

AUGUST 2024

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

VERSÜSSEN

National, kantonal, genial:
Desserts mit Heimatliebe

WISSEN

Klein und oho: die
Weinwelt im Dorfladen



RAN ANS GEMÜSE!

Frische Küche mit Sommergemüse von Aubergine bis Zucchetti

Volg
frisch und fründlich



**JETZT
AKTION**

29.07.-04.08.2024



*In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



LUSSO®

**UNSER
SCHWEIZER KLASSIKER**



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Viennetta



INHALT



Öisi Chuchi
Sommergemüse zeigt, was es kann



Öisi Chuchi
Eine kantonale Dessertreise von Süssmostcrème bis Schoggitorf



Öisi Umwält
100% Schweizer Poulet von Tieren, die viel Auslauf geniessen



30

Saison für Glace
Mit Volg Glace Bidons im Vorrat bereit für überraschende Eiszeiten

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Die Zeit um den Nationalfeiertag ist im Volg mit einer lang-jährigen Tradition verbunden: Mit den Militärbiscuits und der Armee-Schokolade sind für kurze Zeit wieder zwei Spezialitäten erhältlich, die zur Schweiz gehören wie hohe Berge und klare Seen. Für echten «Eidgenuss» stehen die Rezepte in «Öisi Chuchi» ab Seite 33, wo wir Sie auf eine kleine Dessertreise durch einige Kantone mitnehmen. Zu den bekannten süssen Seiten unseres Landes zählt auch das Biberli, das sich im Rucksack auf der Schulreise, der Wanderung oder dem Familienausflug seit Generationen einen festen Platz erobert hat. Der Appenzeller Bärli-Biber ist eines von vielen einheimischen Lebensmitteln im Volg-Sortiment, auf die wir aus Verbundenheit und Überzeugung zum Produktionsstandort Schweiz setzen. Die Geschichte des Bärli-Bibers und was ihn auszeichnet, lesen Sie in der Rubrik «Typisch Schweiz – Typisch Volg» auf Seite 46. Ich wünsche Ihnen viel Freude und Inspiration mit dieser Ausgabe.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 5 CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 12 ÖISI CHUCHI**
Buntes Sommergemüse
- 25 TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 27 WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 28 ÖISE FAVORIT**
Hiestand Charakterbrote aus IP-Suisse-Mehl
- 30 SAISON FÜR ...**
Volg Glace
- 33 ÖISI CHUCHI**
Ein süsses Grüezi
- 45 ÖISI MARKE**
Volg Kaffee kapseln
- 46 TYPISCH SCHWEIZ, TYPISCH VOLG**
Appenzeller Bärli-Biber aus Weissbad AI
- 49 VOLG WISSEN**
Rund um den Rebensaft
- 51 NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren
- 52 FEINS VOM DORF**
Grillsaucen, Rubs und mehr aus Oberbalm BE
- 55 ÖISE FAVORIT**
Appenzeller Quöllfrisch Hell
- 56 ÖISI UMWÄLT**
100% Schweizer Poulet-Frischfleisch
- 59 CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 61 NATURENA**
Begegnungsort Hofladen auf dem Erlenhof im Fricktal
- 63 NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im September
- 64 LESERREZEPT**
Pizza Bianca
- 67 WETTBEWERB**
Gewinnen mit Hilcona
- 69 KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 70 ÖISI MUNDART**
Woher kommt eigentlich? «Easser tgutg sco l'aau da bizokels.»
Vorschau
Impressum



SANFTE UND SAMTIGE AROMEN FÜR EIN...
WOOOW!

20%
auf alle
STARBUCKS®
Kapseln vom 5.8
bis 10.8.2024



IT'S MORE THAN COFFEE,
IT'S STARBUCKS®
by NESPRESSO®

RECYCLE DEINE KAPSELN



CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜNEN DUUME

La vie en rose

Die Königin der Blumen macht auch im Herbst noch viel Freude, wenn man die verblühten Rosen im August grosszügig abschneidet. Die Schere wird oberhalb eines fünffach gefiederten Blattes angesetzt, sodass der Trieb nochmals blühen kann. Zudem werden Rosen spätestens im August ein letztes Mal vor dem Winter gedüngt. Dies stärkt sie für die kalten Monate und die Zweige haben genügend Zeit, um bis zum Wintereinbruch hart zu werden. Das Düngemittel sollte mehr Kalium und wenig Stickstoff enthalten, da Letzterer das Wachstum zu stark anregt.

TRICK 77

TSCHÜSS, WÄSPI!



Der Sprühflaschentrick hält in der Wespensaison die ungebetenen Gäste vom Tisch fern. Am besten hat man immer eine mit Wasser gefüllte Sprühflasche mit Zerstäuber griffbereit. Sobald sich die gelbschwarzen Insekten dem Esstisch nähern, besprüht man sie mit dem feuchten Nass. Spüren die Wespen das zerstäubte Wasser, denken sie, es würde regnen und kehren in ihr Nest zurück. Allerdings sollte man sie nie ganz nass spritzen, da dies ihre Flugfähigkeit beeinträchtigt. Zudem sollte man darauf achten, dass das Wasser absolut rein ist und keine Rückstände von Reinigungsmitteln enthält, das den Tierchen schaden könnte.



MONATSHITS
IM AUGUST

Schweinssteak Knoblauch und Pouletbrust Classic

Was hier so fein duftet? Natürlich das Schweinsnierstück-Steak mit der raffinierten Knoblauchmarinade! Daneben brutzelt ein zartes, würzig mariniertes Pouletbrüstli vor sich hin. Auf dem Grill oder in der Bratpfanne sind die beiden Spezialitäten aus Schweizer Fleisch im Handumdrehen zubereitet. Jetzt noch ein knackiger Salat, etwas Grillgemüse oder Kartoffeln aus dem Ofen und schon lässt sich ganz laut «Essen ist feeeeeertig!» rufen.

DIE ZAHL

16

Kilometer beträgt die weiteste Distanz zu einem unserer über 1500 Seen – egal, wo in der Schweiz man sich gerade befindet.

Hiestand[®]

Schweiz AG

30 Jahre HIESTAND und IP-SUISSE

Seit 30 Jahren zeichnet der Käfer die ofenfrischen Backwaren von HIESTAND aus. 1994 begannen wir, Gipfeli und Brote mit IP-SUISSE-Mehl zu backen, ein Meilenstein für nachhaltigen Getreideanbau in der Schweiz. Als erste Bäckerei unterstützten wir IP-SUISSE mit 100'000 Franken und förderten ihre Idee einer nachhaltigen Landwirtschaft mit ihren 18'000 Bauern.

Ihre Bäckerei HIESTAND und IP-SUISSE



CHUCHICHÄSCHTLI

ZITAT

« Wenn man
nachts nicht
essen soll,
warum gibt
es dann
Licht im
Kühlschrank? »

Unbekannt



GERICHTE-GESCHICHTE

Appenzeller Nidelzeltli

Dass die Appenzeller steinhart sein können, wenn es um das Bewahren von Geheimnissen geht, ist gemeinhin bekannt. Ganz schön hart ist auch eine ihrer süssen Spezialitäten. Im Gegensatz zu weicheren Caramelbonbons aus anderen Regionen zeichnen sich die Appenzeller Nidelzeltli durch ihre Härte aus. Wer sie erfunden hat, ist nicht überliefert. Sicher ist, dass die ersten Rezepte Rahm, Milch und Zucker erwähnen. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde zudem Kondensmilch verwendet. Auf Seite 43 gibt's eine Variante mit Butter.

JETZT FÜR KURZE ZEIT

SIE SIND KULT

Zwei kulinarische Helden der Nation sind zurück im Volg. Das Military Biscuit und die Biwak-Schokolade hatte manch einer in der Militärzeit regelmässig im Sack. Jetzt ab damit in den Poschtisack! Denn die sättigenden und lang haltbaren Snacks spenden auch auf Märschen Kraft, die nicht im Gleichschritt funktionieren müssen, wie einer gemütlichen Familienwanderung. Zuhause schmecken die Spezialitäten wundervoll in einem saisonalen Dessert wie dem «White Chocolate Biscuit-Cake mit Zwetschgen-Topping» oder einem «Zwetschgen-Schokoladen-Kuchen vom Blech». Wie man diese süsse Kreationen zubereitet, steht auf volg.ch/rezpte.

Military Biscuit*, 100 g, Fr. 2.65 / **Biwak-Schokolade Milch***, 3x 50 g, Fr. 3.95

* erhältlich solange Vorrat



FIESTA IM GLAS

Horchata

Lust auf eine kulinarische Reise nach Lateinamerika? Horchata ist ein kühles, süssliches Trendgetränk auf Reisbasis, das besonders in Mexiko und Spanien verbreitet ist. Für 4 Gläser

Horchata (sprich: «ortschata») ca. 150 g ungekochten Langkornreis, 1 Zimtstange und 5 dl heisses Wasser mischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am Folgetag die Zimtstange entfernen, den Rest zusammen mit weiteren 5 dl kaltem Wasser fein pürieren und durch ein feines Sieb giessen. Mit Vanillezucker nach Belieben süssen, mit Eiswürfeln mischen und servieren. Noch cremiger wird's mit einem Schuss Mandeldrink, Kondens- oder Kokosmilch. Und für einen Horchata Latte ergänzt man jede Portion zusätzlich mit 1 Espresso.



Cailler

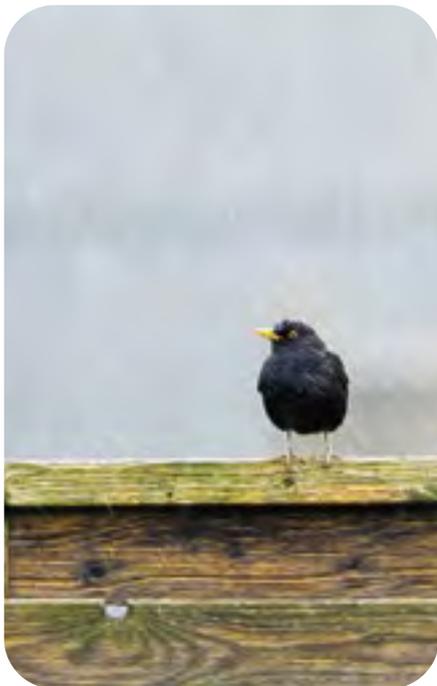


WEN MACHST DU HEUTE GLÜCKLICH?



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

CHUCHICHÄSCHTLI



BASILIKUM

RÜBIS & STÜBIS

Klar, Pesto geht immer. Hat man zu viel Basilikum, kann man ihn auch einfrieren. Mit etwas Öl püriert in Eiswürfelformen oder klein gehackt in geeigneten Gefässen hält er sich mehrere Monate. Ganze Blätter friert man erst nebeneinander auf einem flachen Gefäss ein und gibt sie dann in einen Beutel. So kleben sie nicht zusammen. Der gefrorene Basilikum eignet sich später fürs Aromatisieren von Saucen, Suppen und Eintöpfen.



WETTBEWERB AUF SEITE 67

«Im August vor Morgen Regen, wird vor Mittag sich nicht legen.»

Bauernregel im August

Cremig, würzig, klassisch



Schön sämig mit Mayonnaise oder einfach mit Bouillon, Essig und Öl: beim Kartoffelsalat hat jeder seine Vorlieben. Er ist im Sommer die ideale Beilage zu Wurst und Fleisch beim Grillfest. Doch auch als alleiniger Star auf dem Teller macht er sich gut. Für den Hilcona Kartoffelsalat werden mehligkochende «Härdöpfe», hauptsächlich aus der Schweiz und Liechtenstein, in feine Scheiben geschnitten und mit einer Mayonnaisesauce sowie Schnittlauch verfeinert. Besonders Freude macht er, wenn man sich die Zubereitungszeit spart und ihn einfach geniessen kann. Mittags oder unterwegs: der Schweizer Klassiker macht satt und glücklich.

FRISCH & KNACKIG

Eine mit Eselsbrücken

Auberginen mögen es warm und wachsen da, wo die Temperaturen konstant höher liegen. Eselsbrücke Nummer eins: Warm mag sie es, ausschliesslich warm soll sie genossen werden. Denn roh ist die Aubergine, die wie die Kartoffel Solanin enthält, nicht geniessbar. Eselsbrücke Nummer zwei: Erspäht man in den Ferien auf der englischsprachigen Speisekarte die «Eggplant» (dt. Eierpflanze), reicht der Gedanke an die Eierform der Aubergine, um zu wissen, was einen kulinarisch erwartet. Gute Ferienlaune zuhause macht der italienische Reisauflauf mit Auberginen. Neugierig? Dann schnell weiterblättern auf Seite 21.





extreme

**25%
AKTION**
vom 5. 8. – 11. 8. 2024

NEW *



* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



NEW

Nuüü

ICE CREAM ADVENTURE™

CHOOSE YOUR NEXT
ADVENTURE

NEW *



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

CHUCHICHÄSCHTLI



TIPPS FÜR GASTGEBER

BEREIT FÜR DIE SOMMERPARTY

Nach dem verregneten Frühjahr gilt es, die Feste zu feiern, wie sie fallen. Trotz aller Spontaneität ist Vorbereitung das A und O, damit die Party auch für die Gastgeber entspannt wird. Für die Getränke füllt man einen Metallzuber (aus der Brocki) mit Eis und stellt Bier, Limonaden und Weisswein kühl. Der Flaschenöffner wird mit einer Schnur am Zuber festgeknotet. Gleich daneben installiert man eine Entsorgungsstation für Leergut. Wie wär's mit einer Bar mit Getränken, Sirups und Früchten zum Selbermischen von Drinks? Wenn Aufkleber mit Stiften bereitliegen, kann jeder sein Glas anschreiben und es wiederverwenden. Für den Spassfaktor sorgen im Garten Spiele wie Bocchia, Büchsenwerfen und Dart. Und am Abend beleuchten Fackeln und Kerzen in Gläsern den Weg und schaffen eine schöne Atmosphäre.

ZUM WOHL, HELVETIA

G CUVÉE PRESTIGE, SCHWEIZ, 2022

Wenn wir die Welt am Nationalfeiertag stolz durch die rot-weiße Brille sehen, verleiht dieser Rote dem Ehrentag die gebührende Note. Schimmernd wie ein Goldvreneli das «G» auf der Etikette, stimmig wie ein Jodlerchörli sein Mundgefühl, Treffsicher wie Tell die Wahl des Weins für die gesellige Runde.

Diese Cuvée will nämlich nur eines: «Den Gaumen unterhalten, und zwar nicht zu knapp», schreibt Chandra Kurt im «Weinseller 2024». «Dynamisch, selbstsicher und fröhlich bis zum letzten Schluck», setzt die Schweizer Weinautorin ihre Lobeshymne fort. Spannend wie die Schweizer Geschichte sein Geschmack nach Beeren, Kirschen und Vanille; heimelig wie Alpöhis Hütte seine Geschmeidigkeit, Wärme und pfeffrige Würze. Von Chandra Kurt gibt's nebst der «Medaille d'Or» einen Stern, der für empfehlenswerte Schnäppchen und sichere Käufe steht. Kennt man ihn noch nicht, darf man den Kauf ins Unbekannte also ruhig wagen – wir «Rütlichswören»!

75 cl, 17,25 Punkte*, Fr. 14.90

* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



GUT ZU WISSEN

EINMACHZEIT

Konfitüren aus eigenen Beeren, eingekochte Früchte oder eingelegtes Gemüse – durchs Einmachen lassen sich die Schätze des Sommers haltbar machen. Die Basis sind sterilisierte Gläser. Dafür Gläser und Deckel während 10 Minuten in einem Topf mit Wasser auskochen. Danach mit einer Zange herausnehmen und befüllen. Alternativ können die Gläser und Deckel bei 100 Grad 10 Minuten im Dampfgarer/Steamer sterilisiert werden. Die dritte Möglichkeit ist der Backofen: die gereinigten Gläser 10 Minuten in den auf 130 Grad vorgeheizten Ofen geben. Deckel und Gummiringe sollten aber nicht in den Ofen, sie werden besser ausgekocht.



SO BUNT WIE DAS LEBEN



SOMMERGEMÜSE

Peperoni, Zucchetti, Gurken und Tomaten haben jetzt Hochsaison und sind voller Geschmack.



TARTE TATIN «SUISSE»
 Durch das Backen im Ofen
 werden die Cherrytomaten
 leicht caramelisiert.
 Rezept auf Seite 23

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

**Grün wie Zucchini und Gurken, rot wie Tomaten, gelb wie eine milde
 Peperoni oder glänzend dunkelviolett wie die Aubergine zaubert
 sonnengereiftes Sommergemüse Farbe und ganz viel Aroma auf die Teller.**

THOMY®

HEISS AUF DIE NEUE GRILLSAISON ?

Ab sofort erhältlich



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

ZUCCHETTI-MINZE- MOUSSAKA

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

KÖCHELN LASSEN ca. 1 Stunde

BACKEN ca. 30 Minuten

Auflaufform von ca. 2 l Inhalt

Öl für die Form

- 1 EL Olivenöl (1)
- 350 g Rindshackfleisch
- Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Olivenöl (2)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1,5 dl Rotwein
- 3 dl Rindsbouillon
- 2,5 dl Passata
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 100 g Reibkäse (1)
- ½ Bund Minze oder Peterli,
einige Blätter zum Garnieren
beiseitegelegt, Rest fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 600 g festkochende Kartoffeln,
in ca. 3 mm dicken Scheiben
- 2 Zucchini, in Scheiben
- 1 dl Vollrahm
- 20 g Reibkäse (2)

1. Olivenöl (1) in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch salzen, portionenweise scharf anbraten, Tomatenpüree hinzugeben, ca. 5 Minuten weiterbraten, herausnehmen, beiseitestellen. Olivenöl (2) in derselben Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch ca. 5 Minuten darin andämpfen. Fleisch zurück in die Pfanne geben, ca. 1 Minute mitbraten, mit Rotwein ablöschen. Rindsbouillon, Passata und Lorbeerblatt dazugeben, würzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Hitze erhöhen, Sauce offen 5-10 Minuten einköcheln, Reibkäse (1) und Kräuter daruntermischen, würzen.

2. Kartoffeln in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgiessen.

3. Zucchini und Kartoffeln abwechselungsweise mit dem Fleisch in die vorbereitete Form schichten, mit Zucchini abschliessen. Vollrahm über das Gemüse giessen, mit Reibkäse (2) bestreuen.

4. Backen: Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, garnieren.

ÖISI TIPPS

- Die griechische Art der Lasagne mit Kartoffeln wird traditionell mit Auberginen statt Zucchini zubereitet.
- Minze gibt dieser Version eine sommerliche Frische.



Der Geheimitipp für sommerliche Gaumenfreuden: Appenzeller® Mild-Würzig.

AKTION
Profitieren
bis am
04.08.2024



Kräftiger und sanfter Geschmack auf hohem Niveau, das bietet der Appenzeller® Mild-Würzig. Seine naturbelassene Rohmilch stammt vom Kräutergras, das auf den saftigen Weiden unterhalb des Alpsteins wächst. Und sein perfekt ausbalancierter Geschmack entsteht durch die liebevolle Pflege mit unserer geheimen Kräutersulz. Ein Käse zum Jauchzen. Biss für Biss.

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

www.appenzeller.ch

SOMMER-PASTETLI MIT GEMÜSE-KÄSE-SALAT

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten
ZIEHEN LASSEN ca. 30 Minuten
 Backpapier für das Blech

SAUCE

- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ¼ Bund** Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL** Senf
- 2 EL** Crème fraîche
- 4 EL** Rapsöl
- 3 EL** Weisswein- oder Apfelessig
- 0,5 dl** Gemüsebouillon, kalt
- Salz, Pfeffer**

FÜLLUNG

- 1** rote Peperoni, gewürfelt
- ½** Salatgurke, gewürfelt
- 150 g** rote Cherrytomaten, geviertelt
- 1** Rüebl, in Stäbchen
- 150 g** Emmentaler, gewürfelt
- 8** Pastetli

1. Sauce: Alle Zutaten mischen, würzen.
2. Füllung: Peperoni und alle Zutaten bis und mit Emmentaler mischen, Sauce darübergiessen, mischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Pastetli auf das vorbereitete Blech legen, gemäss Packungsangabe backen, etwas abkühlen lassen.
4. Füllung in die Pastetli verteilen.



GEFÜLLTES GEMÜSEBROT

FÜR 10-12 Stücke
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 1 Stunde
BACKEN ca. 25 Minuten
 Backpapier für das Blech

TEIG

- 300 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- ¼ Würfel** frische Hefe
- 2 dl** Wasser
- 1 EL** Olivenöl

FÜLLUNG

- 2 EL** Olivenöl (1)
- 1** Lauchstange, längs halbiert, in Halbringen
- 1** rote oder gelbe Peperoni, in Streifen
- 150 g** Zucchetti, längs halbiert, in Halbscheiben
- Salz, Pfeffer**
- 135 g** Pesto alla Genovese
- 1 Kugel** Mozzarella à 150 g, zerzupft
- 2 EL** Pinienkerne, geröstet
- 1 EL** Olivenöl (2)

1. Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen, mit Olivenöl in die Mulde giessen. Mit einem Löffel verrühren, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Füllung: Olivenöl (1) erhitzen, Lauch, Peperoni und Zucchetti ca. 5 Minuten andämpfen, würzen, auskühlen lassen.
3. Teig auf wenig Mehl rechteckig (25 x 40 cm) auswallen, mit Pesto bestreichen, dabei ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Gemüse, Mozzarella und Pinienkerne darauf verteilen. Teigrand über die Füllung legen, aufrollen, andrücken. Rolle auf das vorbereitete Blech legen, einen Halbmond formen, mit Olivenöl (2) bepinseln und 3- bis 4-mal einschneiden.
4. Backen: Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt geniessen.



PURE NATUR. NATÜRLICH BIO.



Unser Rezept

- Bio Apfelsaft
- Wasser



Die Kraft der Natur

ZUCCHETTI-ERBSEN-SALAT

FÜR 4 Personen als Beilage
oder Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten

SAUCE

- ½ **Zitrone**,
heiss abgespült, trocken
getupft, abgeriebene
Schale und Saft
- 1 TL **Senf**
- 1 TL **flüssiger Honig**
- ½ **Bund Minze oder Peterli**,
einige Blättchen zum
Garnieren beiseitege-
legt, Rest fein gehackt
- 5 EL **Sonnenblumenöl**
- 3 EL **Condimento bianco**
Salz, Pfeffer

SALAT

- 200 g **Tiefkühl-Erbesen**
- 500 g **Zucchini**,
mit dem Sparschäler
längs in feine Streifen
abgeschält
- 100 g **Feta**, zerbröckelt

1. Sauce: Zitronenschale und -saft mit Senf, Honig und Kräutern mischen. Sonnenblumenöl mit Condimento bianco darunter-rühren, würzen.
2. Salat: Erbsen in siedendem Wasser ca. 3 Minuten köcheln, abgiessen, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen.
3. Erbsen mit Zucchini in Tellern anrichten, Feta darauf verteilen, mit Sauce beträufeln, garnieren.

ÖISI TIPPS

- Restlichen Feta in Stücken dazuservieren.
- Dazu passt ein Schweinskotelett aus der Pfanne oder vom Grill.



POULETBRÜSTLI AUF PEPERONATA

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

- 1 EL **Sonnenblumenöl (1)**
- 4 **Pouletbrüstli**
Salz, Pfeffer
- 1 EL **Sonnenblumenöl (2)**
- 1 **Zwiebel**, in Streifen
- 2 **rote Peperoni**,
in Streifen
- 2 **gelbe Peperoni**,
in Streifen
- 0,5 dl **Weisswein- oder**
Apfelessig
- 1 dl **Passata**
- 2 dl **Hühnerbouillon**
- 1 TL **milder Paprika**
- 1 TL **getrockneter Oregano**

1. Sonnenblumenöl (1) in einer Bratpfanne erhitzen, Poulet würzen, portionenweise rundum je ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen, beiseitestellen.
2. Sonnenblumenöl (2) in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Peperoni begeben, ca. 10 Minuten andämpfen, mit Essig ablöschen, Passata und Hühnerbouillon dazugiessen,

- Paprika und Oregano beigegeben, würzen, ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Poulet zurück in die Pfanne geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen.
 4. Alles auf Tellern anrichten.

ÖISE TIPP

Mit Volg-Knoblibrot servieren.



ÖISE WITIPP

G Cuvée de Blancs Prestige, Schweiz, 75 cl
Poulet und Gemüse sind genau ihr Ding! Die Cuvée besticht durch ihr vielschichtiges Bouquet mit Aromen von grünem Apfel, Pfirsich, Zitrus und Honig. Auch für den Apéro im Garten ist sie ein Volltreffer mit Stil!

«So schmeckt Gold!»





ITALIENISCHER REISAUFLAUF MIT AUBERGINEN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
BACKEN ca. 20 Minuten
1 Savarin-Ring von 28 cm Ø oder eine Cakeform von 28 cm Länge

Öl für die Form

300 g Risottoreis
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel,
 fein geschnitten
2 Auberginen,
 1 in kleinen Würfeln,
 1 längs in ca. 5 mm
 dicken Scheiben
3 EL Tomatenpüree
1,5 dl Wasser
Salz, Pfeffer
200 g milder Schweizer
Hartkäse,
 z. B. Appenzellerin
 Elegant oder Gruyère
 mild, grob gerieben
½ Bund Peterli, fein gehackt
Salz
Öl zum Braten

1. Reis in siedendem Salzwasser ca. 18–20 Minuten kochen, abgiessen und in einer Schüssel auskühlen lassen.
2. Olivenöl in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebeln ca. 5 Minuten darin andämpfen, Auberginenwürfel begeben, ca. 5 Minuten mitbraten.
3. Tomatenpüree und Wasser zum Auberginengemüse geben, würzen, ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Käse und Peterli unter den Reis mischen.
4. Auberginenscheiben salzen, portionenweise im heissen Öl beidseitig je ca. 2 Minuten braten.
5. Vorbereitete Form mit Auberginen auslegen, Reis darauf verteilen, gut andrücken.
6. Backen: Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten. Herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

SÜSSER ZUCCHETIKUCHEN

FÜR 1 Kuchen à 10–12 Stücke
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
BACKEN ca. 45 Minuten
Springform von ca. 20 cm Ø

Butter und Mehl für die Form

75 g Mehl
1 Msp. Salz
1 TL Backpulver
1 Zitrone,
 heiss abgespült,
 abgeriebene Schale
1 Pk. Vanillezucker
100 g Zucker (1)
0,5 dl Milch
1 Ei, verquirlt
50 g Butter, flüssig
200 g Zucchetti,
 in dünnen Scheiben
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker (2)

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker (1) in einer Schüssel mischen. Milch, Ei und Butter verrühren, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zur Mehlmischung giessen, zu einer homogenen Masse mischen. Zucchetti darunter mischen.
2. Masse in die vorbereitete Form füllen, mit Olivenöl beträufeln.
3. Backen: Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen. Mit Zucker (2) bestreuen. Warm oder kalt servieren.

ÖISE TIPP

Der Zucchetikuchen ist eine Spezialität aus dem toskanischen Viareggio. Den fladenähnlichen «Scarpaccia di zucchine» gibt es sowohl süss (dolce) als auch herzhaft mit Zwiebeln und Käse.



Hol dir dein Feldschlösschen!



Mit Verantwortung
genossen.





KALTE PEPERONISUPPE MIT SPECKCRUMBLE

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
ZIEHEN LASSEN ca. 1 Stunde

- 1 EL Olivenöl (1)
- 5 rote Peperoni, in Stücken
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 200 g Tomaten, in Stücken
- 200 g Weissbrot vom Vortag, in Würfeln
- 1 Salatgurke, geschält, einige Würfel zum Garnieren beiseitegelegt, Rest in Stücken
- ½ Bund Basilikum oder Peterli, einige Blättchen beiseitegelegt, zum Garnieren
- 4 dl Gemüsebouillon
- 0,5 dl Weisswein- oder Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- 90 g Speckwürfel
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Olivenöl (2)

1. Olivenöl (1) in einer hohen Chromstahlpfanne erwärmen, Peperoni begeben, ca. 5 Minuten darin anrösten, Knoblauch begeben, ca. 1 Minute mitrösten. Tomaten begeben, ca. 15 Minuten köcheln lassen, auskühlen lassen.
2. Peperoni-Tomaten-Masse mit Brot, Salatgurke und Basilikum mischen. Gemüsebouillon dazugießen, pürieren. Weisswein-

essig begeben, würzen, ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Speckwürfel in einer Bratpfanne ca. 5 Minuten anbraten.

4. Suppe in Schalen geben, Crème fraîche darauf anrichten. Mit Speckwürfel, Basilikum und beiseitegelegter Gurke garnieren. Mit Olivenöl (2) beträufeln.

ÖISE TIPP

Für eine vegetarische Variante Speck durch Tofu ersetzen. Dafür 100 g Tofu klein würfeln, mit 3 EL Sojasauce mischen, pfeffern, in heissem Öl ca. 5 Minuten knusprig braten.



TARTE TATIN «SUISSE»

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
BACKEN ca. 25 Minuten
1 rundes Backblech von ca. 26 cm Ø

- 1 EL Olivenöl (1)
- 3 EL Zucker
- 700 g rote Cherrytomaten
- 2 EL Condimento bianco
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer
- 1 rund ausgewallter Blätterteig à 230 g
- 1 Kugel Burrata à 125 g
- 1 EL Olivenöl (2)

1. Backblech mit Olivenöl (1) einfetten, Zucker auf dem Blechboden verteilen. Tomaten darauflegen, Condimento bianco über die Tomaten träufeln. Knoblauch und Oregano darüberstreuen, würzen. Blätterteig darauflegen, an den Rändern etwas andrücken, leicht einrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
2. Backen: Im auf 230 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Blech herausnehmen, etwas abkühlen lassen.
3. Entstandene Flüssigkeit von den Tomaten vorsichtig abgiessen. Tarte auf einen Teller oder eine Platte stürzen.
4. Burrata auf die Tarte legen, kreuzförmig einschneiden, die entstandenen Enden vorsichtig auseinanderziehen, die offenen Spitzen mit einer Schere gerade abschneiden. Mit Olivenöl beträufeln.

ÖISI TIPPS

- Burrata ist ähnlich einem Mozzarella, nur etwas cremiger im Herz.
- Die Tarte kann auch mit Mozzarella oder Mini-Mozzarella-Kugeln angerichtet werden.
- In kleinere Stücke schneiden und zum Apéro servieren.

FÜR BOHNENSTARKE TAGE ODER ERBS-ENTSPANNTE MOMENTE.

NICHT
FRITTIERT



NEU
VAYA WAFFELN



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

- WIE REISWAFFELN,
EINFACH MIT GESCHMACK
- EXTRA DÜNN
- REICH AN BALLASTSTOFFEN



SNACKS AUS LEIDENSCHAFT

Käse & Wein

**PARMIGIANO REGGIANO DOP
ITALIENISCHER EXTRAHARTKÄSE**

Geschmeidig im Duett

Der Extrahartkäse hat Extraklasse! Er trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung DOP und darf somit nur in wenigen Provinzen in Mittelitalien hergestellt werden. Nach einer Reifezeit von 24 Monaten schmeckt er würzig, nussig und leicht süsslich und veredelt Pasta, Gratins und Gemüse. In Stücken ist er perfekt für Apéros und Käseplatten mit einem Glas Wein dazu. Im Duett brilliert er mit den geschmeidigen Aromen von Beeren, Kirschen und Vanille des G Cuvée Prestige aus Pinot Noir, Dornfelder und Cabernet Dorsa.

**G CUVÉE PRESTIGE,
SCHWEIZ, 75 CL**

G Cuvée Prestige,
Schweiz, 75 cl

-20% **11.90**
statt 14.90

**Parmigiano Reggiano
DOP, Italien**
Portion 240 g, per 100 g
statt Fr. 3.75

Fr. 2.95

**WEIN
DES
MONATS**



**KÄSE
DES
MONATS**





FÜR BESSERES.

Frisch aus dem Steinofen – wie von Hand gemacht.

Frische Zutaten, dünner Boden
und knuspriger Rand.



Jetzt genießen!

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

JETZT PROFITIEREN!



+ **Humagne Rouge AOC Valais**
Schweiz, 2022, 75 cl**

☞ Humagne Rouge ☞ Rubinrot ☞ fruchtbetont, schöne Würzigkeit
☞ 14-16 °C ☞ Hartkäse, gebratenes Fleisch

-20% **12.30**
statt 15.50

Petite Arvine AOC Valais **+**
Schweiz, 2022, 75 cl, 17,25 Punkte*

☞ Petite Arvine ☞ Hellgelb ☞ lebendig, Aromen von Zitrusfrüchten ☞ 8-10 °C ☞ Aperitif, Fisch, Käse

-20% **15.90**
statt 19.90



WEIN
DES
MONATS



+ **G Cuvée Prestige**
Schweiz, 2022, 75 cl, 17,25 Punkte*

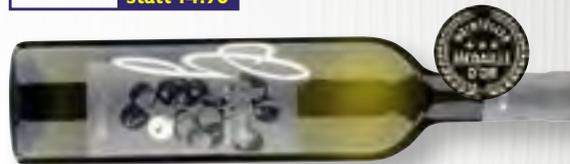
☞ Pinot Noir, Dornfelder, Cabernet Dorsa ☞ Rubinrot ☞ schöne Kirsch-aromatik, geschmeidig ☞ 14-16 °C ☞ Grilladen, Bündner Spezialitäten

-20% **11.90**
statt 14.90

G Cuvée de Blancs Prestige **+**
Schweiz, 2022, 75 cl, 17 Punkte*

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

-21% **10.90**
statt 13.90



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 ☞ Rindfleisch vom Grill, Hartkäse

-20% **15.50**
statt 19.50

Zeni Valpolicella Ripasso DOC Superiore
Italien, 2021, 75 cl*

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

-21% **12.90**
statt 16.50



Marqués de Riscal Rioja DOCa Reserva
Spanien, 2019, 75 cl, 17,75 Punkte*

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

-21% **17.90**
statt 22.90

Marqués de Riscal Rueda DO
Spanien, 2022, 75 cl, 16,75 Punkte*

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

-20% **10.30**
statt 12.95



Mirada Moscato Valencia DO
Spanien, 2023, 75 cl

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

-20% **7.70**
statt 9.70



**Diese Aktion
gilt vom
29.7.2024 bis
24.8.2024
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten**

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

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



TESSINERBROT

Nicht nur im Tessin liebt man es! Der grosse Vorteil: Man kann es durch seine spezielle Form in Stücke reissen. Die goldene Kruste und die herrlich weiche Krume sind einmalig und ein Hit bei Gross und Klein.



STEINOFEN ZWIRBELBROT HELL* & DUNKEL

Das im Steinofen gebackene Brot mit dem besonderen Dreh ist das Ergebnis langen Tüftelns. Rezeptur, Gar-, Back- und Auskühlzeit sind perfekt aufeinander abgestimmt. Knusprig, süsslich und voller Aroma.

BÄCKEREI HIESTAND

Knusprig in Form

Die ofenfrischen Charakterbrote der Bäckerei Hiestand aus nachhaltig angebautem Schweizer Getreide sind aus keinem Volg wegzudenken. Seit stolzen 30 Jahren werden sie mit IP-Suisse-Mehl gebacken.

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



CHRUSTENKRANZ

Der knusprige Chranz steht auf der Hitliste der Volg-Kundinnen und -Kunden ganz oben. Mit seinen sechs hellen Semmeln ist er ideal zum Teilen – beim Grillplausch oder beim Znacht mit Aufschnitt oder Käse.



ÖISE FAVORIT

URDINKEL HOLZOFEN & CHÖRNERBRÖTLI*

Das ausgewogene Holzofenbrot und die reichhaltigen Steinofen-Chörnerbrötli bestehen aus Schweizer Urdinkel. Mit seinem nussigen Aroma gilt das alte Korn als echtes Gourmetgetreide.



30 JAHRE NACHHALTIG GLÜCKLICH

1994 hat die Bäckerei Hiestand die ersten Brote mit IP-Suisse-Mehl gebacken. Ein Meilenstein für den nachhaltigen Anbau von Getreide in der Schweiz! Mit 100 000 Franken Starthilfe verpflichtete sich Hiestand als erste Bäckerei den rund 18 500 IP-Suisse-Bauern und ihrer Idee einer ökologisch und ökonomisch ausgewogenen Landwirtschaft.

DIE CHARAKTERBROTE

Die ofenfrischen Hiestand-Charakterbrote mit dem IP-Suisse-Marienkäfer sind im Volg heiss begehrt. Sie bestehen aus «H67 Mutterteig» und hochwertigen einheimischen Zutaten. Geschickte Hände bringen sie in Form und der Bäckermeister lässt dem Teig viel Zeit, sich zu entwickeln. Das Resultat: Ein Brot mit goldener Kruste und vollendetem Geschmack.



OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

SAISON FÜR ...

Glace

Nichts versüsst den Sommer besser als ein Glace. Das macht Lust auf Meer und mehr ... Fürs «mehr davon» sind die grossen Bidons da, die sich im Tiefkühler prima stapeln lassen und hier für ein cooles Dessert jederzeit griffbereit sind.



Glace ist grossartig

«Juhu» und «Muh» sagt die Schweizer Kuh! Denn nur ihre Vollmilch und der daraus gewonnene Rahm werden für die Volg Rahmglaces verwendet. Die grossen Bidons sind in vier Sorten erhältlich.

**Volg Glace Bidons,
z. B. Vanille Bourbon und Erdbeer, je 950 ml**

Glace macht kreativ

Sorten gibt's, die gibt's gar nicht: Pizza-, Banane-Curry- oder gar Schweinsbraten-Glace. Doch diese ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen finden keinen Platz in der Beliebtheitskala der Schweizerinnen und Schweizer. Hierzulande geliebt wird das klassische Dream-Team: Vanille, Schokolade und Erdbeere.

GLACE MACHT KLUG

Gewusst? Rund 50 Schleckmomente bietet so eine Kugel Glace. Da würde der Rekordhalter im Glacekugelstapeln ja gar nicht mehr nachkommen. Mit 130 Kugeln brach Dimitri Panciera 2023 seinen eigenen Rekord, den er fünf Jahre zuvor in Rom aufgestellt hatte. Leider inoffiziell, denn es fehlten die Guinnessbuch-Rekordwächter.

Glace macht glücklich

Im Teigmantel, als Semifreddo, in einer Torte, im Frappé oder Eiskaffee: Glace geht immer. Selbst nach einem opulenten Mahl könnte man meinen, es rutsche einfach so an allem anderen im Magen vorbei. Doch nebst dieser inoffiziellen Erkenntnis gibt es auch eine offizielle: Glace soll laut Studien glücklich machen und Stress abbauen.



Glace-Küsse

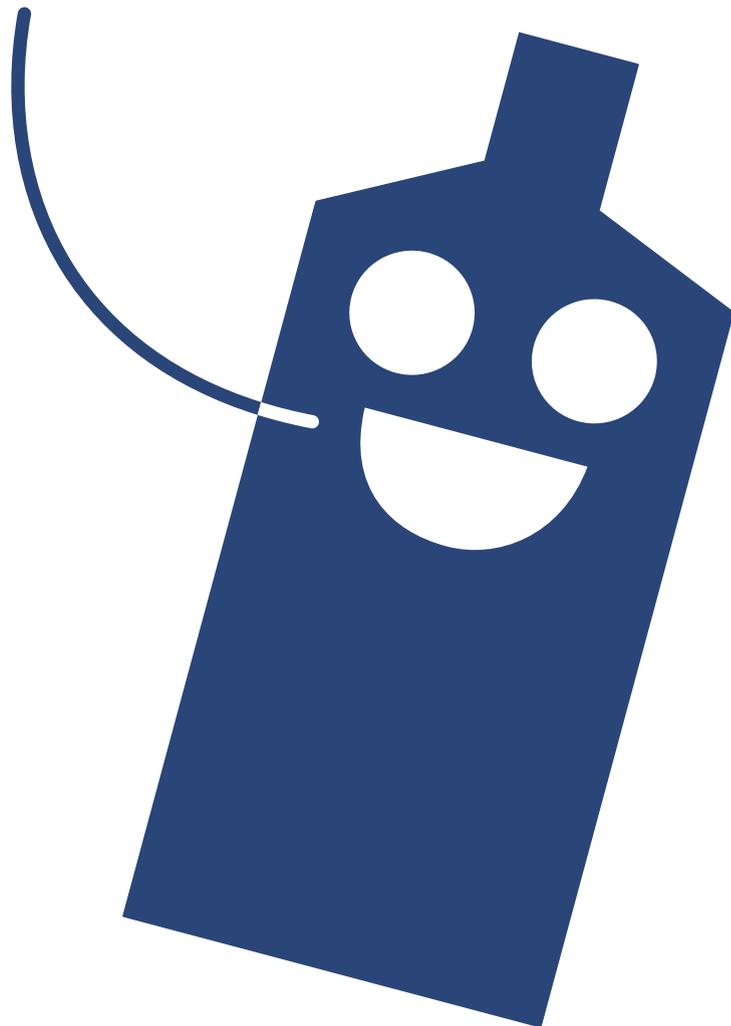
FÜR 4 Stück
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
GEFRIEREN mind. 1 Stunde

- 4 Schaumküsse**
- 0,5 dl Vollrahm**,
flaumig geschlagen
- 150 g Volg Glace Erdbeer**,
leicht angetaut
- 20 g Schokolade**,
z. B. Toblerone Milch
- 1-2 EL ausgelöste gesalzene
und geröstete Pistazien**,
grob gehackt

1. Von den Schaumküssen den Deckel wegschneiden und die Schaummasse mit einem Löffel herauslösen. Deckel hacken, mit der Schaummasse unter den Schlagrahm mischen. Masse unter die Glace ziehen. Zurück in die Schaumküsse füllen, mindestens 1 Stunde gefrieren.
2. Bei längerem Tiefkühlen Schaumküsse vor dem Servieren 5-10 Minuten antauen lassen. Schokolade darüberhobeln, mit Pistazien bestreuen und sofort servieren.



Im Dorf
gemacht,
im Volg
gekauft.



Volg
frisch und fründlich

Feins
vom
Dorf

EIN SÜSSES GRÜEZI

Die Schweiz hat viele süsse Seiten, darunter zahlreiche regionale Dessert-Klassiker und Gebäcke. Zum Nationalfeiertag geht es auf eine kleine kulinarische Reise durch einige Schweizer Kantone.



KANTÖNLIGEIST ZUM NASCHEN
Appenzeller Nidelzeltli (Seite 43),
Bärner Merängge (Seite 41)
und Basler Schoggitorf (Seite 37).



AKTION
20%
30.07. – 04.08.2024

Es ist so gut, sich gut zu fühlen.



Jetzt probieren!

NEU

NEU

*LC1 enthält Vitamin D und unterstützt deine natürlichen Abwehrkräfte und Vitalität.

*Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. †Enthält von Natur aus Zuckerarten

†In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE MIT PFIRSICH

FÜR 1 Torte à 12 Stücke

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 1 Stunde

1 Springform von 25 cm Ø

Backpapier für die Form, Haushaltsfolie

Butter für den Formenrand

TEIG

200 g Zopf- oder Weissmehl

50 g Zucker

½ TL Salz

1 Zitrone, heiss abgspült,
abgeriebene Schale

120 g Butter, kalt, in Stücken

Ca. 0,5 dl Wasser

FÜLLUNG

200 g gemahlene Mandeln

2 Eigelbe

100 g Rohrzucker

½ EL Vanillezucker

1 Zitrone, heiss abgspült,
abgeriebene Schale und Saft

2 Pfirsiche, in kleinen Würfeln

2 Eiweisse

1 Prise Salz

BELAG

4 Pfirsiche, halbiert,
Rundungen fein eingeschnitten

3 EL Aprikosenkonfitüre

1. Teig: Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Butter dazugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser hineingossen und zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig flach drücken, in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2. Teig in der vorbereiteten Form verteilen. Mit feuchten Händen andrücken, einen Rand von 4 cm hochziehen, Boden mit

einer Gabel einstechen, kühl stellen.

3. Füllung: Mandeln und alle Zutaten bis und mit Pfirsichen mischen. Eiweisse mit Salz steif schlagen, unter die Mandel-Pfirsich-Masse ziehen und auf dem Teigboden verteilen.

4. Belag: Pfirsiche mit der Rundung nach oben auf den Teig legen. Mit ca. der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

5. Backen: Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Pfirsiche mit der restlichen Konfitüre bestreichen, 30 Minuten fertig backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ÖISI TIPPS

- Traditionell wird die Zürcher Pfarrhaustorte mit Äpfeln zubereitet.
- Statt mit frischen Pfirsichen mit Pfirsichhälften aus der Dose, halbierten Äpfeln oder halbierten Birnen zubereiten.

Von der Weide zur Flasche: 100 % Schweizer Milch

*Faire Partnerschaft
Tierfreundliche Haltung
Fördert Biodiversität*



BASLER SCHOGGITORF

FÜR ca. 16 Stücke

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 28 Minuten

1 Brownieform von 24 × 24 cm

Backpapier für das Blech

- 300 g Schweizer Schokolade,**
z. B. Volg Kochschokolade,
grob gehackt
- 120 g Butter**
- 100 g Zucker**
- 4 Eier**
- 1 Prise Salz**
- 120 g Weissmehl**
- ½ TL Backpulver**
- 1 EL Puderzucker**

1. Schokolade und Butter im leicht siedenden Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen.
2. Zucker, Eier und Salz mit dem Mixer verrühren, bis die Masse hell und schaumig ist und ungefähr das doppelte Volumen hat. Geschmolzene Schokolade und Butter unter die Eier-Masse rühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Masse geben, sorgfältig unterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
4. Backen: Im unteren Teil des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 25–28 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Herausheben, mit Puderzucker bestreuen, in 5 × 5 cm grosse Quadrate schneiden.

ÖISI TIPPS

- Schoggitorf ist in Folie gewickelt und kühl gelagert 3–4 Tage haltbar; im Tiefkühler 2–3 Monate.
- Basler Schoggitorf ist ähnlich einem amerikanischen Brownie, wird jedoch ohne Nüsse und ausnahmslos mit Schweizer Schokolade zubereitet.



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



#ShakeUpYourSummer

Probieren Sie ein köstliches NESCAFÉ Frappé:

① MISCHEN

NESCAFÉ, Wasser, Milch, Zucker und Eisswürfel in einen Shaker geben.



② SCHÜTTELN

Ein paar Sekunden genügen.



③ GENIESSEN

Sie Ihren köstlichen NESCAFÉ Frappé



15%
auf alle Nescafé
180g-Beutel
vom 5.8 bis
10.8.2024



NESCAFÉ



THURGAUER SÜESSMOSTCRÈME

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde

CRÈME

2 EL Speisestärke, z. B. Maizena

5 dl Süessmost

3 Eier

2-3 EL Zucker

Wenig gemahlener Zimt

1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

GARNITUR

50 g Nuss-Stängeli, zerkrümelt

Wenig gemahlener Zimt

8 getrocknete Apfelringe

1. Crème: Speisestärke mit Süessmost in einer Pfanne anrühren, Eier gut darunterrühren. Zucker und Zimt begeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Crème zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Schlagrahm sorgfältig unterziehen, in vier Gläser verteilen.

2. Garnitur: Nuss-Stängeli-Krümel auf die Süessmostcrème geben, mit Zimt bestäuben und mit Apfelringen garnieren.

ÖISE TIPP

Der Thurgau ist der «Apfelkanton» der Schweiz und Heimat vieler Mostereien. Most und Äpfel prägen auch die Küche, wie im weitum bekannten Thurgauer Dessert, der Süessmostcrème.



EIN SCHLUCK SONNE FÜR DEINEN ESSTISCH

AKTION

Lipton Lemon & Peach
6 × 1,5l

Angebotszeitraum:
29.07. – 03.08.2024

Solange der Vorrat
reicht.





BÄRNER MERÄNGGE

FÜR ca. 10 Stück

ZUBEREITEN ca. 15 Minuten

BACKEN ca. 2 Stunden

Backpapier für das Blech

Spritzsack mit einer grossen gezackten Tülle
von ca. 10 mm Ø

MERÄNGGE

3 Eiweisse

1 Prise Salz

150 g Zucker

½ TL Speisestärke, z. B. Maizena

GARNITUR

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

200 g frische Himbeeren

0,5 dl Holunderblütensirup

1. MeräNgge: Eiweisse mit Salz mit den Schwingbesen des Mixers schaumig schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und auf höchster Stufe 6–8 Minuten weiterschlagen. Speisestärke darüber-sieben, kurz weiterschlagen. Masse in den Spritzsack füllen.

2. MeräNgge von ca. 10 cm Länge auf das vorbereitete Blech spritzen.

3. Backen: In der Mitte des auf 100 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 2 Stunden backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

4. Garnitur: Vor dem Servieren je 1–2 MeräNgge mit Schlagrahm und Himbeeren auf die Teller geben, mit Holunderblütensirup beträufeln und sofort servieren.

ÖISI TIPPS

- Schüssel und Schwingbesen müssen absolut fettfrei sein.
- Ideal sind Eier, die ab Legedatum 2 Wochen alt sind und Raumtemperatur haben.
- Masse zügig verarbeiten, sie fällt sonst wieder zusammen.
- Restliche MeräNgge trocken und kühl aufbewahren.
- Um das luftige Gebäck ranken sich diverse Geschichten. Eine besagt, dass «Meringes» um 1600 im Berner Oberländer Dorf Meiringen erfunden wurden und dieses namensgebend war. Hier hat das Eiweissgebäck noch heute eine grosse Tradition, ebenso wie im Emmental, sowie in den Kantonen Waadt und Freiburg.

POWER
ADE

Worldwide Partner



GEWINNE MIT ETWAS GLÜCK EINE REISE NACH ATHEN

UND WEITERE EPISCHE PREISE
AUF POWERADE.CH/WIN



KAUF
EIN POWERADE



FOTOGRAFIER
DEN BELEG



SENDE IHN PER WHATSAPP
AN 079 571 70 68

PAUSE IS POWER

© 2024 The Coca-Cola Company.
Powerade ist eine eingetragene
Schutzmarke von The Coca-Cola Company.



ültje

ü wie Nüsse
ü wie ültje



Jetzt
neu bei
Volg

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

www.uiltje.ch

GÂTEAU AU VIN À LA VAUDOISE WAADTLÄNDER WEINWÄHE

FÜR 1 Wähe à ca. 12 Stücke
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten
BACKEN ca. 20 Minuten
1 Wähenblech von 30 cm Ø

**Butter und Paniermehl
für das Blech**

TEIG

200 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe, ca. 7 g
1 Prise Salz
2 Prisen Zucker
80 g Butter, kalt,
in Stücken
Ca. 0,6 dl Milch

BELAG

150 g Zucker
1½ TL gemahlener Zimt
1 EL Mehl
1 dl Weisswein
20 g Butter, kalt,
in kleinen Stücken

1. Teig: Mehl, Hefe, Salz und Zucker mischen, Butter dazu-

geben, zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen, Milch hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Flach drücken, in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen. Teig auf wenig Mehl 3 mm dick rund auswallen. Vorbereitetes Blech damit auslegen, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.
2. Belag: Zucker, Zimt und Mehl mischen, auf dem Teigboden verteilen. Wein darübergiessen, Butter darauf verteilen.
3. Backen: Im unteren Teil des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.

ÖISI TIPPS

- Fertigen runden Kuchen- oder Mürbeteig verwenden.
- Der Ursprung der Waadtländer Weinwähe liegt in privaten Küchen, wo man sie buk, um, angefangene Weinflaschen aufzubrauchen.



APPENZELER NIDELZELTLI

FÜR ca. 40 Stück
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
ABKÜHLEN ca. 1 Stunde
TROCKNEN LASSEN über Nacht
Cakeform von ca. 22 cm Länge
Backpapier für die Form

100 g Butter
240 g Zucker
1 dl Vollrahm

1. Butter und Zucker in einer weiten Pfanne mischen. Unter ständigem Rühren bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 15-30 Minuten köcheln, bis sich die Masse zu einer homogenen, caramelfarbenen Masse verbindet. Pfanne von der Platte nehmen, Vollrahm dazugießen, auf der heissen Platte weitererrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.
2. Masse in die vorbereitete Form giessen, 1 Stunde abkühlen lassen, aus der Form heben, in Stücke schneiden, über Nacht auf einem Backpapier trocknen und hart werden lassen.

ÖISE TIPP

Appenzeller Nidelzeltli sind traditionell hart. Man lässt sie auf der Zunge zergehen, wo sich dann der feine Geschmack von Caramel und Nidel (Rahm) perfekt entfaltet.



Die Softies unter den Rahmtäfel:
Munz Caramel Extra weich
200 g

STELLA

DIE WEIN STARS
ITALIENS



* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Bringe deine *sprudelnde*
Energie an den Tisch




S. PELLEGRINO
Bring dein *Bestes*

VOLG KAFFEEKAPSELN

Kurz mal abkapseln

Kaffeepause, und zwar gemütlich zuhause! Mit einem Kaffee, der genauso stark ist, wie man ihn gerade braucht, und so kurz oder lang, wie man ihn liebt.

KAFI UND FERTIG

Mit rund 2,6 Tassen pro Kopf und Tag sind die Norweger die grössten Kaffeetrinker. Knapp 2 Tassen täglich gönnen sich Herr und Frau Schweizer. Bestellt wird er am häufigsten als «Café Crème» mit Rahm. Ebenfalls typisch helvetisch sind die «Schale» mit viel Milch, der «Kafi Luz» oder «Kafi Fertig» mit Zucker und Träsch oder das «Schümli-Pflümli» mit Pflaumenbrand.

EINE RUNDE BOHNENKUNDE

Obwohl es rund hundert Kaffeesorten gibt, geben zwei davon ganz klar den (Braun-)ton in der Kaffeetasse an: Arabica und Robusta. Die Arabica-Bohne macht rund 70 Prozent der weltweiten Kaffeeproduktion aus. Sie schmeckt etwas fruchtiger als die kräftige Robusta, die aufgrund ihres höheren Koffeingehalts oft für Instant-Granulate und Espresso-Röstungen verwendet wird.

Der kleine Schwarze

Ein Espresso ist nur halb so gross wie ein Lungo, dafür umso stärker im Geschmack. Der Volg Espresso enthält nebst Arabica auch die für den Espresso typischen Robusta-Bohnen. Speziell ist die lang anhaltende Röstnote im Abgang. Dazu kommt eine feine Bitterschokoladennote und ein nussiger Geschmack.

Mach mal Lungo

Sein Mass ist die normale Kaffeetasse. Den Lungo aus Arabica-Bohnen der Volg Marke gibt es in drei Intensitäten. Der Starkstrom unter den Cremigen ist der feinnussige Lungo Forte mit zarter Caramelnote. Blumig mit schöner Note nach Bitterschokolade begeistern der Lungo Crema und der Lungo Crema Bio den Gaumen.



Noch mehr guten Kaffee

Neu enthält jede Packung der Volg Kaffeekapseln, die in vier Intensitäten erhältlich sind, 20 Stück besten Fairtrade-Max-Havelaar-zertifizierten Kaffee. Die Aluminiumkapseln sind recycelbar und kompatibel mit dem Nespresso-System.
Volg Lungo Crema Bio, Volg Lungo Forte, Volg Lungo Crema, Volg Espresso, je 20 Stück





Urs Bischofberger
verrät einige
Geheimnisse des
Bärli-Bibers. Zum
Beispiel, welches
Motiv man beim
genauen Hinsehen
darauf entdeckt.



«Biberli sind der ideale Wandersnack»

Seit über 60 Jahren stellt Familie Bischofberger in Weissbad die Appenzeller Bärli-Biber mit der zarten Mandelfüllung her. Urs Bischofberger erzählt, was seinen Vater auf die Idee brachte, und erklärt, weshalb Sportler die Biber lieben.

Herr Bischofberger, wieso heisst Ihr Appenzeller Biber eigentlich Bärli-Biber?

Einerseits ist der Bär das Wappentier des Kantons Appenzell. Andererseits lieben Bären Honig, das passt gut zum Biber. Was viele nicht wissen: Wenn man genau hinschaut, sieht man beim Logo, dass der Bär ein Biberli in der unteren Hand hält!

Wie oft beissen Sie selbst in einen Biber?

Zwecks Qualitätskontrolle praktisch täglich. Da degustiere ich aber natürlich nur kleine Stücke. Wenn ich wandern oder biken gehe, ist das anders. Dann ist immer mindestens ein Bärli-Biber im Gepäck.

Stimmt, Biber gelten als idealer Snack bei Ausdauersportarten. Woher kommt das?

Wenn wir die Nährwertzusammensetzung eines Bibers anschauen, dann hat er einen relativ niedrigen Fettanteil und einen hohen Anteil an Kohlenhydraten. Durch den Honig enthält er viel Einfachzucker. Für Sportler ist das ideal, denn dieser Zucker muss nicht

zuerst im Körper gespalten werden, sondern bringt sofort Energie.

Die Form ist auch schön praktisch.

Ja, das Biberli passt genau hinten ins Velotrikot. Vielleicht wird es leicht zerdrückt, aber es kann weder bröseln noch schmelzen. Und: Wir kennen Bergsteiger, die im Himalaja unterwegs waren. Sie meinten, Schokolade würde in der Kälte steinhart, die Biberli seien aber immer perfekt weich.

Was braucht es denn, dass die Biber so weich sind und bleiben?

Speziell ist, dass unser Biberteig einen Vorteig enthält, der etwa 14 Tage reifen muss. Mit den weiteren Zutaten – darunter Gewürze wie Zimt, Nelken und Anis – wird der Teig schonend geknetet. Anfangs ist er so flüssig, dass er über Nacht anziehen muss. Dabei nimmt das Mehl die Feuchtigkeit vom Honig und der Zuckerlösung auf. Jetzt haben wir einen Teig, den wir verarbeiten können. Zusammen mit der feinen Mandel-

füllung entsteht das besonders weiche, feuchte Biberli, das bis zu 13 Wochen frisch bleibt.

Ursprünglich hatte Ihr Vater eine klassische Bäckerei. Weshalb fokussierte er sich auf die Biberherstellung?

Während der Rekrutenschule bemerkte er, dass es in den Restaurants nachmittags nichts zu essen gab. Deshalb brachte er ein paar Biberli aus der Backstube mit. Wenn er eine Woche später im selben Lokal einkehrte, waren die Biber jeweils schon weg. So dachte er, wenn die hier so gefragt sind, dann bestimmt auch an anderen Orten.

Und heute kennt man die Biber mit den Appenzeller Sujets in der ganzen Schweiz.

Die Motive aus der Bauernmalerei haben sicher zur Bekanntheit beigetragen. Je nach Jahreszeit haben wir übrigens andere Sujets. Unser Vater war ein grosser Fan der Bauernmalerei und fand, dass die Bilder sehr gut zum Appenzeller Biber passen.



BÄRLI-BIBER AUS WEISSBAD AI

1963 entschied sich der Innerrhoder Bäcker Josef Bischofberger, in seiner Bäckerei in Weissbad voll auf die Herstellung von Biber zu setzen. Seit dem Jahr 2000 wird das Familienunternehmen in vierter Generation von den Söhnen Reto und Urs Bischofberger sowie dessen Frau Andrea Bischofberger-Wyss geführt. Es beschäftigt rund 25 Mitarbeitende. Im Herbst 2024 eröffnet das Unternehmen in Weissbad einen neuen Shop und eine «Bärli-Biber-Welt». In einigen Volg-Läden sind nebst dem Bärli-Biber auch weisse Nussbiber und Mini-Bireweggli von Bischofberger erhältlich.



ÜBER 75%

des Lebensmittelumsatzes 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 bei.

nectaflor
Tradition seit 1958

Honig macht den Unterschied

Sorgfältig in der Schweiz verarbeitet.
www.nectaflor.ch

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Lotus
Biscoff

DAS CHEESECAKE STARTERSET

Lotus Biscoff Creamy

Lotus Biscoff

JETZT ERHÄLTlich BEI VOLG

Rezeptinspiration unter
www.lotusbiscoff.com



Rund um den Rebensaft

Klein und fein wie Volg ist die Weinwelt unter dem Dorfladendach. Grossartiges hat sie zu bieten. Sie ist stark eidgenössisch, ausgezeichnet goldig und zeitgemäss mobil.



Heimat trinken

Volg hält die Schweizer Fahne bei den Weinen hoch: Rund jede zweite Flasche stammt von einheimischen Winzern. Ein ausgesprochen hoher Wert, der im Detailhandel einen Rekord darstellt. Darunter befinden sich auch viele lokal gekelterte Tropfen, die als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich sind.



Oh, mon Amour!

Am häufigsten im Einkaufskorb beim Einkauf respektive Weinkauf im Volg landet mit dem Fendant AOC Valais Blanc d'Amour ein Walliser Original. Kein Wunder, liebt man ihn! Er passt einfach immer: zum Sommerapéro, zum herbstlichen Wurstgericht oder zum Fondueplausch.

Geniessen ist Gold

Volg-Weine, die im «Weinseller» 17 und mehr Punkte erzielen, tragen stolz die «Medaille d'Or». Von den 67 von Herausgeberin Chandra Kurt verkosteten Weinen erhielten 50,7 Prozent «Gold»! Für knapp die Hälfte der edlen Tropfen gab es zudem einen Stern für das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis – so viele wie für keinen anderen bewerteten Detailhändler.



Smart gescannt

Wenn man am Weinregal die Qual der Wahl hat, nutzt man am Regal einfach hurtig den «Wein-Scanner».

Das praktische Tool in der kostenlosen Volg-App spuckt nach dem Scannen des Strichcodes auf der Flasche oder am Regal alles aus, was man über den Tropfen wissen will.* Der Scanner ist ein wahrer Kenner!

Bestellt und abgeholt

Was für ein Glück – der Lieblingswein ist vergünstigt erhältlich und man hätte gern gleich genügend davon! Auf volg.ch/weinshop bestellt man sich die Aktionsweine des laufenden Monats einfach und bequem online im Sechser-Karton und holt ihn kurz darauf im gewünschten Volg ab.



Trumpfe mit Genuss
auf deiner Grillparty.

frischkaese.ch



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

GRANDE SINFONIA

Die Trauben für den Grande Sinfonia werden nach der Appassimento Methode am Rebstock leicht angetrocknet und anschliessend von Hand gelesen. Das Resultat – eine extraktreiche und fruchtbetonte Symphonie.

Passt bestens zu gegrilltem Rindfleisch, Brasato mit Polenta, Pizza, Lasagne oder reifem Hartkäse.



MEIN TIGER,
DAS KRALLEN
WIR UNS!



LENOR WÄSCHEPARFÜM APRILFRISCH, 160 G*

Alles wird dufte! Das Wäscheparfüm verleiht den Kleidern im Schrank bis zu zwölf Wochen Rundum-Frische. Zur Wäsche geben und jeden Tag aprilfrisch riechen.

Fr. 7.70



ALWAYS ULTRA SECURE NIGHT MIT FLÜGELN, 18 STÜCK

Gute Nacht während den «Tagen»! Dank vier Flügeln und dem Instant-Dry-System, das die Flüssigkeit sekundenschnell absorbiert, ist bis zu zehn Stunden Schutz sicher.

Fr. 5.95



WERNLI CHOCOFRETTLI, 110 G*

Neues zum «Gernli-ha» ist da! Zartes Waffelgebäck mit Haselnuss-Kakaocrème vereint sich cremig und knackig mit einem Milchschoggiüberzug und Nusskrokant.

Fr. 4.20



JAUS ROGGENMISCHBROT IN SCHEIBEN, 500 G*

Scheibe für Scheibe ballaststoffreiches Brotglück! Das herrlich weiche Roggenmischbrot wird nach traditioneller Rezeptur gebacken und schmeckt süss oder herzhaft.

Fr. 4.35



ECLAIR QUICOOK KUCHENTEIG IN DER BACKFORM, 140 G*

Perfekt für den Kleinhaushalt ist der Kuchen Teig aus dem Waadtländer Unternehmen «Eclair», der die Backform gleich dabei hat. Belegen, backen, geniessen.

Fr. 3.10



POWERADE BLOOD ORANGE, 50 CL*

Voll am Auspowern? Schluck für Schluck neue Power steckt im isotonischen Sportgetränk. Es führt dem Körper Natrium zu, das er beim Schwitzen ausscheidet.

Fr. 2.95

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Mit einer guten Prise Originalität

Die Saucen und Gewürzmischungen der «Firechefs» verleihen Grillgut das gewisse Etwas. Auch im Volg Oberbalm ist man Feuer und Flamme dafür.

Es war die grösste Entscheidung seines Lebens. «Ich hatte Familie, war 20 Jahre lang Angestellter. Und dann plötzlich der Schritt in die Selbstständigkeit», erinnert sich Karl Trachsel an seinen Entschluss vor acht Jahren. «Da hatte ich einige schlaflose Nächte.» Doch die Sorgen waren unbegründet. Das Unternehmen namens «Firechefs Grill & BBQ» aus Oberbalm im Berner Mittelland hatte sofort Erfolg. Nicht zuletzt dank perfektem Teamwork. «Zum Glück habe ich mit Küsu Hunziker den besten Partner, den man sich vorstellen kann», erklärt Karl Trachsel. Die beiden sind alte Freunde und teilen eine grosse Leidenschaft: Die grosse Kunst des

Barbecues. Und genau damit begann ihre Erfolgsgeschichte.

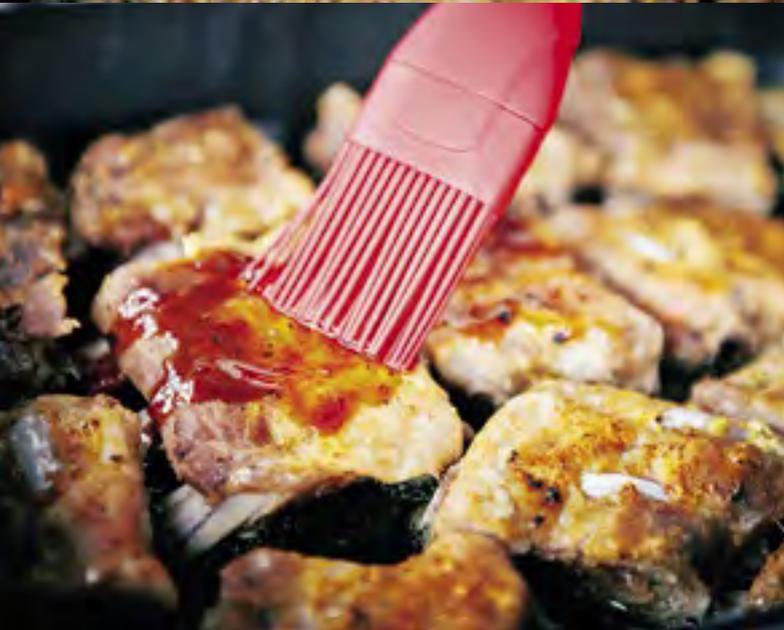
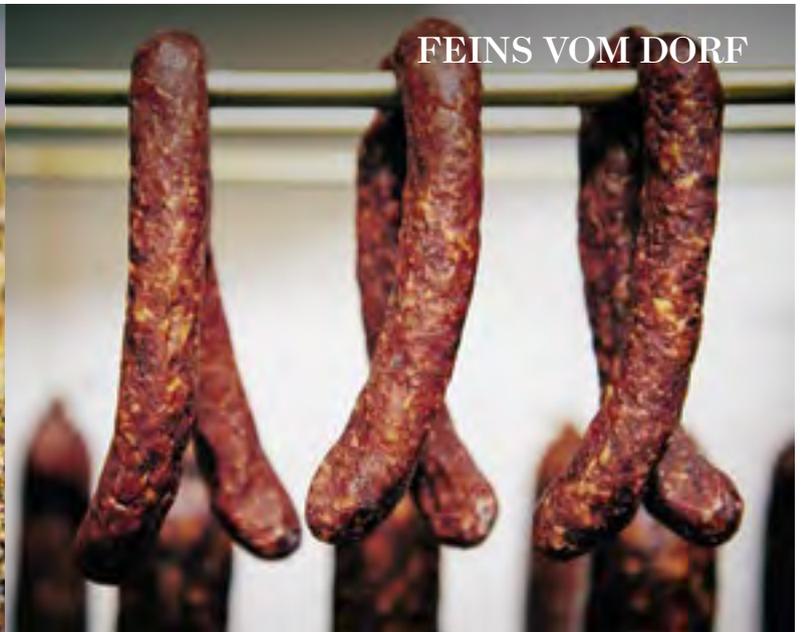
Einkochen, mischen, mixen

«Man fragte uns eines Tages an, ob wir für 20 Personen grillieren würden.» Die beiden sagten zu und machten sich ans Werk. Denn eines war klar: «Bei einem echten Barbecue stellen wir alles selbst her – auch die Basis für das Grillgut und die Beilagen dazu.» Also kochten sie Saucen, fertigten Chutneys und mischten Gewürze. Das Resultat begeisterte, immer mehr Menschen wollten die Grillkünste der beiden Freunde geniessen, ein Barbecue folgte auf das nächste. «Zwei Jahre machten wir das

nebenbei. Dann setzten wir alles auf eine Karte.» Seither produzieren sie unter dem Namen «Firechefs» Barbecue-Produkte vom Feinsten. Wie den leicht scharfen «Barbecue Rub» aus Salz, Rohrzucker, Pfeffer, Zimt und allerlei Gewürzen, der besonders gut zu Pulled Pork und Spareribs passt. Oder die «Red Onion Marmalade» aus Zwiebeln, Rohrzucker, Rotwein und Balsamico – eine tolle Beilage zu Fleisch und Grillkäse. «Und mein Geheimtipp – wunderbar zum Raclette», verrät Karl Trachsel lachend.

Handarbeit und eigene Rezepturen

Dabei steht der hohe Qualitätsanspruch im Vordergrund. Alles wird in Handarbeit nach



Linke Seite: Der «Grill Rub», eine Mischung aus trockenen Gewürzen, verfeinert Fleisch und Geflügel. Rechte Seite: Mit den Rubs, Marinaden und Saucen kommt Würze in jeden Grillplausch. Rechts oben: «Znüniwürste» ergänzen das Angebot. Rechts unten: Karl Trachsel in der Produktionsstätte der «Firechefs».

den eigenen Rezepten hergestellt und bei Anlässen wird nur Schweizer Fleisch verwendet. Regionalität ist den «Firechefs» wichtig. Auch das Buchenholz zum Grillieren stammt vom Bauern nebenan. Nur natürlich also, dass es schnell zum Kontakt mit dem Volg im Dorf kam. «Hier wird viel Wert auf Produkte aus der direkten Nachbarschaft gelegt, das entspricht uns sehr», sagt Karl Trachsel. Im Volg Oberbalm finden sich fast alle «Firechef»-Spezialitäten: Saucen, Rubs, Gewürzmischungen, die «Red Union Marmelade» und nicht zuletzt die beliebte Znüniwurst, die der gelernte Metzger Karl Trachsel im Produktionsraum in seinem Elternhaus herstellt.



GRILLPRODUKTE AUS OBERBALM
Diverse Spezialitäten der «Firechefs» von Saucen bis Marinaden sind im Volg Oberbalm BE erhältlich.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER
Die Produkte der Firechefs gehören zu den 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!

**DESIGNED
FOR
MIXING**



ABSOLUT.

PLEASE ENJOY RESPONSIBLY

KNABBERSPASS FÜR GROSS UND KLEIN



**TRIO
CHF 9.45**
STATT CHF 11.85
3 x 160G

NEW



IN AKTION VOM 29. JULI – 4. AUGUST.
AKTION NUR FÜR GOLDFISH ORIGINAL GÜLTIG, NICHT FÜR GOLDFISH CHOCOLATE.
IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH.

Immer schön kühl bleiben

Jetzt heisst es abtauchen und erfrischen. «Quöllfrisch» macht's Zisch!
Ein Bier, gebraut aus Appenzeller Quellwasser,
mit Liebe zur Heimat, zur Natur und in sorgfältigem Handwerk.

Tradition und Innovation

Mit Rücksicht und Liebe zur Heimat, zur Natur und zu den Menschen kreiert die Brauerei Locher in Appenzell seit 1886 Biere und Lebensmittel, die die Herzen von Bierliebhabern höherschlagen lassen. Der Klassiker ist das Quöllfrisch Hell, das mit seinem vollmundigen, milden und fruchtigen Geschmack den Gaumen erfrischt.



Von der Quelle, na klar!

Die Basis aller Biere der Brauerei Locher ist frisches Quellwasser aus dem Alpstein. Das reine Wasser, das kristallklar nach seinem langen Weg durch das Felsgestein geläutert und gefiltert der Quelle entspringt, ist von ausgezeichneter Qualität, die man bei jedem Schluck schmeckt.

NACHHALTIG NAH

Heimat und einheimische Rohstoffe sind der Brauerei Locher wichtig. 1996 holte sie das Braugerstenkorn zurück in die Schweiz und ist heute die grösste Abnehmerin von Schweizer Braugerste. Durch die Zusammenarbeit mit Bergbauern und die Etablierung von Gerstenfeldern in Höhenlagen können beispielsweise Transportwege massiv verkürzt werden. Der jährliche Ertrag reicht für einen Teil der Produktion. Je nach Aroma des Malzes wird entschieden, für welches Spezialbier die Braugerste verwendet wird.

ERFRISCHUNG MIT UND OHNE ALKOHOL

Im Volg ist neben dem beliebten Quöllfrisch Hell auch eine Auswahl an Spezialitätenbieren der Brauerei Locher erhältlich wie das vollmundige Quöllfrisch Naturtrüb. Dazu führen die Läden der Ostschweiz die alkoholfreien Durstlöscher Sonnwendlig und Bschorle.



APPENZELLER BIER

Sich frei in der Gruppe bewegen zu können, fördert das Wohlbefinden – und ist Merkmal der naturnahen Nutztierhaltung in der Schweiz.



100% SCHWEIZER POULET-FRISCHFLEISCH

**Genuss aus der Nähe freut Umwelt, Gaumen und die heimische Wirtschaft:
Das im Volg erhältliche Poulet-Frischfleisch kommt ausnahmslos aus der Schweiz,
wo das Tierwohl einen hohen Stellenwert genießt.**

Protein-, vitamin- und mineralstoffreich, fett- und kalorienarm, vielseitig kombinierbar, zart in der Konsistenz und zudem leicht verdaulich. Angesichts der üppigen Vielfalt von Lebensmitteln gibt es nur wenige Frischprodukte, auf die diese Eigenschaften zu 100 Prozent zutreffen. Pouletfleisch ist eines davon. Kauft man es im Volg, hat man zudem die Gewissheit, dass es zu 100 Prozent aus der Schweiz stammt, wo dem Tierwohl viel Bedeutung beigemessen wird.

Strenge Richtlinien

Die naturnahe Nutztierhaltung genießt in der Schweiz einen hohen Stellenwert. Ein besonders strenges Tierschutzgesetz regelt die Haltung und den Umgang mit Tieren – dazu zählen regelmässiger Auslauf, tierfreundliche Stallungen, artgerechtes Futter und möglichst kurze Transportzeiten. Gerade was den Transport betrifft, ist die Schweiz Spitzenreiterin: Das weltweit strengste Tiertransportgesetz begrenzt die maximale Transportzeit auf wenige Stunden und stellt kompromisslose Anforderungen an den Umgang mit den Tieren vor und während des Transports sowie an die Transportmittel und den Platzbedarf. Dass die verarbeitenden Betriebe hierzulande meist

in der Nähe der Bauernhöfe liegen, verkürzt die Transportzeiten oft zusätzlich. Zum Vergleich: In anderen europäischen Ländern sind je nach Tierart Transportzeiten von bis zu 24 Stunden erlaubt. Die Schweiz ist auch in anderer Hinsicht Vorreiterin: Bereits vor einem Vierteljahrhundert setzten die einheimischen Geflügelproduzenten in Sachen Lebensmittelsicherheit neue Massstäbe – so werden seit 1999 dem Futter keine antibiotischen Leistungsförderer mehr beigegeben. Verfüttert wird vorwiegend inländisches Getreide.

Bemerkenswert vielseitig

Neben all den Pluspunkten, die Poulet-Frischfleisch für die Ernährung bereithält, überzeugt es auch mit seiner Vielfalt in der Zubereitung. Es lässt sich braten, schmoren, grillieren, dämpfen oder frittieren. Im Volg erhältlich sind neben der klassischen Pouletbrust auch Poulet-Innenfilets, Pouletschenkel-Steaks sowie Poulet-Flügeli, -Spiessli und seit kurzem auch eine Geflügel-Bratwurst. Wechselnde Marinaden bei den Pouletbrüstli zaubern noch mehr Vielfalt in die Küche und auf den Grill: sei es Bärlauch, Curry-Sesam, BBQ, Sweet and Sour, Smoky oder aktuell die Classic-Variante mit würziger Marinade. Bei dieser

abwechslungsreichen Auswahl im Kühlregal findet sich für jede Geschmacksrichtung das Passende.



DEN WÜRZELN TREU

«Volg wurde von Bauern gegründet und ist bis heute in vielerlei Hinsicht ländlich verwurzelt. Dass wir der Schweizer Landwirtschaft Priorität einräumen, gehört zu unserer Grundhaltung.»

Bruno Brühwiler

Volg Bereichsleiter Beschaffung
Frischprodukte



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Zwischenschritt für Zwischenstopp: Kühlbox oder Kühltasche heisst die coole Lösung

Sind die Temperaturen sommerlich heiss, ist Kühlung besonders wichtig. Vor allem für soeben gekaufte Frischprodukte: Packt man solche Lebensmittel nebeneinander in die Einkaufstasche, halten sie sich gegenseitig kalt. Danach sollten sie rasch nach Hause gebracht und umgehend in den Kühlschrank geräumt werden. Noch besser ist es, sie gekühlt zu transportieren. Wer beispielsweise auf dem Heimweg einen Zwischenstopp einlegt, nimmt als Zwischenlösung eine Kühlbox von zu Hause mit – oder packt die wiederverwendbare Kühltasche aus dem Volg gleich mit ins Einkaufskörbli. Diese verschliessbare Tasche findet man in der Regel bei den Tiefkühlprodukten.

👉 Folge dem *minipic* Team auf:  [minipic.original](https://www.instagram.com/minipic.original)



**Mach's
farbig.**



**Wander-
wochenende
für 2 Personen**
& weitere tolle
Preise

In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



EIN TAG FÜR LOKALE PRODUKTE

GANZ NAH DRAN

Der Samstag, 31. August 2024, bietet in jedem Volg ein Einkaufserlebnis der etwas anderen Art, das man nicht verpassen darf: Am jährlich stattfindenden «Feins vom Dorf»-Tag stehen wieder die von Volg zu Volg unterschiedlichen lokalen Spezialitäten und deren Produzenten im Mittelpunkt. Näher dran sein an Erzeugnissen aus nächster Nähe geht nicht! Entdecken Sie, welche lokalen Erzeugnisse in den Dorfläden in Ihrer Nähe erhältlich sind und erfahren Sie in Gesprächen mit den Produzentinnen und Produzenten, was diese darüber zu erzählen wissen. Also: Kalender zücken, Datum vormerken und vorbeikommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



100% SCHWEIZER MOZZARELLA

Begeistert eingebürgert

Italienische Gastarbeiter brachten in den 1950er-Jahren nicht nur ihr Können mit ins Land, sondern auch einen weissen Frischkäse namens Mozzarella. Dieser stiess bald auch bei den Schweizerinnen und Schweizern auf grosse «Amore». Heute ist er im Volg einer der Käsespezialitäten, die am häufigsten im Einkaufskorb landen. Grund genug, ihn ehrenvoll einzubürgern: So stammt der im Volg erhältliche Mozzarella inklusive der mit ihm verwandten «Mozzarella di Bufala» und «Burrata» aus Milch von Schweizer Kühen und Büffeln. Im Kühlregal sind sie in guter Gesellschaft: Über 98 Prozent aller Molkereiprodukte im Volg, vom Jogurt bis zur Butter, sind «Eidgenossen».



VOLG KINDERMAGAZIN «HEY»

BÄRENSTARK

Zum Start der grossen Ferien im Juli ist die Sommerausgabe des Kindermagazins «hey» erschienen. Verpasst? Dann nichts wie los mit den Kindern und Enkelkindern in den Dorfläden! Darin erwartet die jüngsten Volg-Kunden ein Themenmix – kunterbunt wie Sommerkleid und Badehose! Woher der Waschbär seinen Namen hat, welches Schulfach Sängerin Naomi Lareine am liebsten mochte, wie man Luftballons ohne Pusten aufbläst, was Glacestängel Kreatives zusammenpuzzeln können und wie aus Bananen süsse Sushi werden? Das und mehr gibt's im aktuellen «hey»! Es ist kostenlos im Volg erhältlich.



Crêpes

Rezept für ca. 12 Stück

- 3 Agri-Natura Freiland Eier
- 5dl Milch
- 40g Butter
- 250g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- Bratbutter

- 1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen
- 2 Eier und Milch verrühren, in die Mulde giessen. Von der Mitte her mit dem Schwingbesen anrühren. Geschmolzene Butter nach und nach dazugeben. Rühren bis ein glatter Teig ohne Klümpchen entstanden ist.
- 3 Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.
- 4 Eine flache Pfanne erhitzen und mit etwas Bratbutter bepinseln. Eine Kelle voll Teig unter Schwenkbewegungen in die Pfanne giessen, so dass der ganze Pfannenboden gleichmässig dünn mit Teig überzogen ist. Crêpes hellbraun backen. Sobald sich der Crêpes leicht von der Unterseite löst, ihn drehen und nochmals kurz von der anderen Seite backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
- 5 Die Crêpes können nun z.B. nach Belieben gefüllt werden oder mit Puderzucker, Zimtzucker, Konfitüre etc... belegt werden.

Schweizer Freiland-Eier



Für grosse und kleine Geniesser



CH-BIO-006
Agricoltura non UE

UFO's könnten
nicht existieren,
aber Bio-Kaffee
und Fairtrade
gibt es sehr
wohl!



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Nadine (links)
und Helen Schmid
in ihrem Reich.



BEGEGNUNGSPORT HOFLADEN

Der Volg Erlebnishof Erlenhof im aargauischen Fricktal ist gut besucht. Mittelpunkt des Geschehens ist der kleine, aber feine Hofladen mit naturnahen Produkten. Hier hält man kurz inne und plaudert ein wenig.

Vor vier Jahren überdachte Bauernfamilie Schmid ihr Angebotskonzept. Kurzerhand verwandelte sie ihren Eventraum, wo üblicherweise Veranstaltungen und NATURENA-Kurse stattfanden, in einen liebevoll gestalteten Hofladen. Die kleine Nische mit den Produkten vom Hof hatte nach 20 Jahren ausgedient. «Das Konzept des Ladens trägt die Handschrift unseres Sohns Carlo und unserer Schwiegertochter Nadine», erklärt Helen Schmid vom Erlenhof im Fricktal AG. «Sie organisierten und verwirklichten den Laden in Eigenregie.» Dank grösserer Fläche erweiterten sie auch das Sortiment. So kamen zu Wein, Spirituosen und Eingemachtem noch Müesli und Fleisch dazu. Zudem nutzt Familie Schmid Synergien mit anderen Betrieben. «Wir verkaufen zum Beispiel deren Essig, Teigwaren oder Käse und dürfen im Gegenzug unsere Produkte in ihren Hofläden präsentieren», erzählt die Bäuerin.

Ein starkes Team

Nadine und Helen Schmid sind zu gleichen Teilen verantwortlich für den Laden. Dazu gehören auch das Blumen- und Kürbisfeld sowie der Online-Shop. Die Zusammenarbeit läuft reibungslos: «Uns allen ist es ein

Anliegen, dass wir qualitativ gute und einwandfreie Produkte verkaufen», sagt Helen Schmid. Der Selbstbedienungsladen ist täglich von 8 bis 19 Uhr geöffnet. Am Samstagmorgen gibt es im Laden zusätzlich feinen Zopf und frisches Brot, gebacken mit der Hausmischung. Auch für einen Kaffee, ein Glas Wein oder einen Schwatz hat Familie Schmid meist Zeit. «Wir sind für fast alles zu haben», lacht Helen Schmid. «Uns ist es wichtig, dass die Kundschaft sich wohl fühlt. Wir bieten ausserdem Führungen an, denn wir möchten den Leuten die Produkte vom Acker bis auf den Teller näherbringen.» Immer wieder finden neue Kreationen den Weg in den Laden. So haben sie zusammen mit einem Senfmeister den Chriesi-Senf entwickelt: «Er ist äusserst schmackhaft und passt perfekt zu unserer Salami», schwärmt die Geschäftsfrau.



Im Hofladen vom Volg Erlebnishof Erlenhof gibt es viel zu entdecken.



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



Mit frischer
Alpenmilch aus
Österreich.



* in kleineren
Verkaufsstellen
eventuell nicht
erhältlich

...jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!



oelz.com

PASSOÃ

PASSOÃ & TONIC
 $\frac{1}{3}$ PASSOÃ, $\frac{2}{3}$ TONIC



PLEASE DRINK RESPONSIBLY

NEUE KURSE IM SEPTEMBER

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



VOLG ERLEBNISHOF WITTAU AG
20. oder 21. September

Echinacea – Booster für das Immunsystem

WAS Von der Heilkräuterexpertin erfahren Sie die wohltuenden und heilenden Eigenschaften des Sonnenhuts (Echinacea) und stellen mit den Blüten 1 Tinktur (30 ml) und 1 Heilsalbe (35 ml) aus einem Harz-Öl-Auszug her. Auf einem Rundgang entdecken und sammeln Sie weitere Kräuter, die das Immunsystem stärken. **WANN** Kurs 1: Fr, 20.9.24, 9.30–16.30 h. Kurs 2: Sa, 21.9.24, 9.30–16.30 h **LEITUNG** Lisetta Loretz Cramer (Landchuchi 2016), Brunegg, www.lisetta-loretz.ch **TEILNEHMENDE** 20 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 135.– p.P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Heilprodukte im Wert von Fr. 40.–.



VOLG ERLEBNISHOF HÜTTWILEN TG
6. oder 7. September

Silberschmuck mit Formen aus der Natur

WAS Sie überziehen echte Blätter von Bäumen, Sträuchern und Pflanzen mit 20 g Artclay-Silver-Paste (Silber 999) und erhalten dadurch einen detaillierten Abdruck für 2 bis 3 Anhänger und Ohringe. Nach dem Brand im Ofen werden die Schmuckstücke poliert und so zu einzigartigen Unikaten. **WANN** Kurs 1: Fr, 6.9.24, 9–16 h. Kurs 2: Sa, 7.9.24, 9–16 h **LEITUNG** Claudia Anliker, Freidorf, www.metalclay.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 205.– p.P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Schmuckstücke im Wert von Fr. 75.–.



VOLG ERLEBNISHOF SCHÜPFEN BE
14. September (2 Halbtageskurse)

Eukalyptus-Kranz

WAS Mit Nielen-, Birken- und Eukalyptuszweigen binden Sie 1 dekorativen Kranz mit einem Durchmesser von ca. 35 cm. Für das individuelle Ausschmücken steht eine Auswahl an saisonalen Materialien zur Verfügung. Der fein duftende Kranz kommt sowohl liegend wie hängend wunderbar zur Geltung. **WANN** Kurs 1: Sa, 14.9.24, 9–13 h*. Kurs 2: Sa, 14.9.24, 13.30–17.30 h* **LEITUNG** Irma Moser, Affoltern im Emmental, www.imkreativstübli.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 18 J. **PREIS** Fr. 120.– p.P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihren Kranz.



VOLG ERLEBNISHOF BAAR ZG
28. September (2 Halbtageskurse)

Handyfotografie und Bildbearbeitung

WAS Mit dem Smartphone ist die Kamera allzeit bereit. Aber wie können Fotos noch besser und Schnappschüsse dadurch zu eindrucksvollen Erinnerungen werden? Sie lernen in Theorie und Praxis, Linien und Formen zu erkennen, das beste Motiv zu finden und einfachste Bildbearbeitung direkt am Handy vorzunehmen. **WANN** Kurs 1: Sa, 28.9.24, 9.30–13 h*. Kurs 2: Sa, 28.9.24, 13.30–17 h* **LEITUNG** David Avolio, Rothenburg, www.oneidea.ch **TEILNEHMENDE** 16 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 130.– p.P., inkl. Mahlzeit und Getränken.



VOLG ERLEBNISHOF OBERSCHAN SG
20. oder 21. September

3D-Bild in Acryl-/Mischtechnik

WAS Lieblingsstücke werden zu einer langlebigen Erinnerung, indem Sie ausgetragene Kleider, Schals und Taschen oder Sachen aus der Baby-Zeit, aber auch Naturmaterialien wie Steine, Holz und Moos mit Spachtelmasse auf einen Keilrahmen auftragen. Ausgestaltet mit Tusche, Asche, Farbpigmenten und Kaffeesatz entsteht sukzessive ein dreidimensionales Bild. **WANN** Kurs 1: Fr, 20.9.24, 9–17 h. Kurs 2: Sa, 21.9.24, 9–17 h **LEITUNG** Andrea Grob-Meister, Steckborn, www.andreagrob.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 230.– p.P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihr Bild (max. 60 × 80 cm) im Wert von Fr. 30.–.

Infos und Anmeldung

www.naturena.ch

oder Tel. 058 433 54 09

Mo bis Fr, 8–12 h und 13–17 h

Anmeldeschluss 15. August 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.



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.

PIZZA BIANCA

Herkunft verpflichtet: Bei der Italienerin Pina Stella steht Pizza wöchentlich auf dem Menüplan. Als Käseliebhaberin hat es ihr besonders die weisse Variante angetan, die mit dreierlei Käse statt Tomatensauce daherkommt.

PIZZA BIANCA

FÜR 2 Stück von je 32 cm Ø
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 1½ Stunden
BACKEN je ca. 10 Minuten
2 Pizza- oder Backbleche von je ca. 32 cm Ø

Olivenöl für die Bleche

TEIG

500 g Weissmehl
½ Würfel frische Hefe, zerbröckelt
1 TL Zucker
3 dl Wasser, lauwarm
1 EL Olivenöl
2 TL Salz

BELAG

250 g Mascarpone, nature Frischkäse oder Ricotta
4 EL geriebener Grana Padano
3 EL Pesto alla Genovese
Salz, Pfeffer
100 g Mozzarella, klein gewürfelt
8 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft, halbiert
20 Baumnüsse, halbiert

1. Teig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Restliche Zutaten hineingeben und mit der Knetmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1-1½ Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig halbieren, auf wenig Mehl auf Blechgrösse auswallen. Auf die vorbereiteten Bleche legen.
3. Belag: Mascarpone, Reibkäse und Pesto mischen, würzen. Auf die Teige streichen. Mozzarella darüberstreuen, mit Dörrotomaten belegen.
4. Nacheinander auf der untersten Rille des auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen. Herausnehmen, mit Baumnüssen garnieren.

Tipps

- Pizza zusätzlich mit Rohschinken belegen.
- Vor dem Servieren mit frischem Basilikum bestreuen.



PINA STELLA,
GONTENSCHWIL AG

«Mein Mann ist unter anderem gelernter Pizzaiolo», erzählt Pina Stella. So kennt das Ehepaar alle Tricks für feine Pizza und belegt sie je nach Saison mit unterschiedlichen Zutaten. «Wir haben einen grossen Garten mit Basilikum, italienischem Peterli, Rucola, Salaten, Zucchetti, Bohnen, Erbsen und vielem mehr.» Aus dem selbst gezogenen Basilikum bereitet Pina Stella auch das Pesto frisch zu und legt gegen Ende Saison einen grossen Vorrat für die Wintermonate an. Und was nicht im eigenen Garten wächst, das findet sie im Volg Gontenschwil. Dort schätzt sie die Hilfsbereitschaft der freundlichen Mitarbeitenden, die langen Öffnungszeiten und die Auswahl an lokalen Produkten.

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!





ORIGINAL
APPENZELLER ALPENBITTER

**SWISS MADE.
SEIT 1902.**

APPENZELLER.COM

**BELFINA -
lässt nichts
anbrennen!**

**ohne
Palmöl**

**BELFINA
Classic**
Bratenspray
Crème à rôtir
ohne Palmöl
5 dl

**BELFINA
Cocos**
spread
hitze stabil
400g

**BELFINA
Gourmet 10**
mit 10% Butter
400g

belfina.ch

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

GEWINNEN MIT HILCONA

Schweizerinnen und Schweizer essen rund 45 Kilogramm Kartoffeln pro Jahr und Kopf und einen beachtlichen Teil davon als Kartoffelsalat. Der Schweizer Salat-Klassiker schlechthin ist einfach und schnell zubereitet, passt zu (fast) allem und schmeckt einfach nur gut! Besonders praktisch für unterwegs ist der genussbereite Kartoffelsalat von Hilcona. So bleibt viel Zeit und Musse für Ausflüge in die schönsten Ecken des Landes.



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

WETTBEWERBSFRAGE

Aus welchen Regionen werden die Kartoffeln für den Hilcona Kartoffelsalat hauptsächlich bezogen?

- A Europa
- B Schweiz und Liechtenstein
- C Weltweit

1. PREIS

im Wert von Fr. 2000.-
Gutschein für eine Reise
in der Schweiz von
Switzerland Travel Centre

Unterwegs auf den imposantesten Bahnstrecken der Schweiz lassen sich spannende Landschaften erkunden. Wer eher nach einer Auszeit an einem Ort sucht, findet Wellnessoasen in den Bergen oder kulturelle Angebote und Sehenswürdigkeiten in Schweizer Städten.



WEITERE PREISE

2.-20. Preis im Wert von je Fr. 50.-
Frischhalteschüssel «Muovo» aus Edelstahl mit 2,5 Litern
Volumen und luftdichtem Aufbewahrungsdeckel

MITMACHEN & GEWINNEN!

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

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

Teilnahme vom 29. Juli bis 22. August 2024.

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

JETZT PROFITIEREN!



Birra Moretti
6 x 50 cl
Dosen

Birra Moretti
6 x 33 cl
Flaschen*



Luigi Moretti

L'ITALIANA
AUTENTICA



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich/éventuellement pas disponible dans les petits points de vente
Verantwortungsvoll konsumieren. À consommer avec modération. Consumare in modo responsabile.

BULL
WWW.BULLVODKA.CH

RÄTSELN UND GEWINNEN!

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|-------------------------------|---|---------------------------|---|------------------------------|---|---------------------|---|------------------------------|---|-----------------------|---|-------------------------|--------------------------|
| Zweig d. Technik | ↘ | babylon. Ruinenstätte im Irak | ↘ | sehr schlecht | ↘ | Trinkgefäss | ↘ | früher als erwartet | ↘ | Figur d. Nibelungenliedes | ↘ | wendig, beweglich | ↘ | Postanschrift | ↘ |
| Teigware (Ez.) | → | | | | | flaches Meeressufer | → | | | | | | | | |
| Zch. f. Lawrencium | → | | | sämige Speisebeigabe | → | | | | | Korankapitel Mz. | → | | | Nase der Elefanten | |
| Kraftfahrzeuge (Kw.) | ↙ | 3 | | | | Nieder-schlag | ↙ | | | frz. Königsanrede | ↙ | | | 8 | |
| ↖ | | | | schweiz. Jugendbuchheldin | ↖ | legendar. Gründer Roms | ↖ | | | | | | | | |
| dt. Komponist † 1983 | → | Schiffsanlegeplatz | → | | | 2 | | | | erneutes Mischen e. Aufnahme | → | sächl. Fürwort | | | |
| Metallbolzen | → | | | | | Kampfpfplatz im Amphitheater | → | | | Fahrt, Ausflug | → | | | | |
| durch die Natur gehen | → | angeboren, natürlich | → | Weiden des Wildes | → | | | | | | | Gestalt der jüd. Sage | | Spassmacher am Hof (MA) | |
| ↖ | | | | | | | | Waren-gestell | | Erbfaktor | ↖ | | | | |
| ↖ | | | | Vorn. v. Autorin Nin † | ↖ | schweiz. Kräuterbonbonmarke | ↖ | | | | | | | | |
| Uferstrasse (frz.) | → | 7-stellige Zahl | → | Anhang, Beilage | → | | | 7 | | alt Bundesrat (Ueli) | → | | | unkompliziert | |
| Titelfigur bei Les-sing † | → | | | | | Wüste in Nordafrika | → | | | salziges Ge-wässer | → | | | | 5 |
| röm. 4 | → | | | gebällte Hand | → | Hart-wurst | → | | | | | | | | Titel-figur bei Brecht † |
| Dateiverknüpfung | → | Schluss-spiel | → | | | | | | | weibl. Hühner-vogel | → | Augen-blick, im ... | | | |
| ↖ | | | | | | Satz b. Tennis (engl.) | ↖ | | | erfahre-ne Fachperson | ↖ | | | 1 | |
| Brot-röster | → | Doppel-vokal | → | infor-meller Gruss | → | | | | | | | Keim-zelle | | | Abk.: Ki-lometer |
| ↖ | | | | | | 4 | | | | Wagen-kolonne | ↖ | | | | 9 |
| Abk.: national | → | | | natürl. Zeitab-schnitte | → | | | | | männl. Fürwort (3. Fall) | → | | | | |

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

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

Gewinnen Sie eins von zwölf Raclette-BBQ-Sets im Wert von je Fr. 85.-.

Summertime ist Raclettetime. Gewinnen Sie für Ihren sommerlichen Raclette-Grill-Plausch eine praktische Kühltasche mit genussvollem Inhalt: feiner Raclettekäse, zwei Raclette-Grillpfännchen, eine Gewürzmühle Saint Luc sowie Cornichons. Und sorgen Sie so für neue kulinarische Highlights auf dem heissen Rost. Das kuschelige Badetuch «Und wo ist dein Raclette-Stübli» rundet Ihr BBQ-Vergnügen ab. Weitere Infos unter: www.raclette-suisse.ch



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

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

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

Teilnahme vom 29. Juli bis 22. August 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 Raclette Suisse und der Volg Konsumwaren AG.

WOHER KOMMT EIGENTLICH?

Easser tgutg sco l'aua da bizocels.

Dumm wie Pizokelwasser sein.

Illustration: Samuel Jordi



Mmh, wer liebt sie nicht, die feinen Pizokel aus Graubünden! Weniger liebevoll ist es hingegen, wenn man jemanden als «dumm wie Pizokelwasser» bezeichnet. Der Grund liegt in der Zubereitung der «Bündner Spätzli». Dabei wird der Teig von einem Brett direkt ins heisse Wasser geschnitten. Sobald die Pizokel fertig gekocht sind, ist das Wasser für nichts mehr gut. Weil es so viel Stärke enthält, wird es nach der einmaligen Verwendung weggeschüttet. In der Sutselva, einer Region in Mittelbünden, steht das Pizokelwasser daher schlicht für Dummheit.

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

VORSCHAU «ÖISE LADE» SEPTEMBER

Backgeheimnis
Selber duftendes
Brot und luftige
Brötchen backen?
Ein Kinderspiel!



Geheimzutat
Sie macht Speisen
cremig, verleiht zarte
Süsse und Exotik:
die Kokosnuss.



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

Gedruckt in der Schweiz auf klimaneutralem Schweizer Papier

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





Dreamies™



**EINFACH
SCHÜTTELN -
ZACK, SCHON DA!™**



**AUSSEN
KNUSPRIG,
INNEN
CREMIG**

UNWIDERSTEHLICH

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Tempo[®]



Tempo Toilettenpapier PREMIUM
9 x 120 Blatt · 4-lagig weiss oder
mit Kamille & Aloe Vera Duft



Tempo Toilettenpapier CLASSIC
9 x 160 Blatt · 3-lagig weiss



Tempo Feuchte Toilettentücher
Sanft & Pflegend · 42 Tücher

Perfekte Tempo-Sauberkeit.

* Ergibt sich aus 10 Blatt mehr pro Rolle | † Die Tempo-Produkte mit Stroh-Anteil werden grundsätzlich mit 10% Zellstoff aus Stroh gefertigt, produktionsbedingte Schwankungen gen. möglich. Wir arbeiten kontinuierlich daran, unseren ökologischen Fussabdruck zu verbessern. | ** Das Tempo-Substrat enthält mind. 5% Flachsfasern. Das 1. mit Flachs-Anteil in Deutschland, Österreich, der Schweiz. Der Zellstoff aus Holz wurde teilweise durch Flachs ersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, das Produkt weiter zu verbessern.



Tempo,
eine Marke von Essity

www.tempo-world.com