

NOVEMBER 11/10

# OLISE LADE

DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

das Heft zum Sammeln  
**MORE & MORE**

Weihnachts-  
Bäckerei

Wärme geht  
durch den  
Magen

frisch und  
fründlich **Volg**



# Genuss für Ihr Wohlbefinden.



Barilla Spaghetti Integrale in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Pasta Barilla Integrale versorgt Sie täglich mit natürlichen Ballaststoffen,  
für eine ausgewogene Ernährung mit vollem Genuss.

**Barilla**  
*Integrale*





## Selbstgebackene Schweizer Hits

**MORE & MORE**

### Editorial

**G**erichte, die in einem Topf zubereitet werden, kennt man überall in der Welt, denn das Kochen verschiedener Zutaten in einem Topf gehört zu den ältesten Kochtechniken. Lange Zeit waren Eintöpfe eine typische Armenspeise. Es gibt aber auch solche, die sich zu kulinarischen Klassikern entwickelt haben. So gilt der «Coq au vin» als eines der französischen Nationalgerichte. Die Popularität dieses Geflügelgerichts geht bis ins 16. Jahrhundert zurück, als König Henri IV verkündete, dass jeder Bauer sonntags sein Huhn im Topf haben soll.

**Trend Tradition** zu kulinarischen Klassikern entwickelt haben. So gilt der «Coq au vin» als eines der französischen Nationalgerichte. Die Popularität dieses Geflügelgerichts geht bis ins 16. Jahrhundert zurück, als König Henri IV verkündete, dass jeder Bauer sonntags sein Huhn im Topf haben soll.

Zwar ist der Eintopf ein Alltagsgericht geblieben, von seiner Beliebtheit hat er aber nichts eingebüsst – ganz im Gegenteil. Traditionelles und Ursprüngliches sind gerade heute wieder im Trend. So finden Sie in diesem Magazin nicht nur köstliche Eintöpfe und feine Guetslirezepte, sondern wir widmen uns auch den lange Zeit oft verpönten, heute wieder trendigen Handarbeiten. Unser aktuelles Magazin kommt also gerade richtig, um den kommenden nasskalten Wintertagen zu trotzen und für eine wohlige Wärme zu sorgen.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



## Küche



## Freizeit



<b>KÜCHE</b> <i>aktuell</i>	Herzhaftes für das innere Feuer	5–7
<b>Kochschule</b>	Kochen lernen von Profis	8–11
<b>Marktplatz</b>	Das Ei kann allerlei	12–13
<b>Saison im Volg</b>	Süsse Flocke	45

<b>Weinreisen</b>	Erlebnisreisen für Weinliebhaber	34–35
<b>Naturena</b>	Kurse Weihnachtsdekoration	37
<b>Trend</b>	Cooler für heisse Sachen	39
<b>Kochkurs</b>	Festliches Weihnachtsmenü	41
<b>volgi &amp; volgine</b>	Es weihnachtet im neuen HEY!	43

<b>Weinerlebnis</b>	Harmonie im Doppelpack	14–15
<b>Hausmarke</b>	Konfitüren, die verführen	17
<b>Typisch Schweiz</b>	Typisch Volg	
	Das Glashaus am See	18–19
<b>Aktueller Tipp</b>	Wahre Meisterwerke	20–21
<b>In eigener Sache</b>	Sternstunden	23
<b>3+</b>		
<b>OISICHUCHI</b>	DI FRISCH UND FRÜNDLICH HOCHSENDIG VOM VOLG	25

<b>Wettbewerb</b>	Gewinnen mit «Cailler»	27
<b>Dorfladen</b>	Erfolgreich gestartet	29
<b>Novissimo</b>	Neu in Ihrem Volg	30–31



NEU

# Knorr Suprême Suppen - ein unwiderstehlich, cremiges Geschmackserlebnis für wahre Geniesser!

Die beliebte  
**Limited Edition**  
jetzt als

*Suprême*  
erhältlich.



## Neu Suprême Instant - edle Kreationen für den wahren Genuss zwischendurch!



**Knorr**



Ein einziges Kochgefäß und es ist aufgetischt: Eintöpfe, Suppen und Gratins wärmen auf, sind einfach zubereitet und alles andere als langweilig.



## Herzhaftes für das innere Feuer

*Chili con Carne: Der Eintopf der Mexikaner ist bei uns bereits kulinarisch eingebürgert.*



**Weinempfehlung**

Der vollmundige Negroamaro Salento IGT harmonisiert zum feurigen Chili con Carne.

st es draussen bitterkalt, braucht der Körper Gerichte zum Wohl- und Warmfühlen. Eine Suppe, ein Eintopf oder ein Gratin aus dem Ofen sind da genau das Richtige. Rösten, braten, schmoren oder überbacken – Eintopf & Co. sind alles andere als eintönig. Dafür sind sie einfach: Sie brauchen nur ein Kochgefäß und die Beilagen sind gleich mit dabei. Die Vorteile des Ein-

topfs schätzt man in der ganzen Welt. Und das schon seit jeher. Die Kochtechnik, alles in einen Topf zu tun, gehört zu den ältesten überhaupt. Wir zeigen Ihnen, was Sie aus einer Form alles rausholen können – von der Maispizza bis zum süssen Znacht –, welche Nahrungsmittel dem Körper besonders einheizen und worin das Geheimnis des «Coq au vin» liegt. ▶



Sie möchten Heisses im Glas servieren? – Mit dieser Filzmanschette bleiben Ihre Hände trotzdem cool. Eine Anleitung zum Selbermachen finden Sie auf Seite 39.



Wein  
empfehlung

Blumig im Bouquet, weich im Gaumen: Der Pinot Grigio terre di chieti IGT passt zu Fischgerichten wie den Lachs-Cannelloni.



Fisch als Füllung: **Überbackene Lachs-Cannelloni.**

Vier Herdplatten und einen Ofen beinhaltet die Schweizer Küche in der Regel. Im Gegensatz zu früher ein wahrer Luxus. Da musste sogar in herrschaftlichen Häusern eine einzige Feuerstelle reichen, um ein Mahl zuzubereiten. Fleisch oder Fisch, Gemüse und Beilagen wurden daher einfach zusammengetan – der

Eintopf war geboren. Römische Gladiatoren mischten Gerstenschleim und dicke Bohnen, nordamerikanische Indianer in ihren Hominy (zerstossener Mais) Bohnen und Fleisch oder Fisch. Das gemeinsame Kochen von Zutaten in einem Topf gehört somit zu den ältesten Kochtechniken überhaupt.



Wein  
empfehlung

Beim Schweinsbraten sind die Gewürze im Topf, beim Côtes du Roussillon AOC sind sie in der Flasche und zaubern ein volles Aroma im Gaumen.





Herrlich herbstlich:  
Schweinshaxe mit  
Gemüse und Marroni.

## Aufgeheizt in aller Form

### WENIG AUFWAND, VIELE VORTEILE

Obschon heute nicht mehr zwingend alles in einen Topf muss, spricht Vieles dafür, auf die altbewährte Kochtechnik zurückzugreifen. Mit geringem Aufwand lassen sich mit Suppen, Eintöpfen und Gratins & Co. nämlich raffinierte Speisen aufziehen. Die Beilagenzubereitung fällt weg, der Abwasch hält sich in Grenzen. Eintöpfe eignen sich für eine grosse Gästeschar, und sitzen weniger hungrige Mäuler am Tisch, lässt sich das Gericht wunderbar portionieren, einfrieren oder anderntags wieder aufwärmen.

### EINTOPF IN ALLER WELT

Eintöpfe sind in aller Welt bekannt. Die Russen kochen Borschtsch, die Griechen Stifado, die Iren Irish Stew, die Ungarn Gulasch, die Deutschen Pichel-

steiner, wir Schweizer Stunggis. Nicht immer kommt dabei ein klassischer Topf zum Einsatz. In Marokko wird in einem Tontopf, der Tajine, gekocht, die Asiaten tun alles in den Wok. Bräter, Pfannen, Schmor- und Römertöpfe, Gratin- und Springformen machen unsere Welt der Kochgefässe aus. ▶

### VOLG Koch kurs DEZEMBER

## Festliches Weihnachtsmenü

Überraschen Sie Ihre Gäste diese Weihnachten mit zweierlei: Einem festlichen Menü und viel Zeit für angeregte Tischgespräche. Denn unsere Festtagsrezepte lassen sich allesamt gut vorbereiten, so dass auch Sie als Gastgeber viel Musse zum Genuss haben. Alle Infos finden Sie auf Seite 41.

### ÖISE LADE TIPP

Ein Schal, der wie ein Topflappen funktioniert und einfach selbst gestrickt ist. Wie es geht, sehen Sie auf Seite 39.



Mais statt Teig:  
Die Maispizza – eine  
herrliche Pizza-  
Variante.

### Wein empfehlung



Der weiche Spanier Utiel-Requena DO Tempranillo ist für die südländische Maispizza genau das Richtige.



Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 47.



Der Profi für heiße Küchentipps:  
**Jonas Schönberger**

## Heisser Klassiker im Topf

Das «Huhn im Wein» ist ein Klassiker der französischen Landhausküche und ein Nationalgericht unserer westlichen Nachbarn. Sein Ursprung liegt im Burgund. Das echte Coq au Vin wird daher mit einem Rotwein aus dieser Region zubereitet. Mittlerweile gibt es diverse Varianten des Gerichts. Das Coq au vin jurassienne beispielsweise wird mit Rosé zubereitet, nach elsässischer Art wird das Poulet im Riesling geschmort. Egal, mit welchem edlen Tropfen man kocht – nach traditioneller Art serviert man den verwendeten Wein später auch zum Essen.

- Auch ganze Pouletteile lassen sich verarbeiten. Dafür das Huhn in Teile zerlegen und die Haut entfernen.
- Eine weitere Variante nebst Coq jurassienne und Coq au Riesling (siehe Haupttext) ist Coq au cidre. Bei der Zubereitung mit Apfelwein werden anstelle der Pilze gedörrte Apfelingeringe mitgeschmort.
- Beim Abbinden der Sauce mit Meizena und Butter Poulet und Gemüse am besten aus der Sauce nehmen und warmstellen.
- Als Beilage knuspriges Baguette reichen.

### Schritt für Schritt Coq au vin



**2.** Pouletschenkel leicht auseinanderziehen und mit dem Daumen ins Gelenk drücken. Beim Gelenk mit dem Messer durchschneiden.



**3.** Die Pouletteile im heißen Öl portionenweise anbraten und herausnehmen. Das Gemüse in derselben Pfanne braten, das Tomatenpüree hinzugeben.



**4.** Mit Wein ablöschen. Bouillon, Lorbeerblatt und Nelke dazugeben und die Pouletteile 40 Minuten darin schmoren.



**1.** Die Haut der Pouletschenkel von der breiten Seite zum Knochen hin abziehen, wenn nötig, mit dem Messer vom Knochen trennen.

*Coq au vin: Der traditionelle Eintopf aus Frankreich.*



*Wein, Oliven, Poulet, Zwiebeln, Pilze und Gewürze sorgen für das mediterrane Aroma.*



## Schritt für Schritt Griessauflauf



**1.** Griess in die kochende Milch einrühren und während ca. 10 Min. zu Brei kochen. Abkühlen lassen.



**2.** Die Butter zum Brei rühren. Eigelb und Zucker zu heller, luftiger Masse schlagen und unter den Brei ziehen.



**3.** Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse heben.



**4.** Ein Drittel der Masse mit Beeren in die Form füllen, die restliche Masse darübergeben und mit Zwetschgen belegen.

## Manche mögen's süss

**E**in süsser Znacht wie ein Griessauflauf mit Früchten lässt besonders die Herzen der jüngsten Familienmitglieder höher schlagen. Griess wird aus Weizen oder Mais grob gemahlen und quillt beim Kochen rasch auf. Für Brei oder Pudding nimmt man Weichweizengriess. Hartweizengriess wird hauptsächlich zur Herstellung von Nudeln verwendet. Auch Couscous besteht meist aus vorgegartem Hartweizengriess. Anders als beim Griess bleibt die runde Struktur des Couscous beim Kochen erhalten; das Gericht ist in seiner Konsistenz lockerer. Auch er eignet sich aber für Süssspeisen wie einen Auflauf.



**Fruchtiger Griessauflauf:**  
Oben Zwetschgen,  
darunter Waldbeeren.



Tiefgefrorene, schon halbierte Zwetschgen aus dem Volg eignen sich bestens für Aufläufe oder Wähen.



## Tipps & Tricks

- Süsse Aufläufe können heiss, lau-warm oder kalt serviert werden.
- Anstelle von Griess kann Mais, Hirse oder Couscous verwendet werden.
- Statt Griessbrei Milchreis verwenden.
- Als fruchtige Beigabe eignen sich frische oder tiefgekühlte Früchte oder Beeren, ein Früchtekompott oder eingeweichte Dörrfrüchte.
- Der fertig gebackene Auflauf kann tiefgekühlt werden. Im Kühlschrank auftauen und nach Belieben kurz aufbacken.



# Der MeisterTilsiter 2010!



## Einmal mehr «frisch und fründlich»: Unser MeisterTilsiter-Angebot!

«Frisch» prämiert und wie immer «fründlich» von uns präsentiert: der neue MeisterTilsiter. Mit Liebe hergestellt von den Tilsiter-Käsern, die eine Fachjury am 1. August als die besten ihres Fachs prämiert hat: **Alois Kapeller**, Käserei Seelmatten, Turbenthal, **Michael Künzle**, Käserei Mühlrüti und **Urs Preisig**, Käserei Rietwies, Sternenberg (von



links nach rechts, mit Jury-Mitglied Jörg Aberhalden).

Bis Ende des Jahres stellen diese drei ihre Käserkünste ganz in den Dienst des köstlichen Meister-

Tilsiter, den Sie in jeder bedienten Käsetheke bei Volg finden. Lassen Sie sich diesen Genuss auf keinen Fall entgehen!

**Wir gratulieren den gekürten Meister-Käsern!**



**Das Original seit 1893.**



Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 47.

## Das heizt ein!

**E**s gibt nicht nur Kochmethoden, die für eine angenehme Wärme im Bauch sorgen, sondern auch Gewürze und Nahrungsmittel, die besonders einheizen. Zum kulinarischen Heizmaterial gehören Gewürze wie Ingwer, Anis, Muskat, Nelken, Pfeffer, Chili, Vanille, Zimt und Lorbeer, Kräuter wie Rosmarin oder Peterli und Nahrungsmittel wie Kürbis, Knoblauch, Kuhmilchkäse, Feigen, Kastanien oder Zwetschen. Diese Zutaten passen immer wieder in das eine oder andere Rezept.

 <p>Vanille: für sanfte Wärme.</p>	 <p>Anis: entschärft auch blähende Speisen.</p>	 <p>Chili: das heisseste kulinarische Heizmaterial.</p>	 <p>Pfeffer: peppt auf, wärmt den Bauch.</p>	 <p>Zimt: das klassische Wintergewürz.</p>
 <p>Muskat: eine Prise Wohltat – auch für die Verdauung.</p>	 <p>Lorbeer: stark im Geschmack und in der Wirkung.</p>	 <p>Nelken: für die besondere Note.</p>	 <p>Ingwer: aromatisch, frische Schärfe.</p>	



Der Spezialist für ihre Thai-Küche.



[www.santamariaworld.com](http://www.santamariaworld.com)  
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

## Zitronenschalenpaste zum Backen!



Laumann & Co. AG • Schützengütlistrasse 9 • CH-9220 Bischofszell • Tel. +41 (0)71 422 26 26

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



- Eier im Kühlschrank bei 8 bis 10 Grad im Eierfach oder luftdicht verpackt mit dem stumpfen Ende nach oben lagern.
- Stark riechende Lebensmittel wie Fisch oder Käse nicht direkt neben Eiern lagern. Das Ei nimmt durch seine poröse Schale leicht Gerüche auf.
- Für Speisen, in denen die Eier nicht gekocht werden, nur frische Eier verwenden, die höchstens 20 Tage alt sind. Das gilt auch für Eiergerichte, die nur kurz erhitzt werden wie verlorene Eier oder Sabayon.
- Ganz frische Eier eignen sich weniger zum Hartkochen. Sie lassen sich danach schlechter schälen.
- Roheierspeisen wie Tiramisù oder Mousse sofort in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Verzehr wieder herausnehmen. Innert 24 Stunden konsumieren.
- Bei getrennten Eiern kann das mit etwas Wasser bedeckte Eigelb 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, das Eiweiss in einem verschlossenen Gefäss bis zu zwei Wochen.
- Eier können tiefgekühlt werden. Eiweiss und Eigelb trennen. Je leicht verklopft separat in einem Gefäss einfrieren. Haltbarkeit 3 Monate. Vermischt man Eiweiss und Eigelb gut mit dem Mixer, können sie auch zusammen tiefgefroren werden.

## Tipps & Tricks



*Ei, wie das aufgeht: Eischnee stützt luftige Speisen wie Mousse und Soufflés.*

# Das Ei kann

**R**oh, gekocht, getrennt, mit oder ohne Schale, gebraten oder aufgeschlagen: Das Ei ist in der Küche in aller Form ein steter Begleiter. Vielseitig verwendbar verfeinert es Speisen und Gebäcke, macht Desserts luftig oder Saucen sämig. Was Sie über das Ei wissen müssen – vom Kauf bis zum Verbrauch.

### DAS EI

Das Eiweiss macht vom Gesamtgewicht eines Eis etwa 57 Prozent aus, der Dotter 33 Prozent und die Schale 10 Prozent.

### EIER MIT KLASSE

Für Speisen mit rohen Eiern sollten Eier der Klasse Extra verwendet werden. Sie sind am frischesten. Je nach Gewicht unterscheidet man zwischen kleinen und sehr grossen Exemplaren. Kleine Eier wiegen unter 53 Gramm, mittlere Eier zwischen 53 und 63 Gramm, grosse Eier bis zu 73 Gramm und die extragrossen über 73 Gramm.





Das Rezept für das  
Randen-Soufflé finden  
Sie auf Seite 49.

# allerlei

*Salziges ganz luftig: Nebst  
Eiern sorgen Randen und  
Reibkäse für Hochgenuss.*

## EINE NÄHRSTOFFBOMBE

Eier versorgen unseren Körper mit Stoffen, die er für seine Funktion braucht. Zum Beispiel mit essentiellen Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann. Ein einziges Ei deckt mit seinem hochwertigen Protein bereits 15 Prozent des Eiweiss-Tagesbedarfs eines Erwachsenen ab. Trotzdem sollte man wegen des relativ hohen Cholesterinwerts des Eigelbs nicht mehr als drei Eier täglich essen.

## DER FRISCHETEST

Sinkt ein Ei in einem Glas mit 10 prozentiger Kochsalzlösung, ist es ganz frisch, richtet es sich mit dem stumpfen Ende im Glas auf, ist es etwa 7 Tage alt. Schwimmt es vollständig oben, kann das Ei schon mehrere Monate alt sein. Zwischen dem 7. und 14. Tag nach dem Legen sind Eier am geschmackvollsten.

## EI, EI, EI

Pro Jahr und Kopf verbraucht ein Schweizer rund 190 Eier. Ein Huhn legt jährlich etwa 300 Eier. 10 000 Poren hat die Schale eines Eis. Hühner mit weisser Ohrmuschel legen weisse Eier, Hühner mit roter Ohrmuschel braune Eier. ◀

Eier werden vor  
allem mit Ostern in Verbindung  
gebracht. Dabei ist das  
Ei das ganze Jahr über ein  
wichtiger und stetiger Begleiter  
in der Küche.



Die Eierwelt im Volg: von Suisse-Garantie-Eiern über Bio-Eier bis Familienpreis-Eier. Ein Grossteil davon ist vom Volg-Label «Feins vom Dorf».



Sie mögens lieber süss? – Probieren  
Sie das Mokkasoufflé aus unserer  
Rezeptdatenbank unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)



**G**rauburgunder, Grauer Mönch, Pinot Gris, Ruländer oder Malvoisie: Der Pinot Grigio hat viele Namensvetter. Dass eine Rebsorte je nach Herkunft anders heisst, hat meist einen sprachlichen Hintergrund: Oft war der Originalname in der jeweiligen Landessprache nicht auszusprechen. Weil die Weintrauben farblich ins Gräuliche tendieren, ist die Farbe Grau in verschiedensten Sprachen im Namen enthalten.

## SONNENVERWÖHNT UND SÄUREARM

Pinot-Grigio-Weine sind säurearm, jedoch körperreich. Die Traubensorte ist sehr wärmebedürftig und reift an sonnen-

## Garantiert echt



Käsermeister Serge Bongard von der Käserei Bongard in Schwenny überprüft die Qualität seines Vacherin Fribourgeois AOC.

Die Vacherin Fribourgeois SA in Bulle garantiert Ursprung und Herkunft, Qualität, den rücksichtsvollen Umgang mit dem Rohstoff und die Herstellung nach alter Art der Freiburger Käsespezialität. Sie arbeitet dabei eng mit den Dorfkäsereien zusammen. Den Freiburger Vacherin AOC gibt es übrigens in sechs köstlichen Sorten: Classic, Extra, Rustic, Alpage, Montagne und Bio.



**Käse des Monats**  
Vacherin Fribourgeois  
100 g statt Fr. 2.70  
**Fr. 2.25**

**Wein des Monats**  
Pinot Grigio terre di chieti IGT, 75 cl  
statt Fr. 11.60  
**Fr. 9.50**

# Harmonie im Doppelpack

verwöhnten Terrassen und steinigen Hängen optimal. Diese Voraussetzungen erfüllt das Gebiet der Abruzzen, wo der Pinot Grigio terre di chieti IGT herkommt, mit seinem ausgeglichenen und milden Klima voll und ganz. Harmonisch und weich präsentiert er sich später auch im Gaumen.

## EIN KÄSE ZUM DAHINSCHMELZEN

Der Vacherin Fribourgeois AOC hingegen ist regional einzigartig. Er wird nur auf den Almen und in den Dörfern im Kanton Freiburg produziert. Ursprünglich wurde er vor allem im Herbst zum Eigengebrauch auf der Alm gekäst. Der Junghirt, im lateinischen «vaccharinus», war für die Herstellung des Vacherins zuständig. Heute hat der cremige und zart schmelzende Vacherin Fribourgeois AOC immer Saison und bereichert jede Käseplatte. Weil er als einziger Halbhartkäse bereits bei 48 Grad schmilzt, eignet er sich für Fondue und Raclette besonders. Dazu ein Pinot Grigio terre di chieti und der Winterabend ist perfekt! ◀

Der Pinot Grigio terre di chieti IGT und der cremige Vacherin Fribourgeois machen den Winterabend zum Genuss.



## WEINNotizen

Für den neuen Weinseller 10/11 hat die Weinautorin Chandra Kurt 500 preisgünstige Weine getestet und empfohlen. Darunter sind auch zahlreiche Volg Weine. Ausserdem enthält der Einkaufsführer viel Wissenwertes aus der Weinwelt.



75 cl, statt Fr. 11.60  
**Fr. 9.50**

### SALVAGNIN AOC FEU SACRÉ 2009

SCHWEIZ  
**FARBE:** helles Rubinrot.  
**CHARAKTER:** Aromen von roten Früchten. Im Gaumen rund, weiche Struktur, ausgewogen, fruchtiger Abgang.  
**TRINKREIFE:** jung trinken, bei guter Lagerung bis 4 Jahre.  
**PASST ZU:** täglichen Mahlzeiten, da er frisch serviert werden kann.  
**GENIESSEN BEI:** 14–16 °C.  
**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte.

### CÔTES DU ROUSSILLON AOC 2008/2009

FRANKREICH  
**FARBE:** tiefes Granatrot.  
**CHARAKTER:** In der Nase zeigt er Aromen von roten Früchten und Leder. Im Gaumen starker Ansatz von Gewürzen. Kräftiger, voller und langer Abgang.  
**TRINKREIFE:** 2 bis 4 Jahre.  
**PASST ZU:** Wildschwein, Fleischpastete, Gerichten mit Saucen.  
**GENIESSEN BEI:** 18 °C.  
**BEWERTUNG:** 17,25 Punkte\* Jg. 2008, 17 Punkte\* Jg. 2009.



75 cl, statt Fr. 9.95  
**Fr. 7.95**

### CHÂTEAU LATASTE 2007

FRANKREICH  
**FARBE:** tiefes Dunkelrot.  
**CHARAKTER:** typischer Bordeaux Supérieur AOC. Typische Aromen von roten Waldbeeren. Schöne Struktur mit gut eingebundenem Gerbstoff.  
**TRINKREIFE:** Bei guter Lagerung 3 bis 5 Jahre.  
**PASST ZU:** rotem Fleisch, Grilladen, Wild und Käseplatten.  
**GENIESSEN BEI:** 16–18 °C.  
**BEWERTUNG:** 16,5 Punkte.



75 cl, statt Fr. 11.60  
**Fr. 9.50**

### NEGROAMARO SALENTO IGT 2007/2008

ITALIEN  
**FARBE:** Rubinrot.  
**CHARAKTER:** Aromen von frischer Minze, Cassis, Himbeere. Weicher Auftakt. Am Gaumen elegant, fruchtig mit milder Säure und reifen Tanninen. Vollmündiger Körper, langer, aromatischer Abgang.  
**TRINKREIFE:** jung trinken, bis 4 Jahre.  
**PASST ZU:** rotem Fleisch, Käse von mittlerer Reife, Wild.  
**GENIESSEN BEI:** 18–20 °C.  
**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte Jg. 2007, 16,5 Punkte Jg. 2008.



75 cl, statt Fr. 11.50  
**Fr. 9.50**

### RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS 2007

SPANIEN  
**FARBE:** Granatrot.  
**CHARAKTER:** fruchtig, weich, mit feiner Eleganz. Die Reben wachsen auf einer Mischung aus Kalklehm, eisenhaltiger Tonerde und Schwemmland.  
**TRINKREIFE:** bei guter Lagerung 2 bis 6 Jahre.  
**PASST ZU:** Grilladen, kräftigem rustikalem Essen, rotem Fleisch.  
**GENIESSEN BEI:** 17–18 °C.  
**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte.



75 cl, statt Fr. 7.60  
**Fr. 6.20**

### GRAN TERRA TEMPRANILLO 2008/09

SPANIEN  
**FARBE:** tiefes, dunkles Rot.  
**CHARAKTER:** sanfte Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Vanille. Rund und gut strukturiert hinterlässt er einen weichen und harmonischen Abgang.  
**TRINKREIFE:** 4 bis 6 Jahre.  
**PASST ZU:** Wild, rotem Fleisch, Braten, Barbecues, Paella und Käseplatten.  
**GENIESSEN BEI:** 16–18 °C.  
**BEWERTUNG:** 16,25 Punkte Jg. 2008, 16 Punkte Jg. 2009.

### PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT 2009

ITALIEN  
**FARBE:** Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen.  
**CHARAKTER:** komplexes, fruchtiges, blumiges Bouquet. Am Gaumen präsentiert er sich weich, voll und harmonisch.  
**TRINKREIFE:** jung trinken, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.  
**PASST ZU:** Frischkäse und gegrilltem Gemüse. Hervorragend zu Süswasserfischen, weissem Fleisch, Antipasti, als Aperitif.  
**GENIESSEN BEI:** 8–10 °C.  
**BEWERTUNG:** 17 Punkte.



75 cl, statt Fr. 9.10  
**Fr. 7.60**



75 cl, statt Fr. 9.90  
**Fr. 7.90**

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 09/10 und 10/11» von Chandra Kurt – www.chandrakurt.com

\* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

## MEINE Bestellung

### WEISSWEIN

— Anzahl 6er-Karton PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT 75 cl nur Fr. 57.– statt Fr. 69.60

### ROTWEINE

— Anzahl 6er-Karton SALVAGNIN AOC FEU SACRÉ 75 cl nur Fr. 45.60 statt Fr. 54.60

— Anzahl 6er-Karton CÔTES DU ROUSSILLON AOC VIEILLES VIGNES 75 cl nur Fr. 47.40 statt Fr. 59.40

— Anzahl 6er-Karton CHÂTEAU LATASTE BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC 75 cl nur Fr. 47.70 statt Fr. 59.70

— Anzahl 6er-Karton NEGROAMARO SALENTO IGT 75 cl nur Fr. 57.– statt Fr. 69.60

— Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS 75 cl nur Fr. 57.– statt Fr. 69.–

— Anzahl 6er-Karton GRAN TERRA TEMPRANILLO 75 cl nur Fr. 37.20 statt Fr. 45.60

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_ Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

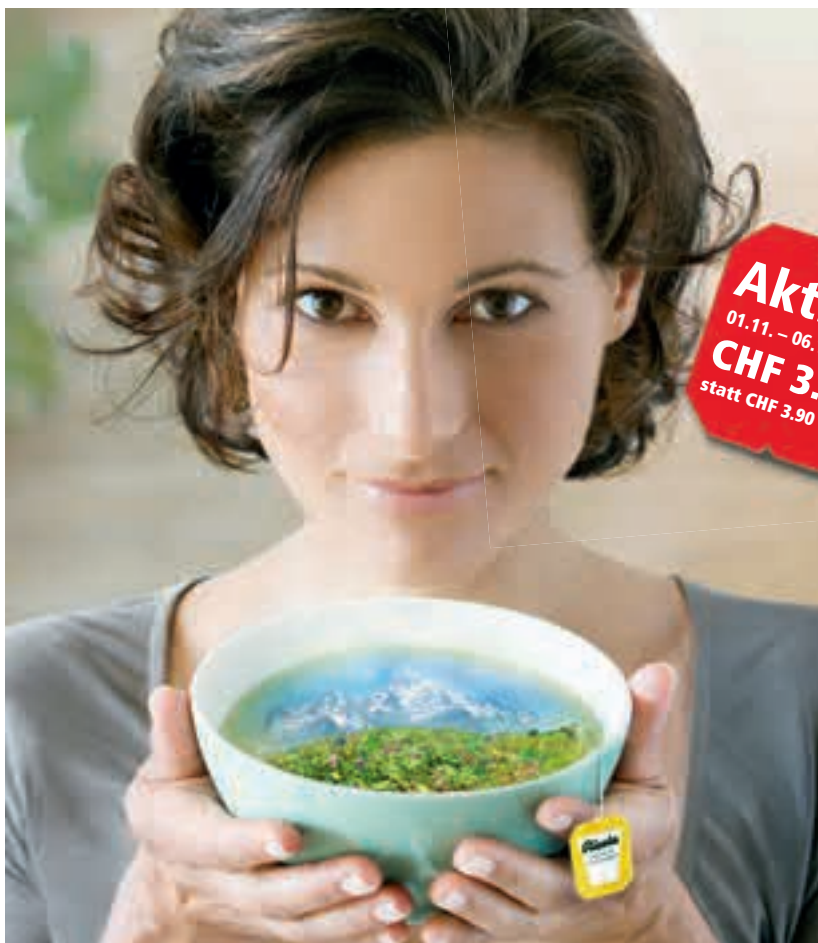
PLZ/Ort \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 1. bis 27. November 2010, solange Vorrat.



**AGRI NATURA**

Ein gemütliches Frühstück mit Eiern von glücklichen Hühnern!



**Aktion**  
01.11. – 06.11.2010  
**CHF 3.30**  
statt CHF 3.90

## Der neue Ricola Kräutertee im Beutel.

Ein Hochgenuss aus dem Schweizer Berggebiet.



Von Natur aus gut.  
[www.ricola.ch](http://www.ricola.ch)

\* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich



Aussen und innen noch fruchtiger: Volg-Hausmarken-Konfitüren verlocken mit fünf verschiedenen feinen Sorten.

450 g  
Fr. 2.30

450 g  
Fr. 3.50

450 g  
Fr. 2.90

450 g  
Fr. 3.15

450 g  
Fr. 3.60

Nicht nur zum Frühstück, sondern auch zum Zvieri oder süssen Znacht sind die Volg-Konfitüren ein fruchtiger Begleiter.

## Konfitüren,

## die verführen

Immer nur das Gleiche? Das spricht die Wenigsten an. Gefragt ist vielmehr Abwechslung, bei der täglichen Kleiderwahl genauso wie bei kulinarischen Genüssen.

### DIE FRUCHTIGEN FÜNF

Wie schön, dass Volg daher eine vielfältige Auswahl an Hausmarken-Konfitüren hat. Himbeeren, Erdbeeren, schwarze Kirschen, Aprikosen und Vierfrucht heissen die fruchtigen Verführer aus dem Dorfladen. Sie versüssen das Frühstück und machen

sich auch gut zum Zvieri, als Bestandteil eines «Café complet» oder als geschmacksstarke Zutat mancher Adventsbäckerei.

### GENUSS AUF VORRAT

Ist das Glas noch verschlossen und wird es an einem eher kühlen Ort gelagert, hält die Konfitüre rund ein Jahr (beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum!). Falls Sie sich bei Ihrem nächsten Einkauf im Dorfladen also nicht für eine Sorte entscheiden können, dürfen Sie ruhig mehrere einpacken. ◀

Eine farbenfrohe Palette an Fruchtgenuss: Das bieten die Volg-Hausmarken-Konfitüren, die sich jetzt in neuem Gewand präsentieren.



Typisch  
Schweiz  
Typisch  
Volg +

**E**r läuft 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche, der grosse Wannenofen in der Glasi Hergiswil. Bei rund 1500 Grad werden hier täglich aus rund vier Tonnen feinstem Quarzsand, kombiniert mit Kalk, Soda und anderen Grundstoffen, unzählige bleifreie Glasartikel hergestellt.

#### KREATIV

«Glas ist physikalisch gesehen eigentlich eine unterkühlte Flüssigkeit».

# Das Glashaus am See

#### Welt aus Glas

Die Glasi Hergiswil hat sich als vielseitiges Ausflugsziel am Vierwaldstättersee etabliert. Dazu gehören ein Restaurant, zwei Bars, ein Pub oder auch das Glasi-Museum, in dem in einer unterhaltsamen Inszenierung die Geschichte des Glases und der Glasi erzählt wird. Auf der Zuschauertribüne kann man den Glasmachern bei der Arbeit zusehen oder selbst eine Glaskugel blasen. In der Ausstellung «Phänomenales Glas» führen 70 Experimente durch die Welt des Glases. Für Kinder gibt es sechs Glasmärchen, den Glasi-Park mit Wasserfontänen, grossen Quarz-Sandkasten und einem 7 Meter hohen Murnelturm.

*Symphonie in Glas: Eine Auswahl unverwechselbarer Glasi-Produkte ist bis zum 19. März 2011 mit 50% Ermässigung in der Volg-Treueaktion erhältlich.*

sigkeit, die bei 550 Grad gefriert», erklärt Firmenchef und Hauptaktionär Robert Niederer. Seit 1988 führt er zusammen mit den Glasi-Mitarbeitern das Werk seines Vaters Roberto Niederer weiter. Dieser hatte vor 35 Jahren das Traditionsunternehmen, das seit 1817 bestand, vor der Schliessung gerettet. Statt auf automatische Glas-Produktion setzte Roberto Niederer auf handwerkliche Tradition und auf unverwechselbares Design – mit Erfolg.

### INNOVATIV

Sein Sohn Robert Niederer hat das Unternehmen komplett renoviert und gegen aussen geöffnet. Aus einer zur Schliessung verurteilten Glashütte ist ein erfolgreiches, modernes Unternehmen mit 100 Mitarbeitern geworden. «Wir investieren ständig in Neuerungen», sagt Robert Niederer dazu. «Unser Ofen kostet rund drei Millionen Franken und muss alle fünf bis sieben Jahre ersetzt werden. Zudem

entwickeln wir jährlich rund 40 neue Produkte.» Da es in der Schweiz immer weniger Haushaltwaren-Geschäfte gibt, die Glasi-Produkte vertreiben, setzt Robert Niederer zudem auf den Direktverkauf in den beiden Hergiswiler Glasi-Läden sowie auf den Erlebniswert eines Besuchs in der Glasi. Die neueste Innovation, das einzige Glaslabyrinth der Schweiz, hat in den ersten Monaten bereits bis zu 700 Besucher pro Tag angezogen. ◀



**Die Glasi in Hergiswil gehört zu den bekanntesten Marken der Schweiz. Firmenchef Robert Niederer und seine Mitarbeiter investieren seit 35 Jahren viel Herzblut in neue Attraktionen und Kreationen.**



«Wir sind in Hergiswil verwurzelt», sagt Firmenchef Robert Niederer. «Wie Volg sind wir eine eigenständige Marke, ein Phänomen mit Geschichte. Ein Umzug ins Ausland war nie ein Thema.»



1. Glasmachen ist Teamarbeit. Ein erster Glasmacher schöpft die honigartige Masse aus dem Ofen auf eine flache Eisenplatte.



2. Ein zweiter Glasmacher «bügelt» die Masse, er presst sie mit einem Holz-Model flach.



3. Mit Hilfe eines Vakuums von unten formt ein dritter Glasmacher die Wölbung der Schüssel.



4. Anschliessend kommen die rund 550 Grad warmen Glasgefässe für rund sechs Stunden in den Kühlöfen.



5. Mit einem Polarisationsfilter wird vor dem Verpacken geprüft, ob noch Spannungen im Glas sind.



*Die Connaisseurs Pralinés:  
neue Formen, neue Geschmacks-  
richtungen und edel verpackt.*



**T**iramisù», «Amande Croquante» oder «Dragon au Champagne»? – Wer die 14 neuen Lindt Connaisseurs Pralinés vor sich hat, steht vor vielen süßen Entscheidungen. Und die Maîtres Chocolatiers von Lindt haben erreicht, was sie wollen: «Der Praliné-Liebhaber soll die Schachtel öffnen und gar nicht wissen, welches er zuerst nehmen soll», sagt Urs Liechti, der Chef Maître Chocolatier. Die neuen Connaisseurs Pralinés aus dem Hause Lindt enthalten höchste Schokoladekunst. «Nur Pralinés, die uns in allen Punkten

vollkommen überzeugen, schaffen es in unsere Meisterwerk-Kollektion», verrät Liechti.

#### **BEKANNTE UND NEUE KREATIONEN**

Während der letzten drei Jahre haben die Maîtres Chocolatiers getüftelt. Nun sind die Meisterwerke genussbereit. In der Komposition der Connaisseurs Pralinés finden sich bekannte Lieblinge wie das Kirschstängeli, aber auch ganz neue Charaktere. Das «Cœur à l'Orange» schmeckt erfrischend fruchtig; sinnlich und verführerisch ist die

«Perle de Cacao». Sorgsam ausgewählte Zutaten und die feine Lindt-Schokolade mit Milch von Schweizer Kühen, die frische Röstung der Cacao-Bohnen und die direkte Weiterverarbeitung von Nüssen und Mandeln machen die süßen Versuchungen aus. Viel Augenmerk wurde dem Dekor geschenkt. Bis die perfekte Schokoladen-Perle für die Perle de Cacao gefunden war, dauerte es ein Jahr. Die Liebe zum Detail lässt sich sehen: Die Lindt Connaisseur Pralinés zeigen sich in noch nie dagewesener kunstvoller Aufmachung. ◀

Die Maîtres Chocolatiers von  
Lindt haben mit viel Liebe  
und Handarbeit die einzigartigen neuen  
Connaisseurs Pralinés geschaffen.

# Wahre Meisterwerke



## So entsteht ein neues Lindt-Praliné

- Bestehende Pralinés werden an über 1000 zufällig ausgewählte Konsumenten geschickt, die ihre Meinung dazu abgeben.
- Die Maîtres Chocolatiers lassen sich von Formen inspirieren und entwickeln mit einem Formenbauer neue Prototypen.
- Gleichzeitig wird mit neuen Geschmacksnuancen experimentiert.
- Sind sich die Maître Chocolatiers über Form und Geschmack einig, kommt das kunstvolle Dekor als Krönung des Meisterwerks.

Lindt  
CONNAISSEURS



NEU



Natürlich Aromat mit Gemüse



Guter Geschmack ist unsere Natur

NEU



Feines aus dem Suppentopf



Guter Geschmack ist unsere Natur

Der Dezember steht im Volg unter einem besonders guten Stern: Jede Woche erwarten Sie tolle Sternstunden-Angebote und Wettbewerbspreise.

## Volg holt die Sterne vom Himmel

**V**olg verteilt die Weihnachtsgeschenke bereits ab dem 29. November: Mit wöchentlich neuen Sternstundenangeboten zu himmlisch tiefen Preisen und tollen Wettbewerben bedankt sich Volg bis Ende Dezember bei seinen Kundin-

nen und Kunden für ihre Treue. Und so geht's: In Ihrem Volg-Laden liegen ab dem 22. November die orangen Sternstunden-Flyer mit den fünf Coupons für die Kalenderwochen 48 bis 52 auf. Darauf sehen Sie auf einen Blick, welche Sternstundenangebote aus dem Volg-Sortiment Sie Woche für Woche erwarten.

### PREISE FÜR ÜBER 120'000 FRANKEN

Nur gewinnen können Sie mit der Rückseite der Coupons: Sie sind die Wettbewerbstalons. Einfach jede Woche den Talon ausfüllen und in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen. Zu gewinnen gibt es Preise zum Geniessen, Erleben und Entspannen im Gesamtwert von über 120'000 Franken. Mehr wird noch nicht verraten – lassen Sie sich überraschen!

*Sternstunden*  
**für alle!**

*Sternstunden-*  
**Wettbewerb!**

*Sternstunden-*  
**Wettbewerb!**

*Sternstunden-*  
**Wettbewerb!**

Woche  
**49**

Woche  
**48**

Woche  
**50**

Woche  
**52**

Woche  
**51**



# Backen wie ein Profi. Mit Toppits.



**Nur für  
kurze Zeit:**

Muffin  
Förmchen



**Neu: Toppits® Chef Back-Bögen**

Für Backwaren und Snacks.

Dank 3D Back-Struktur und antihaft Silikon-Beschichtung minimales Anback-Risiko.

**Saisonal: Toppits® Muffin Cups**

In 2 Grössen. Attraktiv bedruckt. Die Förmchen stehen alleine – können somit gleichzeitig als Backform verwendet werden. Eventuell in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

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



**Aussen Toppits®, innen Geschmack.**



## Die beste Zutat: Zucker von Sucrisse.

Ob zum Süssen, Backen, Kochen oder Verzieren: Die neuen Zuckersorten von Sucrisse sind extrafein ausgesiebt oder flüssig. Damit lösen sie sich so schnell wie nie zuvor. Probieren Sie es aus – zum Beispiel mit den Rezepten auf [www.sucrisse.ch](http://www.sucrisse.ch)  
In kleineren Verkaufsstellen sind Sucrisse Produkte eventuell nicht erhältlich.

# OISICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH  
(HOCHSENDIG VOM VOLG)



**H**err Merz, Sie verfeinern Ihr Mistkratzerli mit Ihrer eigenen Gewürzmischung.

**Was ist das Besondere daran?**

«Die richtige Mischung der 13 Gewürze. Wie viel sie wovon enthält bleibt mein Geheimnis.»

**Und was ist für Sie das Geheimnis des guten Kochens?**

«Wie bei meiner Gewürzmischung die Vielfalt. Mir sagte einmal ein Bauer: Wenn du drei Sorten Äpfel für den Most nimmst, bekommst du einen guten Most. Nimmst du zehn Sorten, wird er einfach besser.»

**Wie sind Sie zum Kochen gekommen?**

«Ich bin in einer einfachen Familie mit fünf Geschwistern aufgewachsen. Als wir Kinder unseren Eltern vorschlugen, sich doch

Das Geheimnis des Kochens liegt für Pius Merz aus Walchwil in der Vielfalt. Diese macht auch seine geheime Gewürzmischung für das Guggeli aus.

Zusätzliche Ausstrahlung am **Sonntag, 7. Nov. um 16.50 Uhr** auf 3+

«Ich bin gerne kreativ und experimentiere viel»

meinte: «Doch, ich!» Es gab Speck mit Bohnen und Kochen wurde zu meinem Hobby.»

**Mit dem Gourmetstübli haben Sie Ihr Hobby zum Beruf gemacht. Ist die Begeisterung fürs Kochen geblieben?**

«Auf alle Fälle. Wenn ich Reklamationen hätte, würde es mir verleiden. Aber es kommen keine (lacht). Meine Gäste sind zufrieden. Und zufriedene Gäste sind für mich das Wichtigste. Ich bin zudem gerne kreativ und experimentiere viel.»

**Welche Rolle spielt der nahe gelegene Volg Oberwil für Sie?**

«Er ist mein Dorfladen. Ich suche ihn jede Woche mehrmals auf. Besonders schätze ich die Nähe und die frischen Produkte.»

einmal zu zweit eine Auszeit zu gönnen, machten sie sich Sorgen, dass dann ja keiner für uns kochen werde. Ich, als Kleinster,

**Pius Merz kocht: Mistkratzerli aus dem Ofen**

**Zutaten für 4 Personen:**

- 4 Mistkratzerli (ca. 400 g pro Person)
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Pr. Rosmarin-Pulver
- 100 g Butter
- 1 EL Wasser

**Gourmetstübli-Mix:**

- Aromat, Pfeffer, Paprika, Curry mild und scharf, Grillmix, Herbes de Provence, Basilikum, Thymian, Salbei, Estragon, Oregano, Rosmarin-Pulver

**Zubereitung:**

Mistkratzerli halbieren, würzen mit Gourmetstübli-Mix und Rosmarin-Pulver. Auf Backblech legen (Unterseite nach oben) Butter und etwas Wasser dazugeben. 10 Min. mit Ober- und Unterhitze auf 190 °C backen, dann mit Butter vom Blech übergiessen und nochmals 10 Min. backen. Mistkratzerli wenden, helle Stellen nochmals würzen, wiederum 10 Min. backen, erneut mit Bratensatz übergiessen, Backofen auf Grill stellen und nochmals 10 Min. fertigbacken. **Zubereitung ca. 15 Min. + ca. 40 Min. backen**  
**Tipp:** Als Beilage passen ein bunter Gartensalat oder Bratkartoffeln. Pius Merz bereitet die Gourmetstübli-Mischung in einem 1 ½ Liter Gefäss vor.

Pius Merz aus Walchwil schätzt frische Produkte aus dem Volg Oberwil.

«Oisi Chuchi» auf **3+**

Jeweils am 1. Donnerstag des Monats.

**Nächste Sendung: am 4. November um 8.40 Uhr**

WIEDERHOLUNGEN: jeweils am Donnerstag um 8.40 Uhr. Oder jederzeit im Internet unter [www.oisichuchi.ch](http://www.oisichuchi.ch)



# *Vollendetes Aroma – vollendeter Genuss!*



# MORE & MORE

## Selbst-gebackene Schweizer Hits

Der Lebkuchen war einst ein Verlobungsring und der Grittibänz eine Frau. Die traditionellsten Schweizer Weihnachtsgebäcke und ihre Geschichten.



Eine Engadiner Spezialität: die Nusstorte. Machen Sie doch einen Adventskalender daraus. Dafür die Torte in 24 Stücke einteilen und mit Zuckerguss Zahlen darauf schreiben.

**D**as Schweizer Fernsehen hat sie in den letzten Jahren gesucht – die besten musikalischen Schweizer Hits: Dr Schacher Seppli, Alpenrose oder der Ku-Ku-Jodel machten das Rennen. Wir haben die Schweizer Hits aus der Weihnachtsbäckerei für Sie zusammengestellt: vom Grittibänz über den Birewegge bis hin zum Weihnachtskuchen Bûche de Noël. Guetsli fehlen

in unserer Hitparade natürlich nicht. Unter den Backspezialitäten sind viele, die lange haltbar sind. Wer es also nicht mehr abwarten kann, für die Adventszeit zubacken, kann loslegen. Wer es eilig hat, greift in letzter Minute einfach auf Fertigteig aus dem Volg zurück. Die Geschichten und Traditionen hinter dem Gebäck sowie sämtliche Rezepte finden Sie auf den nächsten Seiten. ▶

### Nusstorte

FÜR 1 BLECH À 24 CM Ø:

350 g Zucker karamellisieren. 300 g grob gehackte Baumnuskerne kurz mitrösten. 2,5 dl Vollrahm dazugießen und leicht einkochen lassen. 1 Mürbeteig samt Backpapier ins Blech legen. Überstehenden Teig nach innen legen und den Rest abschneiden. Ausgekühlte Nussmasse darauf verteilen. Rand oben leicht anfeuchten. Torte mit 1 Mürbeteig decken. Rand gut andrücken. Restlichen Teig wegschneiden. Aus Teigresten Figuren, z.B. Steinböcke oder Edelweiss stechen und auflegen. Mit einer Gabel Deckel einstechen und im 200 °C heißen Ofen ca. 40 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



# *Nur essen ist noch schöner!*

Mit dem Weissmehl von Panflor  
gelingt jedes Gebäck perfekt.



**SWISSMILL**  
THE FOOD COMPANY  
ZÜRICH

# Der Wegge hat den Dreh raus

**B**irewegge und Birebrot galten bis anfangs 20. Jahrhundert als ein und dasselbe. Dabei gibt es da ein paar feine Unterschiede: Beim Wegge wird die weiche Füllung auf den Teig gestrichen und das Ganze locker aufgerollt. Beim Birebrot mischt man die Füllung mit Brotteig, was sie kompakter macht, und umwickelt diese abschliessend mit Teig. Regional sind Birewegge vor allem in der Nordschweiz sowie in Luzern und Zug zu finden, Birnbrote vom Bündnerland bis zum Vierwaldstättersee; im St. Gallischen kennt man beides. Fremd hingegen sind die Birnengebäcke den Tessinern und Welschen. Entstanden sind die Birnengebäcke aus der Not. Vor dem Spätmittelalter, als es Menschen in hochalpinen Gebieten an teurem Mehl mangelte, fügten sie dem Teig gedörrte Birnen bei, um ihn zu strecken. ▶

**Birewegge ist nicht gleich Birnbrot. Der Unterschied spielt im wahrsten Sinn des Wortes eine Rolle.**



*Aufgerollt: Der Birewegge ist vor allem in der Nordschweiz, in Luzern und Zug eine Spezialität.*

## Birewegge

### FÜR 1 STÜCK:

250 g Mehl, ¼ TL Salz, 1 EL Zucker, 10 g Hefe, 1,3 dl Milch und 40 g weiche Butter zu einem Hefeteig verarbeiten. Zugedeckt aufgehen lassen. Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 20 cm auswallen. 400 g Birnenweggenfüllung mit je 150 g grob gehackten Baumnusskernen und Dörrfeigen mischen und aufstreichen, dabei einen Rand freilassen. Locker einrollen. Ränder und Enden gut verschliessen. Mit Eigelb bestreichen und mit Gabel einstechen. Im 200 °C heissen Ofen ca. 45 Min. backen.



*Birnenweggenfüllung, Baumnusskerne, Dörrfeigen und Hefe aus dem Volg und fast fertig ist der Birewegge.*



# «... und was backen Sie heute Ihren Liebsten?»



## Warmer Apfelkuchen

**Mengenangabe: 6 Personen**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

### Zutaten

- **2 Packungen LEISI Quick Kuchenteig (rund)**
- 1,5 Kilogramm Äpfel (z.B. Boskop)
- 60 Gramm Zucker je nach Apfelsorte
- 1 Kaffeelöffel Zimt, gemahlen
- 1/2 Zitrone (Saft einer halben Zitrone)
- 1 Becher Halbrahm 25%
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Die ungeschälten, ganzen Äpfel auf einem Blech im 250° C heissen Ofen 15–20 Minuten weich dünsten. Durch ein Passievite treiben und mit Zucker, Zimt und Zitronensaft vermischen. Abkühlen lassen.

Kuchenblech mit einem Teig auslegen, Rand umbiegen. Apfelmus hineingossen und ausstreichen. Aus dem anderen Teig ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Gitterartig auf dem Apfelmus auslegen. Nach Belieben aus Teigresten kleine Sterne ausstechen und mit Wasser auf das Teiggitter kleben. Kuchen im 200° C heissen Ofen ca. 35 Min. backen. Rahm flaumig schlagen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben, warm mit dem Rahm servieren.

Tipp: Anstatt den zweiten Teig in Streifen zu schneiden, diesen mit dem LEISI Gitterschneider einschneiden.



*Freuen Sie sich drauf.*



Mehr Rezepte sowie Tipps & Tricks finden Sie auf: [www.leisi.ch](http://www.leisi.ch)

Der Grittibänz tauchte  
erstmals im 16. Jahrhundert  
an einem Samichlaus-  
umzug auf. Noch heute  
ist er am 6. Dezember  
in aller Munde.



Als Dekor eignen sich Nüsse, Sultaninen oder kandierte Chriesi aus dem Volg.



## Grittibänz

### FÜR 2 STÜCK:

500 g **Mehl** mit 1 ½ TL **Salz**, 1 EL **Zucker**, 15 g Hefe, 60 g **weicher Butter** und 3 dl **Milch** zu einem Hefeteig verarbeiten. Zugedeckt aufgehen lassen. Teig halbieren und je etwas für Dekoration beiseite legen. Teigportionen oval formen, Kopf, Arme und Beine einschneiden und mit Teigresten verzieren. **Nüsse** und **Sultaninen** eindrücken. Mit **Eigelb** bestreichen. Im 200 °C heissen Ofen ca. 25 Min. backen.

Das Samichlaus-Gebäck: Den Grittibänz können Sie statt mit Sultaninen oder Nüssen auch mit kandierten Chriesi verzieren.

# Backschmaus zum Samichlaus

**S**eine Form kommt nicht von ungefähr: «Gritti» leitet sich von «grittle, grättele» her, was «grätschen» bedeutete. Und Bänz war die Abkürzung des Namens Benedikt, der früher derart verbreitet war, dass er als Synonym für den Mann im

Allgemeinen verwendet wurde. Somit ist unser Samichlaus-Schmaus im Prinzip ein «Mann mit gespreizten Beinen». Erstmals zum Zug kam das Gebäck, im 16. Jahrhundert. Die Schüler erhielten am Ende eines Samichlausumzugs einen Weggen

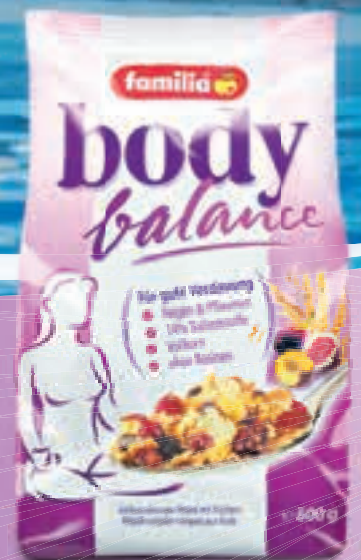
mit einem Teighorn daran. Im dazugehörigen Nikolausspruch hiess es, dass man zuerst das Horn essen solle und das Fraeli, das den Rest des Weggens ausmachte, erst am nächsten Tag. Was belegt, dass der Grittibänz damals noch eine Sie war. ▶





# familia BodyBalance für eine gesunde Verdauung.

Entdecken Sie das bewährte Rezept für eine gute Verdauung in seiner knusprigsten Form: familia BodyBalance ist reich an wertvollen Ballaststoffen aus saftigen Feigen, Pflaumen sowie herzhaftem Vollkorn und aktiviert die Verdauung auf natürliche Weise. Zudem sorgen die Ballaststoffe für ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl. familia BodyBalance ist somit ideal für eine ausgewogene und figurbewusste Ernährung.



[www.bio-familia.com](http://www.bio-familia.com)



In dir steckt mehr.

# Für Frühguetsler und Last-Minute-Bäcker



Von Anischräbeli bis Zimtstern: Schweizer Guetsli sind die Stars der Weihnachtszeit.

## Schnelle Guetsli mit Fertigteigen

- Herzli aus 1 cm dickem Basler-Brunzli-Teig ausstechen. Über Nacht trocknen lassen und 4 Min. bei 250 °C backen. Kuchen-glasurfäden darüberziehen und mit Hagel-zucker bestreuen.
- Sterne aus 7 mm dickem Zimtsterne-Teig stechen, bei 250 °C ca. 4 Min. backen. Mit Puderzuckerglasur bepinseln und mit Silberperlen dekorieren.
- Chräbeli aus Anisbrötli-Teig formen, über Nacht trocknen lassen. 20 Min. bei 140 °C und leicht geöffneter Ofentür backen.
- Aus 2 mm dickem Spitzbuben-Teig Rondellen stechen. Die Hälfte davon mit Loch versehen (oder 2 Trinkhalm-Augen und Halbmond-Mund). Ca. 7 Min. bei 200 °C backen. Mit Johannisbeergelee füllen und mit Puderzucker bestäuben.
- Bleistiftdicke Rollen aus Vanillegipfeli-Teig formen, auf 6 cm Länge schneiden. Gipfeli formen, 10 Min. bei 200 °C backen. In Puderzucker-Vanillzucker-Mischung wenden.

**Tipps & Tricks**

**W**er das Guetslen kaum erwarten kann, legt jetzt mit langhaltbaren Guetsli wie «Totenbeinli» und «Willisauer Ringli» los. «Totenbeinli» schmecken in Tee oder Kaffee getunkt wunderbar und stellen so auch keine Anforderungen mehr an die Zähne. Der

Kenner bricht die Willisauer Ringli in Stücke und lässt sie auf der Zunge zergehen. So entfaltet sich der Honig-Zitronengeschmack erst richtig. 500 Tonnen werden jährlich davon allein in Willisau produziert. Aneinandergereiht ergäbe das eine Strecke von Willisau bis Dubai. ▶



## Totenbeinli

FÜR CA. 30 STÜCK:

40 g weiche **Butter** schaumig rühren. 100 g **Zucker**, 1 **Ei** und  $\frac{1}{3}$  TL **Zitronenschalenpaste** beigeben und schaumig rühren.  $\frac{1}{2}$  TL **Zimt**, 1 Msp. **Nelkenpulver**, 1 Pr. **Salz** und 30 g gemahlene **Haselnüsse** darunterrühren. 100 g geröstete, geschälte, grob gehackte **Haselnüsse** beigeben. Mit 130 g **Mehl** zu Teig kneten. 30 Min. ruhen lassen. Teig 1 cm dick auswallen und in 1 cm breite, fingerlange Streifen schneiden. Mit Eiweiss bepinseln und im 200 °C heissen Ofen ca. 15 Min. hellbraun backen.



## Willisauer Ringli

FÜR CA. 50 STÜCK:

250 g **Ruchmehl**, 250 g **Rohrzucker** und 1 TL **Backpulver** mischen. 1 TL **Zitronenschalenpaste**, 2 EL **Honig** und 1–1½ dl **Wasser** dazurühren. Es muss ein zähflüssiger Teig entstehen. In Spritzsack mit dünner, spitzer Tülle füllen und in grossem Abstand Ringe auf Backpapier dressieren. In oberer Hälfte des 160 °C heissen Ofens ca. 20 Min. backen.



Aus den Fertigteigen vom Volg zaubern Sie im Nu zahlreiche Guetsli-Variationen.





Die Kraft der Natur

Apfel Cranberry

- ✓ 100% natürlich
- ✓ erfrischend
- ✓ ohne Zuckerzusatz



*natürliche Balance*

Die Geschichte des Adventsgebäcks  
Lebkuchen ist richtig süss: Er  
diente einst als Eheversprechen anstelle  
des klassischen Rings.

## Kuchen mit innerer Fülle

**B**unt, zuckersüss verziert, ja sogar richtig kitschig darf er heute sein – der Lebkuchen. Bevor im 19. Jahrhundert die Lebkuchenbilder wie prächtige Samichläuse oder Engelsköpfe in Mode kamen, war der Lebkuchen allerdings eine eher nüchterne Sache und lediglich mit Zuckerguss verziert. Kunstvoll geschnitzt waren dafür die Ton- oder Holzmodel, in denen er hergestellt wurde. Und noch früher, im 17. und 18. Jahrhundert, hatte er eine ganz besondere Bedeutung: Auf dem Land, wo der Ring zur Verlobung noch nicht gang und gäbe war, galt das Gebäck als Ehepfand. Lebkuchenstände waren daher auch beliebte Treffpunkte für Verliebte. ▶



*Eine kreative Sache:  
Bei der Form und beim  
Dekor des Lebkuchens  
sind der Fantasie keine  
Grenzen gesetzt.*

### Gefüllter Lebkuchen

#### ZUTATEN FÜR 3 STÜCK:

1 Pack **Lebkuchen-Teig** auf wenig **Mehl** ca. 5 mm dick auswallen.  
6 grosse Tannenbäume ausstechen.  
1 Dose **Mandelgipfelfüllung** auf 3 Tannen verstreichen, dabei einen 1,5 cm breiten Rand freilassen.  
Rand mit **Wasser** bepinseln. Mit restlichen Tannen decken und Rand gut andrücken. Oberfläche mit **Milch** bepinseln. Bei 220 °C 10–15 Min. backen. 2 EL **Gummi Arabicum\*** mit 1–2 EL heissem **Wasser** auflösen und die heissen Lebkuchen damit einstreichen. Ausgekühlte Lebkuchen mit **Dekorschrift** und **Smarties** dekorieren.

\* Gummi Arabicum ist ein natürliches Bindemittel aus Akazienrinde. Als Glasur verwendet, verleiht es Lebkuchen, Bibern oder Konfekt einen schönen Glanz und ist z.B. in Drogerien und Apotheken erhältlich.



*Lebkuchenteig, Mandelgipfelfüllung und bunte Smarties aus dem Volg machen Lebkuchenbacken zum Kinderspiel.*



# Ein einzigartiger Geschmack



Maßvoll genießen

[www.baileys.com](http://www.baileys.com)

The BAILEYS word and associated logos are trade marks. © R&A Bailey & Co 2010

Viel Schokolade, Rahm und Eier machen die Bûche de Noël zum Genuss.



Die «Bûche de Noël», ein Weihnachtsbaumstamm, war früher aus echtem Holz, ist heute aus Schokolade und ein klassisches Weihnachtsdessert.

## Ein Traumstamm!

### Baumstamm

#### ZUTATEN FÜR EINE ROULADE:

4 **Eigelb** mit 4 EL heissem **Wasser** schaumig schlagen. 80 g **Zucker** dazugeben und alles weiterrühren, bis die Masse hell und luftig ist. 4 **Eiweiss** mit 1 Pr. **Salz** zu Schnee schlagen. 2 EL **Zucker** dazurieseln lassen und kurz weiterschlagen. 100 g **Mehl**, 25 g **Schokoladepulver**, 2 EL **Kakaopulver** und 1 Msp. **Backpulver** mischen und lagenweise mit dem Eischnee dazugeben. Sorgfältig darunterziehen. 40 g flüssige, kalte **Butter** dazugiessen. Teig auf Backpapier 1 cm dick ausstreichen. 5 Min. bei 240 °C backen. Biskuit samt Backpapier auf Tisch ziehen und mit dem Blech zugedeckt auskühlen lassen. 1 EL **Instant-Kaffeepulver** in 4 dl **Vollrahm** steif schlagen und 4 EL **Zucker** einrieseln lassen.  $\frac{2}{3}$  des Rahms aufs Biskuit streichen und aufrollen. Enden schräg anschneiden und als Äste ansetzen. Restliche Creme als Rinde auf den Baumkuchen streichen. **Schwarzwälderspäne** als Borke aufstreuen.



Ein Schokostamm: Die «Bûche de Noël» erinnert optisch an die alte Tradition des Verbrennens eines Holzstücks.

**J**e länger sie brannte, desto mehr Glück bescherte sie dem Haus und seinen Bewohnern – die «Bûche de Noël». Dabei handelte es sich um ein grosses Holzstück, das an Heiligabend im Ofen angezündet wurde. Die Asche wurde aufbewahrt, damit sie das Haus vor Unglück und Unwetter schützte. Mit der Erfindung des elektrischen Herds verschwand diese Tradition. Bäcker aus Frankreich liessen den Weihnachtsbaumstamm jedoch wieder aufleben und kreierten eine süsse Form davon, die in der Schweiz vor allem im Welschland und im Berner Jura das Weihnachtsmenü abrundet. Mit Schokoladenspänen dekoriert erinnert die Roulade noch an den alten Brauch. ◀

◀



# NESCAFÉ®

Latte Macchiato, Cappuccino & Wiener Melange



\* In kleinen Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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

NESCAFÉ Made by you

## JETZT GEWINNEN!



**10**  
NESCAFÉ snowboard packages

1 snowboard Nidecker  
NESCAFÉ limitierte Auflage  
Einladung zu den  
NESCAFÉ CHAMPS in Leysin

**20**  
Week-ends  
Hotel 3\* + Skipass

**2'000**  
Skipässe

disentis

LEYSIN  
OXYGENE  
DES ALPES

Siegt wievielen Jahren werden die «NESCAFÉ CHAMPS» durchgeführt?

- 20 Jahre
- 50 Jahre
- 2 Jahre

Vorname\*

Nachname\*

Strasse\*

PLZ+Ort\*

Email\*

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten gespeichert werden. Ich möchte in Zukunft weitere Informationen über NESCAFÉ-Produkte und andere Produkte der Nestlé-Gruppe erhalten. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Ihre Einwilligung kann jederzeit durch eine E-Mail an [info@ch.nestle.com](mailto:info@ch.nestle.com) oder einen Anruf bei der Info Line 0800 860 080 widerrufen werden.

Antwortkarte ausschneiden und bitte an NESTLÉ Suisse S.A.,  
«NESCAFÉ CHAMPS 20 years», CP 8123, 1811 Vevey, senden.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN: [www.nescafe.ch](http://www.nescafe.ch)  
Einsendeschluss: 9.01.2011

\*verpflichtend

Tradition - Leidenschaft - Stolz



nur Fr. 11.95  
statt Fr. 14.95

nur Fr. 13.50  
statt Fr. 15.95\*

## DON PASCUAL – immer wieder reizvoll!

Geniessen Sie den weichen Eleganten aus Rioja und den noblen Klassiker aus Navarra –  
jetzt zu Aktionspreisen. Gültig vom 22.11. – 27.11.2010

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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

Über 300 Jahre Weinkultur

SCHULER  
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

**D**ie Cailler Cuisine Noir ver-süsst das Leben – beim Essen und bei der Zubereitung: Ihre praktischen Quadrate lassen sich ohne Küchenwaage ganz einfach stückchenweise portionieren. Im Wasserbad oder in der Mikrowelle zur hochwertigen Kuvertüre schmelzen lassen, und mit einem Schokoguss werden Desserts geschmackvoll veredelt. Mit 64 Prozent Kakaoanteil und feinsten Kakaobutter ist die Cailler Cuisine Noir Schokoladengenuss pur.



## Cailler hat etwas

## Neues angerichtet

### DESSERTKREATIONEN AUS DEM ATELIER DU CHOCOLAT

Im Maison Cailler in Broc kann man die Welt der Schokolade mit all seinen Sinnen erkunden. Nebst einem interessanten und lehrreichen Rundgang durch die Schokoladenfabrik kann man im Atelier du Chocolat einen Schokoladenkurs buchen und sich mit Cailler Cuisine zu neuen Dessertkreationen inspirieren lassen. Alles Wissenswerte unter [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)

*Genuss für Auge und Gaumen: Schokoladekreationen mit Cailler Cuisine Noir und edles Porzellan von Langenthal.*



## Wettbewerb



**Wie hoch ist der Kakaoanteil der neuen Cailler Cuisine Noir?**

A 64%    B 38%    C 52%

**1. Preis**  
im Wert von Fr. 2300.–

Ein Geschirrsatz für 12 Personen von der bekannten Porzellan-Traditionsmarke Langenthal.

**2. bis 15. Preis**  
im Wert von je Fr. 400.–

Ein Wochenende für je zwei Personen im Hotel Cailler im schönen Greyerzerland, inklusive Kurs im Atelier du Chocolat.

**16. bis 50. Preis**  
im Wert von je Fr. 11.10

Drei Cailler Cuisine Noir 64%-Tafeln à 200 Gramm.

### Mitmachen & Gewinnen

**Online:** bis 28. Nov. 2010 unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)  
**Per Telefon:** bis 28. November 2010 unter 0900 220 240, für 90 Rp. pro Anruf. Ihre Adresse wird automatisch eruiert. Unterdrückte Telefonnummern werden nicht erkannt.

**Per Post:** Lösung bis 25. November 2010 auf Postkarte (keine Briefe) an: Volg Konsumwaren AG, «Nestlé», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Mit der neuen Cailler Cuisine Noir gelingen Schokoladenrezepte perfekt: Sie ist einfach portionierbar und mit ihrem hohen Kakaoanteil extra schokoladig.

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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



# Entdecken Sie die Heimat mit unseren neuen Kantonssuppen

**Maggi**®

Neue Suppen-  
Spezialitäten aus  
diversen Kantonen



Jetzt mitmachen beim grossen MAGGI® Wettbewerb  
**Jeder gewinnt**  
Gewinncodes finden Sie auf den MAGGI®-Produkten!



Zuwachs für die Volg-Familie: 166 neue Lernende haben im August ihre Ausbildung bei Volg angefangen – und bereits viel erlebt.



Shpresa Braimi (links) und Andrea Arnold schätzten am Volg-Tag den Austausch mit den anderen Lehrlingen.



Isabel Wanner hatte Herzklopfen an der Kasse.

## Erfolgreich gestartet

### Ausbildung bei Volg

Zurzeit bildet Volg gut 450 Lernende aus. Auf Beginn jedes Schuljahres sucht Volg aufgestellte Lernende, die Freude am Umgang mit Menschen haben, teamfähig sind und gerne praktisch arbeiten. Interessierte Jugendliche können sich auf der Volg-Website [www.volg.ch](http://www.volg.ch) über die Ausbildungsmöglichkeiten informieren.

Mit dem Start ihrer Ausbildung bei Volg fing für 166 Jugendliche im August ein neuer Lebensabschnitt an. Am «Volg-Tag», dem ersten internen Ausbildungstag für Lernende, erfuhren die angehenden Verkaufsprofis in der Verteilzentrale in Winterthur Vieles über «ihr» Unternehmen – und nicht nur das: «Es war spannend, am Volg-Tag andere Lernende kennenzulernen und zu hören, wie sie den Sprung ins Berufsleben erlebt haben», erzählen Andrea Arnold aus Wassen und Shpresa Braimi aus Lotzwil. Auf ihre eigenen Erfahrungen angesprochen, sind sich beide einig: «Uns gefällt die Lehre im Volg.» Auch Anja Spuler aus Endingen ist überzeugt, die

richtige Entscheidung getroffen zu haben: «Die Ausbildung ist abwechslungsreich und ich lerne jeden Tag viel Neues dazu.»

### MIT HERZKLOPFEN AN DER KASSE

Das findet auch Isabel Wanner, die in Gächlingen ihre Lehre macht: «Als Lehrling in einem kleinen Dorfladen räumt man nicht nur Gestelle ein. Ich durfte bereits nach kurzer Zeit die ersten Kunden an der Kasse bedienen – ein wenig Herzklopfen war anfangs aber schon dabei.» Dass ein bisschen Nervosität in den ersten Tagen einfach mit zugehört kann Ilir Smakaj vom Volg-Lehrlingsladen in Möhlin Riburg nur bestätigen: «Aber mit dem grossen Rückhalt, den man vom Team erhält, fühlt man sich als Lernender nach kurzer Zeit schon als vollwertiges Teammitglied.»



Ilir Smakaj fühlt sich sehr gut im Team integriert.

Anja Spuler lernt jeden Tag Neues.



Neuer Lebensabschnitt: Ein Teil der 166 Lernenden, die im August im Volg ihre Lehre begonnen haben.





Italien liegt in  
Ihrer Küche: Die neue Volg

Pizza Prosciutto mit  
frischem Schinken  
und echtem Mozzarella  
schmeckt wie in  
bella Italia.

## Wie vom Pizzaiolo

Viva Italia:  
Volg Pizza  
Prosciutto, 330 g

Fr. 4.95

**A**ls Mitte des 18. Jahrhunderts die Tomate in Süditalien populär wurde, war es bis zum ersten pizzaähnlichen Gebäck nicht mehr weit. Weil der belegte Teigfladen aber bei sehr hoher Temperatur gebacken werden musste, was früher in den wenigsten Haushalten möglich war, wurde er in rohem Zustand zum Bäcker gebracht, der ihn genussbereit machte.

### KLEINSTER AUFWAND, MAXIMALER GENUSS

Heute ist Pizzabacken spielend leicht und ein Gang zum Bäcker nicht mehr nötig. Ein Spaziergang in den Volg im Dorf und der Backofen in der eigenen Küche genügen, um zum perfekten Pizzagenuss zu gelangen. Tiefkühlpizzas, wie die neue Pizza Prosciutto von Volg, erleichtern das Leben zusätzlich: Der Teig ist bereits ausgewallt, reichlich belegt und gewürzt ist die Pizza auch. Bequem lässt sich die Pizza Prosciutto im Gefrierer aufbewahren und nach Lust und

Laune ohne Auftauen im Ofen einfach fertig backen. Und das geht fix: Nach nur 10 Minuten bei 200 Grad kommt die Volg Pizza Prosciutto duftend auf den Tisch und schmeckt wie frisch vom Pizzaiolo.

### AUF HAUCHDÜNNEM BODEN

Der extradünne Pizzaboden der Volg Pizza Prosciutto ist un-

verwechselbar knusprig. Feiner Hinterschinken und echter Mozzarella-Käse vollenden das Geschmackserlebnis. Man fühlt sich, als sässe man gerade beim Lieblingsitaliener. Die neue Volg Pizza Prosciutto ist seit dem 1. Oktober im Tiefkühlregal in Ihrem Volg erhältlich. Ein Stück bella Italia, das man einfach probieren muss!



Hilfe für  
trockene Hände:  
Kamill Handcreme  
Repair\*, 75 ml

Fr. 4.40  
statt Fr. 4.90



Pflegt und schützt:  
Kamill Handcreme  
soft und dry\*,  
75 ml

Fr. 3.55  
statt Fr. 3.95



Süßes zum Znacht:  
Dr. Oetker Süsse  
Haferflocken\*,  
124 g

Fr. 2.-  
statt Fr. 2.20



Dessert für kleine  
Piraten:  
Dr. Oetker Sharky  
Muffins Vanille\*,  
430 g

Fr. 5.85  
statt Fr. 6.50



Italien in Hülle  
und Fülle:  
Buitoni Pasta  
Tortelloni  
Ricotta/Spinaci,  
500 g

Fr. 6.90



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich





# Spürbar besser

Die **TRISA Sonicpower BATTERY**,  
die praktische Schallzahnbürste  
für zu Hause und unterwegs.

20'000 Bürstenbewegungen  
pro Minute entfernen Plaque,  
auch tief in den Zahnzwischenräumen.

**AKTION\***  
TRISA Sonicpower «Battery»

8. - 13. November 2010

**CHF 12.30**

statt CHF 15.40

\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.  
Solange Vorrat.

- ▶ auswechselbarer Bürstenkopf
- ▶ Schweizer Produkt
- ▶ von Zahnärzten empfohlen
- ▶ 2 Jahre Garantie.

Schall-Vibration



Alcaline Energizer Batterie

**Sonicpower  
Battery**

**Trisa**  
OF SWITZERLAND®

## Terra Activ. Natürlich sauber.



Terra Activ ist eine neue Generation umweltschonender Wasch- und Reinigungsmittel,  
denn es vereint nachwachsende Rohstoffe mit hoher Reinigungsleistung.



Erfahren Sie mehr unter: [www.terra-activ.ch](http://www.terra-activ.ch)

Terra Activ in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# FREIZEIT

Schmieden Sie heute schon Reisepläne für morgen oder stimmen Sie sich mit viel Musse, Genuss und unseren Ideen auf Weihnachten ein.



Prost: Auf eine Reise voller Genuss, Geselligkeit und Erlebnis.

## Auf den Spuren von Wein und

## Weihnachten

**A**uch 2011 bietet Volg wieder die beliebten traditionellen Weinreisen an. Sie führen Weinliebhaber in die sehenswertesten Weinbaugebiete Europas: von den wunderschönen Rebgebieten am Genfersee bis zu den spektakulären Weinterrassen entlang des portugiesischen Flusses Douro. Dabei werden edle Tropfen degustiert, Kellereien und Kultur besichtigt.

Das Programm finden Sie auf den Seiten 34 und 35.

### WEIHNACHTEN: KREATIV, CLEVER, KULINARISCH

Gehen Sie diese Weihnachten etwas ruhiger an. In den Naturena-Kursen, auf Seite 37, stellen Sie ganz entspannt Weihnachtsdekorationen selbst her. Oder erleben Sie Weihnachten ohne Hektik am Herd in unserem Koch-

kurs. Unsere Festtagsmenüs schmecken nicht nur, sie lassen sich auch gut vorbereiten. Und Volgi & Volgine haben im neuen Hey viel Weihnächtliches für clevere Mädchen und schlaue Jungs parat. ◀

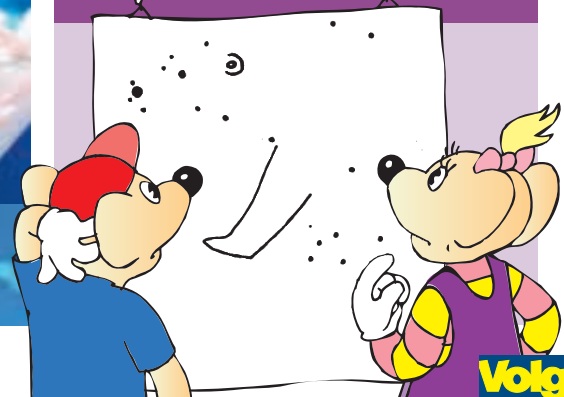


**Trend. Stricken Sie sich warm.** Seite 39



**Kochkurs. Weihnachten ohne Stress.** Seite 41

**Volgi & Volgine. Rätselhaftes im neuen HEY.** Seite 43





## WEINREISE **Schweiz** Waadtland, 25.–27. August 2011



Die Reise führt uns während drei Tagen an den Genfersee durch die wunderschönen Rebgebiete der La Côte, des Lavaux und des Chablais. Zum Chasselas, der mit den Waadtländer Rebbergen unmittelbar verbunden ist, gesellen sich Pinot Noir und Gamay. Daneben gibt es heute zahlreiche Spezialitäten, die wir bei Winzern wie Henri Cruchon, Patrick Fonjallaz und Les Frères Dubois kennenlernen. Zudem besichtigen wir die Association Viticole d'Yvoire und die Abbaye de Mont in Mont sur Rolle. Auch kulinarisch lassen wir uns von Spezialitäten der Region verwöhnen – unter anderem im Château de Glérolles.

3 Tage **Fr. 1090.–**  
pro Person im Doppelzimmer



## WEINREISE **Spanien** Rioja/Navarra, 24.–28. Mai 2011

Rioja und Navarra sind die zwei bekanntesten Weinregionen Spaniens. Die Gegend wird aber nicht nur von Weinliebhabern geschätzt. Der berühmte Jakobsweg lockt jährlich tausende Pilger an. Diese Reise ist eine Mischung aus Kultur, erstklassigen Weingütern und exzellentem Essen in gediegenen Restaurants. Wir besuchen zum Beispiel renommierte Bodegas wie El Coto, Inurrieta, Riojana, Remelluri und Alzania. Bei Murúa erhalten wir Einblicke in die Barriquefabrikation. Wir machen eine geführte Stadtbesichtigung in Pamplona, und den krönenden Abschluss der Reise bildet der Besuch des Guggenheim Museums.

5 Tage **Fr. 1950.–**  
pro Person im Doppelzimmer

# Erlebnisreisen für Weinliebhaber

Die VOLG-Weinreisen 2011 führen in die schönsten, bekanntesten und interessantesten Weingebiete Europas, die auch kulturell viel zu bieten haben.

**K**urt Feser, Leiter Weinkultur der VOLG Weinkellereien, hat auch für 2011 wieder exklusive Weinreisen zu sehenswerten Weinbaugebieten in Europa zusammengestellt. Sie führen vom Schweizer Waadtland bis nach Portugal. Alle fünf Reisen haben eines gemeinsam: Sie bieten herausragenden Weingenuß, Einblicke in renommierte Kellereien, faszinierende Landschaften, beeindruckende Kultur und nicht zuletzt geselliges Beisammensein bei exzellentem Essen. Erleben auch Sie Genuss pur auf den beliebten und traditionellen VOLG-Weinreisen.



Kurt Feser, Organisator der beliebten VOLG-Weinreisen.

## WEINREISE **Italien** Friaul, 21.–25. Juni 2011

Das Friaul ist eine faszinierende Weinregion und bekannt für den berühmten San Daniele Schinken oder seine Grappas. Bei Besuchen renommierter Kellereien wie Lis Neris, Zamò, Castello di Spessa und Volpe Pasini erhalten wir Eindrücke über die Vielfalt und hervorragenden Qualitäten der regionalen Weine. Im Grappa-Haus Nonino lernen wir viel über die Destillation der edlen Brände und bei Morgante werden wir in die Geheimnisse der «Prosciutto-Produktion» eingeweiht. Weiter besichtigen wir die Basilika von Aquileila, die Grotta Gigante, eine der grössten für Besucher zugängliche Höhle der Welt, und die Piazza dell'Unità in Triest.

5 Tage Fr. 1780.–  
pro Person im Doppelzimmer



## WEINREISE **Frankreich** Loire, 12.–18. September 2011

Schon die französischen Könige schätzten das Loiretal. Ihr Erbe, weit über 3000 Schlösser, ist erhalten geblieben. Im komfortablen Reisebus erkunden wir die eindrucksvolle Landschaft bis Saumur. Dabei gibt es eine Vielfalt an Weinregionen zu entdecken. Bekannt sind vor allem die Weiss- und Süssweine aus Sancerre und Bonnezeaux; doch auch Rosé- und Rotweinliebhaber werden interessante Tropfen finden. Bei der Besichtigung und Degustation bei Bouvet-Ladubay probieren wir ausgezeichnete Schaumweine. Weitere Höhepunkte bilden die berühmten Jardins du Villedandry, das Wasserschloss Château de Chenonceau oder das Château de Chambord.

7 Tage Fr. 2350.–  
pro Person im Doppelzimmer



## WEINREISE **Portugal** Porto, 27. September– 2. Oktober 2011

Die spektakulären Weinterrassen entlang des Flusses Douro im Norden Portugals gehören zu den schönsten Weinlandschaften der Welt. Bei einer geführten Stadtrundfahrt und einer Schifffahrt lernen wir die Sehenswürdigkeiten der geschichtsträchtigen Stadt Porto kennen. In Porto logieren wir im 5-Sterne-Hotel «Infante de Sagres», in Pinhão direkt am Douro im traumhaft gelegenen Vintage House Hotel, einer ehemaligen Portwein Lodge. Besuche bei renommierten Winzern und Degustationen bei den weltbekanntesten Portweinhäusern Taylor's und Fonseca sowie die Besichtigung des Korkbetriebs Amorin machen diese Reise unvergesslich.

6 Tage Fr. 2350.–  
pro Person im Doppelzimmer



Auskunft/Info: Kurt Feser, VOLG Weinkellereien, Telefon 058 433 71 11, Fax 058 433 71 09 oder Mail an: kurt.feser@volgweine.ch www.volgweine.ch  
Die Teilnehmerzahl ist auf 32 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

## ANMELDUNG *Weinreisen 2011. Wir sind dabei!*

Ja – ich / wir möchte(n) mehr Informationen

Ja – ich / wir reserviere(n) folgende(n) Platz/Plätze:

- \_\_\_ Weinreise Spanien, Rioja/Navarra, 24.–28. Mai 2011  
\_\_\_ Weinreise Italien, Friaul, 21.–25. Juni 2011

- \_\_\_ Weinreise Schweiz, Waadtland, 25.–27. August 2011  
\_\_\_ Weinreise Frankreich, Loire, 12.–18. September 2011  
\_\_\_ Weinreise Portugal, Porto, 27. September–2. Oktober 2011

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_ Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_ Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

Coupon einsenden an: VOLG Weinkellereien, Kurswesen, Postfach 344, 8401 Winterthur



Ristorante. So fein wie in Ihrer Pizzeria.



Die Pizza Ristorante Speciale ist jetzt dank der pikanten Pepperoni-Salami noch feiner. Überzeugen Sie sich selbst. Jetzt in vielen Volg-Verkaufsstellen.\*



*Qualität ist das beste Rezept.*

\*In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

Die Vögel müssen sich an die Futterstelle gewöhnen, darum rechtzeitig beginnen!

Jetzt aktuell bei VOLG!



**NEU:**  
Nussmenü im praktischen  
Einweg-Vogelfutterhaus

# Vorweihnachtszeit

Für den Tisch, das Fenster oder den Tannenbaum: Gestalten Sie Ihre Weihnachtsdekoration auf den Naturena-Höfen selbst.

## ist Kreativzeit



**Fricktal: Weihnachts-schmuck aus Draht**



**Werdenberg: Deko aus Blech und Schwemmholz**

**Zusatzkurs:**  
Freitag, 3. Dezember  
9–16 Uhr



**Zugerland: 3D-Strohsterne**

**Samstag, 4. Dezember 2010, 10–14 Uhr.**

**Ort:** Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau.

**Programm:** Weihnachtsschmuck aus Draht ist attraktiv, trendy und erst noch schnell gemacht. In diesem Workshop erhalten Sie alle notwendigen Tipps und Kniffe, wie Sie aus Drahtgitter einen Chlaus und einen Engel in unterschiedlichen Grössen formen und ausgestalten können. Gefüllt wird das Weihnachts-Paar mit Sisal, Engelshaar, Schokolade oder anderen Weihnachtsmaterialien, ganz wie es Ihnen gefällt. Die erlernten Formen eignen sich, ganz klein ausgearbeitet, auch als originellen Christbaumschmuck oder als Päcklianhänger.

**Teilnehmer:** 20 Personen ab 16 Jahren.

**Mitbringen:** Sofern vorhanden: Blechschere, Kombizange oder Seitenschneider, Heissleimpistole mit Ersatzpatronen.

**Leitung:** Petra Hartmann und Ladina Gredig, Atelier Sunnawind, Hinterlunden, [www.sunnawind.ch](http://www.sunnawind.ch)

**Preis:** Fr. 90.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie das Material für Ihren Weihnachtsschmuck.

**Samstag, 4. Dezember, 9–16 Uhr. Ausgebucht!**

**Ort:** Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams.

**Programm:** Aus altem Blech und Schwemmholz lassen sich unverwechselbare Kunstwerke gestalten. Die erfahrene Kursleiterin zeigt Ihnen, wie Sie Holzfundstücke und Metallteile, an denen der Zahn der Zeit seine Spuren hinterlassen hat, zu einer stylischen Weihnachtsdekoration komponieren können. So entstehen Sterne, Engel und andere fantasievolle Objekte, die Ihren Räumen einen individuellen, weihnächtlichen Touch verleihen oder als kreative Geschenküberraschung für strahlende Augen sorgen.

**Teilnehmer:** 16 Personen ab 14 Jahren.

**Mitbringen:** Flachzange, Gartenschere, Arbeitshandschuhe.

**Leitung:** Ruth Thut, Floristin, Thal.

**Preis:** Fr. 195.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie das Material für Ihre Weihnachtsdeko.

**Samstag, 4. Dezember, 9–16 Uhr.**

**Ort:** Volg Erlebnishof, Hofmärcht, Deinikon, 6340 Baar.

**Programm:** 3D-Strohsterne heben sich in ihrer modernen Machart klar vom traditionellen Strohschmuck ab. Sie lernen die spezielle Technik des Strohflechtens beim Herstellen von zwei Fünfsternen mit Tiefenwirkung und erhalten dabei viele kreative Impulse bei der Formgebung. Dieser spezielle Weihnachtsschmuck aus Stroh wirkt frei hängend ebenso dekorativ wie in Kombination mit einer Kerze, einer Kugel oder festgesteckt auf einem Kranz. Natürlich sind solche selbst geflochtenen Strohsterne auch immer willkommene Geschenke in der Adventszeit.

**Teilnehmer:** 15 Personen ab 10 Jahren.

**Mitbringen:** 2 Frottee-Handtücher, grosse Schere

**Leitung:** Claudia Künzi-Schnyder, Maschwanden, [www.getreidedeko.ch](http://www.getreidedeko.ch).

**Preis:** Fr. 120.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie das benötigte Material für zwei Strohsterne.

Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», Postfach, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09

### Anmeldungen «Weihnachtsschmuck aus Draht», «Deko aus Blech und Schwemmholz», «3D-Strohsterne».

- Ja, ich/wir reserviere/-n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Weihnachtsschmuck aus Draht»
- Ja, ich/wir reserviere/-n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Deko aus Blech und Schwemmholz»
- Ja, ich/wir reserviere/-n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Plätze für den Kurs «3D-Strohsterne»

Online-Anmeldungen unter [www.naturena.ch](http://www.naturena.ch), Fricktal, Werdenberg oder Zugerland, Rubrik Veranstaltungen. Hier erfahren Sie auch aktuell, falls Kurse/Workshops ausgebucht sind.

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_ Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», Postfach, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09, Fax 058 433 54 07.

Anmeldeschluss: 19. November 2010.





# Chandra Kurt 10/11: 5 Favoriten aus dem Haus der Weinkultur.



Zum 13. Mal erscheint Chandra Kurts «Weinseller». Der erfolgreichste Weineinkaufsführer der Schweiz präsentiert über 500 preisgünstige Weine vom Schweizer Detailhandel. Dieses Jahr sind es vier Volg-Weine, welche Chandra Kurt besonders gut gefallen haben und von ihr mit einem zusätzlichen «Schnäppchen»-Stern für ein hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis ausgezeichnet wurden.



## Fünf Volg-Weine, die Chandra Kurt besonders gut gefallen:

**Yvorne AOC Cave Duprée 2009** • Interessanter Auftakt mit Melonen- und Papayanoten. Im Gaumen süffig. Ein klassischer Waadtländer ohne Ecken und Kanten. Ideal, wenn es nicht zu schwer sein soll. • Trinkreife: Jetzt trinken. • Passt zu: Süsswasserfisch, Geflügel, Sushi, Gemüse. • Servicetipps: Bei 8 bis 10 Grad servieren. • Preis: Fr. 16.90 • Bewertung: 17 Punkte

**Côtes du Roussillon AOC Vieilles Vignes 2009** • Sattes, dunkles Rubinrot mit Violettsschimmer. Nase lässt an Heidelbeeren, Holunder und Cassisgelee denken. Im Gaumen viel Schmelz, Noten von schwarzen Früchten und Kaffee. Nummer eins bei Volg in Sachen Frankreich. • Trinkreife: Bis 2012 schön. • Passt zu: Grilladen, exotische Küche, Wild, Lamm. • Servicetipps: Bei 14 bis 16 Grad servieren. • Preis: Fr. 9.90 • Bewertung: 17 Punkte \*

**Cariñena DO Crianza Monasterio de La Viñas 2007** • Dieser Wein ist ein Hit! Er leuchtet mit sattem Rubinrot. Noten von Cassis, Rosinen und reifen Orangen. Im Gaumen denkt an Rosinen und Backpflaumen. Ein traditioneller Spanier mit viel Kraft, Tiefe und Erzählkraft. • Trinkreife: Jetzt geniessen. • Passt zu: Tapas, Spiesssche, Spare Ribs, Gemüseteller, Grilladen, Wildvorspeisen. • Servicetipps: Bei 15 bis 16 Grad servieren. • Preis: Fr. 8.70 • Bewertung: 17 Punkte \*

**VOLGAZ! Perlwein VOLG Weinkellereien** • Einladender Auftakt mit Aromen von Mandarinen und Melonenkompott. Im Gaumen frisch, knackig und absolut spassig. Nach wie vor ein Schweizer mit italienischem Flair. Blumig, parfümiert und mit viel leckeren Fruchtaromen. Sehr filigran und aromatisch im Abgang. • Trinkreife: Jetzt trinken. • Passt zu: Apéro, leichte Zigarre, exotische Vorspeisen, Frühstück. • Servicetipps: Bei 6 bis 8 Grad servieren. • Preis: Fr. 12.90 • Bewertung: 18,25 Punkte \*

**Merlot La Capitana Reservado, Viña La Rosa 2008** • (Goldmedaille Expovina 2010) • Dieser Wein gehört zu den Gehaltvollsten des Volg Sortiments. Neue Welt pur – ohne zu überladen zu wirken. Auf jeden Fall ein Geheimtipp. Aromatisch muss man an Holunder, Backpflaumen und reife Feigen denken, sowie etwas Schokolade. • Trinkreife: Bis 2013 schön. • Passt zu: Grilladen, Wild, Lasagne mit Gemüse, Jägersteak, Braten mit würziger Sauce, Lammschulter. • Servicetipps: Bei 15 bis 16 Grad servieren. • Preis: Fr. 13.95 • Bewertung: 18,5 Punkte \*



\* = Schnäppchen-Tipp  
(Texte: Leicht gekürzte Fassung von Chandra Kurt)

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Das Haus der Weinkultur.

  
VOLG WEINKELLEREIEN

## Topflappen-Schal

20 Maschen mit doppeltem Tissagarn und Stricknadeln Nr. 7 anschlagen. Mindestens 120 cm hoch stricken und abketten. Auf beiden Seiten je 20 cm umschlagen, damit Taschen entstehen. Taschen seitlich mit Garn zusammennähen. In der Mitte einen Aufhänger anhäkeln. Materialverbrauch: drei Knäuel Tissagarn.



**W**itzig, praktisch und erst noch selbstgemacht: Unsere Geschenkideen für den Esstisch kommen garantiert gut an. Der Topflappen-Schal kann zum Transport von heißen Töpfen verwendet werden, die Hände sind dabei in den Taschen an den Schalenden gut geschützt. Die Filzmütze ist ideal, um Gschwellti oder gebratene Marroni auf dem Tisch warm zu halten. Der Glas-Stulpen wird über ein Glühwein-, Tee- oder Suppenglas gestülpt, damit der heiße Inhalt beim Halten die Finger nicht verbrennt. ◀

# Cooler

# für heiße

# Sachen

Schal, Mütze und Stulpen am Esstisch? Unsere Modelle zum Selbermachen halten Speisen warm und Hände kühl.



## Glas-Stulpen

Schnittmuster aus zwei verschiedenfarbigen Bastelfilzen zuschneiden, einen Teil etwas kleiner. Rundum die beiden Filzteile mit Stickgarn und Vorstichen zusammennähen. Die Enden ca. 1,5 cm übereinanderschoben und mit 3 Knöpfchen fixieren. Passt auf ein konisches Glas mit 24 cm Umfang.

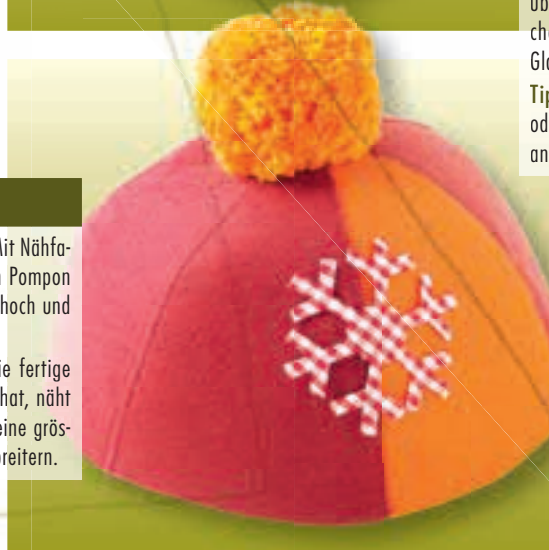
Tipp: Schnittmuster an den Enden kürzen oder verlängern und dem eigenen Glas anpassen.

**OISE  
LADE  
TIPP**

## Filz-Mütze

Das Schnittmuster 6 x aus Industriefilz zuschneiden. Mit Nähfaden und engem Zickzackstich zusammennähen. Einen Pompon auf der Mütze fixieren. Grösse der Mütze: ca. 12 cm hoch und 63 cm Umfang.

Tipp: Nach Belieben Stoffmotive mit Vliesofix auf die fertige Mütze bügeln oder steppen. Wer keine Nähmaschine hat, näht die Teile mit Garn und Hexenstichen zusammen. Für eine grössere Mütze die Schnittmusterteile verlängern und verbreitern.



Filz-Mütze

Glas-Stulpen

## EIN REICHER VOLLMUNDIGER BLEND.

Trinken Sie verantwortungsvoll | The JOHNNIE WALKER and RED LABEL words and associated logos are trade marks. ©John Walker & Sons 2010



JOHNNIE WALKER.  
**Red Label**







# BEBA®

Mit BEBA\* gelang unseren Forschern die Entwicklung einer einmaligen Formel, die dem Vorbild der Muttermilch nachgebildet wurde. Kinderärzte empfehlen BEBA\*, die beste Wahl nach der Muttermilch.



\*Vorher BEBA Comfort

Wichtiger Hinweis: Stillen ist ideal für Ihr Kind. Die WHO empfiehlt ausschliessliches Stillen während 6 Monaten. Informieren Sie sich beim Fachpersonal des Gesundheitswesens, falls Ihr Kind eine Zusatznahrung benötigt, oder wenn Sie nicht stillen.

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

Nach dem Vorbild der Muttermilch



TASSIMO T20  
CHF 99.-  
ohne Bestellgebühr\*



## Ihre TASSIMO Getränkevielfalt

TASSIMO kommt jetzt in neuen Packungen im silberglänzenden Design.

Geniessen Sie Kaffee, Latte Macchiato, Espresso, Cappuccino und vieles mehr.

Erhältlich in Ihrem Volga!



### Bestellzettel



Name/Vorname

Adresse/PLZ, Ort

E-mail

Telefon Nummer

Unterschrift

Produkt	Artikelnummer	Preis inkl. MwSt.	Ihre Bestellung
TASSIMO T20 Heissgetränkemaschine (weisse Innenschale)	118104	99.-	_____ Stück
Zusatzschale braun	118234	19.90	_____ Stück
Zusatzschale gelb	118233	19.90	_____ Stück
Zusatzschale rot	118231	19.90	_____ Stück
Zusatzschale türkis	118232	19.90	_____ Stück

\* Angebot gültig bis zum 31.12.2010. Den Zettel bitte bis dahin einreichen oder lassen an Brack Electronics AG, Hintermühlstrasse 3, 5506 Mägenwil, Fax: 062 889 80 81 Oder bestellen Sie telefonisch unter 062 889 80 80.

*Sternstunden in der Küche: Wir kreieren festliche Speisen, die sich gut vorbereiten lassen.*

«Festliches  
Weihnachts-  
menü» bei ...



... **COOKUK IN AARAU**  
MIT **SUSANNE VÖGELI:**

22. November, 18.00–22.00 Uhr  
Anmeldung: [www.cookuk.ch](http://www.cookuk.ch)  
oder Telefon 062 823 52 92  
Cookuk, Schachenallee 29  
5000 Aarau  
[mail@cookuk.ch](mailto:mail@cookuk.ch)



... **PETER'S KOCHSCHULE**  
IN GOSSAU MIT **PETER GÄCHTER:**

1. Dezember, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung: [www.peters-kochschule.ch](http://www.peters-kochschule.ch)  
oder Telefon 071 383 27 17  
Peter's Kochschule, Tellstrasse 4b  
9200 Gossau SG  
[info@peters-kochschule.ch](mailto:info@peters-kochschule.ch)



... **CULINEA IN OERLIKON**  
MIT **DANIEL HINDER:**

7. Dezember, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung: [www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch)  
oder Telefon 044 388 44 66  
Culinea Kochstudio, Affolternstrasse 52  
8050 Zürich-Oerlikon  
[info@culinea.ch](mailto:info@culinea.ch)

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kosten für den Kurs, inklusive Apéro, Essen, Getränken und Wein, betragen pauschal Fr. 130.– pro Person. Anmeldungen über die Volg-Homepage ([www.volg.ch](http://www.volg.ch)) oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon, ganz nach Ihrem Gusto.

Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben. Aktualisierte Informationen finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch).

# Kochkurs: Weihnachts- menü ohne Stress

**M**it unserem Menü wird Ihr Weihnachtsfest garantiert ein oh, du fröhliches. Denn Sie servieren Ihren Gästen nicht nur festliche Speisen, die jedes Gourmetherz höher schlagen lassen, sondern überraschen sie zudem mit viel Zeit für angeregte Tischgespräche. Unsere Küchenprofis in Aarau, Gossau und Oerlikon zeigen Ihnen Rezepte, die sich allesamt gut vorbereiten lassen, damit auch Sie als Gastgeber einen besinnlichen Abend ohne Hektik erleben. Ein himmlischer Kochkurs für alle, die Weihnachten in aller Form geniessen wollen.

## VORSCHAU

**Verlockendes Marokko.** Warm wie das Land selbst und voller Würze ist die marokkanische Küche. Couscous, Harissa, die Gewürzmischung «Ras el Hanout» oder die Tajine, der Topf für feine Schmorgerichte: Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise, auf der Sie orientalische Gerichte kennenlernen, kochen und geniessen.

11. Januar 2011 in Gossau  
11. Januar 2011 in Oerlikon  
12. Januar 2011 in Aarau

**Steamer: Machen Sie Dampf!** Kochen im Steamer ist im Trend. Die gesunde, schonende und zeitgemässe Art zu kochen findet immer mehr Anhänger. Dabei wird längst nicht nur Gemüse gedämpft. Auch Hauptgänge und Desserts lassen sich im Steamer zubereiten. Welches Gerät Sie zu Hause in Ihrer Küche haben, spielt für diesen Kurs übrigens keine Rolle.

15. Februar 2011 in Oerlikon  
16. Februar 2011 in Gossau  
23. Februar 2011 in Aarau

**Bollywood: Die Stars der indischen Küche.** Verschiedenste Curries, das Fladenbrot Naan oder ein fruchtiger Mango Lassi: Sie gehören zu den Stars der indischen Küche. Nebst diesen Klassikern zeigen wir indische Begleiter, wie Chutneys, Raita oder Samosas, die auch zu Gerichten aus anderen Ländern passen. Eine Gewürzkunde rundet den Kurs ab.

15. März 2011 in Oerlikon  
17. März 2011 in Gossau  
23. März 2011 in Aarau

Melden  
Sie sich schnell an,  
die Teilnehmerzahl ist  
begrenzt!



# Kaum gefischt. Schon FINDUS.



**In knuspriger Hülle  
und kartoffeliger Fülle**

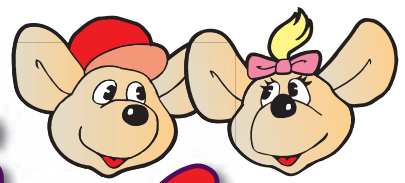
**McCain**



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

**Vom Tiefkühler in den Backofen.**

# volgi & volgine

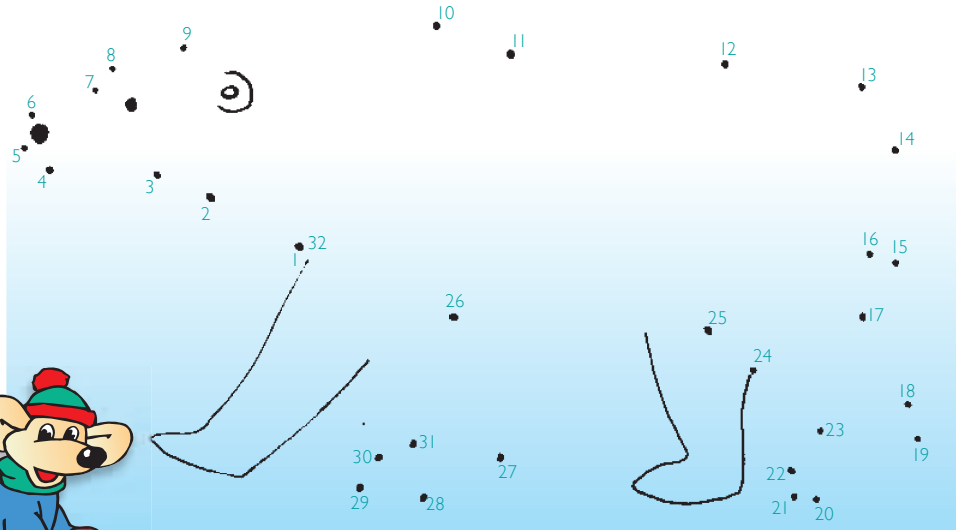


## HEY steht vor der Tür

Pünktlich auf die Weihnachtszeit erwartet dich ein neues HEY! Hol es dir ab dem **15. November 2010** kostenlos in deinem Volg. Auf dieser Seite verraten dir Volgi & Volgine, worauf du dich freuen kannst. Aber natürlich längst nicht alles ...

## Zu Besuch bei einem Freund

Warum Volgi so dick eingepackt ist? Er besucht im neuen HEY einen Freund am Nordpol. Welchen? Verbinde die Zahlen, schon weisst du es.



## Manege frei für den neuen Spielplan

Weisst du, was im Volg auch auf dich wartet? Der brandneue Spielplan «Im Zirkus»! Hol ihn dir samt der passenden Holzfigürli.



In die Wörterschlange haben sich 4 Tiere geschlichen, die wohl nie einen Auftritt in der Manege haben werden. Trage ihre Anfangsbuchstaben der Reihe nach in die Kästen, dann erkennst du das Lösungswort.



### Knobel, grübel, hirn

Im neuen HEY gibt's ein supergrosstes Weihnachtsrätsel mit echt tollen Preisen! Um schon jetzt in Knobellaune zu kommen, kannst du hier mit Volgi & Volgine rätseln.



„An mein Risotto kommt nur  
die Bouillon aus  
dem Töpfli.“

René Schudel  
Gastronom und Koch



René Schudel's  
Tomaten-Auberginen-Risotto.

Rezept unter:  
[www.knorr-bouillon-toepfli.ch](http://www.knorr-bouillon-toepfli.ch)



Knorr Bouillon Töpfli



Die Grundlage für viele feine Gerichte ist die Bouillon. Das Knorr Bouillon Töpfli verzichtet konsequent auf Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. Stattdessen sorgen hochwertige Zutaten für den echten Bouillongeschmack – ideal für jedes Risotto-Gericht.

Der milde Genuss.



Nicht nur ideal zu Raclette!  
Raffinierte Koch-Ideen auf  
[www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de)

In kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich.

Die klassischen  
Backzutaten Mehl,  
Butter, Eier  
und Zucker machen  
den Star der  
Guetsli aus – das  
Mailänderli.

Süsse

Flocke

Saison  
im VOLG



wenig: Mehl, Butter, Eier, Zucker  
und einen Hauch Zitrone – fertig  
ist der Mailänderliteig.

#### BACKZUTATEN FÜR DEN VORRAT

Cool bleiben heisst es bei der  
Verarbeitung des Buttermittels.  
Den Teig am besten portionen-  
weise auswallen und den Rest  
im Kühlschrank zwischenlagern.  
So wird das Ausstechen ein  
Leichtes. Da das Mailänderli in  
jede Schweizer Guetslibüchse  
gehört, sind Backzutaten wie  
Mehl, Backpulver, Vanillezucker  
und Dekorationsmaterial das  
A und O für den Vorrat in der  
Vorweihnachtszeit – die nächste  
Guetslirunde kommt bestimmt. ◀

Alles zum Guetslen:  
Backpulver, Mehl,  
Dekor oder Zucker  
aus Ihrem Volg.



#### Schneeflocken-Mailänderli

Für ca. 25 Stück:

125 g weiche, schaumig gerührte **Butter** mit  
1 **Ei**, 125 g **Zucker**, 1 Pr. **Salz** und 1 Msp. **Zitro-  
nenschalenpaste** mischen. 250 g **Mehl** dazuge-  
ben und alles zu einem Teig zusammenfügen.  
30 Min. kühl stellen. Teig 5 mm dick auswallen.  
Schneeflocken ausstechen und mit **Eigelb** be-  
streichen. Im 180 °C heissen Ofen ca. 13 Min.  
goldgelb backen. Ausgekühlte Schneeflocken  
mit **Zuckerschrift** oder **Puderszucker**glasur  
verzieren und mit Zuckerdekor garnieren.

U nser beliebtestes Guetsli ist zwar nach einer  
italienischen Stadt be-  
nannt, aber durch und durch  
ein Schweizer. Für den grossen  
Guetsligenuss braucht es nur

Jetzt den neuen  
**Ricola Holunderblüten  
Instant-Tee**  
probieren und vom  
**Einführungsrabatt** profitieren.



EINFÜHRUNGSAKTION  
CHF **3,75**  
statt CHF 4,15\*  
VOM 27.10.10 BIS 27.12.10

\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Ricola®

www.ricola.ch/gum







Unser bestes Stück Natur.

# So oder so das bessere Gefühl im Bauch.



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



**Schweinsnierstück**  
Zart und mager mit dünner, aromatischer Fettschicht. Ein Klassiker für viele Gelegenheiten.



**Saucisson fumé**  
Es ist wieder kalt genug für einen Rahmlauch mit Kartoffeln und einer rauchig-würzigen Waadtlander Wurst!



**Landrauchschinken**  
Bester geräucherter Rohschinken mit kräftigem und würzigem Aroma. Passend als Beilage zum Apéro oder auf einem Wintersalat.

**Hand aufs Herz.**

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

- Glückliche Tiere**  
Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.
- Bauern mit klaren Idealen**  
Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.
- Garantierte Schweizer Herkunft**  
Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.
- Sicherheit durch Kontrolle**  
Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.
- Verantwortungsvoller Genuss**  
Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

# REZEPTE

## Coq au vin



### Zutaten für 4 Personen:

- 6 Pouletschenkel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Speckwürfeli
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 8 kleine Zwiebeln, geschält
- 300 g Champignons, klein
- 2 Peperoni, in Streifen geschnitten
- 2 EL Tomatenpüree
- 3 dl Rotwein
- 1,5 dl Geflügelbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1½ TL Maizena
- 2 EL Wasser, kalt
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 20 g Butter

### Zubereitung:

1. Pouletschenkel häuten, Haut wenn nötig mit dem Messer vom Knochen lösen. Schenkel auseinanderziehen, damit sich das Gelenk lockert. Mit dem Daumen ins Gelenk drücken und dieses mit Messer durchtrennen. Pouletteile würzen.
2. Schmortopf erhitzen, die Speck-

würfeli darin knusprig braten und herausnehmen. Pouletteile portionenweise darin beidseitig braten, herausnehmen. Wenn nötig Öl dazugeben. Zwiebeln, Champignons und Peperoni darin kräftig anbraten. Tomatenpüree dazugeben.

3. Mit Wein ablöschen, Bouillon dazugiessen. Geflügel, Lorbeerblatt und Nelken hineinlegen. Alles aufkochen und 40 Min. bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren. Ab und zu Topfinhalt wenden.

4. Geflügel und alles Gemüse herausnehmen und auf einer Platte warmstellen. Maizena mit Wasser anrühren und in die Sauce rühren. Sauce aufkochen, Oliven beigeben und ca. 5 Min. mitköcheln. Butter portionenweise in die heisse, nicht mehr kochende Sauce rühren. Sauce über Geflügel und Gemüse geben und Speckwürfeli darüberstreuen.

**Tipp:** Brot dazu servieren.  
**Zubereitung ca. 40 Min. + 40 Min. schmoren**

## Überbackene Lachs-Cannelloni

### Zutaten für 4 Personen:

- Butter für die Form
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon, stark
- 1 dl Milch
- Salz
- 12 Lasagneblätter
- 2 Zucchini
- 540 g Lachsmedaillon
- Pfeffer, Muskat
- 2 EL Rahm
- 2 EL Sbrinz, gerieben

### Zubereitung:

1. Ofenfeste Form ausbuttern. Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl darin dünsten. Pfanne vom Herd nehmen und den Weisswein schluckweise dazurühren. Bouillon und Milch dazugiessen. Alles unter Rühren aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen und regelmässig umrühren.

2. Inzwischen viel Wasser aufkochen und salzen. Lasagneblätter darin al dente kochen. Herausnehmen, kalt abspülen und auf sauberem Küchentuch auslegen. Ofen auf 220 °C und Oberhitze vor-

heizen. Zucchini mit Sparschäler in lange Streifen ziehen und auf Lasagneblätter verteilen. Lachs in 12 Stücke schneiden und rundum salzen und pfeffern. Auf Zucchet-



ti legen und samt Lasagneblatt einwickeln. In die Form legen.

3. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Rahm und Sbrinz darunterrühren. Sauce über Cannelloni giessen. In oberer Ofenhälfte ca. 20 Min. gratinieren.

**Zubereitung ca. 30 Min. + 20 Min. gratinieren.**

## Griess-Auflauf

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 l Milchwasser (halb-halb)
- ½ TL Salz
- 100 g Zucker
- 1 Bt. Vanillinzucker
- 200 g Griess
- 60 g Butter, weich
- 3 Eier
- 1 Msp. Zimt
- 300 g Zwetschgen, tiefgekühlt
- 200 g Waldbeeren, tiefgekühlt
- Puderzucker



### Zubereitung:

1. Milchwasser, Salz, 20 g Zucker, Vanillinzucker aufkochen. Den Griess einrühren, ca. 10 Min. kochen. Abkühlen lassen.

2. Auflaufform einbuttern. Ofen auf 180 °C vorheizen. Restliche Butter unter Brei rühren. Eier teilen. Eigelb mit 60 g Zucker schaumig rühren. Zimt dazurühren. Unter den Brei mischen. Eiweiss steif schlagen, restlichen

Zucker dazurieseln lassen und kurz weiter schlagen. Unter Brei heben.

3. Ein Drittel der Masse in Form füllen, Beeren daraufgeben, mit restlicher Masse decken. Die Zwetschgen auflegen und in unterer Ofenhälfte ca. 45 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben, als süsses Nacht servieren.

**Zubereitung ca. 35 Min. + ca. 45 Min. backen**

ZUM SAMMELN





ammarkt

Uurwürzig guet:  
Brot mit Zibu.



**AKTION**  
1.95 statt 2.55  
Gültig: 10.-13.11.10

Zigerbutter, zubereitet aus Schabziger und Butter im Glarnerland. So unverwechselbar und unwiderstehlich kann nur ein Zibu-Brot schmecken. Seit urlanger Zeit geniessen es Gross und Klein – am liebsten gemeinsam. Der Zibu passt auch besonders gut zu Gschwelli. En Guete! [www.schabziger.ch](http://www.schabziger.ch)



# REZEPTE

## Herbstgemüsesuppe mit Gnocchi

### Zutaten für 4 Personen:

1 Bundzwiebel  
200 g Kürbis  
¼ Lauch  
1 Rüebli  
100 g Wirz  
1 EL Butter  
1,2 l Gemüsebouillon  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
1 Pack Gnocchi, 400 g  
½ Bd. Peterli

### Zubereitung:

**1.** Bundzwiebel samt Grün fein schneiden. Gemüse in Stücke schneiden. Alles in Butter dünsten.  
**2.** Bouillon, Lorbeer und Nelke begeben. Alles aufkochen und die Suppe ca. 10 Min. garen. Gnocchi begeben und ca. 5 Min. darin



erhitzen. Peterli fein schneiden. Lorbeer, Nelke entfernen. Suppe in grossen Trinkgläsern oder Bowls anrichten, Peterli darüberstreuen.  
**Tipp:** Zusammen mit Brot ergibt's eine kleine Hauptmahlzeit.

Zubereitung ca. 15 Min.  
+ 15 Min. garen

## Chili con Carne



### Zutaten für 4 Personen:

1 EL Sonnenblumenöl  
400 g Rindsgehacktes  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
1 Peperoni, gewürfelt  
1 EL Mehl  
400 g Tomaten aus Dose, gewürfelt  
2 EL Tomatenpüree  
1 dl Rindsbouillon  
2 TL Cayennepfeffer  
1 Dose rote Bohnen, abgetropft  
1 Dose Maiskörner, abgetropft

### Zubereitung:

**1.** Öl erhitzen, das Fleisch darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni mitdünsten. Mehl darüberstäuben. Tomaten samt Flüssigkeit, Tomatenpüree, Bouillon, Cayenne dazugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln.  
**2.** Rote Bohnen begeben, 15 Min. mitschmoren. Maiskörner dazugeben, 5 Min. weiterschmoren. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne abschmecken.

Zubereitung ca. 20 Min.  
+ ca. 35 Min. schmoren



## Schweinsvoressen mit Gewürzen und Reis

4 Tomaten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
¼ Bd. Koriander

### Zubereitung:

**1.** Peperoncino halbieren, entkernen und mit Knoblauchzehen fein schneiden. Bratbutter in Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Nelkenpulver, Curry und Zimt begeben und mitdünsten. Peperoncino, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln mitdünsten. Mehl darüberstäuben und mit Bouillon ablöschen. Alles aufkochen und ca. 40 Min. bei kleiner Hitze schmoren.  
**2.** Reis begeben und ca. 12 Min. mitgaren. Tomaten in Schnitzschneide schneiden und entkernen. Begeben und weitere 10 Min. mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Korianderblätter zerzupfen und begeben.

**Zubereitung ca. 25 Min. + ca. 65 Min. schmoren**

### Zutaten für 4 Personen:

1 Peperoncino  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Bratbutter  
600 g Schweinsvoressen  
1 Msp. Nelkenpulver  
1,5 TL Curry  
1 Zimtstange  
20 g Ingwer, fein gerieben  
4 Zwiebeln, geviertelt  
½ EL Mehl  
7 dl Bouillon  
2 Basmatireis-Kochbeutel, Uncle Ben's

## Randen-Soufflé

### Zutaten für 4 Personen:

90 g Randen, gekocht  
4 dl Milch  
30 g Butter  
40 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Butter für die Form  
100 g Reibkäse, z.B. Greyerzer  
1,5 TL Maizena  
30 g Halbfettquark  
4 Eier  
1 Msp. Backpulver

### Zubereitung:

**1.** Randen würfeln und mit Milch pürieren. Butter in Pfanne schmelzen und Mehl darin dünsten. Pfanne von Herd ziehen und die Randen-Milch schluckweise dazurühren. Pikant mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sauce unter Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze

2–3 Min. köcheln. Die Sauce abkühlen lassen.

**2.** Boden einer Souffléform einbuttern. Ofen auf 180 °C vorheizen. Käse mit Maizena mischen und mit Quark unter Sauce rühren. Eier teilen. Eigelb zur Sauce rühren. Eiweiss mit 1 Pr. Salz und dem Backpulver steif schlagen und sorgfältig unter Käsemasse heben. In Form geben und in der unteren Ofenhälfte ca. 50 Min. backen.

**Tipp:** Falls die Form zu wenig hoch ist, kann ein Backpapierstreifen mit Haushaltsschnur fixiert werden.

**Zubereitung ca. 25 Min. + ca. 50 Min. backen**



## Maispizza

### Zutaten für 4 Personen:

1,2 l Bouillon  
250 g Bramata-Mais  
2 Tr. Schinken  
1 Mozzarella  
2 Tomaten, klein  
100 g Kürbis  
Butter für die Form  
½ Glas Tomatensauce  
12 schwarze Oliven, entsteint  
Salz, Pfeffer  
Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin

### Zubereitung:

**1.** Bouillon im Dampfkochtopf erhitzen, Mais einrühren. Dampfkochtopf schliessen und unter Druck 12 Min. garen. Inzwischen Schinken und Mozzarella würfeln.



Tomaten und Kürbis scheideln. Eine Tarteform ausbuttern.

**2.** Ofen auf 250 °C vorheizen. Mais in die Tarteform geben. Tomatensauce aufstreichen. Mozzarella, Schinken, Tomaten, Kürbis auflegen. Oliven daraufgeben.

**3.** Alles mit Salz und Pfeffer würzen. In der Ofenmitte ca. 20 Min. backen. Kräuter darübergeben.

**Tipp:** Anstelle von Bramata-Mais den 2-Minuten-Mais nehmen.

**Zubereitung ca. 25 Min. + 20 Min. backen**

## Schweinsbraten mit Gemüse und Marroni

### Zutaten für 4 Personen:

1 Rosmarinzweig  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Salz  
½ TL Paprika  
Pfeffer aus der Mühle  
1 kg Schweinsbraten vom Nierstück  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
2 rote Zwiebeln, geviertelt  
6 Rüebl  
1 dl Cognac  
2,5 dl Gemüsebouillon, stark  
3 Thymianzweige  
200 g Champignons  
600 g Marroni, aufgetaut

### Zubereitung:

**1.** Ofen auf 220 °C vorheizen. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken, mit 1 EL Öl, Salz, Paprika und wenig Pfeffer mischen. Braten damit einreiben. Restliches Öl in Bräter geben und in unterer Ofenhälfte einschieben und erhitzen.

**2.** Braten darin rundum während ca. 20 Min. anbraten. Lorbeerblatt und Nelke auf Zwiebelviertel stecken. Rüebl in Stücke schneiden

und mit Zwiebeln neben Braten legen und ca. 10 Min. mitbraten.

**3.** Cognac übers Fleisch und Bouillon übers Gemüse giessen, Thymian dazulegen. Bratenthermometer in die Mitte des Fleisches stecken. Ofenhitze auf 180 °C reduzieren und alles 25 Min. weiterbraten, dabei Braten mehrmals mit Flüssigkeit übergiessen.

**4.** Pilze und Marroni begeben und 15 Min. mitgaren. Braten herausheben und zugedeckt 10 Min. stehen lassen. Braten aufschneiden und mit dem Gemüse und den Marroni servieren.

**Tipp:** Braten soll eine Temperatur von 80 °C erreichen.

**Zubereitung ca. 25 Min. + ca. 70 Min. braten**





# HERAUSGEPICKT

Fraid èsi durant il november. Giu la Bassa cumenza il temp da la tschajera. Tar nus èn ils lareschs anc aurads. E las conturas da las muntognas marcantas e nettas. Las sairas



**Gnam**

entschaivan dentant gia baud. Lura ston ins far fieu en pigna. E mangiar insatge che stgauda da dadens ora.

Jau ma regord anc bain da las dumengias, cura che mia mamma cuschinava in past en la brassera romana. Il brassà, ed enturn las carottas, las tomatas, il sellerin, las tschagulas ed ils tartuffels. Tut en in unic vasch. Durant che la brassera romana era en il furn, sa derasava gia l'odur ed ins na pudeva quasi betg pli spetgar. En sasez pouca lavur per in gentar da festa. E la brassera romana po segiramain era mitigiar las sairas fraidas da november. Atgnamain curius che la brassera romana n'è anc betg in trend en oasas da wellness. L'emprim far sauna e tut quai. E lura empustar la brassera romana. Quai è en pli anc in menu senza las mega calorias. Sch'ins va per exempel en il bogn roman-irlandais a Scuol, datti a la fin anc in'apricosa setga e duas nuschs. Co fissi cun la pussaivladad da mangiar ina brassera romana suenter avair giudi il percurs da wellness? Ils brassads e la verdura pudessan furnir ils purs da la regiun.

Cun salids cordials

  
David Spinnler

## Wussten Sie, dass ...



... «Space Dream – das Original» nach siebenjähriger Spielpause zurück auf der Erde ist? Am 22. Oktober wurden die Triebwerke des erfolgreichsten Schweizer Musicals in der City Halle Winterthur gezündet. Lassen Sie sich von Macchina, Mega, Roboto & Co. in eine Welt voller Romantik, Fantasie und Humor entführen. Auf der Bühne steht eine neue Besetzung, darunter die ehemalige Miss Schweiz Bianca Sissing. Neben der Bühne unterstützt Volg das Musical als einer der Hauptsponsoren. Verpassen Sie dieses Revival nicht und sichern Sie sich Ihre Tickets für einen Abend in einer anderen Sphäre. [www.spacedream.ch](http://www.spacedream.ch)

**Thuri Maag, Annette Frei Berthoud:**  
Trüffeln, Warenkunde, Geschichten und Rezepte, Fona, 138 Seiten, ISBN 978-3-03780-355-4



Trüffeln gelten als Geschenk der Götter. Was früher Königen vorbehalten war, ist heute für jeden erschwinglich. Von leidenschaftlichen Trüffelsuchern und -händlern handeln die Geschichten in diesem Buch. Thuri Maag, der «Pilzkoch der Nation», liefert eine Auswahl an delikaten Rezepten dazu. Tipps für den Kauf und den Genuss von Trüffeln runden das Werk ab.

## Lesenswert!

Der Winter hat durchaus seine verführerischen Seiten: Wenn es draussen kalt ist und die Schneeflocken tanzen, dann ist Zeit für Rezepte, die Leib und Seele wärmen. Eine Auswahl stellt uns Jane Lawson aus Sydney vor. Zum Beispiel eine Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Kastanien und Jakobsmuscheln, pochierte Kalbsnuss mit Randen-Spätzle oder ein Glas würzigen Glühwein. So kann der Winter kommen.



**Brett Stevens, Jane Lawson:**  
Das Winterkochbuch, Christian Verlag, 288 Seiten, ISBN-13: 978-3-88472-947-2



**Nathalie Heinke:**  
Kinderspiel, Handarbeiten für die Kleinsten, Haupt, 128 Seiten, ISBN 978-3-258-07389-7

Ob ein duftender Esel, eine bunte Pilzrassel oder die ersten Schühchen: Selbstgemachte Geschenke kommen auch bei den Kleinsten gut an. Was man mit buntem Garn, ausrangierter Bettwäsche, Filzresten und etwas Kreativität alles erreichen kann, zeigt die Autorin Nathalie Heinke anhand von 20 Beispielen, an denen kleine Kinder grosse Freude haben.

### Produktenachweis

Bräter Titelbild, Le Creuset-Herzbräter S. 5 und Silikon-Backpinsel More&More, S.5 erhältlich im Fachhandel. Wallholz mit Distanzscheiben More&More S. 7: Fachhandel oder Culine, kontakt@culine.ch

# RÜCKSCHAU



Mehr Informationen zu BEA unter [www.bea-verlag.ch](http://www.bea-verlag.ch) oder Tel. 056 441 70 71

## Verlosung Lernsoftware

Die Langenscheidt Lernsoftware «in mind» macht Lernen easy. In Heft 9 haben wir fünf Stück davon verlost. Gewonnen haben: Fabian Burch aus Rheinfelden, Linda Kocher aus Oberburg, Stefan Veraguth aus Lichtensteig, Priska Grimm aus Wangen und Karin Abegglen aus Bad Zurzach.

### Auflösung des Tilsiter-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 8/10: Antwort C, 3

Hoch hinaus geht es für Trudi Steinbrunner aus Arbon: Sie ist die glückliche Gewinnerin des 1. Preises, einer Heissluftballonfahrt für 10 Personen im Wert von Fr. 4500.–. Den 2.–11. Preis, je eine Tilsiter-Sparkuh gefüllt mit Fr. 150.–, gewannen Manuela Ammann aus Weinfeld, Marianne Gehring aus Uster, Alfred Vetter aus Lupfig, Jasmin Früh aus Bischofszell, Peter Sommer aus Schlatt, Roman Kugler aus Seewen, Gaby Geiger aus Reinach, Christian Holzer aus Othmarsingen, Josef Ritz aus Wattwil und Erwin Zürrer aus Hirzel. 80 Teilnehmer erhielten je einen Tilsiter-Rucksack im Wert von Fr. 25.–.

## Novissimo S'POSCHTI-GWÜNNSPIEL VOM VOLG

Der 1. Preis, eine Woche im Wohlfühlhotel Curuna in Scuol für zwei Personen im Wert von Fr. 1540.–, geht an Regula Wieland aus Frutigen. Den 2. bis 6. Preis, je einen Volg-Gutschein über Fr. 50.–, gewannen Romy Imhof aus Muotathal, Marlis Wymann aus Wangen bei Olten, Kilian Gobeli aus St. Stephan, Jacqueline Zillig aus Rorschach und Heiri Feusi aus Uznach. Zehn weitere Gewinner dürfen sich über je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.– freuen.

**Lösungswort 9/10: «Einmachgläser»**



istockphoto

Beim Gärtnern braucht es immer auch etwas Fantasie. Zum Beispiel, wenn man sich an einem kühlen Novembertag einen Strauch voller Himbeeren in der Sommersonne vorstellen soll. Denn jetzt ist die ideale Pflanzzeit für das Rosengewächs mit den saftigroten Früchten. Himbeersträucher stehen gerne halbschattig und sie mögen einen nährstoffreichen, aber gut durchlässigen Boden ohne Staunässe. Idealerweise arbeiten Sie vor dem Pflanzen gut verrotteten Kompost ein. Nach dem Pflanzen dürfen die Triebe auf 25 bis 30 Zentimeter zurückgeschnitten werden, das fördert das Wachstum im Frühling. Himbeeren können, je nach Sorte, von Juni bis September geerntet werden und einige Arten eignen sich übrigens durchaus auch für Pflanzkübel.

## Gewinnen

## mit Tilsiter



Die Gewinnerin Trudi Steinbrunner (2. v. l.) bei der Preisübergabe mit Bruno Buntschu (l.), Geschäftsführer Sortenorganisation Tilsiter, Marcel Baggenstos, Bereichsleiter Frischprodukte Volg, und Hildegard Schmid-Herzog, Filialleiterin vom Volg Neukirch.

## Demnächst

Öise Lade 12/10 erscheint am 2. Dezember 2010

Wie von Engeln serviert und auch fürs Auge ein Genuss: Mit unseren Ideen für Ihr Weihnachtsmenü wird Ihr Fest vom Apéro bis zum Dessert himmlisch.

**Festlich, himmlisch, fein**

## Auf gut Glück

Starten Sie glücklich ins neue Jahr: Alles über Glücksbringer, Prickelndes zum Anstossen, feine Mitternachtssnacks und zündende Feuerwerksideen für Ihr happy New Year.





# Das Beliebteste im ganzen Land!



Aus frischer,  
Schweizer  
Milch

... Und noch viele weitere feine Sorten  
in Ihrer Volg-Filiale.



LC<sup>1</sup> ist das beliebteste probiotische Joghurt der Schweiz. Wussten Sie  
übrigens, dass die feinen LC<sup>1</sup> Joghurts auch ganz ohne Fett erhältlich sind?