

DEZEMBER 12/10

# ISE LADE

DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

Für ein Fest

voller Genuss

das Heft zum Sammeln

**MORE & MORE**

Das bringt  
Schwein im 2011

frisch und  
fründlich **Volg**

# Jetzt wird guetzlet!

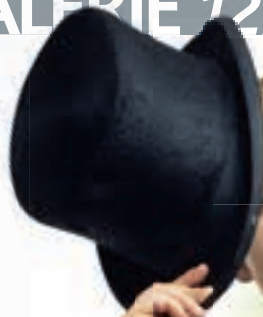


Rama



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





## Auf gut Glück 2011!



## MORE & MORE

### Editorial

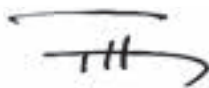
**D**as menschliche Gehirn ist phänomenal. Auch wenn wir öfters Dinge vergessen, die wir gerne abrufen würden, so ist es in vielen Belangen nach wie vor selbst dem «schnellsten» Computer überlegen. Eine ganz besondere Leistung erbringt unser Hirn im Bereich der Gerüche. Ein

**Unvergessliche Gerüche** Mensch kann Tausende von Gerüchen unterscheiden und in seiner Erinnerung speichern. In dieser unbewusst aufgebauten Geruchsdatenbank wird jeder aromatische Eindruck mit einer individuellen Emotion gekoppelt und bleibt deshalb praktisch für immer abrufbar. So ist es nicht verwunderlich, dass schon ein leichter Hauch von Zimt augenblicklich Kindheits-erinnerungen auslösen kann.

In unsere weihnachtlichen Menüvorschläge haben wir typische (Advents-)Gewürze integriert, die bestimmt auch bei Ihnen viele schöne Erinnerungen wachrufen. Vielleicht hinterlassen unsere fein gewürzten Gerichte in Ihrem Gehirn sogar neue unvergessliche Eindrücke.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Adventszeit und frohe Festtage.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



### Küche

#### KÜCHE aktuell

Sterneküche für Ihr Fest 5-7

#### Kochschule

Kochen lernen von Profis 9-11

#### EINFACH & bequem

Schnell gefüllt, schön garniert 12-13

#### Saison im Volg

Das wird ein Festmahl 49



### Freizeit

#### Teens

Setz alles aufs Spiel! 43

#### Kochkurs

Marokko kulinarisch 45

#### volg & volgine

feiern Silvester 47



#### Weinerlebnis

Würzig trifft geschmeidig 14-15

#### Hausmarke

Einfach buonissimo! 17

#### In eigener Sache

Empfehlenswert: zum Lesen und Trinken 21

Der Himmel auf Erden im Volg 23

Volg so nah wie nie 25



#### OISI CHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH  
HOCHSENDIG VOM VOLG 27

#### Wettbewerb

Gewinnen mit Lipton 29

#### Dorfladen

Diesen Korb bekommt man gerne 30-31

#### Aktueller Tipp

Cremlinger Genuss aus Irland 32-33

#### Typisch Schweiz

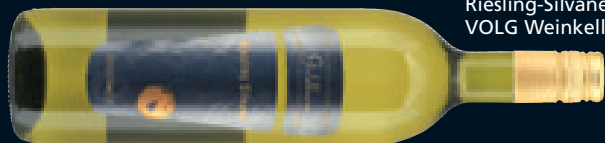
Typisch Volg  
Schoggiduft liegt in der Luft 34-35

#### Festissimo

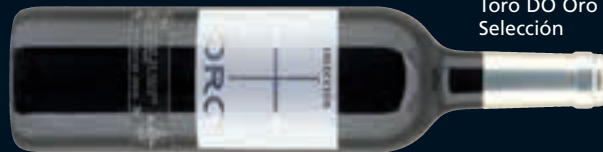
Genussvolles vom Volg 36-37



# Selektioniert für grosse und kleinere Festlichkeiten.



Goldbeere  
Riesling-Silvaner  
VOLG Weinkellereien



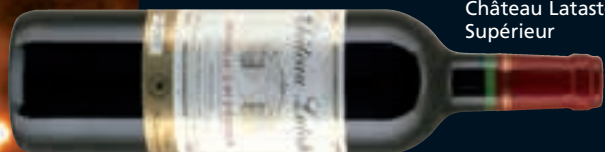
Toro DO Oro  
Selección



Fläsch AOC Pinot Noir  
Gemswändler  
VOLG Weinkellereien



Douro DOC Tinto  
Animus Vicente Leite  
de Faria



Bordeaux AOC  
Château Lataste rouge  
Supérieur



Cabernet Sauvignon  
La Palma  
Viña La Rosa



Ripasso  
Valpolicella DOC  
Superiore Zeni

Erfrischender Weisswein zum Apéro,  
Small Talk und zu Käsegerichten. Aber auch  
zur gemütlichen Runde mit Freunden.

Sympathische Begleiter für feine Gerichte,  
ruhige Abende oder einfach zum Geniessen.

Das Haus der Weinkultur.

  
VOLG WEINKELLEREIEN



An ein Weihnachtsmenü stellt man besondere Ansprüche: Es soll überirdisch gut schmecken. Mit unseren Rezepten werden Sie zum Star der Festtagsküche.

# Sterneküche

# für Ihr Fest

*Der perfekte Einstieg für himmlische Stunden: unser Apéritif Blauer Engel.*

**W**as weckt bei Ihnen Weihnachtsgefühle? Kerzenlicht? «Stille Nacht»? Ein geschmückter Tannenbaum? Herrliche Düfte aus der Küche, die Vorfreude wecken? Vorfreude auf ein ganz besonderes Essen, an einem festlich geschmückten Tisch und mit Menschen, die einem nahe stehen. Oder wie es der

Dichter Arno Holz zu Beginn des 20. Jahrhunderts formuliert hat: «Und wieder nun lässt aus dem Dunkeln die Weihnacht ihre Sterne funkeln! Die Engel im Himmel hört man sich küssen und die ganze Welt riecht nach Pfeffernüssen.» Engelsgleiche Weihnachts-Rezepte finden Sie in diesem Heft. ▶

Seit Jahrtausenden stellen Engel für viele Menschen die Verbindung zwischen dem Überirdischen und dem Irdischen dar. Auch heute noch spielen die himmlischen Boten in so mancher Religion rund um den Erdball eine wichtige Rolle. In der christlichen Welt prägten berühmte Gemälde wie zum Beispiel von Giotto, Raffaello oder Leonardo da Vinci unser Bild der Lichtgestalten. Ganz besonders zur Weihnachtszeit,

da viele der Kunstwerke die Verkündigung an Maria oder Weihnachtsszenen zeigen.

### VOM HIMMEL HOCH ...

Das mag ein Grund dafür sein, dass Engel gerade im Advent Hochkonjunktur haben: Man begegnet ihnen auf T-Shirts und Tassen, auf Guetsli und Geschenkpapier, in Konsumtempeln und Kirchen. Ein anderer Grund für die Beliebtheit der Himmelsboten dürfte sein, dass

**VOIG**  
**Koch**  
**kurs** JANUAR

## 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 in den Orient. Alle Infos finden Sie auf Seite 45.

*Ein Süppchen zum  
Abheben: unser  
Rüebli-Cappuccino.*



*Hat 5-Sterne-Niveau:  
Fischröllchen mit Lauch.*



die

Wein  
empfehlung

Die Ausgewogenheit des Yvorne AOC harmonisiert hervorragend mit den Fischröllchen mit Anis-Apfelmarmelade-Sauce.



wir in der lichtarmen Zeit des Jahres ein besonderes Bedürfnis nach einem Schutzengel, nach Beistand und Wärme haben.

#### HIMMELSGESCHENK

«Wir alle sind Engel mit nur einem Flügel – um fliegen zu können, müssen wir uns umarmen», so ein Zitat des italienischen Schriftstellers Luciano de Crescenzo. Ein liebevoll zubereitetes Weihnachtssessen kann so eine Umarmung sein. Auf dieser und

den folgenden Seiten stellen wir Ihnen Gerichte für Ihr persönliches Fest des Lichtes vor, die Sie und Ihre Lieben auf Wolke sieben schweben lassen.

#### HIMMLISCH GUT

Bereits der Aperitif strahlt in himmelsblau. Unsere Vorschläge für Vorspeise und Hauptgang lassen Sie in höheren Sphären schweben. Und spätestens beim Dessert hat jeder am Tisch das Gefühl, heute hätten Engel gekocht. ▶



Dieser Hauptgang verleiht Flügel: Rindsfilet mit Gewürzstreusel.



Will hoch hinaus: Randentürmchen mit Hüttenkäse.

Weinempfehlung

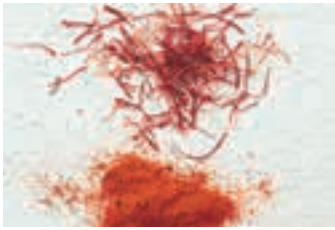


Der hocharomatische Toro DO Oro ergänzt perfekt das Rindsfilet mit Gewürzstreusel.

Gerichte,  
beflügeln

# © ISE LADE KÖCHSCHULE mit Profis

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 50.



**SAFRAN** Stammt von einer Krokus-Art und ist eines der teuersten Gewürze der Welt. Echter Safran hat eine dunkelrote bis rot-braune Farbe und wirkt beruhigend. Er wird für Reis, Fisch, Fleisch und Backwaren verwendet.



**ZIMT** Für dieses Gewürz wird die Innenrinde des Zimtbaumes abgeschält und getrocknet. Zimt ist reich an ätherischen Ölen, hellt die Stimmung auf und wirkt antibakteriell. Eignet sich für Getränke, Saucen und Backwaren.



**MUSKAT** Aus der Muskatfrucht gewinnt man zwei Gewürze: aus dem Samenkern die Muskatnuss, aus dem Samenhaut die Muskatmace. Muskatnuss schmeckt leicht bitter und passt in Kartoffelgerichte, Lebkuchen, Suppen und Gemüse.



**VANILLE** Stammt von den unreifen Schoten einer tropischen Orchideenart. Verwendet wird das Mark im Innern der Schote. Vanille enthält über 30 ätherische Bestandteile und wird für Gebäck, Getränke und Desserts verwendet.



**ANIS UND STERNANIS\*** Anis hat ein lakritzartiges Aroma, ist seit alters eine Heilpflanze bei Magenproblemen und gilt als Aphrodisiakum. Sternanis gehört zu einer anderen Pflanzenart, hat ein dezentes, süßliches Aroma und ist ein Curry-Bestandteil.



**KARDAMOM\*** Das Kauen von Kardamom-Samen ist gut für Atem und Stimme. Die reifen Samen schmecken süß-würzig. Verwendet werden sie für Lebkuchen oder Spekulatius, Wurstwaren, Kaffeegetränke und Currymischungen.



**NELKEN** Gewürznelken oder Nägeli sind die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelken-Baumes. Sie gelten als Hausmittel gegen Zahnschmerzen und haben einen hohen Gehalt an Antioxidantien. Für Saucen, Fleisch, Glühwein und Schokolade.

*Die Glühweingranité schmeckt so richtig weihnachtlich. Tipp: Beim Einfrieren gelegentlich durchrühren, das Granité wird sämiger.*



Der Profi für heiße Küchentipps: Dani Hinder

- Für eine alkoholfreie Variante des Apéritifs «blauer Engel» Volgaz durch Rimuss ersetzen und statt Blue Curaçao Beerensirup verwenden.
- Für mehr Farbe im Zuckerrand, anstelle von Zitronensaft Blue Curaçao oder Grenadinesirup verwenden.
- Die Safran-Sternchen nach dem Ausstechen nochmals kühl stellen. Dann gehen sie schöner auf.
- Variante für den Cappuccino: anstelle von Rüebli 200 g Stangensellerie und zwei Äpfel verwenden.
- Das Randentürmchen vor dem Servieren in eine Form schichten und kühl stellen.
- Die Fischröllchen werden noch cremiger, wenn man etwas Mascarpone mit Kräutern vermischt und zusätzlich auf den Fisch streicht.

## Eine Prise Weihnacht

**Z**u Weihnachten gehört nicht nur der Duft von Tannenzweigen und Kerzen, sondern vor allem das Aroma von Gewürzen, die typisch für diese Zeit des Jahres sind. Sie überzeugen nicht nur mit Duft und Geschmack, sondern sind auch allesamt gesund für Magen und Darm. Wagen Sie sich daher ruhig einmal an ausgefallene Kombinationen. Mischen Sie zum Beispiel Kardamom und Muskat in die nächste Schokoladenmilch und lassen Sie sich in eine exotische Geschmackswelt versetzen.

\*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.





Schritt  
für  
Schritt Engelsflügel



1. Rollen Sie das Pergamentpapier-Dreieck an der kurzen Seite entlang auf, so dass eine Tüte entsteht. Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen und in die Tüte füllen.



2. Kleine Ecke der Tüte wegschneiden. Auf Backpapier vorgezeichnete Motive mit Schokolade gitterartig füllen oder Kontur nachzeichnen.



3. Die getrockneten Motive sorgfältig vom Papier abziehen.



Für die Engelsflügel kann Volg-Kochschoggi, Milkschokolade, weisse Schokolade oder Kuchenglasur verwendet werden.



1. Gemüse wie Lauch, Rübli, Sellerie oder Kürbis in feinste, 5–6 cm lange Streifen schneiden.



2. Portionenweise 10–15 Sekunden im 170 °C heißen Frittieröl frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

## Festliche Dekorationen zum Anbeissen

Über dem Weihnachtstisch liegt oft ein besonderes Leuchten: Der Tisch ist festlich gedeckt, Besteck, Gläser und Geschirr sind auf Hochglanz poliert und Kerzenlicht taucht alles in einen goldenen Schimmer. Nun fehlen nur noch liebevoll angerichtete Speisen, um der Tafel das festliche Flair zu verleihen. Wir stellen Ihnen Dekorationen zum Vorbereiten vor, die toll aussehen und erst noch essbar sind.



Aus Birnen, Äpfeln, Rübli oder Sellerie aus Ihrem Volg lassen sich feine Dekorationen herstellen. Auch Randen oder Kürbis sind geeignet.



100 g Zucker mit 1 dl Wasser aufkochen. 1 TL Zitronensäure aus der Drogerie beigegeben. Gemüse oder Früchte dünn hobeln und in den Sirup tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 1½–2 Std. im 100 °C heißen Ofen trocknen.

So einfach zaubern Sie ein  
Schweizer Curry-Geschnetzeltes.



### Knorr Curry Sauce

Mit der Knorr Curry Sauce zaubern Sie ganz einfach ein feines Curry Geschnetzeltes auf den Tisch. Denn die Knorr Curry Sauce trifft den Geschmack jedes Schweizer und gelingt einfach immer. Probieren Sie es aus.



Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 50.

## Schritt für Schritt Vanille-Macarons



2. Die Spitzchen mit einem kalt abgespülten Messer flachdrücken. Die Schalen backen und auskühlen lassen.



3. Die Vanille-Creme mit dem Spritzsack in eine Hälfte der Macaron-Schalen füllen. Mit restlichen Schalen decken und kühl stellen.

1. Die zubereitete Masse in einen Spritzsack füllen und mit grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Sie sind ein Hauch von Nichts und dennoch ein fulminantes Geschmackserlebnis. Sie sind luftig und bunt und absolut im Trend: Macarons, ein Eiweiss-Mandel-Gebäck, das seinen Ursprung in Frankreich hat. Wie eine Parade bunter Knöpfe präsentieren sich die Macarons auf der Weihnachtstafel und machen den farbigen Kugeln am Baum Konkurrenz. Selbst gebacken sind sie ein besonderer Festtagsgenuss.

*Ein Geschenk  
des Himmels*



Aus einfachen irdischen Zutaten wie gemahlene Mandeln, Butter, Puderzucker und Eier aus dem Volg wird ein himmlisches Gebäck.

Mit Hilfe von Lebensmittelpulver werden die **Vanille-Macarons** so farbenfroh wie die Geschenke unter dem Baum.

# EINFACH & bequem

## Schnell gefüllt, schön garniert

Ob für spontane Gäste oder in der Alltagsküche: Ein Calzone und ein Pudding begeistern Klein und Gross und sind mit wenigen Handgriffen zubereitet.

Calzone mit Romanesco-Füllung, die vegetarische Variante.



Gutes braucht manchmal ganz wenig: Gemüse, Pizzateig, Mozzarella und Basilikum-Tomatensauce vom Volg für den Gemüsecalzone.

### Gemüsecalzone

#### Für 4 Personen:

Aus 570 g ausgewalltem **Pizzateig** 4 Rondellen von ca. 20 cm Ø ausschneiden, dabei Teigresten nochmals auswallen. ½ Glas **Pomodoro-Basilico-Sauce** aufstreichen. 400 g **Romanesco-Gemüsemischung** und 200 g gewürfelte **Mozzarella** darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig darüberschlagen und Rand mit Gabel gut verschliessen. Mit Teigresten garnieren. Im 240 °C heissen Ofen ca. 25 Min. backen.

**Tipp:** Dazu passt ein Saisonsalat.





*pudding mit Beeren  
 und Prussiens: Die Beeren  
 sorgen für Frische, die  
 Guetsli beflügeln die Optik.*



So schnell, so fein:  
 Prussiens, Puddingpulver,  
 Waldbeeren und Volg-  
 Beerensirup für den  
 Desserttraum.

### Vanillepudding mit Beeren

Für 4 Personen:

1 Beutel **Vanille-Pudding-Pulver** mit 5 dl Milch aufkochen. In kalt ausgespülte Förmchen giessen und auskühlen lassen. Pudding auf Teller stürzen. 1 Pack aufgetaute **Waldbeeren** und 4 Karambolescheiben dazugeben und mit 8 EL unverdünntem **Beerensirup** beträufeln. Mit Schlagrahm garnieren. **Prussiens** dazu servieren.



Alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden sowie eine umfangreiche Rezeptdatenbank finden Sie unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

**Z**ur Entstehung des Calzone erzählt man sich in Italien folgende Geschichte: Als ein Pizzaiolo voller Eifer einen belegten Teigfladen in den Ofen schob, passierte ihm ein Missgeschick. Der belegte Teig klappte aus Versehen zusammen. Der Mann wusste sich zu helfen, machte aus der Not eine Tugend und kreierte eine gefaltete Pizza-variante, bei der die Füllung nicht drauf, sondern drin ist.

### PIZZA MIT ÜBERRASCHUNG

Von «calza» für Strumpf oder «calzoni» für Hosen abgeleitet, bedeutet der Name «Calzone» schlichtweg, dass dem Belag etwas übergezogen wurde. Gefüllt wird meist mit dem klassischen Pizzabelag, der Fantasie sind jedoch keine Grenzen gesetzt. Die Pizza mit Überraschungseffekt im Innern ist dank Fertigteigen im Nu auf den Familientisch gezaubert. Und wer mag, gibt am Schluss noch etwas Tomatensauce darüber.

### PUDDING – EIN SUPER DING

Den krönenden Abschluss eines Menüs stellen für die kleineren Familienmitglieder Puddings dar. Auch hier machen Puddingpulver das Leben leicht: Einfach mit Milch aufkochen, in Förmchen füllen, auskühlen lassen und schon ist der Desserttraum genussbereit. Den gestürzten Pudding kann man dann nach Lust und Laune garnieren: mit Sirup, Fruchtsaucen, Schlagrahm, frischen oder gefrorenen Beeren.

- Füllen Sie den Calzone, wie es Ihnen beliebt. Auch Reste vom Vortag können Sie gut in den Calzone packen.
- Wenn Sie frisches Gemüse für die Füllung verwenden, dieses zuerst dünsten, die Flüssigkeit verdampfen lassen oder abgessen und etwas auskühlen lassen, damit der Calzone nicht zu wässrig wird und der Teigboden nicht reisst.
- Die Puddingförmchen vor dem Stürzen kurz in heisses Wasser stellen. So löst sich der Pudding besser.

**Tipps  
&  
Tricks**

**D**as spanische Weinbaugebiet Ribera del Duero ist den meisten Weinliebhabern bestens bekannt. Dass sich am Fluss Duero, der sich von Nordspanien aus über 897 Kilometer erstreckt und im portugiesischen Porto in den Atlantik mündet, ein weiteres bedeutendes Weinbaugebiet befindet, ist weniger geläufig.

## WELTKULTURERBE

Dabei ist die Region rund um den «Duero», wie der Fluss in Portugal heisst, die älteste markierte Weingegend der Welt und gehört zum Weltkulturerbe der Unesco. Weltberühmt ist die Duero-Region für ihren Portwein. Doch auch exzellente Weiss- und Rotweine werden dort gekeltert. Zum Beispiel der gefällige Animus Douro DOC aus den Rebsorten Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Barroca.

## VIELFÄLTIG IM GENUSS

Soll's ein Käse zu diesem Wein sein, geniesst man den Animus Douro DOC mit seinen lieblichen Beeren- und weichen Karamellaromen am besten mit einer rezenten Sorte. Der Sbrinz AOC, ein würziger Extrahartkäse, ist der perfekte Partner zum sanften Portugiesen. Er ist zudem ein Käse, der so vielfältig im Genuss ist wie kaum ein anderer: als hauchdünne Hobelrollen, als Möckli, die man vom Käselai bricht und nicht schneidet, oder als Reibkäse. Sbrinz Hobelrollen oder Sbrinz Möckli zum Apéro sind ein Genuss für Auge und Gaumen. Dazu ein Animus Douro DOC und der kulinarische Auftakt ist gelungen! ◀

**Wein des Monats**  
Animus Douro DOC,  
75 cl  
statt Fr. 8.90  
**Fr. 7.50**

# Würzig trifft auf geschmeidig

Der aromatische Innerschweizer und der sanfte Portugiese: Der Sbrinz AOC und der Animus Douro DOC ergänzen sich optimal.



**Käse des Monats**

Sbrinz Rollen, Stück  
statt Fr. 5.90 **Fr. 4.90**  
Sbrinz 100 g statt Fr. 2.55  
**Fr. 2.10**

100% Natur

**Kraftvoll wie der Käse:**  
Ernst Troxler von der Entlebucher Spezialitäten Käserei AG in Schüpfheim schneidet den Sbrinz AOC.



Über 600 Liter frische Rohmilch braucht es, um einen 45 Kilogramm schweren Laib Sbrinz AOC herzustellen. Der Sbrinz AOC wird von gut 30 Tal- und Alpkäsereien in der Innerschweiz hergestellt und ist ein 100 Prozent natürliches Produkt, frei von Zusatzstoffen. Das Mindestalter für den Konsum beträgt 18 Monate. Das volle Aroma entfaltet der Extraharte aus dem Herzen der Schweiz aber erst ab zirka 22 Monaten.



## WEINNotizen

Der Dezember steht im Zeichen der Gästebewirtung. Als Faustregel beim Wein gilt: leicht vor schwer, weiss vor rot, trocken vor süss, einfach vor komplex und jung vor alt. Vor dem Servieren rechtzeitig an die Trinktemperatur denken. Das Füllen der Gläser ist Sache des Gastgebers. Eingeschenkt wird von rechts – und zwar «Ladies first».

75 cl, statt Fr. 8.90

Fr. 7.50



75 cl, statt Fr. 17.90

Fr. 14.50



75 cl, statt Fr. 8.70

Fr. 6.70



## ANIMUS DOURO DOC 2007

PORTUGAL

**FARBE:** intensives Granatrot.  
**CHARAKTER:** delikate Aromatik u.a. von schwarzen Beeren, Lakritze, Pflaumen und Karamell. Geschmeidiger Auftakt. Harmonischer Körper, mittlerer Gehalt.  
**TRINKREIFE:** bei guter Lagerung bis 6 Jahre.  
**PASST ZU:** Pizza, Fleisch, Nudeln.  
**GENIESSEN BEI:** 15–17° C.  
**BEWERTUNG:** 17 Punkte\*.

## MALANS AOC STEINBÖCKLER PINOT NOIR 2009

SCHWEIZ

**FARBE:** kräftiges Rubinrot.  
**CHARAKTER:** Aromen von Waldbeeren, Kirsche; würzig. Samtiger Auftakt, langer Abgang.  
**TRINKREIFE:** bei guter Lagerung 2 bis 4 Jahre.  
**PASST ZU:** Wild, Lamm, Käse, Kaninchen, Risotto, Pilzgerichten, Bündner Spezialitäten.  
**GENIESSEN BEI:** 13–15° C.  
**BEWERTUNG:** 17 Punkte.

## SALICE SALENTINO DOC 2009

ITALIEN

**FARBE:** tiefes Rubinrot.  
**CHARAKTER:** im Gaumen sortentypisch, angenehm und intensiv. Im Geschmack vollmundig, trocken; kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.  
**TRINKREIFE:** 2 bis 3 Jahre.  
**PASST ZU:** typisch italienischen Gerichten und rezentem Käse.  
**GENIESSEN BEI:** 18–20° C.

75 cl, statt Fr. 14.80

Fr. 11.90



75 cl, statt Fr. 7.90

Fr. 5.90



75 cl, statt Fr. 16.90

Fr. 13.90



75 cl, statt Fr. 9.30

Fr. 6.90



75 cl, statt Fr. 29.90

Fr. 25.50



75 cl, statt Fr. 9.80

Fr. 7.80



## NERO D'AVOLA SICILIA IGT ALLEGRO 2009

ITALIEN

**FARBE:** dichtes Rubinrot.  
**CHARAKTER:** lieblicher Auftakt mit Beerenaromen und Gewürzen. Im Gaumen vollmundig, geschmeidig, mit noblem Tannin.  
**TRINKREIFE:** bis 3 Jahre.  
**PASST ZU:** rotem Fleisch, reifem Käse und Wild.  
**GENIESSEN BEI:** 18° C.  
**BEWERTUNG:** 17 Punkte\*.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 06/07

ITALIEN

**FARBE:** tiefes Rubinrot.  
**CHARAKTER:** intensiv, fruchtig, weich und voll im Geschmack.  
**TRINKREIFE:** bei guter Lagerung bis 10 Jahre.  
**PASST ZU:** italienischen Gerichten, dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, Käse.  
**GENIESSEN BEI:** 17–19° C.

## MARQUÉS DE TENA RESERVA 2006

SPANIEN

**FARBE:** dunkel mit rot violetten Reflexen.  
**CHARAKTER:** im Gaumen kraftvoll, samtig und elegant. Langer, anhaltender Abgang.  
**TRINKREIFE:** 4 bis 8 Jahre.  
**PASST ZU:** rotem Fleisch, Braten, Grilladen und Geflügel.  
**GENIESSEN BEI:** 18° C.  
**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte.

## MEINE Bestellung

## ROTWEINE

— Anzahl 6er-Karton ANIMUS DOURO DOC 75 cl nur Fr. 45.— statt Fr. 53.40

— Anzahl 6er-Karton MALANS AOC STEINBÖCKLER PINOT NOIR 75 cl nur Fr. 87.— statt Fr. 107.40

— Anzahl 6er-Karton SALICE SALENTINO DOC 75 cl nur Fr. 40.20 statt Fr. 52.20

— Anzahl 6er-Karton NERO D'AVOLA SICILIA IGT 75 cl nur Fr. 41.40 statt Fr. 55.80

— Anzahl 6er-Karton AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 75 cl nur Fr. 153.— statt Fr. 179.40

— Anzahl 6er-Karton MARQUÉS DE TENA RESERVA 75 cl nur Fr. 46.80 statt Fr. 58.80

— Anzahl 6er-Karton TORO DO ORO 75 cl nur Fr. 71.40 statt Fr. 88.80

— Anzahl 6er-Karton ZINFANDEL CASWELL 75 cl nur Fr. 35.40 statt Fr. 47.40

## WEISSWEINE

— Anzahl 6er-Karton YVORNE AOC CHABLAIS 75 cl nur Fr. 83.40 statt Fr. 101.40

Ich hole den Wein in folgendem 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 29. November 2010 bis 1. Januar 2011, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 10/11» von Chandra Kurt  
\* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.



TRADE

MARK

ERFRISCHT DIE WELT

SEIT 1873

Heineken

Coca-Cola

Wünsch  
dir was!



Auf [coke.ch](http://coke.ch) werden Wünsche wahr!  
Teilnahmecode unter jedem Deckel von 6x0.5L PET!  
Jetzt in Ihrem Volg!



# Einfach buonissimo!

Würzig, praktisch, italienisch:  
Die neue Volg Pizza Prosciutto in  
Hausmarkenqualität garantiert  
mit wenig Aufwand viel Geschmack.

**K**ennen Sie den Begriff «Plankuntos»? Das war die Urversion der Pizza und bei den Griechen der Antike äusserst beliebt. Der Siegeszug der modernen Pizza begann hingegen in Neapel, hier wurde 1830 die erste Pizzeria der Welt eröffnet.

## GEADELT

Königlichen Segen erhielt das Ofengericht, als ein neapolitanischer Pizzaiolo einen Hefeteigboden mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegte und ihn 1889 Königin Margherita servierte. Die Kreation in den italienischen Landesfarben mündete dem gekrönten Haupt so gut, dass die Pizza fortan ihren Namen tragen durfte. Heute kann Pizza in vielen Variationen auch daheim genossen werden, wie zum Beispiel die neue Pizza Prosciutto in Volg-Hausmarkenqualität. Sie wird direkt aus dem Tiefkühler in den Ofen geschoben und überzeugt mit feinem Hinterschinken, Mozzarella und extradünnem Boden. Buon appetito!

**Neu**  
IM  
VOLG



Ob zum Apéro, zum Zmittag  
oder Znacht: Die Volg Pizza  
Prosciutto bringt südländische  
Lebensfreude auf den Tisch.

330 g  
Fr. 4.95



**Kinder  
Schokobons**  
225 g  
nur **5.75**



**Celebrations**  
475 g  
nur **13.95**



**Camille Bloch  
Ragusa Délice**  
180 g  
nur **7.30**



**Ferrero  
Mon Chéri**  
315 g  
nur **11.95**



**Cailler  
Frigor Milch**  
280 g  
nur **13.95**



**Raffaello**  
260 g  
nur **7.50**



**Lindt Truffles  
Marc de Champagne**  
120 g  
nur **11.75**



**Lindt  
Kirschstengeli**  
250 g  
nur **15.95**



# Feines für Ihr Fest



Lindt  
Connaisseurs  
Ambiance  
230 g

nur **16.95**



Cailler  
Fémina  
500 g

nur **24.50**



Lindt  
Weihnachtsmann  
200 g

nur **7.95**

Mini-Baumschmuck  
gefüllt  
330 g

nur **6.70**



Lindt  
Lindor Milch  
Geschenkbox  
450 g

nur **21.30**



Santa's Croquetten  
blau und silber  
120 g

nur **3.95**



Santa's Croquetten  
rot und gold  
120 g

nur **3.95**

Schöni Wiehnacht  
mit Volg!

**Volg**  
frisch und fründlich



# Das cremige Schwyzer Weissbier Fondue – servierfertig

Zutaten aus der Schweiz

- Schwyzer Käse
- Zürcher Weissbier

Steht im Kühlregal\*

\* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



Schwyzer Milchhuus AG, CH-6430 Schwyz, [www.milchhuus.ch](http://www.milchhuus.ch)





**WEISSWEINE**  
**FENDANT AOC**  
**VALAIS BLANC D'AMOUR**  
 75 CL, 2009, SCHWEIZ

**CHANDRA KURT:** «Im Gaumen trocken, spritzig und lieblich. Ein leichtfüssiger Fendant, der wunderbar den Durst löscht.»

16,75 Punkte\*  
 Fr. 10.50



**MARQUES DE RISCAL**  
**RUEDA DO**  
 75 CL, 2009, SPANIEN

**CHANDRA KURT:** «Entkorken und die Zitrusfrische geniessen, die aus dem Glas strömt. Ein Klassiker der Weinszene. Fisherman's Friend erfrischt nicht schneller.»

17 Punkte\*  
 Fr. 12.90



**ROSÉ**  
**OEIL DE PERDRIX AOC**  
**VALAIS NID D'AMOUR**  
 75 CL, 2009, SCHWEIZ

**CHANDRA KURT:** «An diesem Wein habe ich grosse Freude. Toller Wein, der die Stimmung eines langen Sommertages in sich trägt.»

17,25 Punkte\*  
 Fr. 10.50



**ROTWEINE**  
**FLÄSCH AOC, GEMS-**  
**WÄNDLER PINOT NOIR**  
 75 CL, 2009, SCHWEIZ

**CHANDRA KURT:** «Ein absolut typischer Pinot Noir mit Finesse, Eleganz und Charme. Ich freue mich jedes Jahr auf diesen Wein.»

17,5 Punkte\*  
 Fr. 17.90



**MERLOT LA CAPITANA**  
**BARREL**  
**RESERVE VIÑA LA ROSA**  
 75 CL, 2008, CHILE

**CHANDRA KURT:** «Neue Welt pur, ohne überladen zu wirken – und das für wenig Geld. Nach wie vor ein richtiger Geheimtipp.»

18,5 Punkte\*  
 Fr. 13.95



**FLEURIE AOC**  
 75 CL, 2009  
 FRANKREICH

**CHANDRA KURT:** «Elegant, nicht zu schwer und eine richtig angenehme Frische im Abgang. Das Verhältnis von Preis und Leistung ist optimal.»

17 Punkte\*  
 Fr. 12.20



**NERO D'AVOLA SICILIA**  
**IGT ALLEGRO, 75 CL**  
 2009, ITALIEN

**CHANDRA KURT:** «Trotz seiner aromatischen Konzentration nicht schwer und träge, sondern von Frische gekennzeichnet. So viel Wein für weniger als zehn Franken macht wirklich Spass.»

17 Punkte\*  
 Fr. 9.30



**TORO D'ORO**  
 75 CL, 2006  
 SPANIEN

**CHANDRA KURT:** «Ich liebe diesen Wein seit vielen Jahren und schätze, dass er etwas Erdiges, Urchiges in sich hat und preislich am Boden geblieben ist. Ein sicherer Wert.»

17,75 Punkte\*  
 Fr. 14.80



Im neuen «Weinseller 10/11» von Chandra Kurt haben die Volg-Weine gut gepunktet.

## Empfehlenswert zum Lesen und Trinken



**Versierte Weinexpertin**  
 Chandra Kurt zählt zu den bekanntesten Weinautorinnen der Schweiz. Sie hat über ein Dutzend Weinbücher verfasst und ist Co-Autorin einer Reihe weiterer Werke.

**G**ute Weine müssen nicht teuer sein. Wie man sie findet, zeigt der «Weinseller»: Der Schweizer Weineinkaufsführer stellt jährlich das Kernsortiment des Detailhandels vor. Weinautorin Chandra Kurt testet und bewertet die Weine.

### PUNKTE UND STERNE

Die Bewertung orientiert sich an einer 20-Punkte-Skala. 14 Punkte stehen für «einen einfachen Alltagswein». Mit 17 Punkten «beeindruckt man seine

Freunde», Weine mit 18 Punkten sollte man sich «unbedingt in den Keller legen». 19 bis 20 Punkte kennzeichnen einen «Topwein seiner Art». Zusätzlich werden Sterne\* an Weine mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis vergeben.

### GUT GEPUNKTET

Die Volg-Weine haben den Gaumen der Weinautorin erfreut: Fast die Hälfte der verkosteten Volg-Weine erhielt einen Stern.



# The **EXТРА\*** Vodka Line



www.lateltin.com



**\*Red Bull Vodka Liqueur 25% vol.,  
Green-, Pink Bull Vodka Liqueur 18% vol.  
WhiteBull Vodka pure Grain 40,5% vol.**



Wettbewerbspreise im Gesamtwert von über 120'000 Franken und tolle Sternstunden-Angebote sorgen im Dezember in allen Volg-Läden für Festlaune.

**F**röhliche Weihnachten mit Volg: Im Dezember finden Volg-Kundinnen und -Kunden als Dank für ihre Treue in ihrem Volg wöchentlich neue Sternstunden-Angebote zu himmlisch tiefen Preisen. Dazu gibt es bis Ende Jahr 2760-mal etwas zu gewinnen. Zum Beispiel eine von 550 Nescafé Dolce Gusto Kaffeemaschinen im Wert von je Fr. 199.–, einen von

550 Volg-Einkaufsgutscheinen im Wert von je Fr. 50.– oder eine von 10 Ferienwochen für zwei Personen in Scuol.

### WOCHE FÜR WOCHE NEUE PREISE

Jede Woche bietet sich eine neue Chance, an den Sternstunden-Wettbewerben teilzunehmen. Dafür einfach den aktuellen Coupon des Sternstunden-Flyers in die Wettbewerbs-Box im Volg einwerfen. Volg wünscht Ihnen schon heute viel Glück.

**Der Himmel  
auf Erden  
im Volg!**



Mitmachen und gewinnen: zum Beispiel in der Woche 50 eine von 550 Nescafé Dolce Gusto Kaffeemaschinen im Wert von je Fr. 199.–.

Im Dezember jede Woche tolle **Sternstunden-Angebote** und **Wettbewerbs-Preise**.

**AUF DER PISTE  
PURINA  
 MIT **felix****

**Viel Erfolg beim Rubbeln:  
 6 Snowboards und andere Preise zu gewinnen!**

**Rubbelwettbewerb auf der Aktionspackung nur bei Volg! Solange Vorrat**

\*Abbildung kann vom Original abweichen. Bindungen nicht abgebildet.

**PURINA**  
 Your Pet, Our Passion.™

**brise**  
 sense  
 & spray™  
 Automatic Spray

*Der clevere  
 Lüfterfrischer mit  
 Bewegungssensor.*

**Brise Sense&Spray – Frische, wenn es sie braucht.**

Der neue Brise Sense&Spray reagiert dank seinem cleveren Sensor auf Bewegungen im Raum mit frischem, lang anhaltendem Duft. Aber nur dann, wenn Sie zu Hause sind. Für eine sofortige Duftabgabe hat Brise Sense&Spray einen speziellen Boost-Knopf: Einmal drücken reicht für lang anhaltende Frische. Brise Sense&Spray – Frische eben, wenn es sie braucht. Auch als Nachfüller in den beiden Duftnoten Fresh Cotton und Vanilla erhältlich.

**Johnson**  
 A FAMILY COMPANY  
 UNE ENTREPRISE FAMILIALE



*Insider-Wissen: Sehen Sie zum Beispiel, wie bei Gerardo Nigro in Landquart die Getränke für Volg bereitgestellt werden.*

Ab Februar 2011 können Sie am ersten Montag im Monat den Volg auf geführten Rundgängen in unseren Verteilzentralen hautnah erleben.

## Besuchen Sie uns in Winterthur und Landquart



Volg Konsumwaren AG, «Volg-Rundgang», Postfach, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 55 24

**M**ilch, frische Früchte, Brot oder Zahnpasta: Wenn Sie in Ihrem Volg einkaufen, müssen Sie nur noch zugreifen. Doch wie kommen die vielen Produkte überhaupt in Ihren Volg? Was braucht es, damit Sie in Ihrem Dorfladen alles für den täglichen Bedarf finden?

### SEHEN, WIE VOLG FUNKTIONIERT

Weil für Volg die Nähe zu seinen Kundinnen und Kunden wichtig ist, sind Sie herzlich eingeladen, das Herz Ihres Dorfladens kennenzulernen: Besichtigen Sie auf einem abwechslungsreichen und spannenden Rundgang die Verteilzentrale Winterthur oder den Frischdienst Landquart und werfen Sie einen Blick hinter die Volg-Kulissen.

### ZUM ABSCHLUSS ETWAS FEINES

Selbstverständlich ist nach der Information und dem einstündigen Rundgang auch für Ihr leibliches Wohl gesorgt – ein feines Zvieri/Znacht erwartet Sie. Lassen Sie sich diese Gelegenheit nicht entgehen. Einzelpersonen, Gruppen und Vereine sind herzlich willkommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Ich/wir komme(n) 2011 gerne zu Besuch!

Dauer der Besichtigung (inkl. Verpflegung): ca. 2 Stunden. \* Die Anzahl Teilnehmer ist auf 30 Personen pro Rundgang beschränkt.

**Achtung:** Die Besichtigung ist für gehbehinderte Personen nicht geeignet.

<p><b>wo</b>   <input type="radio"/> Verteilzentrale Winterthur, Deltastr. 2, 8404 Winterthur</p> <p><input type="radio"/> Frischdienst Landquart, Löserstr. 7, 7302 Landquart</p>	<p><b>wann</b>   <input type="radio"/> Montag, 7. Februar</p> <p><input type="radio"/> Montag, 7. März</p> <p><input type="radio"/> Montag, 4. April</p> <p><input type="radio"/> Montag, 2. Mai</p> <p><input type="radio"/> Montag, 6. Juni</p> <p><input type="radio"/> Montag, 4. Juli</p>	<p><input type="radio"/> Montag, 8. August</p> <p><input type="radio"/> Montag, 5. September</p> <p><input type="radio"/> Montag, 3. Oktober</p> <p><input type="radio"/> Montag, 7. November</p> <p><input type="radio"/> Montag, 5. Dezember</p>	<p><b>um</b>   <input type="radio"/> 16.00 Uhr</p> <p><input type="radio"/> 17.30 Uhr</p> <p><input type="radio"/> 19.00 Uhr</p>	<p><b>wie viele</b>   _____ Pers. *</p> <p><input type="checkbox"/> Ersatztermin und -zeit, falls die 1. Wahl bereits ausgebucht ist:</p>
--	--	--	--	---

Name _____	Vorname _____	Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____	Telefon _____	E-Mail _____

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, z.Hd. Frau Corinne Hofmänner, Sekretariat Frontservice, Postfach, 8401 Winterthur  
Tel. 058 433 55 24, Fax 058 433 55 20, E-Mail: corinne.hofmaenner@volg.ch

NEU

# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

## Perfekt für genussvollste Momente!

Cinnamon & Cashew  
Amaretto & Almond



Mehr Infos auf [www.moevenpick-icecream.com](http://www.moevenpick-icecream.com)

## AKTION

AUF ALLEN MÖVENPICK FAMILIENPACKUNGEN\*

VOM 20. - 24. DEZEMBER 2010.

Z.B. MÖVENPICK VANILLA DREAM JETZT CHF 8.40 STATT CHF 10.60

\*IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN SIND EINZELNE PRODUKTE EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH



# Demnächst auf **3+**

# ÖSICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH  
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

## Frau Hunziker, was ist an Ihrem Cordonbleu mit Fisch speziell?

«Dass die Füllung in den Dorsch gespritzt wird. Zudem muss man beim Einschneiden vorsichtig sein, da der Fisch leicht auseinander fallen kann.»

## Was inspiriert Sie für Ihre Gerichte?

«Für das Fischcordonbleu hat mich ein ähnliches Gericht unseres Restaurants Lakeside in Zürich inspiriert. Sonst finde ich in Kochsendungen oder Magazinen Inspirationen.»

## Haben Sie eine Spezialität?

«Nein, ich koche alles gern. Aber ich probiere gerne neue Kombinationen aus. Manchmal sind es kleine Dinge wie ein Anisstern, der einer Suppe ihre besondere Note gibt.»

## Welches Küchengerät ist für Sie das wichtigste?

«Ganz klar das Messer.»

## Was schätzen Sie am Volg Hittnau?

«Die vielen regionalen Produkte. Und er führt das Wichtigste für den Alltag und noch ein bisschen darüber hinaus.»

«Ich mag neue  
Kombinationen»

Zusätzliche  
Ausstrahlung am  
Sonntag, 5. Dez.  
um 17.10 Uhr  
auf 3+

### Rachel Hunziker kocht: Dorschcordonbleu mit Erbsen-Minz-Püree

#### Dorschcordonbleu

#### Zutaten für 4 Personen:

400 g Dorschfilet, TK  
150 g Philadelphia  
100 g Rohschinken  
100 g Weissmehl  
3 Eier  
250 g Cornflakes  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Mit dem Messer an der Stirnseite des Filets einen kleinen Schnitt machen und das Messer vorsichtig drehen, so dass kein Loch entsteht. 2. Rohschinken würfeln und mit Philadelphia mischen, würzen und in Spritzsack abfüllen. Fischfilets vorsichtig füllen. 3. Filet im Mehl wenden, durchs Ei ziehen, mit den

zerstampften Cornflakes panieren und in Bratbutter goldbraun braten.

#### Zubereitung 30 Minuten

#### Erbsen-Minz-Püree

#### Zutaten für 4 Personen:

800 g Erbsen TK  
2 Schalotten, fein gehackt  
3 dl Rahm  
20 Bl. Minze  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Schalotten in wenig Öl anziehen. 2. Erbsen begeben und mit Rahm ablöschen. 3. Sobald die Erbsen gar sind, pürieren. 4. Minze in feine Streifen schneiden und kurz vor dem Anrichten begeben.

#### Zubereitung ca. 15 Minuten

Ein Cordonbleu mit Fisch,  
Erbsenpüree mit Minze:  
Die 18-jährige Rachel Hunziker,  
angehende Köchin aus Hittnau,  
interpretiert Gerichte gerne neu.

Als angehende Köchin lernt Rachel Hunziker, aus einfachen Produkten wie Kartoffeln spezielle Gerichte zu kreieren.

«Oisi Chuchi» auf **3+**

Jeweils am 1. Donnerstag des Monats.

Nächste Sendung:  
am 2. Dezember um 8.40 Uhr

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



Martini and the Ball & Bar Logo are registered trademarks.

Enjoy Responsibly

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



# MORE & MORE

**E**in stimmungsvolles Ambiente, ein fröhlicher Abend in bester Gesellschaft, viel Spass, feine Häppchen und etwas Gutes zum Anstossen: So soll er sein, der Silvesterabend. Und natürlich hofft man, dass das neue Jahr ein glückliches wird. Damit Sie 2011 zu den Glückspilzen gehören, haben wir für Sie die wichtigsten Glücksbringer zusammengestellt.

## ORAKEL UND BRÄUCHE

Ein Orakel zum Geniessen ist Fuatscha Grassa. Das Geheimnis des Engadiner Silvesterbrauchs und eine fruchtig-frische Alternative zu Schampus & Co. fin-

# Das bringt Schwein in 2011!

Guten Rutsch!  
Unsere Silvester-Ideen  
sorgen für einen  
perfekten Jahresaus-  
klang und eine  
gehörige Portion  
Glück im 2011.

den Sie auf den nächsten Seiten. Ausserdem sagen wir Ihnen, warum Tschechen an Silvester Linsen oder Spanier zwölf Trauben essen. Zündende Festideen von imposanten Feuerwerken in der Schweiz bis zur musikalischen Tischbombe fehlen ebenfalls nicht – damit Ihr Silvester ein Knaller wird. ▶

*Bringt Glück ins Haus: Kaminfegerin Jenny Weber aus Schöfflisdorf ist seit 6 Jahren als Schornsteinfegerin tätig. Dass sie als Glücksbringerin gilt, ist für die 22-Jährige ein «schönes Gefühl».*

Gehen Sie als Glückspilz ins neue Jahr: Welche Symbole Fortuna anlocken, was dahintersteckt und wie das geheimnisvolle Engadiner Glücksguetzli-Orakel genau funktioniert.



Bleigiessen ist das bekannteste Silvesterorakel. Der Brauch mit dem Schwermetall wird im übertragenen Sinne als Abwerfen von

## Ballast abwerfen

allem Schweren und Belastenden des alten Jahres angesehen. Je nach Figur, die man aus dem geschmolzenen Blei giesst, weiss man, was einen im neuen Jahr erwartet.



## Symbol für Reichtum

Das Hausschwein gilt als Symbol für Fruchtbarkeit und Stärke und stand früher für Reichtum und Wohlstand. Es brachte seinem Besitzer auch Glück, weil seine Haltung nicht teuer war und es zu Fleischwaren verarbeitet werden konnte, welche die Familie durch den Winter fütterten.



Auf gut

## Retter in der Not

War früher der Kamin verstopft, war dies eine Katastrophe: Man konnte nicht mehr kochen oder heizen. Retter in der Not war der Kaminfeger. So schreibt man ihm noch heute zu, Glück ins Haus zu bringen. Kaminfegerin Jenny Weber erlebt oft, dass sie als Glückssymbol betrachtet wird: «Viele Menschen berühren mich. Ob ich ihnen wirklich Glück bringe, weiss ich nicht. Aber es ist ein schönes Gefühl, als Glücksbringer angesehen zu werden», sagt die 22-Jährige.



## Berauschend schön



Der giftige Pilz ist einerseits wegen seines schönen Aussehens ein beliebter Glücksbringer. Andererseits, weil er eine psychoaktive Wirkung hat und Rauschgefühle erzeugen kann. Berauschend im Geschmack ist das süsse Exemplar aus Marzipan.



Mit dem Marienkäfer fliegt einem das Glück wortwörtlich zu. Die Bauern hielten ihn früher wegen seiner Nützlichkeit für die Landwirtschaft für ein himmlisches Geschenk von Maria, der Mutter Jesu, und benannten das Tier nach ihr. Man soll ihn daher nie von sich abschütteln oder töten.

## Vom Himmel geschickt

# Glück!



Nur mit Glück findet man es zufällig in der Natur, das seltene vierblättrige Kleeblatt. Ausserdem soll Eva bei der Vertreibung aus dem Paradies ein solches als Andenken mitgenommen haben. Es steht daher auch für ein Stück vom Paradies, das es heute bei [geschenkeidee.ch](http://geschenkeidee.ch) auch aus der Dose gibt.

## Ein Stück Paradies

## Geschmiedetes Glück



Eisen war früher so kostbar, dass man ihm übernatürliche Kräfte zusprach. Weil das Hufeisen das hochangesehene Pferd schützt, glaubte man zudem, dass das geschmiedete Stück Glück bringt. Aber nur dann, wenn es zufällig gefunden wird und von einem Pferdehuf abgefallen ist. Mit der Öffnung nach oben aufgehängt, fällt das Glück nicht heraus.

## Engadiner Glücksguetzli



Das Engadiner Glücksguetzli Fuatscha Grassa wird an Neujahr zur Wahrsagerin: Mit dem Finger wird in die Mitte des Gebäcks gestochen. Zerbricht es in viele kleine Stücke, bedeutet dies wenig Glück, grössere Stücke stehen für grosses Glück. Ein Glück für den Gaumen ist das Guetzli aber so oder so.

**Fuatscha Grassa:** 250 g weiche Butter, 2 Pr. Salz, ½ TL Zitronenschalenpaste und 75 g Zucker schaumig rühren. ½ Ei dazurühren und 300 g Mehl dazusieben. Alles zu Teig zusammenfügen und 30 Min. kühl stellen. Teig 1 cm dick auswallen und Kleeblätter ausstechen. Im 180 °C heissen Ofen ca. 15 Min. hellgelb backen. Mit Zucker bestreuen und auskühlen lassen.

Tipp: Original werden im Engadin runde Kreise ausgestochen, Ø ca. 10–20 cm.

**Punkt Mitternacht,  
Prosit Neujahr: Wie Sie  
für diesen besonderen  
Moment kulinarisch  
bestens gerüstet sind und  
wie in anderen Ländern  
gefeiert wird.**

**Z**ehn, neun, acht ... – der Countdown läuft. Draußen knallen die ersten Raketen, drinnen stossen Sie mit Ihren Liebsten auf ein gutes Neues an: Der Höhepunkt von Silvester ist erreicht. In den Gläsern perlt meist Champagner oder Sekt. Wenn Sie einmal anders aufs neue Jahr anstossen möchten und eine Alternative zum obligaten Mitternachtsdrink suchen, sind Sie mit unserer fruchtigen Bowle bestens bedient – gerade, wenn Sie in grosser Gästeschar feiern. Die passenden Snacks und Häppchen dürfen für den perfekten Jahreswechsel natürlich nicht fehlen.

#### **FISCHSCHUPPE BRINGT GELD**

Übrigens: Es gibt auch kulinarische Glücksbringer. Wer einen Silvesterkarpfen zum Znacht verspiesen hat, legt jetzt eine Fischschuppe ins Portemonnaie, damit einem im neuen Jahr das

Ein glückliches neues Jahr: Stossen Sie wie Kaminfegerin Jenny Weber doch einmal mit einer fruchtigen Bowle an.

# Zur Wohle mit der Bowle

## Silvester-Bowle

Für 12 Personen:

500 g gemischte Früchte wie Ananas, Kiwi, Karambole und Papaya würfeln und mit 70 g Zucker und 7 dl Weisswein mischen. Im Kühlschrank 2 Std. ziehen lassen. 7 dl gekühlten Volgaz und 1 l gekühltes Citra dazugliessen.

Geld nie ausgeht. Am letzten Tag des Jahres Schwein essen, auch in Form von herzigen Marzipanschweinchen, soll einem im neuen Jahr auch Schwein bringen. Nur Geflügel gilt es besser zu meiden. Sonst fliegt einem das Glück noch davon. ▶



## Ein süßer Start

Kann ein Jahr süßer beginnen als mit einer luftigen Schokoladenmousse? – Dieses Dessert sorgt bei Ihren Gästen für ein erstes Highlight im 2011. Das Rezept für das Silvestermousse mit selbstgemachten Zimtstangen und einem erfrischenden Mandarinenkompott finden Sie auf Seite 53.



## Silvester in aller Welt

In **Spanien** isst man um Mitternacht zu jedem Glockenschlag eine Traube. Erzählt man sich dabei, droht einem im neuen Jahr Unglück.

Die **Italienerinnen** schwören auf das Drunter, wenn sie rüber rutschen: Mit roter Unterwäsche ins neue Jahr zu gehen, bringt bei unseren südlichen Nachbarn Glück.

Am letzten Tag des Jahres werden in **Argentinien** alle alten Papierunterlagen geschreddert. So geht man unbelastet ins neue Jahr.

Sauber mögens die **Chinesen**. Sie putzen vor ihrem Neujahrsfest im Februar das Haus, um die bösen Geister des alten Jahres rauszukehren. Am letzten Tag des alten Jahres öffnen sie um 23 Uhr die Fenster, um das Glück des neuen Jahres hereinzulassen.

Mit einem geschmückten Ast der Kornelkirsche schlagen sich **Bulgaren** zu Neujahr auf den Rücken. Das soll Gesundheit und Reichtum bringen.

In **Tschechien** gibt es um Mitternacht Linsen zu essen. Das soll für Geldsegen im neuen Jahr sorgen.

# E feins Neues!



Zu jedem der zwölf Glockenschläge um Mitternacht verzehren Spanier eine Traube für ein gutes neues Jahr.

## Trauben fürs Glück

## Happy Häppchen!

Mit Volgaz, Champagner oder Rimuss prickelt es angenehm im Gaumen. Der passende Mitternachtsnack dazu: Mini-Chäschrüechli, Pizzettini oder Schinkengipfeli aus Ihrem Volg, die bequem im Ofen zubereitet werden können.



## Prickelndes zum Anstossen

Zu besonderen Anlässen darf es auch ein ganz spezielles Getränk sein: Wie wäre es mit einem edlen Champagner, einem alkoholfreien Rimuss oder dem exzellenten Perlwein «Volgaz» aus Ihrem Volg?



## Kugelrunde Versuchung

Ob als Dekoration auf dem Tisch, als Nascherei zwischendurch oder zum Kaffee gereicht: Lindor Kugeln, umhüllt von feinsten Milkschokolade und mit einem zartschmelzenden Kern, runden den Silvesterabend besonders süß ab.



# THE WODKA WITH A W

AUTHENTIC VODKA FROM POLAND IS CALLED WODKA

**WODKA WYBOROWA**

[WODKA.COM](http://WODKA.COM)



# JETZT GENIESSSEN!

*Freixenet*

ESTABLISHED  
1861



Immer wieder wunderbar: Wunderkerzen lösen auch bei Jenny Weber leuchtende Augen aus.



# Mit Funken feiern

Ob Sie zu Hause ein Feuerwerk zünden oder die Schweiz von ihrer fulminantesten Seite sehen wollen: Wir sagen Ihnen, wie und wo Sie funkelnd feiern.

## Funkelnd und farbig

Wunderkerzen und bengalische Zündhölzer sorgen dafür, dass die jüngsten Partygäste ihr eigenes kleines «Feuerwerk» in der Hand haben.



## Luftige Deko

Bunte Luftschlangen machen optisch Stimmung im ganzen Haus.



## Einfach bombastisch

Musik, Masken, Tröten und Hüthen – Tischbomben bieten Spass und können gemütlich in der warmen Stube gezündet werden.



Foto: swiss-image.ch/Christof Sonderegger

**NORDSCHWEIZ:** Rund ums Seebecken in Zürich (Foto) wird die grösste Silvesterparty der Schweiz, inklusive grossem Feuerwerk, gefeiert. Ein Feuerwerk auf hoher See erlebt man mit den Silvesterschiffen der Bodensee Schifffahrt ab Romanshorn.

## Ausflüge mit Knalleffekt



Foto: swiss-image.ch/Christof Sonderegger

**TESSIN:** Wer Silvester im Süden der Schweiz verbringt, kann am ersten Tag im neuen Jahr im Seebecken von **Ascona** (Foto) ein schönes, langes und sehr gut besuchtes Feuerwerk sehen.

**WELSCHLAND:** Ein riesiges Spektakel mit Musik, Feuerwerk und Tanz findet zum Jahreswechsel auf dem Marktplatz in **Vevey** statt.



Foto: Brunnen Tourismus

**INNERSCHWEIZ:** Ein spektakuläres Feuerwerk findet im Seebecken von **Brunnen** (Foto) statt. Auf 2011 Höhenmetern mit Höhenfeuer, Schneebars, Musik und Feuerwerk rutscht man in **Lungern-Schönbüel** cool ins 2011.

**BÜNDNERLAND:** Nach einem Spaziergang zur romantischen Hütte auf Motta Saltuorn erwartet einen in **Samnaun** eine Silvesterfeier mit Musik, Lagerfeuer, Sekt, Punsch und Feuerwerk. Ins Tal geht's dann mit dem Schlitten.

**WALLIS:** Zuerst eine Fackelabfahrt mit Trommeln und Pfeifen, danach Glühwein und ein wunderschönes Feuerwerk erlebt man in **Grimentz**. In **Saas-Almagell** wird ab 23.30 Uhr das alte Jahr verbrannt und um Mitternacht das Feuerwerk gezündet.

# Biotta - Natur, die rezeptfrei wirkt.



\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Biotta, der Schweizer Pionier unter den Bio-Säften.

**Biotta®**  
konsequent biologisch.

**Hero**  
SINCE 1886



Feinster Konfitüren-Genuss  
für festliche Momente

Delicia – Fruchtvielfalt mit erlesenen Sorten.

Hero – Beste Konfitüren-Tradition seit 1886.



Zeit für einen  
gemütlichen Schwatz? Lipton hat  
den passenden Tee dazu.



## Gute Gespräche

## bei einer Tasse Tee



*Der perfekte Winter-Genuss: ein gediegenes Ambiente und eine aromatische Tasse Tee.*

**W**enn die Tage kühler werden, ist es wieder Zeit für eine Tasse guten Tee und gemütliche Plaudereien mit der Familie und Freunden in der warmen Stube. Die geplanten Traumferien, die merkwürdigen Angewohnheiten des Chefs oder der neue Freund der Tochter – es gibt vieles, worüber ausgiebig geredet werden muss.

### EINFACH GEMÜTLICH

Bei einer heissen Tasse Tee (oder zwei, oder drei) auf dem Sofa

macht das Tratschen doppelt so viel Spass! Damit dabei der gute Tee nicht knapp wird, verwöhnt uns Lipton diesen Winter mit einer Auswahl an neuen Premiumteesorten wie dem Lipton Schwarztee Solid Assam. Dieser langblättrige schwarze Tee, der in der berühmten Teeregion Nordostindiens wächst, liefert einen vollmundigen Geschmack und hat eine tiefe Bernsteinfarbe. Und wenn die Gespräche länger dauern, belebt auch der Klassiker Lipton Yellow Label Schwarztee die Plauderrunde bei jeder Tasse aufs Neue. ◀



## ? Wettbewerb

Woher stammt der Tee für den neuen Lipton Solid Assam?

A Nordostindien B Ägypten C Japan

### 1. Preis im Wert von Fr. 3080.–

1 Woche im ArabellaSheraton Hotel Seehof Davos im Executive-Doppelzimmer (7 Nächte) mit Halbpension für 2 Personen während der Sommersaison 2011.

### 2. und 3. Preis im Wert von je Fr. 760.–

Je ein Wochenende im ArabellaSheraton Hotel Seehof Davos (Freitag bis Sonntag, zwei Übernachtungen) im Executive-Doppelzimmer mit Frühstück während der Sommersaison 2011.

### 4. bis 10. Preis im Wert von je Fr. 100.–

Je ein Volg-Einkaufsgutschein.

### 11. bis 65. Preis im Wert von je Fr. 50.–

Je ein Volg-Einkaufsgutschein.

## Mitmachen & Gewinnen

**Online:** bis 28. Dez. 2010 unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

**Per Telefon:** bis 28. Dezember 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. Dezember 2010 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Lipton», Postfach 344, 8401 Winterthur.



**E**s ist jedes Jahr dasselbe: Man möchte Papa zu Weihnachten nicht schon wieder mit einem Hemd beschenken oder Tante Trudi erneut ihr Lieblingsparfüm kaufen. Also sucht man eine gute Idee und findet sie näher, als man denkt: in seinem Dorfladen. Der feine Inhalt der Volg-Geschenkkörbe schmeckt jedem und wer anderen Genuss bereitet, liegt immer richtig.

## EIN KORB FÜR IHR BUDGET

Ob Ihr Budget mini, maxi oder grandioso ist, spielt keine Rolle. In Ihrem Volg finden Sie Geschenkkörbe verschiedenster Preis-

klassen. Sie können aus bestehenden Körben mit beliebten Produkten wählen oder individuelle Körbe ganz nach Ihrem Gusto zusammenstellen. Bei der Auswahl hilft man Ihnen in Ihrem Volg natürlich gerne. Bestimmen

*Claudia Gemperle, Filialeiterin vom Volg Gunzgen, übergibt Kunde Hansruedi Studer seinen bestellten Geschenkkorb.*

**Diesen Korb  
bekommt  
man gerne**



*Leckerbissen für jedes Budget: Volg Geschenkkörbe von mini bis grandioso.*





Schenken Sie mit viel Geschmack: Die Volg-Geschenkkörbe sind vollgepackt mit Genuss.



Sie zudem, ob Sie lieber einen dekorativen Weidenkorb mit Bügel oder eine praktische Geschenkbox für den feinen Inhalt möchten.

#### EDLE TROPFEN UND VOLG À LA CARTE

Soll es einfach ein edler Tropfen oder eine kleine feine Weinauswahl sein? Weine schön und stilvoll verpackt – im Präsentationskarton, Tragkarton oder als Rosette – machen sich als Geschenk, Dankeschön oder Mitbringsel immer gut. Wenn Sie den Beschenkten lieber à la carte wählen lassen wollen, sind die Volg-Gutscheine genau das Richtige. ◀



*Im Präsentations-, Tragkarton oder stilvoll verpackt: Ausgewählte Weine sind immer eine tolle Überraschung.*

#### Bestellkarten jetzt im Volg

Den Flyer mit der Bestellkarte für Geschenkkörbe und Wein-Geschenkverpackungen finden Sie ab sofort in Ihrem Volg. Geschenkgutscheine können Sie an der Kasse in Ihrem Volg kaufen.



## BAILEYS TRIFLE

Zutaten für 4 Personen:

Für die Creme:

4 Blatt Gelatine

3 Eigelb

30 g Zucker

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

150 ml Baileys Irish Cream

150 ml Schlagrahm

125 g Mascarpone

Zum Einschichten:

100 g Biskuittortenboden (fertig gekauft)

50 ml Baileys Irish Cream

200 g Heidelbeeren,  
evtl. tiefgekühlt

20 g Mandelblättchen

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

1. Weichen Sie die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Verühren Sie in einer Kasserolle Zucker, Vanillezucker und Eigelb. Im Wasserbad schaumig schlagen. Geben Sie nach und nach Baileys hinzu. Drücken Sie die Gelatine aus und lösen Sie sie unter Rühren in der heißen Masse auf. Stellen Sie die Kasserolle in Eiswasser, um die Mischung unter Rühren abkühlen zu lassen. Weiter abkühlen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Schlagen Sie den Rahm steif. Rühren Sie Mascarpone in die Baileys-Creme und heben Sie den Rahm unter.

2. Schneiden Sie den Biskuitboden zurecht und legen Sie den Boden der Gläser damit aus. Anschließend beträufeln Sie ihn mit Baileys. Rösten Sie die Mandelblättchen in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun.

3. Geben Sie die Creme auf das Biskuit in den Gläsern und verteilen Sie die Heidelbeeren darüber. Bestreuen Sie alles mit den gerösteten Mandelblättchen und servieren Sie es mit Zitronenmelisse garniert.

**Zubereitungszeit**  
ca. 20 Minuten + Kühlzeit  
**Jede Portion enthält**  
1,7 Gramm Alkohol.



## BAILEYS ESPRESSO CHILL

Zutaten für 1 Drink:

50 ml Baileys Irish Cream

1 doppelter, ausgekühlter Espresso

50 ml kalte Milch

1 Tasse gecrushtes Eis

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailshaker.

2. Schütteln Sie alles gut.

3. Füllen Sie das Getränk in ein hohes Glas und verzieren Sie den Drink mit Schlagrahm, Schokoladenspeln oder Kaffeebohnen.

**Jede Portion enthält**  
6,7 Gramm Alkohol.





# Cremiger Genuss aus Irland

Baileys steht für  
Tradition, beste Zutaten sowie  
höchste Qualität. Wie  
erhält der Creme-Likör seinen  
einzigartigen Geschmack?

**B**aileys wird nach einem selbst entwickelten Herstellungsverfahren und einem gut gehüteten Geheimrezept hergestellt, das Kakao, Vanille, Zucker, Rahm und original irischen Whisky in das exakt richtige Mischungsverhältnis bringt. Aus der Milch von irischen Kühen entsteht die Cremigkeit, die Baileys so besonders macht. Baileys steht für besondere Qualität – er ist der

einzigste Creme-Likör, der eine Geschmacksgarantie über 24 Monate ab Herstellungsdatum bietet und trotzdem keine Konservierungsstoffe für die Haltbarkeit enthält. Die Köstlichkeit wurde 1974 in Irland erfunden und ist heute weltweit die Nummer 1 bei Likören: Baileys gibt es mittlerweile in über 100 Ländern! Ob im Drink oder im Kuchen: Baileys verleiht jeder Kreation eine besondere Note. ◀



Bitte trinken Sie verantwortungsvoll.

## Familienunternehmen in 3. Generation

Mit einem Tea Room im Herzen von Bern legte Walter Gysi 1931 den Grundstein für die heutige Gysi AG Chocolatier Suisse; 1948 wurde die Produktionsstätte in Bern Bümpliz in Betrieb genommen. Damals war die Firma auf Dragées spezialisiert. «In der Dragerie liegen unsere Wurzeln», sagt Thomas Gysi, der das Familienunternehmen mit 90 Mitarbeitern nun in der 3. Generation führt. Nach wie vor werden die Dragées nach altem Rezept und alter Familientradition in Kupferkesseln hergestellt. Nebst Dragées werden heute auch zahlreiche Schokoladeprodukte wie Truffes oder Kirschstängeli produziert.

**G**uido Ribeli hat in der Tat einen «Schoggi-Job»: Er produziert mit feinsten Schweizer Schokolade überzogene Mandeln und Nüsse, wie die Weihnachtsmandeln, deren besondere Note Weihnachtsgewürze ausmachen. Das heisst aber nicht, dass das Arbeitsleben in der Dragerie der Gysi AG Chocolatier Suisse in Bern Bümpliz ein einziges Zuckerschlecken ist. Immer wieder durchmischt der gelernte Bonbonmacher kraftvoll die grossen Kupferkessel, in denen die Mandeln mit Schokolade besprüht werden.

## VIEL GESPÜR, HANDARBEIT UND ERFAHRUNG

«Ohne Handarbeit geht bei uns nichts», hält Geschäftsführer Thomas Gysi fest. Nur durch die stetige Kontrolle von Hand entstehen gleichmässig überzogene

Dragées ohne Ecken und Kanten. Auch das Zusammenkleben der Mandeln wird so verhindert. Auf 100 Kilogramm Mandeln kommen rund 150 Kilogramm Schokolade. Guido Ribeli weiss dank seiner grossen Erfahrung genau, wann er wie viel Schokolade hinzumischen muss. «Dieses Gespür für die Ware, die Handarbeit und die Herstellung nach alter Tradition machen unsere Produkte besonders», sagt Thomas Gysi.

## TRADITION UND INNOVATION

Dazu tragen auch viele langjährige Mitarbeiter mit ihrem grossen Fachwissen bei. «Wir feiern immer wieder ein hohes Dienstjubiläum», sagt Gysi. Das Management ist mit einem Durchschnittsalter von 37 Jahren dagegen eher jung. Diese Durchmischung im Betrieb zu haben findet Gysi «schön und wichtig». Wie die Firma auch stets daran arbeitet, zwischen traditionellen und innovativen Schokoladekreationen eine Brücke zu schlagen. ◀

## Was ist Dragieren?

Unter Dragieren versteht man das Überziehen eines Kerns, zum Beispiel einer Nuss oder Mandel. Der Überzug kann aus Schokolade oder Zucker sein.



Die Gysi AG Chocolatier Suisse in Bümpliz: Hinter diesen Mauern erwartet einen süssester Schokoladenduft.



Rösten: Guido Ribeli überprüft die gerösteten Mandeln auf ihre Qualität. Dann werden sie mit Zucker karamellisiert. So bleiben sie knackig und gewinnen Geschmack.



Dragieren: Im rotierenden Kupferkessel werden die gerösteten Mandeln mit Schokolade besprüht.



Handarbeit: Immer wieder durchmischt Guido Ribeli die Mandeln von Hand und gibt regelmässig Schokolade dazu.



Vor fast 80 Jahren legte der Grossvater von Thomas Gysi den Grundstein für die Gysi AG Chocolatier Suisse. Noch heute werden in Bern Bümpliz Dragées wie Weihnachtsmandeln nach alter Familientradition hergestellt.

# Schoggiduft liegt in der Luft



«Wir fühlen uns vom ersten Kontakt an in die Volg-Familie aufgenommen. Volg lebt seine Werte. Das entspricht auch der Philosophie unseres Familienbetriebs. Daher passen Volg und wir hervorragend zusammen», sagt Thomas Gysi, Geschäftsführer der Gysi AG Chocolatier Suisse.



**Abpacken:** Die Mandeln werden aufs Gramm genau in Säckchen gefüllt.



**Bekleben:** Zum Schluss kommt von Hand der «Typisch Schweiz. Typisch Volg»-Kleber auf das Produkt.

**D**as gesellige Beisammensein mit der ganzen Familie, die leuchtenden Augen der Kinder, wenn die Christbaumkerzen angezündet werden, und eine festlich gedeckte Tafel, die Gourmethere-

zen höher schlagen lässt – das ist Weihnachten von seiner schönsten Seite. Der Genuss wird im Dezember gross geschrieben, und das nicht nur an den Feiertagen: Bekannte kommen zum Samichlaus-Apéro,

Freunde zum Adventsdinner und im Büro lädt man zum Weihnachtsumtrunk. Egal, für welchen festlichen Moment Sie Köstlichkeiten brauchen – in Ihrem Volg finden Sie eine grosse Auswahl für jede Gelegenheit.

Alles für den Apéro:

Kambly Mini Flûtes  
Twist Salz, 100 g

Champagner  
Lallier Brut, 75 cl

Salami Milano, 400 g

Andros Orangensaft, 1 l

Castel Pastetli  
4er-Pack, 100 g

Diverse Exotenfrüchte

## FEINER AUFTAKT, KRÖNENDER ABSCHLUSS

Gesalzene Mini-Flûtes, eine würzige Salami, gefüllte Pastetli, ein Glas Champagner zum Anstossen und der Festauftritt ist gelungen. Exotische Früchte erfrischen zwischendurch, Nüdeli vollenden den Hauptgang und ein guter Wein rundet das Essen ab. Zum Dessert etwas Fruchtiges wie eine frische Ananas mit Schlagrahm oder eine feine Glacékreation. Dazu eine Tasse Kaffee voller Aroma und aus kulinarischer Sicht ist man wunschlos glücklich. ◀

# Die Stars für jede Festtafel

Der Dezember steht ganz im Zeichen des Genusses. In Ihrem Volg finden Sie für jede Gelegenheit Produkte, die keine kulinarischen Wünsche offenlassen.



Cooler Dessert:  
Viennetta Vanille Ice  
Roulade, 650 ml



Fein in jeder Hinsicht:  
La Chinoise Nüdeli, 500 g



Mit Geschmacksnuancen  
eines Amarones:  
Ripasso Valpolicella  
DOC Superiore Zeni, 75 cl







# Für ein frohes Fest in Stall und Stube.







Unser bestes Stück Natur.



**AGRI NATURA Entrecôte**  
Zartes Zwischenrippenstück vom Rind,  
fein marmoriert. Ein beliebtes Fleischstück  
für edle Anlässe.



**AGRI NATURA Bündner Rohschinken**  
Die würzige Delikatesse aus den Bündner  
Bergen. Für das gewisse Etwas beim Festtags-  
schmaus. Einfach köstlich.



**AGRI NATURA Hinterschinken**  
Geschnitten, ca. 170 g. Aromatischer  
Alleskönner, aktuell für ein delikates  
Filet im Teig, pikante Bereicherung des  
Brunchbuffets.



**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.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

DAS EINZIGARTIGE  
APÉROGEBÄCK



# Les Ficelles

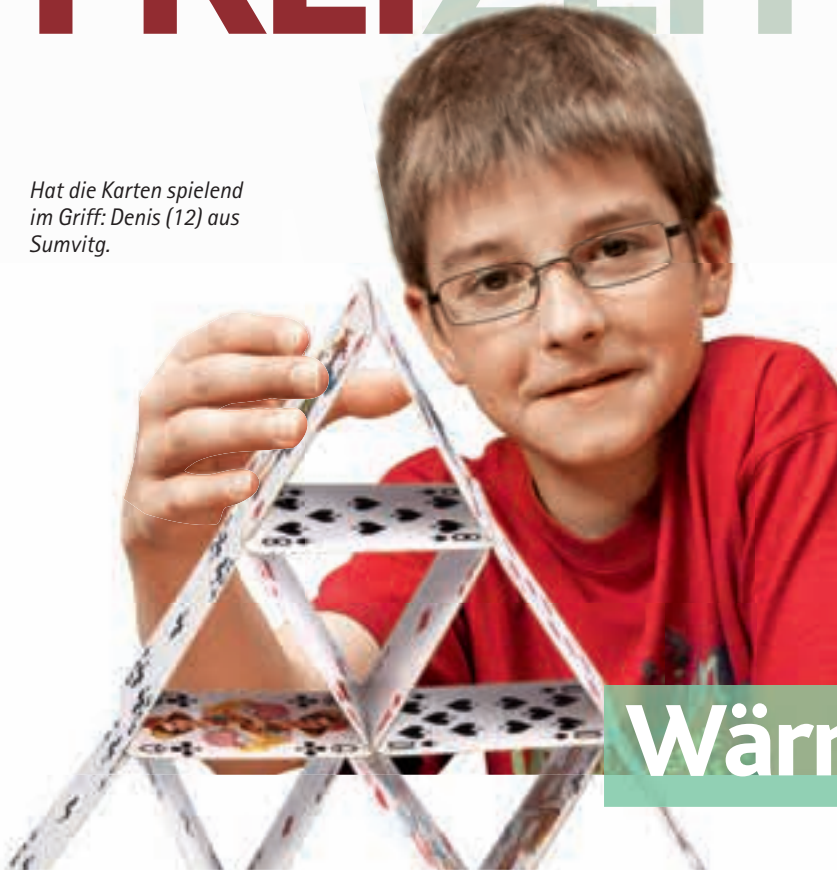
Fein, luftig und knusprig. Der einzigartige Apéro Genuss von Kambly.

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



# FREIZEIT

*Hat die Karten spielend im Griff: Denis (12) aus Sumvitg.*



Ob zuhause in der geheizten Stube oder bei einem Ausflug ins kulinarische Marokko: Freizeitideen, die angenehm aufwärmen, sind jetzt angesagt.

## Wärme ist

## Trumpf

**E**inen Tisch, ein Gesellschaftsspiel und gute Freunde: Mehr braucht es nicht für einen spannenden und lustigen Winternachmittag. Die Teenager Irina, Denis und Rebecca aus dem Bündnerland haben jedenfalls immer viel Spass, wenn sie gemeinsam Spiele ausprobieren. Für Abwechslung sorgen Neuheiten wie «Dixit», das Spiel des

Jahres 2010. Ob würfeln, kommunizieren, planen oder kochen: Wir zeigen auf Seite 43, was heute spielend alles möglich ist.

### EINE KÜCHE, DIE EINHEIZT

Und wenn Ihnen die Raumtemperatur Ihres Wohnzimmers nicht ausreicht, machen Sie einfach einen Ausflug nach Marokko. Und das liegt zum

Glück näher, als Sie denken: In unseren Kochstudios in Aarau, Gossau und Zürich-Oerlikon zeigen Ihnen unsere Kochprofis, was Sie über die Küche voller Wärme und Würze wissen müssen. ◀



**Kochkurs. Verlockendes Marokko.** Seite 45

**Volgi & Volgine.**  
**Frohes Fest!** Seite 47



# Weihnachten – immer ein Grund für Celebrations.



## **BONAPARTE** bringt immer Feststimmung!



Mit diesem feierlichen  
Rahmweichkäse erobern  
Sie Ihre Familie nicht nur  
an Weihnachten.



**Strahl**

Strahl Käse AG, CH-8573 Siegershausen, [www.straehl.ch](http://www.straehl.ch)



Taktieren, kommunizieren oder andere hinter sich Licht führen: Neue Spiele erobern die Welt und bieten dir und deinen Freunden viel Spass.

## Setz alles aufs Spiel!

Gemeinsamer Spielemittag: Denis, Rebecca (links), beide aus Sumvitg und ihre Freundin Irina aus Cumpadials probieren «Dixit» aus.



### Für geschickte Sterneköche

Bei «A LA CARTE» kochst du in deiner eigenen Miküche mit Herd und Pfanne. Dabei werden Gerichte gewürzt und manchmal versalzen. Durch Würfeln wird der Herd angefacht. Das heizt auch die Stimmung an. Ein Spiel, bei dem Planung, Geschick und Glück zählen.

Für 2–4 Spieler. Brettspiel (ab 8 Jahren). Dauer: ca. 45 Minuten. Verlag: Moskito/Heidelberger Spiele Verlag.



Spannung ist programmiert, wenn sich Rebecca und Denis aus dem bündnerischen Sumvitg mit ihrer Freundin Irina aus dem Nachbarort Cumpadials zum Spielemittag treffen. Damit liegen die Drei voll im Trend: Trotz Computerspielen sind klassische Gesellschaftsspiele nach wie vor «in». Immer wieder werden neue Spiele erfunden. Wir zeigen euch vier brandneue Spiele für jeden Spieltyp.

### Für kreative Wortkünstler

«DIXIT» (lateinisch für «Er sagte») heisst das Spiel des Jahres 2010. Dabei beschreibst du eine Bildkarte mit deinen Worten möglichst treffend. Deine Mitspieler versuchen herauszufinden, welche Karte du gemeint hast. Du darfst es ihnen nicht zu schwer, aber auch nicht zu leicht machen. Ein Gedanken-spiel für Kreative, das über das Spiel hinaus für Gesprächsstoff sorgt.

Für 3–6 Spieler. Familienspiel des Jahres 2010 (ab 8 Jahren). Dauer: ca. 30 Minuten. Verlag: Libellud.



**Gewinne das Spiel des Jahres 2010!**

Wir verlosen 5 x 1 Spiel «Dixit». Spielend einfach bist du dabei: Schick bis zum 25.12.2010 eine Postkarte mit deinem vollständigen Absender an: Volg Konsumwaren, «Dixit», Postfach 344, 8401 Winterthur.

### Für taktische Städtebauer

Mit Würfeln baust du beim Spiel «IM WANDEL DER ZEITEN. DAS WÜRFELSPIEL – BRONZEZEIT» Städte, sammelst Waren und Nahrung und stellst Arbeiter ein. Doch angepasst! Je mehr du baust, desto mehr Nahrung brauchst du, um deine Bürger zu versorgen. Finde den richtigen Weg.

Für 1–4 Spieler. Familienspiel (ab 8 Jahren). Dauer: ca. 40 Minuten. Verlag: Pegasus Spiele.



### Für schnelle Planer

«JUST 4 FUN» ist perfekt, wenn du möglichst schnell losspielen willst. Das Spiel ist blitzschnell kapiert: Hast du genug Spielfiguren auf vier benachbarten Felder platziert, hast du gewonnen. Dabei gilt es gut zu planen.

Für 2–4 Spieler. Brettspiel (ab 10 Jahren). Dauer: 20–30 Minuten. Verlag: Kosmos.



# Mit Rimuss stossed alli aa!



## RIMUSS

100% natürlich. Alkoholfrei.

PRODUIT  DE FRANCE

# CAFÉ DE PARIS

*Ein Aroma für  
jeden Geschmack!*



NEW



CAFÉ DE PARIS, L'ORIGINAL





... **CULINEA IN OERLIKON**  
**MIT DANIEL HINDER:**  
 11. Januar, 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)



... **PETER'S KOCHSCHULE**  
**IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:**  
 11. Januar, 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)



... **COOKUK IN AARAU**  
**MIT SUSANNE VÖGELI:**  
 12. Januar, 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)

**E**ntfliehen Sie an einem kalten Januartag ins warme Marokko. In ein Flugzeug steigen müssen Sie dafür nicht. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gelangen Sie im Nu zu unseren gut erreichbaren Kochschulen, wo Sie in die zauberhafte kulinarische Welt des Maghreb eintauchen. Es erwartet Sie eine Küche voller Wärme und Würze: Couscous, Harissa, die Gewürzmischung «Ras el Hanout» oder die Tajine, der marokkanische Topf für feine Schmorgerichte. Bei diesem Kochkurs nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise, auf der Sie orientalische Gerichte und ihre Gewürze kennenlernen, kochen und natürlich auch geniessen.

## VORSCHAU

**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 zuhause in Ihrer Küche haben, spielt für diesen Kurs übrigens keine Rolle.

15. Februar 2011 in Oerlikon  
 16. Februar 2011 in Gossau  
 21. 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

**Niedergaren: Fleisch zart und saftig.** Fleisch, so zart wie Butter. Dafür steht Niedergaren. Wir zeigen die verschiedensten Methoden des Fleischgarens. Neue Saucencreations und moderne Alternativen zu Saucen wie Pestos, Chutneys oder Aroma-Salze dürfen bei diesem Abend rund ums perfekte Fleisch nicht fehlen.

12. April 2011 in Oerlikon  
 12. April 2011 in Gossau  
 27. April 2011 in Aarau

Die Tajine: Der orientalische Schmortopf steht für die Küche Marokkos. Unsere Rezepte lassen sich aber auch in herkömmlichen Kochgefässen zubereiten.



# Buchen

# Sie jetzt: Marokko

# kulinarisch

Es hat noch freie Plätze im Kurs:  
**Festliches Weihnachtsmenü,**  
 am 20. 12. in Oerlikon

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).

# Mit granini die Festtage geniessen

Der Dezember ist die Zeit der Festtage und beim gemütlichen Adventskaffee, dem stimmungsvollen Weihnachtsfrühstück oder dem Silvester-Apéro ist granini der ideale Saft, um Ihre Familie, Freunde oder Bekannte zu verwöhnen.

Mit dem Geschmack sonnenverwöhnter Früchte, bereichert ein Glas granini nicht nur die Festtage...



Litchi-Guave in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

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

Für kurze Zeit  
in Ihrem Volg\*

SAISON



Die Kraft der Natur



warm geniessen

*natürlicher Flüttenzauber*

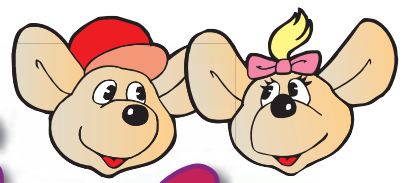
[www.ramseier.ch](http://www.ramseier.ch)

\*in grösseren Filialen erhältlich

planet-luzern.ch

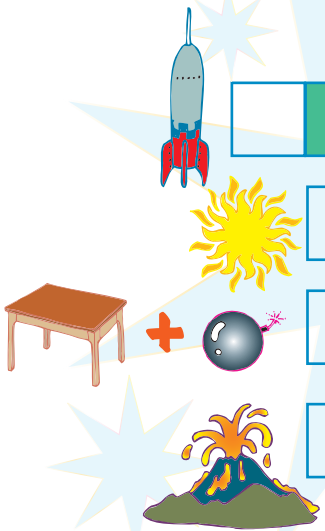


# volgi & volgine



## Freche Weihnachtsgäste

Aha, da haben sich einige Freunde von Volgi & Volgine an die Geschenke gemacht. Wie viele Mäuschen findest du?



bohnensalat

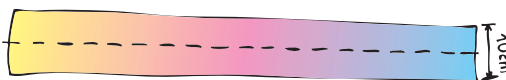
## Krawumm - Welches Feuerwerk wird gesucht?

Schreibe den gesuchten Namen in die Kästchen. Übertrage die Buchstaben in den bunten Feldern unten ins Lösungswort.

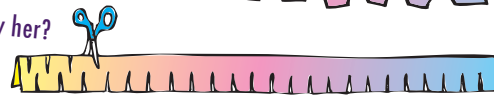


## Cooler Silvester-Girlande

Muss auf die Schnelle eine flotte Deko für die Silvester-Party her? Dann haben Volgi & Volgine eine Idee.



1. Schneide aus Papier (z. B. Geschenkpapier) einen etwa 10 cm breiten Streifen aus. Falte ihn in der Länge (gestrichelte Linie).



2. Schneide den Papierstreifen von beiden Seiten her etwa 4 cm ein. Dann ziehst du den Streifen nur noch auseinander - schon ist deine Girlande aufgehängbereit!



# HAVANA CLUB

## EL RON DE CUBA



## AÑEJO RESERVA

[WWW.HAVANA-CLUB.COM](http://WWW.HAVANA-CLUB.COM)

Drink responsibly.

HAVANA CLUB Añejo Reserva ist der Inbegriff kubanischen Rums. Der lange und natürliche Reifeprozess in Eichenfässern gibt ihm seinen kräftigen und komplexen Geschmack. Bestes kubanisches Zuckerrohr und die langjährige Erfahrung der Maestros Roneros, der Rummeister, sind Garant für seine unvergleichliche Qualität. HAVANA CLUB Añejo Reserva wird pur oder als traditioneller Cuba Libre (4cl Havana Club Añejo Reserva, Cola, ausgedrückte Limette) genossen.



Zum Auftakt Lachs,  
Pasteten und Terrinen; Schinkli im  
Teig und Fondue Chinoise zum  
Hauptgang: So geniessen Schweizer  
Weihnachten am liebsten.

# Das wird ein Festmahl!

**D**as Schinkli im Teig ist nebst dem Fondue Chinoise das beliebteste Weihnachtsessen. Es ist ideal für eine grössere Tafelrunde und lässt sich gut vorbereiten.

## SCHNELL VORBEREITET

Besonders schnell geht es mit einem vorgegarten Quick-Schinkli, das direkt in den Teig gepackt werden kann. Nuss- und Rollschinkli sind dabei die Favoriten. Das Nusschinkli von der Nuss, einem Teil aus der Keule, ist mager; das Rollschinkli dafür sehr saftig.

Weil die Teighülle als Beilage fungiert, reichen ein Salat oder Gemüse bereits als Begleitung auf dem Teller aus.

## VIEL ZEIT FÜR ANDERES

Umso mehr Liebe kann man in die Dekoration stecken: Schön verziert, ist das Schinkli im Teig ein wahres Prunkstück auf jeder Festtafel. Und das Beste daran: Während es im Ofen gart, bleibt einem selbst viel Zeit, um zur Vorspeise andere kulinarische Festtagsstars wie Pasteten, Terrinen oder Rauchlachs zu geniessen.



*Himmlich schön,  
sagenhaft gut:  
der gefüllte  
Schinken im Teig.*

Saison  
im VOLG

*Le Prestige Quick-  
Nusschinkli,  
Mövenpick Irland  
Rauchlachs,  
Terrine, Chi-  
noise-Fleisch.*

## Gefüllter Schinken im Teig

Für 5–6 Personen:

750 g **Mehl**,  $\frac{3}{4}$  EL **Salz** und 3 EL **Öl** in Schüssel geben.  $\frac{3}{4}$  **Hefewürfel** in 4,5 dl **Wasser** auflösen, beigegeben und alles zu Teig kneten. Zugedeckt aufgehen lassen. Ein ca. 1,2 kg schweres **Quick-Nusschinkli** längs einschneiden, mit getrocknetem **Thymian** würzen und 4 entstielte **Weichspeckbirnen** hineinstecken. Schinkli mit ausgewalltem Teig einpacken. Mit Teigresten verzieren. Im 180 °C heissen Ofen ca. 45 Min. backen.



# REZEPTE

## Rindsfilet mit Gewürzstreusel

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Rindsfilet
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ EL Bratbutter

### Streusel:

50 g Toastbrot, entrindet
½ Vanilleschote
¼ TL Zimt
2 Msp. Cayennepfeffer
2 Msp. Pfeffer
1 Msp. Nelkenpulver
1 Pr. Zucker
¼ TL Salz
40 g Butter



### Zubereitung:

**1.** Ofen auf 80 °C vorheizen, eine Platte mitwärmen. Das Fleisch würzen und in der heissen Butter rundum ca. 5 Min. braten. Fleischthermometer einstecken. Im Ofen ca. 90 Min. niedergaren. Bei 55 °C Kerntemperatur ist das Fleisch à point.  
**2.** Für die Streusel das Toastbrot würfeln und im Cutter mahlen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Va-

nillemark, sämtliche Gewürze, Zucker, Salz und Toastbrot mischen. Alles in der heissen Butter rösten. Fleisch tranchieren und Streusel darübergeben.

**Tipp:** Nach Belieben mit Lauchstroh garnieren. Dazu passen Lauch- oder Wirzgemüse und Gnocchi oder auch Polenta. Anstelle des Toastbrots Paniermehl verwenden.

**Zubereitung ca. 15 Min. + ca. 90 Min. niedergaren**

## Blauer Engel

### Zutaten für 4 Personen:

1 Zitronenschnitz
Zucker
12 Eiswürfel
8 EL Blue Curaçao
4 dl Volgaz, gekühlt
4 Karambolescheiben

### Zubereitung:

Glasränder mit Zitronenschnitz abreiben, in Zucker tunken und trocknen lassen. Eiswürfel und Blue Curaçao in Gläsern vertei-



len, Volgaz dazugiessen und mit Karambole dekorieren.

**Zubereitung ca. 5 Min.**

## Rüebli-Cappuccino

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Rüebli
15 g Ingwer, fein gerieben
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 TL Rapsöl
¼ TL Zimt
6 dl Gemüsebouillon
Salz, weisser Pfeffer, Zimt
1,5 dl Milch

### Zubereitung:

**1.** Rüebli schälen, in Scheiben schneiden und samt Ingwer und Zwiebel im heissen Rapsöl dünsten. Zimt dazugeben und mit Bouillon ablöschen. Alles ca. 15 Min. weich garen. Suppe pürieren und abschmecken.

**2.** Für den Schaum die Milch erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Mit Cappuccinoschäumer oder Schwingbesen aufschäumen. Suppe in Gläser giessen, Milchschaum darübergeben und sofort servieren.



**Tipp:** Nach Belieben mit Rüebli-Stroh garnieren und ausgestochene Pizzateigflügel dazu servieren.

**Zubereitung ca. 30 Min.**

*Ballantine's*  
ESTD 1827

## BEST STANDARD BLENDED WHISKY 2010

In der alljährlich erscheinenden Whisky Bible, die als weltweit einflussreichste Publikation über Whisky gilt, wurde Ballantine's Finest zum Best Scotch Standard Blended Whisky der Jahre 2009 und 2010 gekürt.







### Safran-Sternchen

#### Zutaten für ca. 25 Stück:

40 g Reibkäse
1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt
Pfeffer, weiss
1 Eigelb
1 EL Rahm
125 mg Safran
Meersalz, grob

#### Zubereitung:

Ofen auf 220 °C vorheizen. Reibkäse auf eine Blätterteighälfte streuen, leicht pfeffern. Leere

Teighälfte darüberschlagen und mit dem Wallholz darüberwalen. Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb, Rahm und Safran verrühren und die Sterne damit bestreichen. Mit wenig Salz bestreuen. In der Ofenmitte 10–15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

**Zubereitung ca. 15 Min.**  
**+ ca. 15 Min. backen**

### Glühweingranité mit weissem Schokolade-Kardamom-Sabayon

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Granité:

¼ Vanilleschote
½ Sternanis
1 Nelke
¼ Zimtstange
1 Orangenscheibe
1 Zitronenscheibe
3 dl Rotwein
1 dl Orangensaft
90 g Zucker

##### Sabayon:

½ dl Milch
30 g Schokolade, weiss
2 Eigelb, frisch
2 Msp. Kardamompulver

#### Zubereitung:

**1.** Für das Granité Vanilleschote längs halbieren, Mark auskratzen. Mark und Schote mit restlichen Zutaten 5 Min. köcheln. Auskühlen lassen. Flüssigkeit in weites, flaches Gefäss sieben. 8 Std. tiefkühlen.

**2.** Für das Sabayon Milch erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Abkühlen lassen. Eigelb und Kardamom über heissem Wasserbad schaumig schlagen. Schokolademilch dazurühren und so lange mit Schwingbesen über heissem, aber nicht kochendem Wasserbad schlagen,

bis es das doppelte Volumen hat. Mit Kardamom abschmecken.

**3.** Sabayon im Eiswasserbad kalt rühren. Mit einer Gabel Eisscherben vom Granité kratzen, in Gläsern verteilen. Sabayon daraufgeben.

**Tipp:** Nach Belieben mit Schokolademotiv garnieren. Dazu Kuchenglasur auf Backpapier streichen und auskühlen lassen. Mit in heisses Wasser getauchten Förmchen ausstechen.

**Zubereitung ca. 25 Min.**  
**+ auskühlen**  
**+ ca. 8 Std. tiefkühlen**



### Silvester-Mousse mit Zimtstangen und Kompott

#### Zutaten für 4 Personen:

Kakaopulver für Dekoration

##### Mousse:

2 dl Vollrahm
2 Sternanis
100 g Volg-Kochschokolade
2 Eier, frisch
20 g Zucker
1 Pr. Salz

ren. Teig ca. 15 Min. kalt stellen.  
**2.** Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig als Rechtecke gleichmässig dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. In Ofenmitte ca. 3–4 Min. backen. Ablösen und noch heiss aufrollen. Auskühlen lassen.

**3.** Für die Mousse Schokolade über dem heissen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Eier teilen, Eigelb mit Zucker sehr



##### Zimtstangen:

30 g Puderzucker
30 g Mehl
¼ TL Zimt
¼ TL Kakaopulver
1 Eiweiss
35 g Butter, flüssig

##### Mandarinenkompott:

2 Mandarinen
2 EL Zucker
½ dl Wasser
Muskat

#### Zubereitung:

**1.** Für die Mousse Rahm mit Sternanis aufkochen und auskühlen lassen. Sternanis entfernen und Rahm mind. 2 Std. kühlen. Für die Zimtstangen Puderzucker, Mehl, Zimt, Kakao zum Eiweiss sieben und mischen. Butter dazugießen und darunterhüh-

schäumig schlagen, Schokolade darunterhühren. Sternanis-Rahm steif schlagen, darunterziehen. Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen und unter Masse heben. 6 Std. kühl stellen.  
**4.** Mandarinen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zucker und Wasser aufkochen und Mandarinen darin kurz aufkochen. Mit Muskat würzen und auskühlen lassen.

**5.** Nach Belieben Tellerrand mit Kakaopulver bestäuben. Von der Mousse Nocken abstechen und auf Tellern verteilen. Mandarinenkompott und Zimtstangen dazulegen.

**Tipp:** Die Zimtstangen sind gut verschlossen mind. 2 Wochen haltbar.

**Zubereitung ca. 1 Std.**  
**+ mind. 8 Std. kühlen**

○

ZUM SAMMELN

○

NESCAFÉ  
Dolce  
Gusto

KRUPS

# SENSATIONELLES ANGEBOT FÜR VOLG KUNDEN

CHF 169.-

- CHF 50.-

= CHF 119.-

inkl. kostenlose Lieferung,  
MwSt. & vRG

**GRATIS!**  
**STARTER KIT**  
(12 KAPSELN)



## BESTELLSCHEIN

### Profitieren Sie von unserem exklusiven Angebot!

Schicken Sie den ausgefüllten Bestellschein an die folgende Adresse und Sie bekommen Ihre NESCAFÉ® Dolce Gusto® Kaffeemaschine gegen Rechnung von CHF 119.- portofrei nach Hause geschickt.

Groupe SEB Schweiz GmbH  
AKTION VOLG DOLCE GUSTO  
Thurgauerstrasse 105  
8152 Glattpark

Wählen Sie Ihre Farbe und kennzeichnen Sie, wie viele Maschinen Sie möchten:



Name .....

Vorname .....

Adresse .....

PLZ/Ort .....

Datum \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Unterschrift .....

Für zusätzliche Informationen: [www.dolce-gusto.ch](http://www.dolce-gusto.ch)

Dieses Angebot ist nicht mit anderen Vergünstigungen kumulierbar.  
Die Aktion Volg ist gültig vom 2.12.2010 bis zum 15.01.2011.



## Vanille-Macarons

### Zutaten für ca. 25 Stück:

Backpapier
200 g geschälte Mandeln, gemahlen
135 g Puderzucker
60 g Eiweiss (ca. 2 Stück)
1 Pr. Salz
12 g Zucker
8 g Vanillinzucker
3–7 ml Lebensmittelfarbpuder
2–5 Tr. Wasser



### Füllung:

30 g frisches Eiweiss (ca. 1 Stück)
50 g Zucker
1 Vanilleschote
60 g Butter, weich

### Zubereitung:

- Backpapier auf die Blechrückseiten legen. Für die Macarons Mandeln fein sieben und 75 g gesiebte Mandeln abwägen. Mit Puderzucker mischen.
- Eiweiss mit Salz schaumig schlagen, Zucker, Vanillinzucker und Lebensmittelfarbpuder unter Rühren einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
- Mandel-Puderzucker-Mischung löffelweise mit dem Gummi-

schaber unter Eischnee heben. Wenn nötig tropfenweise Wasser dazurühren, der Teig muss zähflüssig sein. In Spritzsack mit glatter, grosser Tülle füllen. In grossem Abstand ca. 3,5 cm Ø grosse Tupfen auf Backpapier spritzen. Mit kalt abgespültem Messer Spitzchen flachdrücken. Bei Zimmertemperatur 2–3 Std. trocknen lassen.

**4.** Ofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Bleche einschieben und 10–15 Min. backen. Macaronschalen sollten sich rückstandslos lösen lassen. Herausnehmen. Papier samt Macaronschalen vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Vom Papier lösen.

**5.** Für die Füllung Eiweiss und Zucker über heissem Wasserbad aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zu Schnee schlagen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark auskratzen und begeben. Butter löffelweise darunterrühren. In Spritzsack mit kleiner, glatter Tülle geben und auf die Hälfte der Macaronschalen spritzen. Mit restlichen Macaronschalen decken. Kühl stellen und innerhalb eines Tages geniessen.

**Tipp:** Für gleichmässig grosse Macaronschalen auf Papier vorgezeichnete Kreise unters Backpapier schieben. Macaronschalen können gut verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Wochen oder im Tiefkühler ca. 3 Monate aufbewahrt werden. Im Kühlschrank auftauen und mit frisch zubereiteter Creme füllen. Lebensmittelfarbpuder ist bei [www.back-art.ch](http://www.back-art.ch) erhältlich. Übriggebliebene Mandeln zum Backen verwenden.

**Varianten:** Teig kann mit Kakao-pulver oder fein gemahlenem und gesiebttem Instantkaffee-pulver eingefärbt und aromatisiert werden. Füllung anstelle von Vanille-mark mit Zitronenschalenpaste oder Kakaopulver aromatisieren.

**Zubereitung ca. 45 Min.**  
+ 2–3 Std. trocknen lassen  
+ ca. 15 Min. backen

## Randen-Türmchen

### Zutaten für 4 Personen:

1 gelbes oder oranges Rüebl, klein
5 Thymianzweige
450 g Hüttenkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 grosse Randen, gekocht
4 EL Aceto balsamico bianco
½ TL Senf
2 Msp. Nelkenpulver
½ TL Honig, flüssig
4 EL Rapsöl

### Zubereitung:

**1.** Rüebl schälen und in kleinste Würfelchen schneiden. Thymian-blätter von den Zweigen streifen, mit Rüebl, Hüttenkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**2.** Randen schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Nach Belieben rund ausstechen. Ran-



denscheiben mit Hüttenkäse aufschichten. Balsamico, Senf, wenig Salz, Pfeffer, Nelkenpulver verrühren. Honig und Öl dazurühren. Türmchen damit beträufeln. **Tipp:** Nach Belieben mit Rüeblchips garnieren und mit ausgestochenen und gerösteten Toastscheiben servieren.

**Zubereitung ca. 25 Min.**

## Fischröllchen mit Lauch



### Zutaten für 4 Personen:

½ Lauch
4 Pangasiusfilets, ca. 500 g
Salz, weisser Pfeffer
2,5 dl saurer Most
1,5 dl Bouillon
5 EL Calvados
¼ TL Anissamen
4 EL Mascarpone

### Zubereitung:

**1.** Ofen auf 180 °C vorheizen. 1 langes, grünes Lauchblatt abtrennen. Restlichen Lauch längs halbieren und in 10 cm lange Stücke schneiden. Lauch im Salzwasser kurz blanchieren und kalt abschrecken. Auf Küchentuch auslegen.

**2.** Filets salzen und pfeffern. Lauchstücke auflegen und aufrollen. Grünes Lauchblatt längs in 4 Streifen schneiden und Fischröllchen damit fixieren. In ofenfeste Form legen und ½ dl sauren Most dazugießen.

**3.** In Ofenmitte ca. 15 Min. garen. Inzwischen für die Sauce restlichen Most mit Bouillon, Calvados und Anis auf die Hälfte einkochen. Absieben, Mascarpone einrühren und mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Zu Fischröllchen servieren.

**Tipp:** Nach Belieben mit Apfelchips garnieren. Dazu passt ein Kürbisrisotto.

**Zubereitung ca. 30 Min.**

# HERAUSGEPICKT

Uss è el puspè qua, quel temp, durant il qual tut odura da channella ed è decorà dultschin cun cullas, lametta ed anghelins: igl è prest Nadal. Sche jau pens vi da Nadal, ma vegn surtut endament



## I savura da Nadal

la tschaina da la vigilia da Nadal ed jau ma stent mintg'onn danovamain da preparar per mes char e mai in menu tut spezial. Avais Vos gia pront Voss menu? Uschiiglio avess jau anc ina proposta da dessert per il past festiv da quest onn, numnadamain in classicher per ina giada preparà in pau auter ed adattà perfetgamaing per Nadal: tiramisu cun sirup da vin chaud. Per quatter persunas duvrais Vos 2,5 dl groma tratga, 250 g mascarpone, 2-3 tschaduns gronds pulvra da zutger, 50 g stalizzas da tschigulatta naira, in mez tschadun pitschen pulvra da channella e var 20 lieungas da biscuit. Per il sirup da vin chaud faschais Vos coier var 10 minutas sin bassa temperatura 2,5 dl vin cotschen, 75 g zutger, finas strivlas d'ina palestscha d'oranschas, ina mesa scorsa-channella e 2-3 neghels, laschais sfradentar il liquid ed al culais a la fin. Maschadai alura bain il mascarpone cun la pulvra da zutger e dai tiers precautain la groma tratga. Maschadai suenter la tschigulatta cun la channella. Bagnai la mesadad da las lieungas da biscuit en il sirup da vin chaud e las mettai en quatter magiels. Mettai sisur la mesadad da la crema e la cuvri cun ils biscuits restants. Derschai surengiu il sirup, mettai suren la crema e decorai tut cun la maschaida da tschigulatta e channella. Suenter ch'il dessert è stà in'ura en frestgera è el pront per servir.

Bellas e paschavilas festas da Nadal, tut il bun per l'onn nov e stai bainin!

Angela Schmed



## Wussten Sie, dass ...

••• Sie zu Weihnachten Schweizer Tradition verschenken können? – Mit Ihren im Volg gesammelten Treuepunkten erhalten Sie jetzt unvergängliche Glasprodukte der Glasi Hergiswil zum halben Preis. Oder Sie geben Ihre Treuepunkte originell verpackt einfach weiter, damit sich Ihre Lieben ihren persönlichen Glastraum aus den Niederer Glas-Kreationen im Volg selbst aussuchen können. Sammelkarten und Flyer zu dieser Treueaktion finden Sie in Ihrem Volg. Die Punkte können bis zum 19. März 2011 eingelöst werden.

••• es die beliebte Volg-Mehrwegtasche jetzt mit zwei neuen schönen Motiven gibt? Sie zeigt die male- rischen Dörfer Rehetobel AR im Winter und Buch am Irchel ZH im Sommer. Die Volg-Mehrwegtasche ist nicht nur schön anzusehen, sie ist auch praktisch: Ein separates Portemonnaie-Fach mit Reissverschluss sorgt dafür, dass Ihr Geld sicher verstaut und immer

griffbereit ist. Für nur Fr. 2.50 ist die Volg-Mehrwegtasche in Ihrem Volg erhältlich – zusätzlich zu der bereits bestehenden Tasche mit Bildern von Silvaplana GR im Winter und Weggis LU im Sommer. Übrigens: Weil die Taschen Swissness pur verströmen, sind sie auch bei Freunden und Bekannten aus dem Ausland ein willkommenes Geschenk.



••• in Oberbipp BE ein Frischdienst entsteht, der dem- nächst rund 350 Dorfläden täglich mit Frischprodukten (Früchte und Gemüse, Milchprodukte, Fleisch usw.) beliefern wird? Heute erfolgt die Belieferung dieser Verkaufsstellen von Suhr aus. Im Frischdienst Oberbipp

werden rund 130 Personen (Betrieb, Büro, Logistik) ih- ren Arbeitsplatz finden. Der Rohbau konnte rechtzeitig vor dem Wintereinbruch fertiggestellt werden, so dass der geplanten Inbetriebnahme des neuen Volg-Frischdienstes im Mai 2011 nichts mehr im Wege stehen sollte.



## Produktenachweis

Engelsflügel-Ausstechform von Seite 12 von Breitenbach, im Löwencenter, Luzern; [www.backformenshop.ch](http://www.backformenshop.ch); Roter Glücksklee von Seite 3 im «More & More» vom Blumenladen Lindenblüte in Muri, [www.lindenblüte.ch](http://www.lindenblüte.ch)

# RÜCKSCHAU

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



54 | 55

## Verlosung Bücher «Badewelten»

In Heft 10/10 haben wir 10 x 1 Buch «Wanderwege zu Badewelten – mit 22 Pfaden zum Baden» verlost. Gewonnen haben: Ruth Luzi aus Sufers, Max Friederich aus Kehrsatz, Elisabeth Kündig aus Fahrwangen, Peter Morf aus Embrach, Vreny Wyss aus Schneisingen, Walter Nebiker aus Winkel, Yvonne Bühler aus Möhlin, Heinz Uebelhard aus Seon, Pia Zürcher aus Menzingen und Felix Spuler aus Endingen.

## Auflösung des Gottlieber-Hüppen-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 9/10: Antwort B, in Gottlieben

Ein Salto-Natale-Premium-Paket für zwölf Personen im Wert von Fr. 4000.– gewann Brigitte Homberger aus Kradol. Der 2.–11. Preis, je zwei Logenplätze für eine Salto-Natale-Vorstellung im Wert von je Fr. 180.–, ging an Lydia Güntlisberger aus Steinmaur, Erika Braun aus Thayngen, Markus Abegg aus Erlenbach, René Meli aus Rebstein, Pierre-Alain Prasse aus Aeugst a. A., Louise Eicher aus Stäfa, Brigitte Ruf aus Moosleerau, Joana Fernandes aus Auslikon, Margrit Badertscher aus Weiningen und Eleonora Buyet aus Rorbas. Drei Teilnehmer erhielten eine limitierte Schmuckdose, kombiniert mit Wein im Wert von je Fr. 160.–. 84 Teilnehmer erhielten je eine limitierte Schmuckdose gefüllt mit Gottlieber Hüppen – 36 davon im Wert von Fr. 43.– und 48 im Wert von Fr. 16.–.

## Novissimo S'POSCHTI-GWÜNNSPIEL VOM VOLG

Eins von neun Wellness-Arrangements für zwei Personen im «sole uno» in Rheinfelden im Wert von je Fr. 170.– gewannen Rosmarie Grütter aus Seeberg, Beatrice Wyler aus Uster, Rosa Suter aus Kienberg, Paul Bärlocher aus Oberhasli, Edi Ulmi aus Wolhusen, Barbara Knecht aus Hinwil, Astrid Rietschi aus Mettmenstetten, Agatha Bürgisser aus Sarmenstorf und Walter Suppiger aus Turenthal. Fünf weitere Gewinner dürfen sich über je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– und zehn weitere über einen Volg-Gutschein im Wert von je Fr. 20.– freuen.

**Lösungswort 10/10: «Mineralquelle»**



istockphoto.com © Shirong Zhang

Wenn es draussen stürmt und schneit, sind Gartenträume besonders schön. Falls Sie dabei mit dem Gedanken spielen, Garten oder Balkon im Frühling neu zu begrünen, bedenken Sie bitte: Einige der beliebtesten Pflanzen sind giftig und können für Kinder und Tiere gefährlich werden. Dazu gehören zum Beispiel Eisenhut, Engelstropf, Oleander oder Thuja. Aber auch Digitalis, Rizinus, Maiglöckchen, Eibe, Tollkirsche, Pfaffenhütchen und Goldregen. Werden Teile dieser Pflanzen gegessen, sind – je nach Pflanze und Menge – schwere Vergiftungen möglich. Bei einigen Gewächsen reicht schon eine Berührung, zum Beispiel beim Riesenbärenklau. Umfangreiche Listen mit giftigen Zimmer- und Freilandpflanzen finden Sie auf der Homepage des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums, [www.toxi.ch](http://www.toxi.ch)



## Gewinnen mit Gottlieber-Hüppen

Die Gewinnerin **Brigitte Homberger (3.v.l.)** und ihre Enkelin **Sophia Schmocker (mit der Salto-Natale-Kugel)** bei der Preisübergabe mit **Rolf Knie vom Salto Natale**, **Gabi Fehr vom Volg** sowie **Andrea Rivas und Dieter Bachmann von Gottlieber Hüppen (v.l.)**

## Demnächst «Öise Lade» 01/11 erscheint am 30. Dezember 2010.



## Flüssiges Gold: die Honigküche

Honig streicht man nicht nur aufs Brot. Honig ist ein Alleskönner: ob Apéro, Hauptgang oder Dessert, zum Glasieren oder Backen – was Honig veredelt und verfeinert.

## 20 Jahre

## «Öise Lade»

«Öise Lade» feiert einen Runden: Das Volg-Kundenmagazin startet voller Power ins 21. Lebensjahr. Damit Ihr Alltag zum Festtag wird, hat das «Öise Lade»-Team Wohlfühl Tipps für Sie zusammengestellt.







Höhlengereift. In Ruhe.

