

In salid rumantsch

Las recetas stagionalas da quist mais: üna festa da racolta antizipada. Quels chi fan gitas, quellas chi van per pomma, chatschadras, ils patats sün cotscha, minchün po ragiundscher in sia chadafö las otezas culinaricas cha god e Volg spordschan. Duos delizchas as collian in möd elegant cul territori rumantsch: salà e süus, il gugelhopf da panzetta «Pass dal Fuorn», dutsch e lom, il mille feuille s-chür cun pomma «Piz Nair».



Salà, süus,
dutsch e lom

Il Pass dal Fuorn unischa la Val Müstair e l'Engiadina Bassa. Che nom da rier, vaina dit sco uffants, pensand vi da Maria dad or, chi salva ils pans, invezza cha Maria da rascha tils lascha ir a mal. Hoz pensan ils uffants d'üna vouta als viadis da scoula in quella regiun, a buschas plain panins cun salam, chips, Ovo-Sport, Rivella, buschas plain algords, rier, larmas, fom, said, a la sön, als bels sömmis davo il sforz; ils algords savuran dal Fuorn. Mangià vess'na eir il gugelhopf scha'l füss stat moda. El as cunfà uschè bain culla cuntrada, cha l'ustaria sül ospiz til vess da vender sco specialità e scriber cha'l saja gnü cot in quel fuorn misterius chi haja dat il nom a quist pass. E natüralmaing stu vess eir il restaurant sül Piz Nair spordscher il mille feuille. Our da la frais-chera chi bütscha las nüvlas.

Romana Ganzoni
Romana Ganzoni

Herausgepickt

Wussten Sie, dass • • •

• • • **es noch wenige freie Termine für die Volg-Rundgänge im Frischdienst Landquart hat?**

Erleben Sie Volg hinter den Kulissen und erfahren Sie, wie die Dorfläden durch eine ausgeklügelte Logistik täglich frisch und speditiv beliefert werden. Einzigartig am Frischdienst Landquart ist der direkte Verlad vom Lager aus auf die Rhätische Bahn, welche die Ware in die Volg-Läden im Engadin bringt. Nach einem interessanten Kurzfilm und dem zirka einstündigen Rundgang geniessen Sie ein feines Zvieri oder Znacht. Die Rundgänge starten um 16 und 17.30 Uhr und finden jeweils an einem Montag statt. Wann noch Plätze frei sind, sehen Sie unter www.volg.ch.

Anmelden unter www.volg.ch (Rubrik «Aktuell», Volg-Rundgänge) oder telefonisch unter 058 433 55 24 (Mo bis Do).

Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen pro Rundgang beschränkt. Für gehbehinderte Personen ist die Besichtigung leider nicht geeignet.



«Volg beweist die Nähe zum Kunden und ermöglicht auch den Verkauf von guten lokalen Produkten.»

Martin Burtschi aus Nuglar (3. von rechts) und seine Bierbrauer-Kollegen.

Hinter Martin Burtschis Volg-Geschichte ...

... steckt eine gute Bier-Idee

Wir sind eine Kleinbrauerei namens Herrenbergbräu im solothurnischen Nuglar-St. Pantaleon und dürfen seit April letzten Jahres im früheren Milchhüsli, welches wir zu unserem Zweck in Eigenregie umgebaut haben, unser feines Bier brauen. Unsere Gruppe besteht aus sechs bis acht Männern. Samstag für Samstag lösen wir uns beim Brauen unserer vier Sorten Munni-Spez, Schommel-Perle, Bintel Alt und Chämmifäger, ab. Die Biere sind mit Ausnahme vom Chämmifäger nach einigen Flurnamen unseres Dorfes benannt.

Volg hat uns ohne grossen Aufwand erlaubt, diese feinen Biere im Dorfladen als «Feins vom Dorf»-Produkt zu verkaufen. Das hat uns riesig gefreut, ist doch die Qualität unserer von Hand gebrauten Biere hervorragend, wie wir immer wieder zu hören bekommen. Volg beweist hiermit die Nähe zum Kunden und ermöglicht auch auf diese Weise, qualitativ sehr gute lokale Produkte zu verkaufen, was von den Kunden sehr geschätzt wird. Ein grosses «Bravo!» an Volg, der mit dieser sympathischen Philosophie absolut auf dem richtigen Weg ist!

Schicken Sie uns Ihre Volg-Geschichte!

Bestimmt haben auch Sie eine ganz persönliche Dorfladen-Geschichte. Senden Sie uns Ihre Volg-Geschichte (evtl. mit einem Foto von Ihnen) mit Ihrer Adresse und Telefonnummer, unter der Sie tagsüber erreichbar sind, an:

Volg Konsumwaren AG, «Volg-Geschichten», Postfach 344, 8401 Winterthur oder per Mail an oeise.lade@volg.ch

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

