen kleinen Bäckerei. Bereits frühmorgens, wenn es noch dunkel ist, liefern sie ihre knusprigen Grossbrote, luftigen Semmeli und andere Kleinbrote in den

Dorfladen. Ab 6 Uhr, wenn die ersten Läden öffnen, bis zum Mittag sind die Backwaren begehrt wie warme Weggli. Damit im Laufe des Tages bis Ladenschluss immer Brot im Angebot ist, werden die Brote vom Beck mit solchen ergänzt, die direkt im Laden ofenfrisch gebacken werden.

#### **Jedem Volg sein eigener Ofen**

Wann wie viele Brote in den Ofen kommen, ist von Volg zu Volg unterschiedlich. Hier spielen Erfahrungswerte, die Kundenfrequenz und auch lokale Gegebenheiten eine wichtige Rolle. Liegt der Laden direkt bei einer Schule, in einem Tourismusgebiet oder ist eine Grossbaustelle mit regelmässigen Znüni- und Zmittagkäufern in der Nähe? Dies alles hat Einfluss darauf, wann welche Brote angeboten werden. Die in allen Läden vorhandenen Backstationen ermöglichen den Verkaufsstellen, den Tagesbedarf optimal zu steuern. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden in erster Linie die am stärksten nachgefragten Brote in jener Menge gebacken, die erfahrungsgemäss benötigt wird. So ist gewährleistet,

dass ab Ladenöffnung durchgehend Backwaren verfügbar sind – und deren Bestand bei Ladenschluss möglichst tief liegt. Bleibt am Ende des Verkaufstages dennoch Brot übrig, nutzt Volg diverse Wege, es sinnvoll zu verwerten. So wird es beispielsweise mit anderen Lebensmitteln, die nicht mehr verkauft werden dürfen, aber noch einwandfrei geniessbar sind, in die sogenannten «Überraschungspäckli» von «Too Good To Go» gepackt. Zudem wird es vergünstigt an die Mitarbeitenden sowie an umliegende soziale Einrichtungen oder Gastronomiebetriebe abgegeben.

#### **Individuelle Lösungen**

Da Volg grösstenteils auf dem Land zuhause ist, wo man einander gut kennt, finden die Verkaufsstellen oft individuelle Lösungen sprich Abnehmer für übriges Brot. Alle Verwertungswege haben eines gemeinsam: Möglichst viel Brot soll hinkommen, wo es hingehört – auf die Teller und nicht in den Abfall. Und wenn es doch mal dort landet, dann in der grünen Tonne, um kompostiert oder zu Biogas verarbeitet zu werden.



## WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

#### **Altbackenem ein neues Leben schenken**

Ist das Brot daheim schon etwas hart geworden, lässt es sich prima zu Paniermehl verarbeiten. Dafür das Brot als dünne Scheiben oder Würfel trocknen und im Cutter mahlen. In einer Vorratsdose ist das selbst gemachte Paniermehl gut haltbar. Aus altbackenem Brot kann man auch knusprige Croûtons machen, zudem ist es ideal für süsse oder herzhaftes Aufläufe. Auch Klassiker wie die beliebten Fetzelschnitten, ein sommerlicher Brotsalat oder eine währschafte Käseschnitte sind damit im Handumdrehen zubereitet. Unter [volg.ch/rezepte](http://volg.ch/rezepte) gibt es weitere Ideen wie den Gemüse-Brot-Gratin mit Raclettekäse, süsse Zopf-Ramequins mit Kompott, die Tessiner Spezialität Torta di pane oder das Appenzeller Brot-Käse-Gericht «Alte Maa».

# RIVELLA GELB

Jetzt neu bei Volg erhältlich 😊

-40%  
Zucker



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

## PANTENE PRO-V



FÜR **100%**  
**STÄRKERES\***  
SICHTBAR GESÜNDERES HAAR



*Unsere Pro-V Formel*

Die einzigartige Pantene Pro-V-Formel verwandelt das Haar, in stärkeres\* und gesund aussehendes Haar, indem sie sofort Anzeichen von Haarschäden bekämpft - für mehr Great Hair Days.

*Pantene Pro-V Shampoos*

Die einzigartigen Formeln enthalten zielgerichtete Inhaltsstoffe und sind frei von Paraffinen und Farbstoffen. Für beste Ergebnisse, als Systempflege zusammen mit einer Pantene Pro-V Pflegespülung verwenden.

\* Stärke gegen Stylingschäden, vs. Shampoo ohne Pflegestoffe  
\*\*Nur in grösseren Verkaufsstellen erhältlich





# 3-mal 1-malig

Willkommen zu Hause, Mister Hüge! Die neuen Emmi Caffè Latte in der grossen Flasche sind ideal für den Genuss daheim.



## 1. Wichtig ist, was drin ist

Frisch gebrühter, aromastarker Arabica-Kaffee und 100 Prozent natürliche Zutaten sind die Basis für das unvergleichliche Geschmackserlebnis der beliebten Emmi-Caffè-Latte-Sorten Macchiato und Double Zero. Neu gibt es sie in der wiederver-schliessbaren 650-ml-PET-Flasche. Eine Flasche ergibt zwei bis drei Gläser.

## 2. 100% rezyklierbare Flasche

Sobald der letzte Schluck Emmi Caffè Latte ausge-trunken ist, geht die Reise für die Mr.-Hüge-Flasche weiter in den PET-Container. Die neue Flasche besteht nicht nur aus weissem PET, sie enthält auch einen Anteil von 25 Prozent recyceltem PET.



## 3. Entspannung in Sicht

Die warmen Tage im Mai rufen danach, es sich zu Hause auf dem Balkon oder im Garten gemütlich zu machen und die Sonne zu ge-niessen. Perfekt wird das Glück mit einem Eiskaffee. Dafür einfach ein Glas mit Eiswürfeln füllen, Emmi Caffè Latte eingiessen und Schluck für Schluck entspannen.



### EMMI CAFFÈ LATTE MR. HÜGE

Mild-cremig wie der Macchiato oder ohne zugesetzten Zucker oder Süssungsmittel wie der Double Zero:

Der neue Emmi Caffè Latte ist ungekühlt lagerbar und findet sich im Volg gleich bei den UHT-Milchprodukten.

**Emmi Caffè Latte Macchiato, 650 ml, Fr. 5.90**  
**Emmi Caffè Latte Double Zero, 650 ml, Fr. 5.90**



*Lindt*  
MAÎTRE CHOCOLATIER  
DEPUIS 1845

Am 12. Mai ist Muttertag



LINDOR Kugeln Assortiert, 200 g

LINDOR Kugeln Milch, 200 g

\*Volg Aktionsdauer: 29.4.2024 – 5.5.2024, in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

DIE FRUCHTIG  
ERFRISCHENDEN  
FLAVOURS VON EVE

**JETZT  
ZUGREIFEN**

*eve*  
Geniess, was kommt.



Mit Verantwortung  
geniessen.

\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

SCHNÜFFEL,  
JA, ICH WILL  
DICH UND  
DAS.

**Einiges neu macht  
der Mai. Unbedingt  
ausprobieren und  
sich frisch in diese  
Produkte verlieben!**



**CORONA EXTRA EW,  
6 x 33 CL**

Der Sechser zum Feierabend: Das mexikanische Kult-Bier ist sommerlich erfrischend, hell-golden wie der Sandstrand und unkompliziert wie Ferien.

**Fr. 11.95**



**ZWEIFEL VAYA BEETROOT  
WAFFLES, 68 G\***

Snack im Pocket-Pack: Eine ballaststoffreiche und vegane Proteinquelle zum Knabbern aus Kichererbsen, grünen Erbsen, Maismehl und Randen.

**Fr. 3.80**



**FAMILIA BIFIDUS ACTIV  
GRANOLA BEEREN, 500 G\***

Fürs gute Bauchgefühl: Die Knusper-Kreation aus nur leicht gesüsstem Granola, Erdbeeren und Johannisbeeren sowie aktiven Bifidus-Kulturen.

**Fr. 7.50**



**STARBUCKS SINGLE-ORIGIN  
GUATEMALA, 10 KAPSELN\***

Guten Morgen, Guatemala: eine ganz besondere Röstung guatemalteckischen Kaffees mit kandierten Zitronenaromen und ausgewogenen Kakao-Noten.

**Fr. 5.30**



**STARBUCKS MIXES CARAMEL  
LATTE, 5 PORTIONEN\***

Zuhause wie im Coffeehouse: Ursprung des Premium-Instant-Kaffegetränks mit Caramelaroma und cremigem Schaum ist der beliebte Macchiato Caramel.

**Fr. 5.95**



**EMMI iMEAL TRINKMAHLZEIT  
CHOCO UND VANILLE, 500 ML**

Sattmacher aus Schweizer Milch: Die proteinreiche Trinkmahlzeit mit 26 Vitaminen ist praktisch, wenns pressiert und man mehr will vom Tag.

**Fr. 4.95**



**LOTUS BISCOFF CREAMY  
BROTAUFSTRICH, 400 G**

Biscoff aufs Brot: Aus der Tradition vieler Belgier, das beliebte Caramelgebäck aufs Brot zu bröseln, ist die Idee für den cremigen Aufstrich entstanden.

**Fr. 4.75**

\* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



# Santé auf den Frühling!

**Ein Picknick im Park, eine sanfte Brise und das frische Grün im Blick. Perfekt wird das frühlingshafte Glück mit einem Glas Rosé. Und nun heisst es anstossen - auf die warmen Tage, auf das Leben und den Genuss!**

## EIN WEINTRIO AUS FRANKREICH



### ROSIÈRE CHARDONNAY & VIOGNIER, 75 CL \*

Der Weisswein verführt mit einem Bouquet von Litschi, Mandarine und Birne, ist im Auftakt leicht spritzig und somit der ideale Wein für den früh-sommerlichen Apéro.



### ROSIÈRE SYRAH PAYS D'OC IGP, 75 CL

Der fruchtige, leicht süsse Wein mit dem Duft nach Brombeere, Cassis und Vanille harmoniert zu Weichkäse beim Picknick genauso wie zu Geflügel oder rotem Fleisch.

## ITALIENISCHE PERLEN MIT AUSZEICHNUNG

Alle Weine der Stella-Linie wurden im Weinseller von Chandra Kurt mit der «Weinseller Medaille d'Or» ausgezeichnet.



### STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, 75 CL

Leicht süsslich, mit Brombeere, Vanille- und Zimt- aromen umschmeichelt er Nase und Gaumen: ein lang anhaltender Genuss zu Rindfleisch oder Käse.

**18 Punkte**



### STELLA D'ORO NEGROAMARO DI SALENTO IGP BARRIQUE, 75 CL

Johannisbeerduft und Kakaonoten machen den dezent süssen Italiener zum idealen Begleiter von Fleisch- und Pilzgerichten.

**17,75 Punkte**



### STELLA LUNARE NERO D'AVOLA SICILIA DOC, 75 CL \*

Das ist der Grillwein par excellence! Er begeistert mit einem intensiven Bouquet von schwarzen Beeren, würzigen Noten, kräftigen Frucht- aromen und samtigen Tanninen.

**17,5 Punkte**



### STELLA SOLARE NEGROAMARO PRIMITIVO PUGLIA IGP, 75 CL \*

Cassis und rote Johannisbeere prägen diesen aromatischen, weichen Wein, der besonders gut zu Grilladen, Pasta, Pizza und Käse passt.

**17,75 Punkte**



### ROSIÈRE ROSÉ VIN DE FRANCE, 75 CL \*

Blumig, mit Düften von Beeren und Grapefruit und einer angenehmen Auftaktsüsse ist dieser Franzose wie geschaffen für ein Picknick an warmen Tagen. Die Cuvée aus Carignan, Grenache und Cinsault mundet auch ausgezeichnet zu grilliertem Poulet.



**ECHT  
BERGFRISCH  
SEIT 1927.**

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**BERG  
FRISCH  
EHRlich**

## VOLG-LÄDEN DES JAHRES 2023

**Adeer GR**  
**Beinwil am See AG**  
**Founex VD**  
**Seedorf UR**  
**Trun GR**



Ausgezeichnet: Das Team vom Volg Adeer rund um Ladenleiterin Nora Kollegger (r.)

Keiner zu klein, der Grösste zu sein: Volg zeichnet jedes Jahr fünf seiner rund 600 kleinflächigen Dorfläden für deren besonders herausragende Leistung aus. Der Titel «Laden des Jahres 2023» geht an die Teams vom Volg Adeer, Beinwil am See, Founex, Seedorf und Trun. Sie erhielten ihn in Form eines Pokals und einer Urkunde. Für die Mitarbeitenden ist die Auszeichnung eine Bestätigung für die erbrachte Leistung und zugleich ein grosser Ansporn für die Zukunft. In die Bewertung fliessen nebst dem Engagement der Mitarbeitenden auch die kompromisslose Frische, die Umsatzentwicklung, das gepflegte Ladenbild, die Warenverfügbarkeit und die Attraktivität von Sortiment und Öffnungszeiten ein.

## VOLG-GRUPPE STEIGERT UMSATZ

# NAH IST ERFOLGREICH

Die Detailhandelsgruppe Volg steigerte ihren Umsatz 2023 gegenüber dem Vorjahr gesamthaft um 1,4 Prozent. Deren wichtigster Absatzkanal, die Volg-Dorfläden, erhöhten den Umsatz um 1,2 Prozent. Das bemerkenswerte Resultat zeigt, dass die Beliebtheit des Einkaufens im Dorfladen mit dessen Angebot für den täglichen Bedarf anhält. «Mit den konstant guten Ergebnissen festigen wir unsere Positionierung als führender Nahversorger auf dem Land», sagt Philipp Zraggen, Vorsitzender der Geschäftsleitung. Insgesamt wurden 2023 elf neue Verkaufsstellen eröffnet; 2024 kommen mindestens ebenso viele dazu. Man werde die Expansion und Optimierung der Standorte weiter vorantreiben, wobei der Westschweiz nach wie vor ein besonderer Stellenwert zukomme, so Zraggen weiter.



Foto: Milad Ahmadvand

## ILLUSTRATIONEN IM «ÖISE LADE»

# VOM DORF INSPIRIERT

Seine Bilder erinnern ein bisschen an Wimmelbücher: Je länger man hinschaut, desto mehr entdeckt man. Samuel Jordi ist der Mann hinter den Illustrationen in den Rubriken «Volg Wissen» und «Öisi Mundart». Die Zeichnungen fertigt er speziell für das Volg-Kundenmagazin an. Er wohnt und arbeitet in Winterthur. «Da ich auf dem Land aufgewachsen bin, kenne ich das Dorfleben, die Bauern, Tiere, die Natur und natürlich Volg seit meiner Kindheit», erzählt er. Da könne er anknüpfen und seinen Gedanken freien Lauf lassen. Am allerliebsten zeichne er «herzige Tiere mit einem komischen Lächeln». Die ersten Skizzen entstehen jeweils mit Bleistift auf Papier, für den detaillierten Entwurf überarbeitet er sie mit einem digitalen Pen auf dem Tablet und die finale, farbige Umsetzung folgt am Computer mit Hilfe eines Zeichnungstables. Das kolorierte Endergebnis sieht man in dieser Ausgabe auf den Seiten 51 und 62.



**Michael Arnold,**  
Geschäftsführer von  
«Brunos», liebt die  
französische Sauce  
klassisch auf Salat, aber  
auch zu warmem Reis.





# «Volg ist ein Partner der ersten Stunde»

**Ein traditionsreicher Landgasthof, ein innovatives Wirtepaar und ein untrügliches Gespür für feine Salatsaucen: Michael Arnold, Geschäftsführer von «Brunos», erzählt, wie das Original – die französische Salatsauce von Vater Bruno – die Schweiz eroberte.**

## **Herr Arnold, verraten Sie uns das Geheimnis von Brunos Salatsauce?**

Wie jede gute Salatsauce ist sie eine Sinfonie unterschiedlicher Zutaten, geschmacklich ausgewogen und von der Würze her gut abgerundet. Über die Jahre haben wir eine Art «Brunos»-Geschmacksverständnis entwickelt. Uns ist wichtig, dass die Produkte unseren Charakter wiedergeben. Das wirkliche Geheimnis, das gilt es aber zu wahren.

## **Stimmt es, dass Ihr Vater die Sauce früher ohne fixes Rezept zubereitet hat?**

Unser Vater Bruno mischte sie ursprünglich wirklich nach dem Motto «Handgelenk mal Pi» zusammen. Unsere Eltern führten damals ein Restaurant und da hat er die Zutaten oft nach eigenem Gutdünken beigegeben.

## **Sie schmeckte also immer etwas anders?**

Genau. Unsere Mama Hildegard hat ihm jeweils Rückmeldung gegeben: «Heute schmeckt sie besser als gestern.» Mit der Zeit kamen vermehrt Nachfragen von

Gästen, ob sie ein Fläschchen für zu Hause haben dürften. So schrieben meine Eltern schliesslich das Rezept auf.

## **War das der Beginn der Erfolgsgeschichte von Brunos Salatsauce?**

Diese war eine stetige Entwicklung. Meine Eltern führten nebst dem Restaurant unter anderem ein Lebensmittellädeli. Eines Tages stellten sie die Sauce ins Regal und merkten, die Leute mögen und kaufen sie. Dann fragten sie andere Läden an. Auch einige Volg-Läden in der Umgebung gehörten zu den Partnern der ersten Stunde.

## **Hat sich die Rezeptur der französischen Salatsauce im Laufe der Jahre verändert?**

Wir legen grossen Wert darauf, dass die Rezeptur bestehen bleibt. Aber in der Originalrezeptur war beispielsweise Rindsbouillon drin. Diese haben wir vor langer Zeit durch eine fettfreie Gemüsebrühe ersetzt, sodass die Sauce heute vegetarisch ist. Wie damals im Restaurant verwenden wir frische Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter.

Dabei setzen wir beim Schälen von Zwiebeln und beim Verarbeiten der Kräuter nach wie vor auf Handarbeit.

## **Woher stammen die Zutaten?**

Wann immer möglich, kaufen wir regional oder national ein. So arbeiten wir seit den Anfängen mit derselben Familie zusammen, die die Eier liefert. Ihr Hof ist nicht mal zehn Kilometer entfernt. Und der Knoblauch wird im Nachbardorf praktisch täglich frisch für uns geschält. Auf Konservierungsstoffe oder Verdickungsmittel verzichten wir hingegen. Dadurch schmeckt die Sauce wie selbst gemacht.

## **Wozu passt die Sauce am besten?**

Zu fast allen Salaten. Der Klassiker ist natürlich der grüne Salat, gerne ergänzt mit Tomaten, Avocado und Gurken. Die Sauce passt auch zu Pasta- oder Gemüsesalaten oder mit etwas Curry verfeinert zu Maissalat. Ich persönliche liebe sie zu warmem Reis. Und ganz wichtig, die Sauce am Schluss immer mit Brot auftunken!



## **BRUNOS SALATSAUCE AUS SARNEN OW**

Bereits 1998 verkauften Hildegard und Bruno Arnold in ihrem Landgasthof in Kerns die französische Salatsauce «über die Gasse» an ihre Gäste. Überrascht von der grossen Nachfrage, wurde die Saucenproduktion nach und nach intensiviert, bis 2001 der Gasthof verpachtet und die Firma Bruno's Best gegründet wurde. Mittlerweile ist die Anzahl der Mitarbeitenden auf 45 angewachsen und seit zehn Jahren ist die zweite Generation am Ruder. Mit Rony, Daniel, Evelyne und Michael sind heute alle vier Geschwister im Familienunternehmen tätig.



**ÜBER 77%**

**des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit zu der Schweiz und ihren Produzenten gehört seit jeher zur Grundhaltung von Volg.** Viele Produkte stammen von kleinen und mittelgrossen Unternehmen, die für die Region oft wichtige Arbeitgeber sind. Mit dieser Verbundenheit zum Produktionsstandort Schweiz trägt Volg zur Sicherung von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.



**Hier  
sind  
wir.**

**Wo man im eigenen  
Garten aufblühen kann.**

**Volg**  
*frisch und fründlich*

# Der Natur auf der Spur

Ein spannendes Schaufenster in Landwirtschaft und Natur,  
das ist Volg NATURENA. Die fünf Erlebniswelten für Gross und Klein haben  
eine über 20-jährige Geschichte und einiges zu bieten.



## Weltgeschichte

2003 wurde im Werdenberg SG die erste Volg NATURENA Erlebniswelt eröffnet. Es folgten Erlebniswelten im Fricktal AG (Eröffnung 2005), Zugerland ZG (2008), Seebachtal TG (2012) und Seeland BE (2019). Jede umfasst einen Erlebnishof, einen Sinnespfad und ein Naturprojekt.



## Bauernleben

Alle Erlebnishöfe werden von je einer Bauernfamilie mit diversen landwirtschaftlichen Schwerpunkten bewirtschaftet.

Von Acker-, Obst- und Rebbau über die Milchwirtschaft bis zur Haltung von Nutz- und Kleintieren ist jeder Hof ein Wissensschatz für sich.



## Sinnesfreuden

Hören wie ein Fuchs, Musik machen mit dem Wald, Düfte erschnuppern, Holzarten erfühlen: Die acht Stationen jedes Sinnespfads machen Eindruck von Aug' bis Ohr. Dazu vermitteln sie Lehrreiches über heimische Tiere und die Natur. Grillplätze laden unterwegs zum Verweilen ein.



## Treffpunkt

Die Erlebniswelten sind Orte der Kreativität und Geselligkeit. Monatlich finden auf allen Höfen Kurse für Kreative statt, in denen Kunstvolles geschaffen und Nützliches erlernt wird. Dazu trifft man sich bei Veranstaltungen wie dem «Volg Jass» oder dem «Volg Familienplausch mit Herz».

## Umweltbonus

Die Naturprojekte sind ein Beitrag von Volg an die Umwelt: Im Fricktal quaken Frösche im Feuchtbiotop, im Seebachtal wachsen am Waldweiher Pflanzen wie Lilien und Rohrkolben, im Seeland brütet am Biotop der Goldammer ebenso wie die Nachtigall, im Zugerland bietet die grosse Naturhecke Tieren Lebensraum. Im Werdenberg wurde ein Schutzwald mit über 2400 Bäumen gepflanzt.



Köbi Früh ist auch am diesjährigen Volg Jass wieder Trumpf. Der erfahrene Jassleiter führt durch alle Turniere.



VOLG JASS 2024

# Spiel, Spass und super Preise

**Jassen gehört zum Schweizer Brauchtum und vereint Generationen an einem Tisch. Volg lädt auch dieses Jahr wieder zum beliebten Kartenspiel auf den Volg Erlebnishöfen in fünf Regionen ein. Der Volg Jass startet am 25. Mai 2024 im Seebachtal TG.**

In fünf Regionen gibt es wieder zehn Mal die Chance, tolle Preise zu gewinnen. Gespielt wird in der Regel an zwei Halbtagesturnieren – morgens und nachmittags; der «Jass mit Herz» findet am Nachmittag statt. Die letzte Qualifikationsmöglichkeit am Finaltag ist das Morgenturnier davor. Alle Turniere werden vom erfahrenen Jassleiter Köbi Früh moderiert. Volkstümliche Unterhaltungsmusik und ein feines Menü der Bauernfamilie sorgen nach Turnierende für gute Stimmung. Mit

dem «Volg Jass mit Herz» wird die Stiftung Theodora unterstützt, die den Alltag von Kindern im Spital mit Freude erfüllt: Die Teilnahmegebühren für dieses Turnier gehen vollumfänglich an die Stiftung Theodora, die Volg in einer mehrjährigen Partnerschaft unterstützt.

#### **Regeln und Preise**

An allen Turnieren wird ein Einzelschieber über vier Runden gespielt. Gezählt wird einfach, ohne «Stöck und Wyys». Im Frick-

tal und Seeland wird mit französischen, sonst mit deutschen Karten gejasst. Im Finale wird mit deutschen oder französischen Karten gespielt. Die drei Teilnehmenden mit der höchsten Punktzahl gewinnen an den Halbtagesturnieren und am «Jass mit Herz» Volg-Geschenkkarten sowie Spezialitäten vom Hof. Sie erhalten zudem SBB-Gutscheine und reisen ans Finale im Zugerland am 19. Oktober 2024, wo Preise im Gesamtwert von rund 3000 Franken warten.



SEEBACHTAL TG  
**JASS MIT HERZ**  
 ZUGUNSTEN DER  
 Stiftung  
**THEODORA**  
 Samstag, 14. September 2024  
 ANMELDESCHLUSS:  
 30. AUGUST 2024



**25. MAI 2024**  
**ERLEBNISHOF**  
**Seebachtal TG**  
 Volg Erlebnishof Haldenhof  
 Familie Jäger  
 Haldenhof 1, 8536 Hüttwilen  
 Anmeldeschluss: 13. Mai 2024

**15. JUNI 2024**  
**ERLEBNISHOF**  
**Seeland BE**  
 Volg Erlebnishof Barryhof  
 Martin Schlup, Monika Flükiger,  
 Christian und Sandra Schlup  
 Schüpberg 130, 3054 Schüpfen  
 Anmeldeschluss: 31. Mai 2024



**13. JULI 2024**  
**ERLEBNISHOF**  
**Fricktal AG**  
 Volg Erlebnishof Erlenhof  
 Familie Schmid  
 5064 Wittnau  
 Anmeldeschluss: 28. Juni 2024

**28. SEPTEMBER 2024**  
**ERLEBNISHOF**  
**Werdenberg SG**  
 Volg Erlebnishof Bülsteihof  
 Familie Gabathuler  
 Winkelstrasse 20, 9479 Oberschan  
 Anmeldeschluss: 13. September 2024



**19. OKTOBER 2024**  
**ERLEBNISHOF**  
**Zugerland ZG**  
 Volg Erlebnishof Hotzenhof  
 Familie Hotz  
 Deinikon 11, 6340 Baar  
 Anmeldeschluss: 4. Oktober 2024  
 Letzte Final-Qualifikationsmöglichkeit  
 am Morgenturnier.  
 (Finale am Nachmittag)

## Informationen und Anmeldung

**Morgenjass** 9–13 h\*  
**Nachmittagsjass** 14–18 h\*  
**«Jass mit Herz»** 13.30–18 h\*  
 \* In den aufgeführten Turnierzeiten  
 ist jeweils eine Stunde für die  
 Mahlzeit nach Turnierende  
 eingerechnet.

**Teilnahmegebühr**  
 Fr. 50.– pro Halbtage,  
 inkl. Bauernmenü und  
 alkoholfreien Getränken

**Teilnehmende pro**  
**Jasshalbtage, ab 16 Jahren**  
 Seebachtal/Zugerland: max. 32 P.  
 Fricktal/Werdenberg: max. 28 P.  
 Seeland: max. 24 P.

**Anmeldung**  
 Online: naturena.ch  
 Telefon: 058 433 54 09  
 Mo bis Fr, 8–12 und 13–17 h  
  
 Post: Volg Konsumwaren AG,  
 Kundendienst «Volg Jass»,  
 Postfach 344, 8401 Winterthur

Bei Abmeldungen nach Anmelde-  
 schluss werden 50% und bei Nicht-  
 erscheinen am Veranstaltungstag  
 ohne Abmeldung 100% der Teil-  
 nahmegebühr in Rechnung gestellt.



## Die Volg Erlebniswelten

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

**Folgen Sie Volg NATURENA auch auf naturena.erlebniswelten**

# Gaumenschmaus. Mal besser.



\* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Ein Genuss für die ganze Familie. Durch seine feine Kruste mit der erlesenen Rauchnote erhält der Malbuner Krustenschinken einen zarten, ausgewogenen Geschmack. Geniessen Sie diese herrliche Schweizer Spezialität.

Mal besser:

**Malbuner**<sup>®</sup>

 [www.malbuner.ch](http://www.malbuner.ch)

*Rosière*  
L'ORIGINAL  DEPUIS 1989

EMBELLIT LA VIE  
VERSCHÖNERT DAS LEBEN



Chardonnay und Rosé in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

# NEUE KURSE IM JUNI

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



**VOLG ERLEBNISHOF WITTAU AG**  
8. Juni (2 Halbtageskurse)

## Pflegekosmetik aus der Natur

**WAS** Natürliche Pflegeprodukte liegen voll im Trend. Die Kursleiterin, eine ausgebildete Heilpflanzenfachfrau, lehrt Sie, mit Hydrolaten, Ölen, Tinkturen und ätherischen Ölen auf Pflanzenbasis natürliche Pflegeprodukte herzustellen. Sie mischen 1 Aroma-Körperspray (75 ml), 1 Deo (50 ml) und 1 Fussgel (50 ml) zum Mitnehmen. **WANN** Kurs 1: Sa, 8.6.24, 9-13 h\*. Kurs 2: Sa, 8.6.24, 13.30-17.30 h\* **LEITUNG** Silvana Ripa, Schernelz **TEILNEHMENDE** 16 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 135.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Pflegeprodukte im Wert von Fr. 40.-.



**VOLG ERLEBNISHOF HÜTTWILEN TG**  
15. Juni (2 Halbtageskurse)

## Handlettering auf Aquarell

**WAS** Sie lernen und üben die Faux Calligraphy sowie erste Schwünge mit speziellen Brushpens. Auf farbigen Aquarellhintergründen und ergänzt mit Stempeln kommen die Schriftzüge wirkungsvoll zur Geltung und es entstehen stilvolle Karten in diversen Formaten zu allerlei Anlässen. **WANN** Kurs 1: Sa, 15.6.24, 9-13 h\*. Kurs 2: Sa, 15.6.24, 13.30-17.30 h\* **LEITUNG** Denise Stolz, Beringen, [www.kokosweiss.ch](http://www.kokosweiss.ch) **TEILNEHMENDE** 15 P. ab 10 J. **PREIS** Fr. 125.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Handout mit Alphabet und Material für 6 Karten mit Couverts (15x15 cm bis Format A6).



**VOLG ERLEBNISHOF SCHÜPFEN BE**  
7. oder 8. Juni

## Acrylbild mit Blumen und Blüten

**WAS** Mit Acrylfarbe, Pastellkreide, Kohlenstift und diversen Strukturmaterialien lassen Sie auf einem abstrahierten Untergrund Schicht um Schicht ein Blütenmeer entstehen. Das Bild wird reliefartig aufgebaut und Sie lernen dabei 3 spannende Techniken der Acrylmalerei kennen. **WANN** Kurs 1: Fr, 7.6.24, 9-16.30 h. Kurs 2: Sa, 8.6.24, 9-16.30 h **LEITUNG** Claudia Kupferschmid-Gubser, Inwil, [www.claudia-gubser.ch](http://www.claudia-gubser.ch) **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 18 J. **PREIS** Fr. 230.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Bild (60x60 cm) im Wert von Fr. 40.-.



**VOLG ERLEBNISHOF BAAR ZG**  
1. oder 7. Juni

## Jassen lernen

**WAS** Das traditionelle Schweizer Kartenspiel ist bei Gross und Klein gleichermaßen beliebt. Sie kennen die Regeln noch nicht? Einfach und spielerisch werden Sie ins Jassen eingeführt und lernen die Karten und ihre Werte sowie die wichtigsten Jass-Ausdrücke kennen. Nach diesem Kurs können Sie bereits bei beliebten Jass-Arten mitspielen. **WANN** Kurs 1: Sa, 1.6.24, 9.30-16 h. Kurs 2: Fr, 7.6.24, 9.30-16 h **LEITUNG** Regula Gerlach, Zug, [www.jassenlernenzug.ch](http://www.jassenlernenzug.ch) **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 10 J. **PREIS** Fr. 150.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken.



**VOLG ERLEBNISHOF OBERSCHAN SG**  
14. oder 15. Juni

## Lieblingsstücke aus Silber

**WAS** Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Mit 20 g Artclay Silver und 5 g Silberspritzmasse formen Sie 3-4 Schmuckstücke aus Feinsilber 999. Die Fingerringe, Anhänger, Ohrhinge oder Armbänder können beliebig mit Zirkonen verziert und die feinen Muster mit Patina betont werden. **WANN** Kurs 1: Fr, 14.6.24, 9-16 h. Kurs 2: Sa, 15.6.24, 9-16 h **LEITUNG** Gabriela Lutz-Tuor, Domat/Ems, [www.gabrielas.ch](http://www.gabrielas.ch) **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 205.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Schmuckstücke im Wert von Fr. 80.-.

### Infos und Anmeldung

[www.naturena.ch](http://www.naturena.ch)

oder Tel. 058 433 54 09

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

Anmeldeschluss 15. Mai 2024

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

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

Volg

**NATURENA**

NATUR NAH ERLEBEN

### Von Natur aus kreativ

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

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

# KOCHS SALATSAUCE

**Diese Salatsauce hat es in sich! Sie ist nämlich der Grund, weshalb Freunde und Familie von Ruth Koch immer wieder nach ihrem Kartoffelsalat verlangen. Ihre Tochter hat ihn gar den «besten Kartoffelsalat der Welt» genannt.**

## KOCHS SALATSAUCE

FÜR ca. 1 l

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

1 verschliessbare Flasche von 1 l Inhalt

- 200 g Crème fraîche
- 1 EL Senf
- 3 EL Mayonnaise
- 3 EL Flüssigwürze, z. B. Maggi
- 1 TL Curry
- 1 TL Paprika
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl kräftige Gemüsebouillon
- 3 EL Condimento bianco
- 1 dl Apfelessig
- 4 dl Sonnenblumenöl

Alle Zutaten bis und mit Apfelessig in einem hohen Massbecher mit dem Stabmixer pürieren. Öl im dünnen Strahl dazugeben, mixen, bis die Sauce cremig wird. In der gut verschlossenen Flasche im Kühlschrank aufbewahren.

### Tipps

- Vor dem Servieren frischen Schnittlauch, fein geschnitten, dazugeben.
- Die Sauce eignet sich besonders für Kartoffelsalat, passt aber auch zu Blatt-, Rüebli- oder Hörnlisalat.
- Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Salatsauce 1 Woche.



RUTH KOCH, GEUENSEE LU

Wenn Ruth Koch mit ihrem Mann auf Reisen geht, nimmt sie oft neue kulinarische Ideen mit nach Hause. Kochen, Backen und das Bewirten von Gästen gehören zu ihren Hobbys. So kommt etwa ihre Tochter mit ihrem Mann regelmässig zum Essen. Keine Experimente gibt's bei ihrer Salatsauce, die zu Vielem passt. «In meinem Bekanntenkreis und in der Familie wollen alle den Kartoffelsalat von mir.» Dann verwendet sie für die Sauce nur 1 dl Öl, keinen Knoblauch und gibt dafür 2 dl gesiebtessiggurkenwasser dazu. Die Zutaten kauft Ruth Koch gerne im Volg Geuensee ein. «Das freundliche, hilfsbereite Personal dort ist toll», sagt sie.

ALLE  
LESERREZEPTE  
AUF VOLG.CH/  
REZEPTE

UNTER DEM SUCHBEGRIFF  
«LESERREZEPT»

Wie alle Rezepte im «Öise Lade» werden die eingesandten Leserrezepte von den Rezeptköchen des Magazins nachgekocht und professionell fotografiert. Ein herzliches Dankeschön für all die kreativen Rezepte, die uns immer wieder erreichen!





# STARS AUS KALIFORNIEN

Dieses Quartett bringt Farbe in Ihr Leben. Die fruchtigen Tropfen eignen sich perfekt für sonnige Tage und sternenklare Nächte.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## MACH DEINE LIEBSTEN GLÜCKLICH.



Kreative Rezepte und Tipps rund ums Thema Einmachen findest du auf [oetker.ch](http://oetker.ch)

\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# GEWINNEN MIT HIESTAND

Die Idee von ofenfrischen Gipfeli entstand bei der Bäckerei Hiestand im Jahr 1967. Bald darauf war der Übername «Schweizer Gipfelkönig» in aller Munde. Doch Hiestand geht über den Genuss hinaus. Ihre Verpflichtung gilt der Zukunft von Umwelt, Natur und Gesellschaft. Das zeigt sich auch in der langjährigen Partnerschaft mit IP-Suisse: Die Bäckerei Hiestand und Schweizer Bauern setzen sich gemeinsam ein für den nachhaltigen Getreideanbau.

Finden Sie mich im «Chuchichäschtli» in dieser Ausgabe und dazu die Antwort auf die Wettbewerbsfrage.



**Hiestand**<sup>®</sup>  
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK  
FRAIS DU FOUR – NOTRE METIER

## WETTBEWERBSFRAGE

Wie lange zeichnet der Käfer die Hiestand-Backwaren aus?

- A 15 Jahre
- B 30 Jahre
- C 20 Jahre



Ferien auf dem Bauernhof  
Farm Holidays  
Vacances à la ferme  
Agriturismo

# 1. PREIS

**im Wert von Fr. 1600.-**  
Gutschein für genussvolle  
Ferien auf dem Bauernhof

Auf einem Bauernhof übernachten und das Landleben mit all seinen Facetten hautnah miterleben, das ermöglicht der Verein «Ferien auf dem Bauernhof». Ob in der Ferienwohnung oder im Zimmer mit reichhaltigem Frühstück, erlebnisreiche Tage sind garantiert.

## WEITERE PREISE

**2.-15. Preis im Wert von je Fr. 100.-**  
Gutschein für genussvolle Ferien  
auf dem Bauernhof

## MITMACHEN & GEWINNEN!

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

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

**Teilnahme vom 29. April bis 23. Mai 2024.**

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



90

90 JAHRE  
MELITTA SCHWEIZ  
1934 – 2024

# Toppits-Frischhaltefolie – für 100 % Frische!

Mit 70 % recycelten Ressourcen hergestellt.

90 Preise im Gesamtwert von über Fr. 15'000.– zu gewinnen!

Teilnehmen: [www.melitta90.ch](http://www.melitta90.ch) oder per E-Mail an [volg@melitta90.ch](mailto:volg@melitta90.ch), mit Angabe von Vor-/Nachname, Adresse, Telefon, Geburtsdatum.



Aussen Toppits – innen Geschmack.

[www.toppits.ch](http://www.toppits.ch) | [@toppits\\_schweiz](https://www.instagram.com/toppits_schweiz) | [f@toppitschweiz](https://www.facebook.com/toppitschweiz)



  
**S.PELLEGRINO**

GENIESSEN SIE  
DAS BESTE  
*aus Italien*



# RÄTSELN UND GEWINNEN!

Kompottgemüse	kurzer engl. Gruss	Fischfanggerät		CH-Ministerium	Fingerschmuck	mit den Augen wahrgenommen		Frau des nord. Meeresgottes	staatenbildend. Insekt		Wappentier, Greifvogel
									Frühlingsmonat	6	
kurz für: in das		3		versöhnen, zusammenbringen		schweiz. Philosoph † (Hans)					zum Altertum gehörend
rahmig	edle Pferde		Wasservogel		4			Zufluchtsorte		Mensch d. Altsteinzeit: Homo ...	
						Porzellanverzierung		Götter d. nord. Mythologie			
	2		spassige Albernheiten		Nachspeise						10
Drehpunkt		aufgrund, weil					8	niederl.-sprachiger Belgier		Keimzelle	
Ball-drehung beim Tennis					zittern		winzige Ortschaft (ugs.)				
Fleischer		junger Zweig		starkes Brett		7				Schläge	Pferdewandter
							aus gebranntem Ton		Pferdezuruf: Los!		
				schweiz. Gospelsänger (Bo)		Zwischenmahlzeit					
wahnwitzig, hirnverbrannt	Opfer d. Hexenwahns † (Anna)		scharfe Kurve					frz. Physiker † 1896			Auslese der Besten Mz.
vollbracht, fertig						Festräume		Sohn v. Adam			
Bindewort		Grosser Schwertwal		süddt.: Brötchen		5					Anfängerin
Gefahrenmeldung		Weltmeer						Kummer, Schmerz		Präposition	
					Identitätskarte (Kw.)		Teil e. Herrenanzugs	1			
poet.: Inseln		schweiz. Schokoladefabrikant †								Nachfolgerin der EG	
			9				weibl. Nutztier				

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 10.  
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

**Gewinnen Sie 1 von 5 Kuhn Rikon Duromatic® Classic Neo (22 cm Ø) im Wert von je Fr. 219.-.**

Ein Dampfkochtopf, mit dem man nur gewinnen kann: Lebensmittel werden schonender gegart, wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Nebst der kürzeren Kochzeit verringert sich auch der Energieverbrauch um 70 Prozent. Der Superthermic-Sandwichboden sorgt für eine perfekte Wärmeverteilung, die vollautomatische Deckelverriegelung verhindert das Öffnen, während der Deckel unter Druck steht. Weitere Infos unter: [www.kuhnrikon.ch](http://www.kuhnrikon.ch)



**So nehmen Sie an der Verlosung teil:**

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

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

**Teilnahme vom 29. April bis 23. Mai 2024.**

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

WOHER KOMMT EIGENTLICH?

# En Bock schüsse.



Illustration: Samuel Jordi

Was für eine Blamage für denjenigen, der – früher – nach einem Schützenfest seinen Heimweg mit einem stinkenden Geissbock oder gar einem Ferkel antreten musste. Während nämlich der erfolgreiche Schützenkönig gefeiert wurde, gab es für den schlechtesten Teilnehmer zum Trost eben «nur» den Bock. «Einen Bock schiessen» bedeutet also nachweislich erstmals seit dem 15. Jahrhundert, sein Ziel haushoch verfehlt oder eine Dummheit gemacht zu haben. Oder eben auch: in etwas besonders schlecht zu sein.

## VORSCHAU «ÖISE LADE» JUNI



**Sommerparty**  
Mit Grilladen, Drinks  
und Beilagen die  
warme Jahreszeit  
zelebrieren.



**Liebingsbeeren**  
Mit beerenstarken  
Desserts aus Him-  
und Erdbeeren das  
süsse Leben feiern.

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

☑ Gedruckt in der Schweiz auf klimaneutralem Schweizer Papier

**Klimaneutral**  
Papier  
ClimatePartner.com/19289-2011-1002



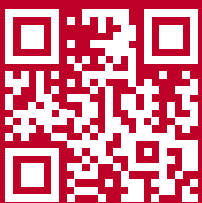


ZÜRICH  
OPENAIR

&

STIMOROL\*

# JETZT D'NR.1 CHAUE\* UND JEDEN TAG FESTIVAL TICKETS GEWINNEN



JETZT GEWINNEN



Schritt 1  
**QR-CODE  
SCANNEN**



Schritt 2  
**PRODUKT CODE  
EINGEBEN**



Schritt 3  
**FINDE HERAUS OB DU  
GEWONNEN HAST**



Wettbewerbszeitraum: 8.4.24 – 31.7.24. Teilnahmebedingungen: [stimorol.ch](https://www.stimorol.ch)

VALSER<sup>+</sup>

BEIM ERSTEN MAL  
VERKOCHT. **BEIM DRITTEN  
MAL PERFEKT.**



**EIN HOCH  
AUF DIE TIEFEN.**