

«Kernotto – 100% Schweiz»

«Feins vom Dorf» – das ist die **Philosophie** von Volg: Erzeugnisse und Produkte zu verkaufen, die in der Nähe der Volg-Läden entstehen. Wie das Kernotto der Eichmühle AG in Beinwil im aargauischen Freiamt.

Tobias Villiger, stv. Geschäftsleiter der Eichmühle AG, zeigt die drei Stufen des UrDinkels bis zum Kernotto: Im Spelz, gereinigt und geschält, geschliffen (von oben).

Von weitem schon sieht man sie, die grosse Eichmühle AG. Mit ihrem hohen, rotbraunen Turm wirkt sie wie ein Wahrzeichen von Beinwil AG im Freiamt. «Das könnte man so sehen», meint Tobias Villiger, stellvertretender Geschäftsleiter und für Marketing und Buchhaltung zuständig, schmunzelnd. 1573 wird die Eichmühle erstmals in den Geschichtsbüchern erwähnt. «Seit 1736 wird die Mühle von der Familie Villiger geführt», erzählt Tobias Villiger nicht ohne Stolz. Zusammen mit seinem Bruder David Villiger, Inhaber und Geschäftsleiter, sowie sieben weiteren Mitarbeitenden, führt er die Eichmühle AG in der neunten Generation.

«Aufgewachsen zwischen Mühlstein, Mehl- und Futtersäcken, bin ich mit der Eichmühle sehr verwachsen.» Auch Vater Paul Villiger, inzwischen schon länger pensioniert, hilft noch immer tatkräftig zwei halbe Tage in der Woche mit. «Sein

«Kernotto mit Crème fraîche – himmlisch!»

Wissen ist für uns sehr wertvoll. Unser Vater leitete noch die alte Mühle, eine traditionelle Mehl- und Futtermühle.» Die gibt es jedoch in dieser Art nicht mehr, denn ein Brand zerstörte 2012 die Mühle vollständig. «Wir wagten eine Neuausrichtung und eröffneten 2017 das neue Getreide Center Eichmühle AG. Neben der Sammelstelle spezialisierten wir uns auf die Veredelung von Getreide und weiteren Produkten. Dafür haben wir eigens ein ausgeklügeltes, schonendes Förder-system entwickelt.» Veredelung, was ist genau damit

gemeint? «Das sind drei Bereiche: das Reinigen, das Schälen und das Schleifen des Getreides, wie etwa von Sojabohnen, Kichererbsen, Kürbiskernen, Reis und auch UrDinkel. Wir sind einer der wenigen Betriebe in der Schweiz, die alle Veredelungsschritte an einem Ort durchführen.» Wie das geht? «Das ist unsere Betriebsgeheimnis», sagt Tobias Villiger und lächelt geheimnisvoll. Eine Spezialität der Eichmühle AG ist das UrDinkel-Kernotto, ein Verkaufshit im Volg von Beinwil. Wie kam das? «Das Kernotto gibt es schon länger, war aber nicht so bekannt. Wir fanden es schon immer lecker. Es ist ein gesundes Produkt, schmeckt gut und ist zu 100 Prozent schweizerisch. Seit Oktober 2021 produzieren wir das Kernotto in 500-Gramm-Packungen und es erfreut sich immer grösserer Beliebtheit.» Hat er ein Lieblingsrezept? «Es ist eigentlich wie das Grundrezept für Risotto. Das Kernotto mit fein gehackten Zwiebeln anschwitzen, mit Bouillon und, wer mag, mit etwas Weisswein ablöschen, dann gut 20 Minuten köcheln lassen und zum Schluss mit etwas Crème fraîche verfeinern. Schmeckt himmlisch!»



Das Kernotto ist in 500-Gramm-Säcken abgepackt, inklusive Rezept auf der Rückseite.



Wenn auch vieles automatisiert ist – einmal im Monat wird das Getreide kontrolliert.



Aus der Tiefe einer Lagerzelle holt Tobias Villiger mit einer Art Lot-Schaufel Proben hoch.



Die sensorische Qualitätskontrolle bringt es an den Tag: Schauen die Kerne gut aus...



... und riechen sie auch fein? Dann steht der Lagerung des Getreides nichts im Wege.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Hinter jedem «Feins vom Dorf»-Produkt steht ein Produzent aus dem Dorf oder einem Nachbardorf. Ziel des Konzepts «Feins vom Dorf» ist es, den kleinen Produzenten aus dem Dorf die Möglichkeit zu geben, ihre mit grösster Sorgfalt hergestellten Produkte in «ihrem» Dorfladen zu verkaufen. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einmalig.



Weitere Informationen finden Sie unter volg.ch

PUBLIREPORTAGE



Volg-Ladenleiterin Nicole Strebel freut sich über die neue Lieferung von Tobias Villiger: «Das Kernotto geht weg <wie warmi Weggli.>»

Zucchini-Poulet-Hasselback

Für 4 Personen
1 TL Olivenöl, ½ TL Paprika, Salz, Pfeffer, 4 Pouletbrüste
1 Zucchini, 150g Knoblauch-Kräuter-Frischkäse
½ Zwiebel, in Ringe geschnitten, Kräuter wie Thymian oder Basilikum, nach Belieben,
1 EL Butter, flüssig

1 Olivenöl, Paprika, Salz und Pfeffer gut vermischen, Pouletbrüste damit einreiben und 15 Minuten ziehen lassen. Pouletbrüste auf der ganzen

Länge ein-, aber nicht durchschneiden.
2 Zucchini in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini mit Frischkäse bestreichen und in die Pouleteinschnitte stecken.
3 Pouletbrüste auf ein Blech legen, restliche Zucchini, Zwiebelringe und nach Belieben Kräuter wie Thymian oder Basilikum darüber verteilen. Mit flüssiger Butter bepinseln und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.



Schweinskotelettes mit Frischkäsefüllung

Für 4 Personen
4 Schweinskotelettes, 200g Kräuterfrischkäse (z. B. Cantadou Knoblauch/Kräuter oder Philadelphia mit Kräutern), Salz, Pfeffer
2 EL Erdnussöl

1 Die Kotelettes in der Mitte horizontal ein-, aber nicht

durchschneiden. Frischkäse in die Kotelettes füllen, Ränder mit Zahnstocher fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Kotelettes darin goldbraun braten. In einer feuerfesten Form im Ofen bei 80 Grad warmhalten.