

DEZEMBER 12/12

# OLISE LADE

DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

das Heft zum Sammeln  
**MORE & MORE**  
Süsse Momente  
von Advent bis  
Silvester

Festtagsmenü  
Surprise

frisch und  
fründlich **Volg**

www.volgweine.ch

# Selektiert für die Festtage.



Champagner  
Gremillet, Grande  
Réserve Brut:  
Ausgezeichnet – in  
jeder Beziehung!



Das Haus der Weinkultur.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

  
VOLG WEINKELLEREIEN



## Süsse Momente von Advent bis Silvester

**MORE & MORE**



## Editorial

**M**it den Volg-Sternstunden möchten wir Ihnen auch in der diesjährigen Adventszeit für Ihre Treue während des Jahres danken. Unsere Verkaufsteams freuen sich, Sie wiederum jede Woche mit besonderen Angeboten – und vielleicht ganz persönlich sogar mit einem Preis bei den attraktiven Wettbewerben – zu überraschen. Mehr zu den Sternstunden im Volg lesen Sie auf den Seiten 22–24.

Nicht nur in unseren Dorfläden, sondern auch bei einem interessanten Rundgang durch unsere Verteilzentralen in Winterthur, Landquart und Oberbipp wollen wir die Nähe zu unseren Kundinnen und Kunden im kommenden Jahr wieder pflegen. Freie Besichtigungstermine und Anmelde-möglichkeiten finden Sie auf Seite 25. In der Verteilzentrale Winterthur führt der zirka einstündige Rundgang übrigens auch durch unseren neuen Logistik- und Lagerteil, der nach andert-halb-jähriger Bauzeit vor einigen Wochen planmässig seinen Betrieb aufgenommen hat. Am besten, Sie melden sich so rasch wie möglich an, denn erfahrungsgemäss sind die freien Plätze bereits nach kurzer Zeit ausgebucht. Wir freuen uns, Ihnen den Volg mit einem Blick hinter die Kulissen noch et-was näherbringen zu können.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Angehörigen eine schöne Adventszeit und frohe Festtage.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



**Küche**



**Freizeit**



**Weinerlebnis**

<b>KÜCHE aktuell</b> Weihnachten traditionell und originell	5–7
<b>Kochschule</b> Kochen lernen von Profis	9–11
<b>Einfach &amp; bequem</b> Festeverwertung vom Feinsten	12–13
<b>Saison im Volg</b> Eiskalte Tortenträume	47
<b>Kochkurs</b> Dämpfen & Steamen: leichter Genuss	43
<b>volgi volgine</b> Weihnachtlicher Rätselspass	45
<b>Weinerlebnis</b> Zur Feier des Abends	14–15
<b>In eigener Sache</b> Weinseller: Volg Weine haben gepunktet	19
Sternstunden: Jede Woche doppelt gewinnen	22–24
Volg-Rundgänge: Besichtigungstermine 2013	25
<b>Dorfläden</b> Geschenkideen aus dem Volg	20–21
<b>OISICHUCHI</b> BI FRUCHT UND FRÜHLICH GEBÜRGENSICHIG VOM VOLG	27
<b>Wettbewerb</b> Gewinnen mit Gottlieb	29
<b>Typisch Schweiz</b> Typisch Volg	30–31
Transparenz und Chancen	30–31
<b>Feins vom Dorf</b> Naturnahe Weine aus Remigen	33
<b>Aktueller Tipp</b> Cremig, eiskalt und süss	36–37
<b>Novissimo</b> Neu in Ihrem Volg	38–39

*Lachs frisch verliebt in Cantadou Meerrettich!  
Und Sie?*

**CANTADOU®**



### **Cantadou Lachs-Rollen**

Rezept für 4 Personen:  
4-6 Scheiben geräucherter  
Lachs mit Cantadou Meerrettich  
bestreichen, aufrollen, kühl  
stellen und in dicke Scheiben  
schneiden.

Weitere Rezepte unter [www.cantadou.ch](http://www.cantadou.ch)



Besteck zum Essen, Schinkli mit Streusel oder Forelle grün statt blau: Unser Festmahl setzt Klassiker neu in Szene und lädt zum Selbermachen ein.

## Weihnachten traditionell und originell

**M**it einer Prise Liebe mehr als üblich wird in vielen Schweizer Haushalten am Fest der Liebe gekocht: Da wird die Mayonnaise wieder einmal selbst angerührt, eine Suppe mit einem Stern aus Paprikapulver dekoriert oder werden die würzigen Apero-Mandeln nicht fixfertig gekauft, sondern selbst geröstet. Wir präsentieren auf den nächsten Seiten Ideen, wie Sie Gerichte von Apero bis Hauptgang festlich anrichten und ein Fest für alle Sinne aufziehen. Nebst Originellem und Neuem kommen Klassiker wie Schinkli und Chinoise nicht zu kurz. Wir wünschen ein genussvolles Fest! ▶

*Alles aufessen, bitte: mit Lachsmousse gefüllte Apero-Löffel aus Blätterteig.*



Wein  
empfehlung

Rassig, frisch und fruchtig: Der St. Saphorin Aimé Vignoux eröffnet den Aperitif auf elegante Schweizer Wein-Art.





Selbst geröstet: würzige **Chili-Mandeln**, eine schnelle Idee für den Apero.



Spritzig-schaumige Vorspeise: **Schaumwein-Suppe** mit einem Hauch Weihnachtsaroma.



Feiner Farbwechsel: **Forelle grün**, geräucherte Forelle auf grünem Salat unter der Servierglocke aus Blätterteig.

**A**pero, Vorspeise, Hauptgang und Dessert: An Weihnachten werden in der Küche alle Register gezogen. Ein traditionell schweizweit verbreitetes Weihnachtsgericht wie in Deutschland die Gans gibt es bei uns allerdings nicht. Dennoch gehören ein paar Dinge so fest zum Fest wie Christbaumkugeln und Kerzenschein. Mit geräuchertem Lachs fängt für viele Eidgenossen das Festmahl an, eine Glace-Torte oder ein exotischer Fruchtsalat bilden gern den süssen Abschluss.

## CHINOISE LÖST PASTETLI AB

Beim Hauptgang heissen die klaren Spitzenreiter Schüfeli, Schinkli und Chinoise. Das Fleischfondue setzt sich in vielen Familien vor allem darum durch, weil es für die ganze Gesellschaft langes gemütliches Beisammensein garantiert und gut vorbereitet werden kann. Bevor wir die Vorzüge des Fondue chinoise entdeckten, kam die Rolle des bequemen Festtaggerichts übrigens den Pastetli zu. Insbesondere in den 50er-Jahren, als erste fixfertige Füllungen den Markt eroberten, die man sich nicht einfach so im Alltag leisten konnte. Dass eine schnelle Zubereitung originell aussehen und super schmecken kann, beweisen unsere Festtagskreationen: die meisten sind in nur 30 Minuten genussbereit. ▶

**VOLG**  
**Koch**  
**KURS** JANUAR

*Dämpfen & Steamen:  
Genuss auf leichte Art*

Gesund, geschmackvoll und schonend: Wir starten mit Vollampf ins neue Jahr. Alle Infos über den beliebten Dampfkochkurs auf Seite 43.



Das Schinkli lässt sich noch toppen: als Schinkli mit Streusel aus Schwarte und Speck.



Wein  
empfehlung

Der fruchtig weiche Rioja 3 Bando begleitet kräftige Speisen wie das Schinkli mit Streusel optimal.

Einlage zum Sattsehen: klare Suppe mit grünem Eierstich.



# Stille Nacht, traumhafter Znacht



Südfleisch statt Siedfleisch: Hierfür wird Fleisch in mediterranem Sud zubereitet.



Wein  
empfehlung

Der Malans Steinböckler Pinot Noir und das «Südfleisch» ergänzen sich perfekt.

© ISE  
LADE  
TIPP

Süßes für festliche Momente finden Sie in unserem «More & More»



Tradition - Leidenschaft - Stolz



CHF 14.95 / 75 cl

CHF 15.95 / 75 cl

**DON PASCUAL**  
der ideale Festbegleiter,  
erhältlich in Ihrer Volgfiliale\*

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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

Über 300 Jahre Weinkultur

**SCHULER**  
ST. JAKOBSKELLEREI 1694



**Dr. Oetker**  
**Bistro Apéro.**



Probieren Sie die Bistro Apéro Snacks von Dr. Oetker! Zum Beispiel die feinen Mini Baguettes, Baguettes und Schinkengipfeli.\*



**BISTRO**

\* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



In der Variante liegt die Würze: Bereiten Sie die Bouillon einmal anders zu, als feuriger, mediterraner oder orientalischer Sud.

## Tipps & Tricks

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



- Für einen «Hugo» wenig Holunderblütensaft in ein Sektglas geben, mit Schaumwein auffüllen (evtl. halb Schaumwein, halb Mineral), einen Spritzer Zitronensaft und wenig frische Minze dazugeben
- Die Mayonnaise gelingt besser, wenn Eier und Senf kalt verarbeitet werden
- Wird die Mayonnaise während der Zubereitung zu dick, mit Essig oder Zitronensaft verdünnen
- Gerinnt die Mayonnaise, in einer neuen Schüssel ein Eigelb anrühren, geronnene Mayonnaise tropfenweise dazugeben
- Der orientalische Sud passt besonders gut zu weissem Fleisch (Geflügel, Kalb) oder Fisch
- Der feurige Sud verleiht Rind-, Lamm- oder Wildfleisch noch mehr Würze
- Der mediterrane Sud eignet sich auch gut, um Tortelloni in brodo (in Brühe) zu servieren
- Mit allen Sud-Varianten kann man Beilagen wie Gemüse oder Reis eine spezielle Note verleihen

## Fondue mit Finessen

Für Aufhellung sorgte diesen Sommer das Hoch «Hugo»: Das In-Getränk mit Sekt (s. Tipps & Tricks) versetzte die Schweizer selbst bei trübem Himmel in Heiterkeit. Dasselbe macht «Huoguo» an Weihnachten. So heisst das gesellige Fondue chinoise in seinem Ursprungsland China. Ein Westschweizer Koch brachte die Idee des gemeinsamen Fleischkochens in Bouillon einst von einer Reise nach Hause mit, wo wir «Huoguo» begeistert als Fondue chinoise einbürgerten. Und wer diese Namensgeschichte auf erfrischende Weise erzählen will, serviert am besten einen «Hugo» vor dem «Huoguo».

### Schritt für Schritt Mayonnaise



1. Senf und Eigelb verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



2. Öl unter Rühren im Faden dazugeben. Essig oder Zitronensaft dazugeben und würzen.



Das beliebteste Saucen-Trio selbst gemacht: Curry-Mayonnaise mit Äpfeln, Tartarsauce und Cocktailsauce.



Öl, Senf, Eier und ein bisschen Fingerspitzengefühl – viel mehr braucht es für die Mayonnaise nicht.



### Rezepte jede Woche neu

Für das kleine Festmahl im Alltag sorgen die Koch-Ideen auf den Volg Rezept-Flyern. Jede Woche gratis zum Mitnehmen und Sammeln. Die Flyer enthalten jeweils ein Rezept für ein saisonales Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert.

**NEU**  
**WINTER LIMITED EDITION**

**MÖVENPICK®**

THE ART OF SWISS ICE CREAM

**WÜNSCHT IHNEN FROHE FESTTAGE**



**20%**  
**RABATT**

**VOM 17. - 22. DEZEMBER 2012**  
**AUF ALLEN CLASSICS\***  
**INKL. WINTER LIMITED EDITION\*\***

\* CARMELITA, ESPRESSO CROQUANT, MAPLE WALNUT, STRACCIATELLA,  
SWISS CHOCOLATE, VANILLA DREAM, PISTACHIO, ALMOND & VANILLA, 900ML

\*\* In kleineren Verkaufsstellen sind einzelne Produkte eventuell nicht erhältlich



Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 49 oder unter [www.volg.ch/rezepte/](http://www.volg.ch/rezepte/)



Blätterteig und Backpapier sind ein unschlagbares Duo für viele kreative Gebäckformen.

**Schritt für Schritt** Apero-Löffel



1. Esslöffel auf kalten rechteckig ausgewallten Blätterteig legen, Umrissen mit einem spitzen Messer nachfahren.



2. Mit Hilfe eines Haushaltspapiers Löffel einölen, umgekehrt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Blätterteiglöffel darauflegen und bei 180 °C 12–15 Min. backen.

**Schritt für Schritt** Servierglocke



1. 4 gleichgrosse feuerfeste Schüsseln umgekehrt auf einen rechteckig ausgewallten Blätterteig legen, dem Rand entlang mit einem spitzen Messer Kreise ausschneiden.



2. Blätterteighauben über den Schüsselboden legen, mit Streifen und Sternen verzieren, «Knopfgriff» aufsetzen, mit Eigelb bepinseln und bei 180 °C 12–15 Min. backen.



3. Gebackene Servierglocke vorsichtig von der Schüssel lösen.

*Geschirr zum Geniessen*

**M**uss eine Speise stilvoll warm gehalten werden, kommt sie in der gehobenen Gastronomie unter die Haube. Die meist silberne Servierglocke wird, vom französischen Wort «Cloche» (Glocke) abgeleitet, auch Glosche genannt. Eine Servierglocke aus Blätterteig wärmt zwar nicht, heizt aber die Neugier an. Welche Köstlichkeit verbirgt sich wohl darunter? – Praktischerweise kann man sie zu Salat oder Suppe gleich mitessen. Ein Hingucker sind auch die Apero-Löffel aus Blätterteig, die man mit diversen Mousse oder Remouladen füllen kann (siehe Seite 5).





# EINFACH & bequem

Nach dem Fest ist vor dem nächsten Festmahl: Mit diesen schnellen Ideen erhalten Salat, Rotkraut und Fleisch einen zweiten glanzvollen Auftritt.

## Festeverwertung vom Feinsten

### Burritos

Für 4 Personen:

200 g **Fleisch** (z. B. Reste von Fondue chinoise, Fondue bourguignonne, Schinkli etc.) evtl. kleinschneiden, in einer Bratpfanne in 1 EL **Erdnussöl** kurz und heiss anbraten. 4 **Tortilla-Wraps** auslegen, 1 Handvoll in Streifen geschnittenen **Salat** darauf verteilen, **Fleisch**, 1 in feine Streifen geschnittene **Zwiebel** und 1 kleingeschnittene **Avocado** darübergeben. 2 EL **Haus-Sauce** darüber verteilen, Burritos einrollen und servieren.

### Schüttelsalat

Für 4 Einmachgläser mit Deckel:

4 Port. **Blattsalat-Streifen** auf 4 Einmachgläser verteilen, **Salatreste** vom Vortag (z. B. Randen, Sellerie) sowie **Reste vom Brunchbuffet** (z. B. Trockenfleisch, Pasteten, Terrinen) kleinschneiden, auf Einmachgläser verteilen. Je 1 EL **Fertigsalatsauce** darüber geben, Gläser verschliessen und servieren. Vor dem Geniessen kräftig schütteln.



**Rotkraut-Espuma mit Toast-Stern**
**Für 4 Personen:**

250 g **Rotkraut** und 1 fein gehackte **Zwiebel** in 1 EL **Butter** langsam andünsten, mit 1 EL **Mehl** bestäuben und mit 3 dl **Gemüsebouillon** ablöschen. 30 Min. sieden, mit dem Stabmixer fein pürieren, mit 0,5 dl **Rahm** verfeinern, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Aus 4 Sch. **Toastbrot** Sterne ausstechen, 0,5 **Trüffel-Brie** mit einer Gabel zerdrücken, auf die Toast-Sterne streichen, im Ofen kurz gratinieren. Suppe durch ein feines Sieb in den Rahmbläser füllen, Bläser mit einer Kapsel befüllen, Suppenschalen oder Tassen damit füllen, mit Toast-Sternen garnieren.

- Toast-Sterne statt mit Trüffel-Brie mit Kräuterbutter bestreichen
- Wer keinen Rahmbläser besitzt, kocht das Rotkraut mit 6 dl Bouillon auf, schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab, püriert es, verfeinert es mit Crème fraîche und serviert es als Rotkraut-Creme
- Braten- und Schinkli-Reste als Belag für Canapés verwenden
- Übrige Fondue-chinoise-Sauce mit Magerquark vermischen. Als Dip zu rohem Gemüse oder gekochten Kartoffeln servieren
- Vom Fondue chinoise übrige, ausgekühlte Bouillon in Eiswürfelbehälter füllen, tiefkühlen und später einzeln als Bouillonwürfel verwenden
- Weihnachtsguetzli-Reste grob zerbröseln, mit angetauter Vanilleglace vermischen, zu Kugeln formen, wieder einfrieren, als Knusper-Eis servieren

**A**lle Jahre wieder meint man es zu Weihnachten besonders gut mit seinen Gästen: Wie die Dekoration auf dem Tisch üppiger als üblich ausfällt, rührt man auch in der Küche mit grosser Kelle an. Meist mit dem Resultat, dass einiges übrig bleibt. Zum Glück! Denn mit den köstlichen Resten von Rotkohl, Schinkli und Co. lässt sich innert kurzer Zeit Herrliches anrichten. Das Ergebnis: Ein Festmahl hoch zwei für Feinschmecker! Allein schon das Wort Espuma lässt Gour-

met-Hezen höher schlagen. Schliesslich ist sein Erfinder kein geringerer als der hochdekorierte katalanische Sterne Koch Ferran Adrià.

**SCHÜTTELN, SCHÄUMEN,  
FÜLLEN**

So einfach, wie sich der spanische Name Espuma mit «Schaum» übersetzen lässt, ist auch die Zubereitung: Der Trick der verblüffenden Schaumsuppe liegt ganz simpel im guten alten Rahmbläser. Kredenz man eine Espuma mit Rotkohl, wird der

Schaum ausserdem zum Farbentraum. Dazu ein dekorativer Toast-Stern mit Trüffel-Brie und man wird Sie zum Star aller Hobbyköche küren. Rässig gefüllt und rässig aufgetischt sind mexikanische Burritos. Während man bei den Fajitas die Tortilla-Wraps direkt am Tisch füllt, werden Burritos bereits mit Inhalt serviert. Für Genuss und Spass sorgt der Schüttelsalat – ein knackiges Entrée voller schmackhafter Überraschungen. Freuen Sie sich auf ein doppelt feines Fest! ◀

## Zur Feier des Abends

Wein  
des Monats

Animus Douro DOC,  
75 cl

statt Fr. 8.90  
Fr. 7.50

Der geschmeidige Animus Douro DOC aus Portugal und der edle Tête de Moine aus dem Jura sorgen in gemütlicher Runde für ein wahres Gaumenfest.

Käse  
des Monats  
Tête de Moine

100 g, statt Fr. 2.55  
nur Fr. 1.95

Rosetten, statt Fr. 4.95  
nur Fr. 3.95

75 cl, statt Fr. 8.90

Fr. 7.50

ANIMUS DOURO DOC  
2010

PORTUGAL

**FARBE:** intensives Granatrot.

**CHARAKTER:** delikate Aromatik von schwarzen Beeren, Lakritze, Eukalyptus, reifen Pflaumen, Birnen und Karamell. Geschmeidiger Auftakt, beerengeprägter Abgang.

**TRINKREIFE:** bis zu 6 Jahre.

**PASST ZU:** Pizza, Gemüsesalatsuppe, Wild, Nudelgerichten, Grilladen.

**GENIESSEN BEI:** 15–17 °C.

**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte\*

Der Weinbau hat in Portugal eine grosse Bedeutung. Rund jeder siebte werktätige Portugiese lebt davon, die Anbaufläche von rund 300 000 Hektaren ist die viertgrösste der Welt. Portugal gilt zudem als Land mit den meisten autochthonen Rebsorten. Damit sind Traubensorten gemeint, die noch heute in ihrer Ur-Heimat wachsen und nicht aus einer anderen Region importiert wurden. Zu diesen rund 500 autochthonen Rebsorten gehören unter anderem Trauben wie Touriga nacional, Tinta Roriz und Touriga Franca Tinta Barroca, welche in einer harmonischen Assemblage im Animus Douro vereinigt sind. Sie geben dem Rotwein seinen besonderen Charakter. Einzigartig ist auch der Tête de Moine aus

dem Berner Jura. Der aussergewöhnliche Käse ist sogar älter als die Eidgenossenschaft. Auf Tannenbrettern in einem feuchten Käsekeller bei 90 Prozent Luftfeuchtigkeit gelagert, reift er mindestens 75 Tage im Ursprungsgebiet, dem Jura. Hergestellt wird der Tête de Moine aus täglich frisch verkäster Bergmilch aus der Region.

### KÄSE IN SCHÖNSTER FORM

Der Tête de Moine ist nicht nur wegen seines Geschmacks beliebt, sondern auch wegen der originellen Form, in der er serviert wird: Mit der «Girolle» zu Rosetten gedreht ist er zum Aperitif, zum Dessert oder auf einem Buffet geschmacklich und optisch ein Hit. Zusammen mit dem Animus Douro DOC sorgt er für ein wahres Gaumenfest.

### Ausgezeichneter Käse



Im Rahmen der diesjährigen Swiss Cheese Awards wurde der Tête de Moine AOC der Käserei Spielhofer in St-Mmier mit dem begehrten Swiss Cheese Award 2012 ausgezeichnet. Seit vielen Jahren bezieht Volg den Tête de Moine AOC der Familie Spielhofer über die Firma Hardegger Käse in Jonschwil. Das Team der Käserei Spielhofer hat bereits zum wiederholten Mal nationale und internationale Preise erhalten. Dies zeugt von einer überdurchschnittlichen Qualität, hohem Fachwissen und nicht zuletzt von der Liebe zum Produkt.

Diese Aktion gilt vom 3. bis 31. Dezember 2012, solange Vorrat.



WEIN *Notizen*

Vom französischen «chambre» (dt. Zimmer) abgeleitet, meint «chambrieren» einen Wein auf Raumtemperatur bringen. Dies geht noch auf eine Zeit zurück, als die Wohnräume deutlich kühler waren als heute. Rotweine werden oft mit 16–18 Grad serviert. Junge Rotweine können etwas kühler serviert werden.



75 cl, statt Fr. 17.90  
**Fr. 14.50**

MALANS STEINBÖCKLER  
PINOT NOIR 2011

SCHWEIZ  
**FARBE:** kräftiges Rubinrot.  
**CHARAKTER:** Aromen von Waldbeeren und Kirsche mit würzigen Noten. Samtig weicher Auftakt.  
**TRINKREIFE:** bis 4 Jahre.  
**PASST ZU:** Wild, Lamm, Risotto, Pilzgerichten, Bündner Spezialitäten, Käse.  
**GENIESSEN BEI:** 14–16 °C.  
**BEWERTUNG:** 17 Punkte.



75 cl, statt Fr. 29.50  
**Fr. 24.50**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
DOC ZENI 2009

ITALIEN  
**FARBE:** tiefes Rubinrot.  
**CHARAKTER:** intensiv, fruchtig, mit Noten von gekochten Früchten und Gewürzen.  
**TRINKREIFE:** bis 10 Jahre.  
**PASST ZU:** dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, italienischen Spezialitäten, Käse.  
**GENIESSEN BEI:** 17–19 °C.  
Flasche 30 Min. vor Servieren öffnen.



75 cl, statt Fr. 9.30  
**Fr. 6.90**

NERO D'AVOLA  
SICILIA IGT 2011

ITALIEN  
**FARBE:** dichtes Rubinrot.  
**CHARAKTER:** lieblicher Auftakt mit Beerenaromen und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig mit noblem Tannin.  
**TRINKREIFE:** bis 3 Jahre.  
**PASST ZU:** rotem Fleisch, reifem Käse, Wild.  
**GENIESSEN BEI:** 18 °C.  
**BEWERTUNG:** 16,75 Punkte.



75 cl, statt Fr. 12.50  
**Fr. 10.50**

GOLDBEERE CUVÉE  
2011

SCHWEIZ  
**FARBE:** kräftiges Rubinrot.  
**CHARAKTER:** vielschichtige, süssliche Aromen von roten und schwarzen Beeren, Steinfrüchten und dezente Holzaromatik.  
**TRINKREIFE:** jung trinken, bis 5 Jahre.  
**PASST ZU:** Thai-Curry, Wildgerichten mit Spätzli, Würstgrilladen, Bauschimmelkäse, für gesellige Stunden.  
**GENIESSEN BEI:** 14–16 °C.



75 cl, statt Fr. 10.50  
**Fr. 7.95**

RIOJA DOCA LA TONADA  
3 BANDAS

SPANIEN  
**FARBE:** helles Rubinrot.  
**CHARAKTER:** fruchtig, weich, mit feiner Eleganz. Süffiger Tischwein.  
**TRINKREIFE:** bis 6 Jahre.  
**PASST ZU:** rotem Fleisch, kräftigem rustikalem Essen, Grilladen.  
**GENIESSEN BEI:** 17–18 °C.



75 cl, statt Fr. 13.90  
**Fr. 10.90**

TORO DO SELECCION  
SOLITARIO ORO 2010

SPANIEN  
**FARBE:** tiefes Rubinrot.  
**CHARAKTER:** angenehme Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Vanille. Körperreich, konzentriert und hocharomatisch. Langer Abgang.  
**TRINKREIFE:** bis 8 Jahre.  
**PASST ZU:** diversen Fleischzubereitungen, Wild, Käseplatten.  
**GENIESSEN BEI:** 16–18 °C.  
**BEWERTUNG:** 17,75 Punkte\*.



75 cl, statt Fr. 7.90  
**Fr. 5.50**

ZINFANDEL CASWELL  
2010

USA  
**FARBE:** dichtes Rubinrot.  
**CHARAKTER:** Aromen von reifen Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Feine Vanillenoten sorgen für einen weichen Abgang.  
**TRINKREIFE:** bis 4 Jahre.  
**PASST ZU:** asiatischen Gerichten, Barbecue, Pizza, Pasta, Braten, Wild.  
**GENIESSEN BEI:** 16–18 °C.

OISE  
LADE  
TIPP

75 cl, statt Fr. 12.90  
**Fr. 10.50**

## VOLGAZ!

SCHWEIZ  
**FARBE:** helles Gelb mit grünlichen Reflexen.  
**CHARAKTER:** florale Noten, dezente Zitrusfrucht, zarter Muskatton. Weicher Auftakt, erfrischendes Prickeln, harmonische Säure.  
**TRINKREIFE:** jung trinken.  
**PASST ZU:** gereiftem Käse, als Aperitif.  
**GENIESSEN BEI:** 8 °C.  
**BEWERTUNG:** 18,5 Punkte\*.



75 cl, statt Fr. 14.90  
**Fr. 10.90**

ST. SAPHORIN AOC LAVAUX  
AIMÉ VIGNOUX 2011

SCHWEIZ  
**FARBE:** Hellgold.  
**CHARAKTER:** elegante Fruchtnoten mit dezenter Feuersteinaromatik. Am Gaumen rassig, frisch mit leichter Würzigkeit.  
**TRINKREIFE:** jung trinken, bis 3 Jahre.  
**PASST ZU:** Süsswasserfisch, Kalbsvressen, Käsefondue.  
**GENIESSEN BEI:** 8–10 °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 STEINBÖCKLER PINOT NOIR  
75 cl nur Fr. 87.— statt Fr. 107.40
- Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE CUVÉE  
75 cl nur Fr. 63.— statt Fr. 75.—
- 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. 147.— statt Fr. 177.—

- Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS  
75 cl nur Fr. 47.40 statt Fr. 63.—
- Anzahl 6er-Karton TORO DO SELECCION SOLITARIO ORO  
75 cl nur Fr. 65.40 statt Fr. 83.40
- Anzahl 6er-Karton ZINFANDEL CASWELL  
75 cl nur Fr. 33.— statt Fr. 47.40

## WEISSWEIN

- Anzahl 6er-Karton ST. SAPHORIN AOC LAVAUX AIMÉ VIGNOUX  
75 cl nur Fr. 65.40 statt Fr. 89.40

## PERLWEIN

- Anzahl 6er-Karton VOLGAZ! 75 cl nur Fr. 63.— statt Fr. 77.40

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name  Vorname

Strasse/Nr.  PLZ/Ort

Telefon  Datum  Unterschrift

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 3. bis 31. Dezember 2012, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2013» von Chandra Kurt.

\*= speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.





Lindt Bâtons  
Kirsch Fest  
250 g

**15.95**

Pralinor Kugeln  
300 g

**6.50**



Baumschmuck  
270 g

**5.95**



Lindt Baum-  
schmuck  
Mini Bär  
120 g

**9.60**



Voilà Truffes  
Milch + Noir  
assortiert  
235 g

**7.95**

Voilà Tartufi  
200 g

**7.95**



Cailler FRIGOR  
Milch  
280 g

**14.50**



Lindt Lindor  
Geschenkbox  
425 g

**19.95**



Santa's Feinste  
Weihnachts-  
mischung  
500 g

**9.95**



Celebrations  
400 g

**9.50**





# Festtage zum Geniessen



Lindt Connaisseurs  
Pralinés Ambiente  
230 g

**15.95**



Camille Bloch  
Torino Baum-  
schmuck  
133 g

**5.20**



Cailler Fémina  
Weihnachten 2-lagig  
500 g

**24.95**



Lindt Bär  
100 g

**4.90**

Frohe  
Weihnachten  
mit Volg

**Volg**  
frisch und fründlich



**Gerber<sup>+</sup>**

**ES GIT IMMER  
EN GRUND.**







Weinautorin  
Chandra Kurt:  
«Bei Volg muss  
man für einen  
guten Wein nicht  
zu tief in die  
Tasche greifen.»

## Frau Kurt, worin zeichnet sich das Volg Weinsortiment aus?

Es ist solide, ja fast bodenständig. Man findet darin alle wichtigen Vertreter der klassischen Weinbauzonen sowie eine schöne Auswahl an Schweizer Weinen. Und für einen guten Wein muss man nicht zu tief in die Tasche greifen.

## Was hat Sie bei den Volg Weinen dieses Jahr überrascht?

Die qualitative Konstanz. Bei den Volg Weinen geht man schlicht auf Nummer sicher. Interessant ist auch die Entwicklung der Schweizer Weine. Wir haben einige neue Produkte verkostet, die mir sehr gut gefallen.

## Hat sich beim Weinkonsum der Schweizer etwas verändert?

Qualitativ gute Schweizer Weine sind voll im Trend. Nicht zuletzt, weil Schweizer Winzer Pioniere sind, was die integrierte Produktion oder die artgerechte Kultivierung der Reben anbelangt. Sehr im Trend sind Spezialitäten wie autochthone oder neu gezüchtete Sorten wie ein Heida oder ein Petit Arvine aus dem Wallis.

### ÖISE LADE TIPP

Jetzt in Aktion Seite 14/15  
St. Saphorin AOC  
Lavaux Aimé Vignoux,  
Toro DO Oro und Volgaz!

Der «Weinseller 2013» zeigt über 500 preisgünstige Weine, getestet und empfohlen von Chandra Kurt. 272 Seiten, Fr. 32.–.  
[www.weinseller.com](http://www.weinseller.com)

# «Schweizer Weine sind im Trend»



Die besten Volg Weine auf einen Blick und Informationen zu den Degustationskursen mit Chandra Kurt: im kostenlosen Volg-Weinseller-Flyer.

17,25 Punkte\*  
Fr. 13.90

1 ROTWEIN

PRIMITIVO SALENTO IGT  
PIANA DEL SOLE 2010  
ITALIEN, 75 CL

CHARAKTER: Aromen nach  
Waldbeeren und roten  
Kirschen, würzig  
PASST ZU: rotem Fleisch,  
Pasta, kalten Platten

17,5 Punkte\*  
Fr. 17.90

2 ROTWEIN

FLÄSCH GEMSWÄNDLER  
AOC GRAUBÜNDEN 2011  
SCHWEIZ, 75 CL

CHARAKTER: frischfruchtige  
Aromen, aromaintensiver Abgang  
PASST ZU: Lamm, Risotto, Käse

16,75 Punkte\*  
Fr. 14.90

3 WEISSWEIN

ST. SAPHORIN AOC LAVAUX  
AIMÉ VIGNOUX 2011  
SCHWEIZ, 75 CL

CHARAKTER: leicht fruchtige  
Note mit prickelndem Abgang  
PASST ZU: Süsswasserfisch,  
Geflügel, Sushi, Gemüse

18,25 Punkte\*  
Fr. 13.50

4 ROTWEIN

MERLOT LA CAPITANA  
BARREL RESERVE 2010  
CHILE, 75 CL

CHARAKTER: typische Merlot-  
Aromen von süssen Pflaumen  
PASST ZU: Rindsteak, Geflügel

16,5 Punkte\*  
Fr. 8.90

5 ROTWEIN

CHIANTI COLLI SENESI  
DOCG, CANTINE CASA  
ALLA TERRA 2011  
ITALIEN, 75 CL

CHARAKTER: fruchtig, voll  
und ausgewogen  
PASST ZU: Braten, Geflügel,  
Wild

17,75 Punkte\*  
Fr. 13.90

6 ROTWEIN

TORO DO ORO MÄHLER-  
BESSE 2010  
SPANIEN, 75 CL

CHARAKTER: körperreich,  
konzentriert, hocharomatisch  
PASST ZU: Fleischgerichten,  
Wild, Käse

17,25 Punkte\*  
Fr. 12.90

7 WEISSWEIN

MARQUES DE RISCAL  
RUEDA DO 2011  
SPANIEN, 75 CL

CHARAKTER: rassig, fruchtig  
PASST ZU: Fisch, weissem  
Fleisch

18,5 Punkte\*  
Fr. 12.90

8 SCHAUMWEIN

VOLGAZ!  
SCHWEIZ, 75 CL

CHARAKTER: florale Noten,  
dezente Zitrusfrucht  
PASST ZU: gereiftem Hart-  
käse, als Aperitif

\*= speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.



Das Gute liegt meist nah. Die gute Geschenkidee auch. In Ihrem Volg finden Sie eine schöne Auswahl an Präsenten – fürs kleinere und grössere Budget.

**D**ie schönste Art, jemandem eine Freude zu bereiten, geht wie die Liebe durch den Magen. Viel Genuss steckt in den Volg Geschenkkörben. Ob für die gute Zusammenarbeit, das Engagement im Verein, die stete Hilfsbereitschaft oder als Kundengeschenk: Körbe, gefüllt mit feinen Leckereien, kommen immer gut an. Im Volg finden Sie Geschenkkörbe von Mini bis Grandioso fürs kleine, aber feine «Merci» oder ein richtig riesiges «Dankeschön». Bereits ab 30 Franken ist zum Beispiel der Geschenkkorb Rondo erhältlich. Dazu haben Sie die Wahl zwischen traditionellen Weidekörben oder praktischen Boxen aus blauem Karton.

### SPEZIELL SCHWEIZERISCH

Ein echter «Eidgenuss» ist der «Typisch Schweiz – typisch Volg»-Korb. Er ist mit auserlesenen Produkten bestückt, die von kleinen bis mittelgrossen Schweizer Betrieben hergestellt werden. Selbstverständlich können Sie Ihren Korb auch individuell zusammenstellen. Für Menschen, die gerne die freie Wahl haben, sind Volg-Geschenkgutscheine genau das Richtige. In rund 550 Dorfläden können die Beschenkten mit dem Gutschein kaufen, was das Herz begehrt. ◀

Als originelle Verpackungsidee bieten sich Deko-Einkaufswagen an. Sie sind im Fachhandel erhältlich, z.B. bei Zumstein, Zürich. [www.zumstein.ch](http://www.zumstein.ch)

## Ein Dorfladen voller Geschenkideen

Classico



Rondo



## Bestellkarten und Gutscheine

Den Flyer mit allen Geschenkkörben und Wein-Geschenkverpackungen inklusive Bestelltalon erhalten Sie im Volg. Volg-Gutscheine können Sie an der Kasse beziehen.



Grandioso



Piccolo



Typisch Schweiz –  
typisch Volg



Maxi



Mini

Von Grandioso bis Rondo:  
Ab 30 Franken gibt es in Ihrem  
Dorfladen einen Korb voller Genuss.

## Weine zu Weihnachten

Weinliebhaber freuen sich über einen guten Tropfen. Den ausgesuchten Wein können Sie im Präsentations- oder Tragkarton – einzeln, als Duo oder Trio – sowie in der dekorativen Geschenkpackung stillvoll verschenken.



## Für Kids von Kids

Aus 40 Zeichnungen von HEY-Lesern mit Volgi & Volgine beim Sport hat Volg ein lustiges Memo-Spiel gemacht. Es kostet Fr. 20.– inkl. Porto und kann bestellt werden unter: Volg Konsumwaren AG, Kennwort «HEY-Memo», Postfach 344, 8401 Winterthur. Pro Spiel Fr. 20.– zusammen mit der Zustelladresse in ein Couvert stecken. Das Spiel wird danach per Post zugestellt.



## Doppelt süsse Überraschung

Der Volg-Danke-Kuchen (750 g) ist zur Hälfte schoggig-süss und zur Hälfte fruchtig-frisch. Er ist in der Kartonverpackung (Fr. 9.90) oder in der attraktiven Blechdose (Fr. 12.90) erhältlich und kann mit einer persönlichen Botschaft versehen werden.





Die Sternstunden im Volg sind eröffnet! Profitieren Sie im Dezember Woche für Woche von einmaligen Angeboten und gewinnen Sie einen von vielen Preisen im Gesamtwert von über 180'000 Franken.

## Jede Woche ein doppelter Gewinn



Gewinnen Sie in der Woche 52 eine von zehn Ferienwochen in einem Sunstar Hotel Ihrer Wahl.



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

**Sternstunden im Volg**

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

Woche	Angebot	Preis
48	Kambly 4 Verlesten 1 kg	18.90
49	Le Prestige Quick-Nusschinken 1 kg	16.50
50	UNT Vollmilch 6 x 1	5.70
51	Ripessa Riposcelle 200 Superiore 2erl Magnum 500 cl	19.90
52	Medaille d'Or Kaffee, Bohnen und gemahlen 4 x 500 g	19.90

**Grosser Sternstunden-Wettbewerb!**  
 Preise im Wert von mehr als Fr. 180'000.- zu gewinnen!  
 Einfach jede Woche den Talon ausfüllen und in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Frohe Weihnachten mit Volg

**V**olg versüsst seinen Kundinnen und Kunden den Dezember auch dieses Jahr von Herzen: Jede Woche gibt es in Ihrem Dorfladen ein neues Angebot zum einmaligen Sternstunden-Preis. Dazu winken im Wettbewerb tolle Preise: Gewinnen Sie zum Beispiel eine Tassimo Kaffeemaschine von Bosch im Wert von Fr. 149.-, eine gefüllte Volg-Einkaufstasche, einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.- oder einen erlebnisreichen Tag im Freilichtmuseum Ballenberg mit der ganzen Familie im Wert von Fr. 45.-. Zum krönenden Ab-

schluss der Sternstunden gibt es schliesslich zehn Mal eine Woche Ferien für je zwei Personen in einem Sunstar Hotel Ihrer Wahl zu gewinnen. Die Sunstar Hotels befinden sich in den schönsten Orten der Schweiz – von A wie Arosa bis Z wie Zermatt.

### MITMACHEN UND GEWINNEN

So einfach machen Sie mit: Werfen Sie jeweils den aktuellen Coupon auf der Rückseite des Sternstunden-Flyers in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg. Volg wünscht allen Kunden viel Glück und frohe Festtage.



# Ofernstunden im Stolz

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

Woche  
**48**

Sternstunden-  
**Angebot!**



**Kamby 4 Varietäten**  
1 kg

Sternstunden-Preis

**18.90** statt 28.50

Gültig vom 26.11. bis 1.12., solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**49**

Sternstunden-  
**Angebot!**



**Le Prestige**  
**Quick-Nusschinkli**  
ca. 1 kg

Sternstunden-Preis

**16.50** statt 29.50 pro kg

Gültig vom 3.12. bis 8.12., solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**50**

Sternstunden-  
**Angebot!**



**UHT Vollmilch**  
6 x 1 l

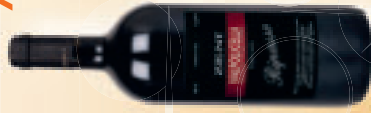
Sternstunden-Preis

**5.70** statt 8.70

Gültig vom 10.12. bis 15.12., solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**51**

Sternstunden-  
**Angebot!**



**Ripasso**  
**Valpolicella**  
**DOC Superiore**  
**Zeni**  
**Magnum**  
150 cl

Sternstunden-Preis

**19.90** statt 33.80

Gültig vom 17.12. bis 22.12., solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**52**

Sternstunden-  
**Angebot!**



**Medaille**  
**d'Or Kaffee,**  
**Bohnen und**  
**gemahlen**  
4 x 500 g

Sternstunden-Preis

**19.90**

Gültig vom 24.12. bis 29.12., solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.



Woch  
48

Sternstunden-  
Wettbewerb!



Mit diesem Talon haben Sie die Chance, diese **TASSIMO 120 Kaffeemaschine von Bosch im Wert von Fr. 149.-** zu gewinnen!

Adresse auf Talon notieren und bis **1.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_



Woch  
49

Sternstunden-  
Wettbewerb!



Mit diesem Talon haben Sie die Chance, eine gefüllte **Volg-Einkaufstasche im Wert von Fr. 50.-** zu gewinnen!

Adresse auf Talon notieren und bis **8.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_



Woch  
50

Sternstunden-  
Wettbewerb!



Mit diesem Talon haben Sie die Chance, einen Gutschein à **Fr. 45.-** für das Freilichtmuseum **Ballenberg** (für die ganze Familie) zu gewinnen!

Adresse auf Talon notieren und bis **15.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_



Woch  
51

Sternstunden-  
Wettbewerb!



Mit diesem Talon haben Sie die Chance, einen **Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.-** zu gewinnen!

Adresse auf Talon notieren und bis **22.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_



Woch  
52

Sternstunden-  
Wettbewerb!



Mit diesem Talon haben Sie die Chance, 1 von 10 Gutscheinen für eine **Woche Ferien in einem Sunstar-Hotel Ihrer Wahl für je 2 Personen** zu gewinnen. (Gültig für die Winter- oder Sommersaison 2013/14, teilw. SK- oder Wanderpässe inkl.)

Adresse auf Talon notieren und bis **29.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_



# Grosser Sternstunden- Wettbewerb! Einfach jede Woche den Talon ausfüllen und in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen. zu gewinnen!

Einfach jede Woche den **Talon** ausfüllen und in die **Wettbewerbs-Box** in Ihrem Volg einwerfen.

Wettbewerbsbestimmungen:  
Volg Mitarbeitende sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Gewinner werden ausgelost und direkt benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.



**Frohe  
Weihnachten  
mit Volg**





Ab Februar 2013 nehmen wir Sie wieder mit auf die beliebten Volg-Rundgänge in der kürzlich erweiterten Verteilzentrale Winterthur und den Frischdiensten Landquart und Oberbipp.

«Das grosse Lager und die Vielfalt der Produkte, die hier perfekt geordnet aufbewahrt werden, haben mich sehr beeindruckt.»

Margrit Herrmann  
aus Altikon.



## Neues Jahr,

## neue Besuchstage

«Ich habe gestaunt, dass etwas derart Grosses hinter dem vermeintlich kleinen Volg steckt.»

Roland Studer  
aus Ellikon.



«Verblüfft hat mich die ganze Logistik. Sogar ich als Technikfreak kann kaum glauben, wie man die komplexe Organisation der Dorfläden so zuverlässig bewältigt.»

Armin Frauenfelder aus Winterthur.



**W**ie kommen Früchte, Gemüse und andere Artikel auf schnellstem Weg in Ihren Volg? Wie wird die Ware gelagert? Wie finden die Volg-Mitarbeitenden im riesigen Hochregallager auf Anhieb das richtige Produkt? Auf solche und andere Fragen erhalten Sie an den Volg-Rundgängen eine kompetente Antwort. Werfen Sie in einem spannenden einstündigen Rundgang durch die Volg-Verteilzentralen mittendrin im Geschehen einen Blick hinter die Kulissen Ihres Dorfladens. Davor erfahren Sie in einem kurzweiligen Film mehr über das Unternehmen, abschliessend geniessen Sie einen feinen Imbiss. Besuchen Sie Volg – mit Ihrem Verein, Ihrer Familie oder Ihren Freunden. Wir freuen uns auf Sie! ◀

### Anmeldungen für Volg-Rundgänge

- Internet:** 1. [www.volg.ch](http://www.volg.ch)  
2. Rubrik «Aktuell»  
3. Volg-Rundgänge

**Telefon:** Tel. 058 433 55 24 (Mo bis Do), 8–17 Uhr

**E-Mail:** [corinne.hofmaenner@volg.ch](mailto:corinne.hofmaenner@volg.ch)

**Adresse:** Volg Konsumwaren AG, z. Hd. Frau Corinne Hofmänner, Sekretariat Frontservice, Deltastr. 2, PF 344, 8401 Winterthur

### Volg-Rundgänge 2013

Die Besichtigungen der Verteilzentrale Winterthur sowie der Frischdienste Landquart und Oberbipp finden an folgenden Daten jeweils um **16 Uhr** und **17.30 Uhr** statt; in Winterthur zusätzlich um **19 Uhr**. Dauer: ca. 2 Std. (inkl. Verpflegung).

Montag, 4. Februar

Montag, 4. März

Montag, 8. April

Montag, 6. Mai

Montag, 3. Juni

Montag, 1. Juli

Montag, 5. August

Montag, 2. September

Montag, 7. Oktober

Montag, 4. November

Montag, 2. Dezember

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



Katzen würden Whiskas® kaufen.



# Bringsch mir öpis hei?

## Für Häppchenjäger

Whiskas® Snacks mit saftiger Füllung in knackiger Hülle sind ideal für ein unwiderstehliches Bissserlebnis zu jeder Tageszeit.



mit Huhn und Käse\*

Anti-Hairball\*

## Für Fleischtiger

Genau richtig für kleine Fleischliebhaber: Whiskas® Sticks enthalten 80% Fleisch in den leckeren Sorten Huhn und Rind.



mit Huhn

mit Rind

\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



# Demnächst auf

# ÖSICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH  
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

In Goldwil (BE) kocht Ruth Oesch damit, was Hof und Garten hergeben. Alles Weitere findet sie im Volg.



Familienfrau und Sigristin Ruth Oesch (55) aus Goldwil hält hauseigene Truthühner.

## Tierisch spontane Köchin

**Frau Oesch, wie kochen Sie?**  
«Saisonal, spontan und sehr gerne für Gäste. Und selbst diese können sich fast in letzter Minute ankündigen – das bereitet mir kein Problem. Ich schaue einfach, was Garten und Kühlschrank hergeben.»

**Haben Sie ein traditionelles Weihnachtsessen?**

(Lacht) «Nein, auch da essen wir jeweils, worauf wir gerade Lust haben. Fixer Bestandteil in unserem Leben ist allerdings das Glas Süssmost, das mein Mann und ich jeden Mittag trinken. Das hält uns fit und gesund.»

**In «Ösi Chuchi» stellen Sie Ihr Trutenragout und Ihre Süssmostcreme vor. Weshalb haben Sie diese Gerichte gewählt?**  
«Wir haben eigene Truthühner sowie ein paar Apfelbäume. Das Trutenragout kommt also direkt vom Hof und auch den Süssmost machen wir selbst. Aber nur für den Eigenbedarf.»

**Wie wichtig ist Ihnen die Herkunft der Lebensmittel?**

«Sehr wichtig. Ich möchte wissen, was woher kommt. Zudem achte ich auf eine artgerechte Tierhaltung. Dass ich im Volg viele Lebensmittel finde, die di-

rekt aus dem Dorf oder der nahen Umgebung stammen, schätze ich sehr. Darum kaufe ich den Grossteil im Volg ein.»

Ruth Oesch kocht:  
Trutenragout

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Butter
- 4–6 Salbeiblätter
- 2 EL Mehl
- 800 g Trutenragout
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 dl Martini bianco
- 2 dl Bouillon
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer

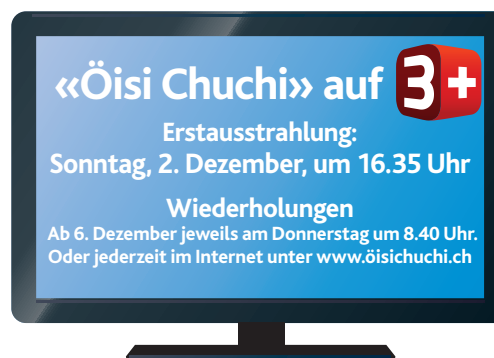
Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Salbeiblätter dazugeben, bei leichter Hitze etwas ziehen lassen.
2. Ragout im Mehl wenden. Salbeiblätter aus der Pfanne nehmen, Fleisch langsam anbraten. Tomatenpüree hinzugeben und mitdämpfen. Mit Martini und Bouillon ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 30 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Salbeiblätter klein hacken.
3. Rahm hinzugeben, etwas einkochen lassen. Salbei vor dem Servieren darüberstreuen.

Zubereitung: 45 Min.

**Tipp:** mit Spätzli und gekochten Rüeblis servieren. Anstatt Trutenragout Kalbsragout oder in Würfel geschnittene Trutenschnitzel verwenden.

Das Rezept für die Süssmostcreme finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)



# JETZT GENIESSEN!

*Freixenet*

ESTABLISHED  
1861



In kleineren Verkaufsstellen sind einzelne Produkte eventuell nicht erhältlich.

# HENNIEZ der prickelnde Begleiter für jedes Fest

**Festtagsaktion vom  
24. bis 31. Dezember 2012**

HENNIEZ gibt es mit viel, wenig und ohne Kohlensäure.  
Mehr Informationen auf [www.henniez.ch](http://www.henniez.ch)





# MORE & MORE

Wie ein Menü mit einem Dessert beendet wird, schliessen wir das Jahr mit vielen süssen Versuchungen ab – vom Adventsgebäck bis zum kulinarischen Silvesterkracher.

Im Dezember wird gebacken, «geguetzlet» und genascht wie in keinem anderen Monat. Die Backöfen laufen auf Hochtouren, man trifft sich vermehrt mit Freunden oder Familie zum gemütlichen Kaffeekränzchen, beschliesst das Weihnachtsessen mit einer festlichen Nachspeise und läutet das neue Jahr mit einem Dessertbuffet ein. Für jede gute Gelegenheit haben wir für Sie Traumdesserts und Dessertträume zusammengestellt: vom kleinen Weihnachtsguetzli bis zum Choc-o-Schaum-Turm, von fruchtig bis luftig, von hot bis cool. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen Dezember voller süsser Momente!

*Süsse Momente von Advent bis Silvester*

## Choc-o-Schaum-Turm

Für 1 Turm:

Aus 14 **Choc-o-Schäumen** eine Pyramide aufbauen. 1 Pack helle oder dunkle **Kuchenglasur** gemäss Packungsangabe zubereiten. Glasur mit Hilfe eines Löffels über der Pyramide verteilen.

**Tipp:** Die noch warme Glasur mit Smarties, Kokosraspeln etc. dekorieren.





## Guetzli-Quintett-Grundteig

### Für 2 kg Teig:

1 kg **Mehl** und 400 g **Butter** verreiben. 500 g **Zucker** mit 6 **Eier** und 2 Pr. **Salz** schaumig rühren und mit der Mehlbutter verkneten. Daraus 5 Kugeln formen, in Klarsichtfolie einpacken, vor der Weiterverarbeitung kurz kühlstellen.

## Nusskugeln

### Für 20 Stück:

50 g **Baumnüsse** und 100 g **Haselnüsse** vermischen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fettstoff rösten, bis sich Aroma bildet. Etwas abkühlen lassen, unter 1 Kugel **Grundteig** kneten. Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen, bei 180 °C 15 Min. backen. Mit **Puderzucker** bestäuben.



## Schoggitaler

### Für 24 Stück:

2 EL **Kakaopulver** und 50 g gehackte **Kochschokolade** unter 1 Kugel **Grundteig** kneten. Zu einer Rolle formen, 10 Min. tiefkühlen. Aus der Rolle 1 cm dicke Taler schneiden, auf ein Backblech legen, bei 180 °C 7–10 Min. backen.



## Zitrussterne

### Für 15 Stück:

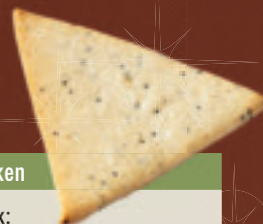
Von 1 **Orange** und 1 **Zitrone** Schale abreiben und Saft auspressen. Je 0,5 EL **Orangen-** und **Zitronensaft** mit 1 EL **Puderzucker** und abgeriebenen Schalen vermischen, unter 1 Kugel **Grundteig** kneten. Teig 0,5–1 cm dick auswallen, Sterne ausstechen. Bei 180 °C 7–10 Min. backen. Restlichen **Orangen-** und **Zitronensaft** mit etwas **Puderzucker** verrühren, Sterne damit glasieren, trocknen lassen.



## Gewürzcken

### Für 15 Stück:

3 Msp. **Nelkenpulver**, 2 Msp. **Zimt**, 2 Msp. **Kardamom** und 1 Msp. **Anis**, mit 1 Kugel **Grundteig** verkneten. Teig 1 cm dick auswallen, in Dreiecke schneiden. Bei 180 °C 7–10 Min. backen.





**G**uetzlen ist ein Heiden-  
spass – besonders, wenn  
man ein regelrechtes  
Back-Happening daraus macht  
und die kleinen Feingebäcke in  
fröhlicher Runde anteigt. Wie es  
gemeinsam am lustigsten ist,  
sind die Guetzli-Freuden dann  
am grössten, wenn man sich in  
der Büchse eine schöne Sorten-  
vielfalt befindet.

#### 1 TEIG, 5 GUETZLISORTEN

Verschiedenste Teige herstellen,  
ausstechen, backen, glasieren  
und dekorieren im Multipack –  
das ist manchmal selbst dem  
eingefleischtesten Adventsbä-

cker zuviel des «Guetzens». Gut,  
wenn man dann in die Guetzli-  
Trickkiste greifen kann! Die Idee  
ist einfach, das Ergebnis ver-  
blüffend: Aus unserem Grund-  
teig lassen sich mit wenigen  
Zutaten und geringem Auf-  
wand gleich fünf verschiedene  
Guetzlisorten zaubern. Eine  
feine Knabberlei zum Tee oder  
Kaffee nach dem Winterspazier-  
gang sind mit Cremen oder  
Fruchtsalat gefüllte Cornets,  
die sich auch gut fürs Dessert-  
buffet eignen. Ganz nach Lust  
und Laune kann jeder Gast die  
leeren Cornets füllen, wie er  
möchte. ▶

#### Gefüllte Cornets

##### Für 12 Cornets:

1 Pack ausgewallter **Blätterteig** (recht-  
eckig) mit dem Teigrädli in 2 cm breite  
Streifen schneiden. Cornetformen mit  
Blätterteigstreifen umwickeln. Cornets  
sorgfältig mit 1 verquirltem **Ei** bepinseln.  
Dabei nicht über den Rand pinseln, sonst  
lassen sich die Cornets später nicht von  
der Form lösen. Bestrichene Cornets in  
etwas **Hagelzucker** drehen, bei 180 °C  
12–15 Min. backen. Cornets mit Mousse,  
Cremen oder geschnittenen Früchten  
füllen.

**Tipps:** Cornetformen können auch aus  
Backpapier geformt werden. Cornets  
ungefüllt aufs Dessertbuffet stellen und  
Gäste selbst füllen lassen. Ungefüllte  
Cornets in einer Guetzlidose aufbewahren.

# Gebackenes zum Knabbern



#### Schlitz-Ohren

Für 20 Stück:

1 Kugel **Grundteig** 1 cm dick auswallen,  
Herzen ausstechen, halbseitig mit **Him-  
beerkonfitüre** bestreichen, zusammen-  
falten. Mit einem Messer einschneiden.  
Bei 180 °C 10–12 Min. backen.

# Festliches zum Löffeln

## Heisser Schoggikuchen im Glas

Für 4 Gläsi:

4 kleine, feuerfeste Gläser mit **Butter** einfetten, mit etwas **Zucker** austreuen. 30 g **Butter** mit 2 **Eier** und 1 **Eigelb** schaumig rühren, 90 g geschmolzene **Schokolade** dazugeben, vermischen und in die Gläsi füllen. Bei 200 °C 8–10 Min. backen, kurz abstehen lassen, mit etwas **Puderzucker** bestreuen, lauwarm servieren.



## Mandarin-Mousse

Für 4 Personen:

100 g **weisse Schokolade** im Wasserbad schmelzen, 2 Mandarinen auspressen, 4 **Mandarinen** schälen und fein würfeln. Mandarinensoft und Hälfte der Mandarinenwürfel zur Schokolade geben. 3 **Eier** trennen. Eigelbe zur Schokoladenmasse geben, gut vermischen. 3 Bl. eingeweichte **Gelatine** auflösen, dazugeben, mit dem Mixer gut vermischen. Eiweiss steif schlagen. Erst Eischnee, dann 4 dl steif geschlagenen **Rahm** unterheben. Restliche Mandarinenwürfel auf 4 Gläser verteilen, Mandarinenmousse darauf geben. 4–5 Std. kühl stellen.



### Guetzli-Götterspeise

Für 4 Gläser:

150 g zerbröselte **Guetzli** mit 0,5 dl **Cognac** oder **Brandy** tränken, auf 4 Gläser verteilen. 1 Beutel **Pudding** gemäss Packungsangabe zubereiten, über den Guetzli verteilen, 4–5 Std. kühl stellen. Nach Belieben mit Guetzlibröseln dekorieren.

### Weihnachts-Panna-Cotta

Für 4 Personen:

0,5 dl **Orangensaft** erhitzen, 2 Pr. **Lebkuchengewürz** dazugeben, vom Herd nehmen, 1 **Orange**, 1 **Mango**, 0,5 **Ananas**, geschält und in Würfel geschnitten, dazugeben, auskühlen lassen. 5 dl **Rahm** mit 150 g **Zucker**, 1 **Vanillestange** und 1 **Zimtstange** aufkochen. 3 Bl. eingeweichte, ausgedrückte **Gelatine** dazugeben, gut auflösen, durch ein Sieb in 4 Förmchen füllen. 4–5 Std. kühl stellen. Panna Cotta auf Teller stürzen, mit Fruchtsalat garnieren.



**W**enn es in der warmen Stube nach Lebkuchen, Vanille, Zimt, Schokolade, Orangen und Mandarinen riecht, liegt eindeutig Weihnachtsduft in der Luft. Diese typischen Weihnachtsnoten machen auch ein Dessert zum typischen Festmahl-Nachtisch. Den kleinen, aber feinen Weihnachts-Schliff verleiht man einer weissen Mousse au cho-

colat, indem man sie mit Mandarinen verfeinert. Die Weihnachts-Panna-Cotta duftet herrlich nach Zimt und Vanille, die Früchte dazu sind mit Lebkuchengewürz aromatisiert und zerbröselte Guetzli kommen in der Götterspeise zum Zug.

#### MIT MUSSE ODER EXPRESS

Da alle drei Desserts noch ein paar Stunden in die Küh-

le müssen, lassen sie sich gut vorbereiten. Anders der heisse Schoggikuchen im Glas. Diese sündhafte Versuchung wird erst direkt vor dem Servieren gebacken. Doch keine Panik, ins Schwitzen kommen Sie deswegen nicht. Denn das feine Dessert ist fast so schnell zubereitet, wie das «Oh, du Fröhliche» gesungen ist. Und Ihre Gäste werden glauben,

ein kleines Weihnachtswunder sei geschehen, wenn Sie nach nur wenigen Minuten Zubereitungszeit einen frisch gebackenen Schoggikuchen mit flüssigem Kern präsentieren. ▶

**Bändner Röteli**  
SEIT 1860  
Kindschi  
HOCHPROZENTIGES AUS GRAUBÜNDEN

### Röteli Muffin

**Zutaten**

- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g Butter flüssig
- 250 g Weissmehl
- 80 g Mandeln gemahlen
- 50 g schwarze Schokolade grob gehackt
- 1 EL Schokoladenpulver
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 dl Milch
- 1,5 dl Röteli

**Zubereitung**

1. Umluftofen auf 180°C vorheizen.
2. Ei und Zucker schaumig schlagen, flüssige Butter begeben und weiter schlagen.
3. Mehl, Mandeln, Schokolade gehackt, Schokoladenpulver, Backpulver und Salz in einer grossen Schüssel mischen.
4. Schaumiges Ei, Milch und Röteli zugeben und alles zu einem Teig mischen.
5. Muffinform mit Papierförmchen auskleiden. Teig einfüllen und 25 Minuten backen.

nur regional erhältlich  
[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

**Coca-Cola**

# Gewinne

# 24

Weihnachtsgeschenke

**HAUPTPREIS**  
Eine B-Klasse von Mercedes-Benz

1. Teilnahme auf jeder 0,5L PET. Kein Kaufzwang. Gewinnziehung unter 0648-808000. Teilnahmebedingungen auf [www.coca.ch](http://www.coca.ch)  
© 2012 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, the Contour Bottle and the Dynamic Ribbon Device are registered trademarks of The Coca-Cola Company.





**Eisschüssel für Sorbet**

**Für 1 Schüssel:**

Eine kleinere Schüssel in eine grössere Schüssel stellen, Zwischenraum mit Wasser füllen. Kleine Schüssel beschweren, damit sie nicht aufsteigt. Über Nacht tiefkühlen, komplett gefrieren lassen. Schüsseln leicht antauen, voneinander lösen. Eisschüssel bis zur Verwendung wieder in den Tiefkühler stellen. Aus 1 Pack **Sorbet** Kugeln ausstechen, auf ein Blech geben, wieder tiefkühlen, bis sie hart sind. Kugeln in die Eis-Schüssel geben.

# Fulminantes zum Feiern

**T**ischbomben werden gezündet, Bleifiguren gedeutet, Spiele gemacht und viel gelacht. An Silvester lässt man es in geselliger Runde nochmals richtig krachen. Zum ausgelassenen Jahresabschluss dürfen auch die Desserts etwas ausgefallener daherkommen. Für einen zündenden Jahresabschluss mit Witz bietet sich zum Beispiel ein kulinarischer Striptease an: Dabei lassen Iglu-Glaces am Tisch die Schoggi-Hüllen fallen. Dessert-Kreationen zum Staunen bereichern ein Dessertbuffet: Beim Anblick des Choc-o-Schaum-Turms (siehe Seite 1) fühlen sich die jüngsten Partygäste wie im Schlaraffenland und besonders viel Coolness beweist, wer Sorbet in einer selbstgemachten Eisschüssel anrichtet.



**Striptease**

**Für 4 Personen:**

4 Iglu-Glaces auf Tellern anrichten. 1 dl Brandy leicht erwärmen, über den Iglus verteilen, sofort anzünden und servieren.





# Bull Vodka

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

Alkohol verantwortungsvoll konsumieren





## ? Wettbewerb

Seit wann werden die Gottlieb Hüppen hergestellt?

A 1998    B 1951    C 1928

### 1. Preis im Wert von Fr. 5000.–

5 Übernachtungen in der Juniorsuite im Wellnesshotel Golf Panorama Lipperswil für 2 Personen inkl. Halbpension sowie 3 Verwöhntagen für die Frau bzw. den Herrn mit Massage, Körperpackung, Peeling, Gesichtsbehandlung, Maniküre/Pediküre und vielem mehr.

### 2. Preis im Wert von Fr. 1000.–

1 Gourmetwochenende (2 Übernachtungen) im Wellnesshotel Golf Panorama Lipperswil für 2 Personen inkl. Gourmet-Fisch-Buffer, 6-Gang-Gourmet-Menü, freier Benutzung der 2000 m<sup>2</sup> Wellnesslandschaft und vielem mehr.

### 3.–10. Preis im Wert von je Fr. 100.–

1 Gottlieb Geschenkset «Champagner»: Schmuckdose mit stimmungsvollem Druck von Gottlieb anno 1840, kombiniert mit einem Jahrgangs-Champagner Goutorbe Brut Millésimes.



### 11.–32. Preis im Wert von je Fr. 55.–

1 edle Gottlieb Schmuckdose mit Prägung und goldenen Ornamenten, gefüllt mit 840 g Traditionsmischung Praliné, Mocca und Gianduja.



### Mitmachen & Gewinnen

**Online:** bis 24. Dezember 2012 unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

**Per Telefon:** bis 24. Dezember 2012 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

**Per SMS:** Senden Sie bis 24. Dezember 2012 ein SMS mit dem Keyword **VOLGW** und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

**Per Post:** Lösung bis 20. Dezember 2012 auf Postkarte mit Absender (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Gottlieb», Postfach 344, 8401 Winterthur.

In der Schweizer Hüppenmanufaktur im thurgauischen Gottlieben werden seit 1928 die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten zarten Hüppen hergestellt.

# Genusserlebnis und Wellness



*Traumtage für zwei: Mit etwas Glück im Gottlieb-Wettbewerb genießt man im Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil bald einen spannenden Aufenthalt.*



*Seit 85 Jahren eine beliebte Spezialität: die hauchdünnen gefüllten Gottlieb Hüppen.*

Das Geheimnis der Gottlieb Genusserlebnisse ist die Leidenschaft, mit der die Produkte seit Jahrzehnten hergestellt werden. Die Zuckerbäckerinnen und -bäcker lieben ihre Tätigkeit und das schmeckt man mit jedem Biss. Das war schon zu Zeiten Kaiser Napoleons III so, als er in Gottlieben seine Gaufrettes (dt. Hüppen) bestellte, und ist es

heute noch. Die Gottlieb Hüppen werden noch wie früher als warme Crêpes einzeln gebacken, sorgfältig wie Zigarrenblätter gerollt, mit zarten Schokoladencrêmes gefüllt und Stück für Stück von Hand verpackt.

#### IDYLLISCH ENTSPANNEN

Genusserlebnisse für Körper, Geist und Gaumen bietet auch das Wellnesshotel Golf Panorama in

Lipperswil. Apfelbäume, Rebberge und 100 Hektar Golfland inmitten eines Dreiklangs aus saftig grünen Wiesen, glitzerndem Bodenseewasser und schimmernden Bergmassiven. Mitten in diesem paradiesischen Stück Schweiz steht das Design- und Wellnesshotel Golf Panorama, das international Massstäbe setzt und ein Hotel- und Kulinarik-Erlebnis höchsten Niveaus bietet.

Die Murghof Werkstätten in Frauenfeld bieten Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Behinderung. Für Volg stellt das Unternehmen verschiedene Ladenteile aus Plexiglas her.

## Transparenz und Chancen



*Transparenter Schutz: Die Plexiglas-Abdeckungen stammen aus den Murghof Werkstätten.*

### Was ist «Typisch Schweiz – typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die in der Schweiz hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die kleinen, mittleren und grossen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze.

Typisch  
Schweiz  
Typisch  
Volg +  
typiquement  
suisse





«Wie Volg nehmen auch wir Kleinaufträge ernst», erklärt Ernst Baumann, Geschäftsführer der Murghof Werkstätten. «Viele Kunden, die anfangs wegen Kleinigkeiten zu uns kamen, wurden später Grosskunden. Die Zusammenarbeit mit Volg ist unkompliziert und offen. Man spürt, dass die Devise «frisch und freundlich» nicht nur in den Läden gilt», sagt Geschäftsführer Ernst Baumann.

Rund 150 Mitarbeiter beschäftigen die Murghof Werkstätten in Frauenfeld. Menschen mit einer psychischen Behinderung, die auf dem regulären Stellenmarkt keine Chance und daher oft ein geringes Selbstwertgefühl haben. Im Murghof erleben sie etwas ganz anderes. «Wir können unseren Mitarbeitenden in kurzer Zeit positive Erlebnisse verschaffen, weil wir wirtschaftlich erfolgreich sind», sagt Geschäftsführer Ernst Baumann. «Unsere Mitarbeiter sehen: «Das, was ich produziere, wird gebraucht.» Sie finden ihren Platz im Leben, machen etwas Sinnvolles.»

### TRANSPARENZ IM DORFLADEN

In der «PlexiglasTechnik» des Murghofs werden Acrylglas-Produkte entwickelt und hergestellt. Für Volg produziert das Unternehmen verschiedene Plexiglas-Ladenteile, wie transparente Abdeckungen für Beschriftungen und die Brotgestelle sowie Boxen für die

Volg-Märkli. Erfolgreich ist auch die «PackStation» der Werkstätten, die täglich rund 400 Pakete versandbereit macht, sowie das «NähWerk». Hier werden Taschen, Fahnen oder auch Blachen gefertigt.

### BESCHIEDENER ANFANG

Begonnen hat das Projekt vor rund 20 Jahren mit einem Trägerverein und einer kleinen, geschützten Werkstätte für 25 Menschen. Seither ist der Murghof stetig gewachsen. Die meisten Mitarbeiter beziehen eine IV-Rente und haben im Betrieb Dauerarbeitsplätze. Ernst Baumann: «Wer die ersten sechs Monate übersteht, bleibt meistens viele Jahre. Wir haben Erfolg im Ganzen, weil wir nicht nur schwachen Arbeitnehmern Plätze anbieten, sondern auch solchen, die trotz Behinderung anspruchsvolle Aufträge ausführen können. Wir orientieren uns an grossen Firmen, nicht an Behindertenwerkstätten. Die Leistungen, die unsere Mitarbeiter erbringen, finden ihren Markt, weil sie gut, verlässlich und preiswert sind.» ◀

### Invalidität in der Schweiz

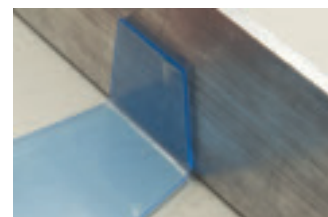
241'000 Personen in der Schweiz erhielten im Jahr 2010 eine IV-Rente aufgrund ihrer Invalidität. Eine Rente ist die Folge einer dauernden Invalidität mit einer bedeutenden Beeinträchtigung der Erwerbsfähigkeit. Die Wahrscheinlichkeit, eine Rente zu erhalten, ist für die Männer dabei leicht höher als für die Frauen. Bei 191'000 Personen (fast 79% der Bezüger) hat eine Krankheit diese Leistung ausgelöst. Darunter machen psychische Behinderungen den grössten Anteil aus (101'000 Personen oder 52,8% der von Krankheit betroffenen Personen). Quelle: Bundesamt für Sozialversicherungen



1. Die Acrylglasplatten werden in der Grösse 2 x 3 m angeliefert. Es gibt sie in verschiedenen Ausführungen in bis zu 20 Farben.



2. Mit der Plattenfräse werden die Platten erst längs geteilt, dann im Maschinenraum mit dem Laserschneider zugeschnitten.



3. Um das Plexiglas dreidimensional in Form zu bringen, kommt das Material in die «Biegemaschine». Zwischen zwei wassergekühlten Schienen verläuft ein glühender Draht.



4. In der Montage werden die Einzelteile nachgemessen, geklebt, gebohrt und verschraubt.



## Jetzt Bons sammeln und tolles Geschenk erhalten!

### Muffinsform für 5 Treuebons

Für nur 5 gesammelte Treuebons schenken wir Ihnen eine Dr. Oetker Muffins-Form für 12 Muffins oder Törtchen. Die Backform ist antihaftbeschichtet und spülmaschinen geeignet.

Sobald Sie 5 Treuebons gesammelt haben, senden Sie diese schnell gemeinsam mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse in einem Kuvert an:

**Dr. Oetker AG/SA**  
**Stichwort «Muffins-Form»**  
**Postfach**  
**CH-4653 Oberbögen**

### Teilnahmebedingungen:

Teilnahmeberechtigt sind alle in der Schweiz wohnhaften Personen, ausser den Mitarbeitenden der Dr. Oetker AG und deren Angehörigen. Keine Barauszahlung möglich. Es wird keine Korrespondenz geführt. **Teilnahmeschluss ist der 31.12.2012.** Es gilt das Datum des Poststempels.

**Auf folgenden Backmischungen finden Sie die Treuebons:**



5 ×



=



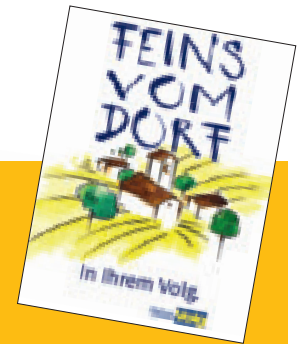
**Gratis!**

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



«Unsere Weine werden naturnah produziert.»

Ruth Hartmann, von Weinbau Hartmann, Remigen.



### PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

In allen Volg-Läden sind unter der Bezeichnung «Feins vom Dorf» lokale Spezialitäten erhältlich, die direkt aus dem Dorf oder der nächsten Umgebung stammen. Ob frisches Brot oder knackiges Gemüse: Hinter jedem Produkt steckt ein lokaler Produzent, den man oft sogar persönlich kennt. Das Angebot ist von Volg zu Volg unterschiedlich.



Direkt vom Hof der Familie Lächli aus Remigen kommen die Eier; jeden Samstag zudem ofenfrische Bauernbrote. Der Remiger Honig stammt vom Imker Robert Schraner.



«Kommen Gäste, serviere ich einen Remiger Wein.»

Bea Vogt, Fan der «Feins vom Dorf»-Weine.

Lokaler Wein ist fein: Sabrina Spichtig, stv. Filialeiterin im Volg Remigen (M.), Weinproduzentin Ruth Hartmann und Volg-Kundin Bea Vogt.

Das Aargauer Dorf Remigen nimmt im Kanton einen Podestplatz in Sachen Wein ein: Es ist das drittgrösste Rebanbaugbiet im Rüebliland. Wer einen lokalen Tropfen kosten möchte, ist im Volg an der richtigen Adresse. Hier präsentiert sich der Remiger Wein in all seiner Vielfalt. Im Regal stehen diverse Weiss-, Rosé-,

Rot- und Strohweine, ein Eiswein sowie ein Schaumwein. «Da ist für jeden etwas dabei», sagt Ruth Hartmann, die mit ihrem Mann Bruno die Weine keltert.

#### EINZIGARTIGE ETIKETTEN

Lokalkolorit enthalten auch die Etiketten: Eine zeigt zum Beispiel das Remiger Wappentier, den Steinbock, eine andere die Libelle,

die oft durch den Rebberg schwirrt, eine das Dorf selbst – jeweils stilvoll künstlerisch umgesetzt. Das Geheimnis des guten Weingeschmacks ist für Ruth Hartmann «die naturnahe Produktion nach den strengen Richtlinien von Vinatura». Volg-

Kundin Bea Vogt hat in den «Feins vom Dorf»-Weinen längst ihre Lieblinge entdeckt. Obwohl sie keinen Wein trank, bevor sie von der Innerschweiz ins Weinbaudorf zog. Heute bezeichnet sie sich als «Fan der Remiger Weine». Und kommen Freunde aus der Innerschweiz zu Besuch, wird natürlich ein «Feins vom Dorf»-Wein ausgetrenkt. ◀



# Für ein frohes Fest in Stall und Stube.







Unser bestes Stück Natur.



**AGRI NATURA Mini Kalbsplätzli**  
Das zarte Stück vom Kalb. Ein beliebter Leckerbissen, der den Alltag zum Festtag macht.



**AGRI NATURA Bündner Rohschinken**  
Die würzige Delikatesse aus den Bündner Bergen. Für das gewisse Etwas beim Festtagschmaus. 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

Frischer Rahm zeichnet den Baileys Original aus. Der Creme-Likör ist ein Produkt der grünen Insel Irland.

Raffiniertes Dessert:  
Baileys Baked Cheesecake  
mit Zartbitterschokolade.

## Baileys Baked Cheesecake

Für 1 Kuchen, Form Ø 18 cm:

### Für den Teig:

- 110 g Haferquetzli, süss
- 50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
- 25 g Butter, geschmolzen
- 200 g Zartbitterschokolade (75% Kakaoanteil)
- 50 ml Baileys Original
- 250 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse
- 40 g Zucker, fein
- 2 Eier, gross
- Kakaopulver zum Bestäuben
- Schlagrahm, nach Belieben

### Zubereitung:

1. Haferquetzli in einen Frischhaltebeutel füllen, mit dem Wallholz zerbröseln. Brösel mit Haselnüssen und Butter in einer Schüssel gut vermischen. Teig in Kuchenform geben und daraus einen Boden drücken. Bei 200 °C 20 Min. backen, herausnehmen, abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren.

2. 100 g Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, dabei sollte die Schüssel mit der Schokolade das Wasser nicht berühren.

3. Mascarpone und Frischkäse in einer grossen Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Eier und Zucker hinzugeben, vermischen. Geschmolzene Schokolade und Baileys unterrühren.

4. Masse in die Kuchenform füllen, glattstreichen. In der Ofenmitte 75 Min. backen, Ofen abschalten, Kuchen im Ofen auskühlen lassen.

5. Dekoration: restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen, Masse auf einer glatten, flachen Unterlage kreisförmig (ca. 15 cm Ø) ausstreichen. 45 Min. in den Kühlschrank stellen. Aus der gehärteten Schokolade mit einem scharfen Messer Kringle und Raspel schneiden. Auf der Kuchenoberfläche verteilen. Kakaopulver darüberstäuben. Nach Belieben mit Rahm garnieren.

*Es ist wahrscheinlich, dass der Alkohol beim Backen verdampft. Dennoch ist es möglich, dass ein Stück Kuchen 0,7 g Alkohol enthält.*







# Cremig, eiskalt und süß

Der Baileys Mochatini wird mit einem Schuss Espresso angereichert.

## Baileys Mochatini

### Zutaten für 1 Cocktail:

- 75 ml Baileys
- 25 ml Smirnoff Wodka
- 1 Shot Espresso
- Brownieflocken,  
Schokospäne oder -flakes
- Eiswürfel

### Zubereitung:

1. Baileys, Eiswürfel, Wodka und Espresso in einen Shaker füllen. Alle Zutaten schütteln und ins Martiniglas abseihen. Darauf achten, dass das Eis im Shaker bleibt.
2. Cocktail nach Belieben mit Brownieflocken, Schokospänen oder -flakes garnieren.

Enthält 17,5 g Alkohol pro Cocktail.



Bitte trinken Sie verantwortungsvoll.

Die irische Tradition der Milchwirtschaft verbindet R. und A. Bailey 1974 mit der englischen Tradition des Destillierens. Das Ergebnis ihrer Erfindung: ein unverwechselbarer Creme-Likör namens Baileys aus irischem Rahm und irischem Whiskey. Seither steht Baileys für Premium-Qualität. Um den besonderen Geschmack zu erzielen und höchste Produktqualität zu garantieren, werden nur

ausgesuchte, erstklassige Zutaten verwendet. Zwei, die gut zusammenpassen, sind Baileys und Kaffee. Heiss oder eiskalt als Cocktail wie der Baileys Mochatini.

## BAILEYS KRIEGT AUCH VIEL GEBACKEN

Baileys eignet sich auch zum Backen von Desserts wie dem Baileys Baked Cheesecake. Ein Nachtisch mit einer feinen Baileys-Note. ◀

100 Prozent Schweiz. 100 Prozent Natur  
und 100 Prozent Käsegenuss:  
Das ist der neue Edeldammer Classic.

**neu**

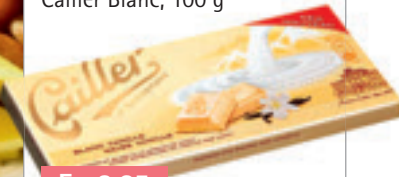
## Spezialität in Scheiben



Mild und leicht nussig:  
Edeldammer,  
Scheiben, 180 g

**Fr. 3.90**

Mit Tahiti-Vanille:  
Cailler Blanc, 100 g



**Fr. 2.35**  
statt Fr. 2.65

Aus besten Bohnen:  
Nescafé Gold de Luxe Smart-  
pack, 150 g



**Fr. 9.85**  
statt Fr. 10.95

Extra cremig,  
extra würzig:  
Thomy Dressing  
French Extra\*, 7 dl



**Fr. 4.40**  
statt Fr. 4.90

**D**ie Schweiz ist um eine delikate Käsespezialität reicher: Der neue Edeldammer Classic ist frisch im Kühlregal eingetroffen. Sein milder und leicht nussiger Geschmack macht ihn bei Gross und Klein beliebt. Und praktisch ist er erst noch: Packung öffnen, Scheiben schnell aufs Zmorgenbrot oder ins Sandwich für zwischendurch legen und Pa-

ckung schliessen. Denn dank dem praktischen Wiederverschluss kann der Edeldammer Classic optimal im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### NATURREIN UND LAKTOSEFREI

Für den Edeldammer Classic verwenden die Maîtres Fromagers nur hochwertige Milch und pflegen den Käse mit äusserster

Sorgfalt bis zur optimalen Reife. Der Käse ist 100 Prozent naturrein und wird in der Schweiz unter strengen Qualitätskontrollen ohne jegliche Zusatzstoffe hergestellt. Zudem ist er laktosefrei und kann auch von Menschen mit einer Laktose-Intoleranz genossen werden. Probieren Sie den Edeldammer Classic aus und entdecken Sie vielleicht Ihren neuen Käse-Liebling. ◀

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



großer Wasservogel	▼	nicht korrekt	▼	Flugzeug-einweiser	▼	Rohwolle	übermäßig	ein Schnellzug (Abk.)	▼	▼	Wintersportgerät	Ausruf der Überraschung	großes Streichinstrument	Stückzahlentlohnung	▼	stark wünschen	▼	Warngerät
▼	▼	▼	▼	▼	▼	ohne erkennbare Richtung	▼	▼	13	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
schweiz. Schauspieler(in) (Maria)	Hallo	▼	▼	▼	▼	Vers	▼	Laubbaum	▼	▼	▼	▼	▼	ein Sakrament	▼	spanisch: ja	9	▼
Vorn. d. Komp. Courvoisier	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	Nachn. d. schw. Komp. (Rolf)	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Vorname von Tennisprofi Agassi	▼	Schornstein	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	Singvogel	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	20	▼	▼	▼	▼	Schande	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Rechtstreit-schlichter	Skelettteil	▼	ostafrikanisches Hirtenvolk	▼	▼	zwecks	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
gierig sammeln	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Warenumsatzsteuer	▼	▼	Westeuropäer	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
grosstes offenes Holzgefäß	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
ehem. Bürgermeister v. ZH	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Stadt i. d. Schweiz	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼

**IHR GEWINN**

1 Mal ein Collier in 750/18 K Gold im Wert von 1900 Franken



*Rhomberg*  
SWITZERLAND

In klassischem Gelbgold mit Karabinerverschluss überzeugt das elegante Collier in 750/18 K Gold von Rhomberg Schmuck durch seine schlichte Schönheit. Dieses kostbare Schmuckstück garantiert jederzeit einen glanzvollen Auftritt. Das Collier ist in einer edlen Schmuckschatulle verpackt. Die Rhomberg Schmuckwelten können in 33 Bijouterien oder unter [www.schmuck.ch](http://www.schmuck.ch) entdeckt werden. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und 10 à Fr. 20.-.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch). Mitarbeiter der Firmen Rhomberg Schmuck und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

**Traumhafter Katzensnack:**  
Dreamies mit Huhn\*, 60 g



**Fr. 2.50**  
statt Fr. 2.80

**Aussen kross, innen Fisch:**  
Dreamies mit Lachs\*, 60 g



**Fr. 2.50**  
statt Fr. 2.80



**Mitmachen & Gewinnen**

**Online:** bis 24. Dezember 2012 unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

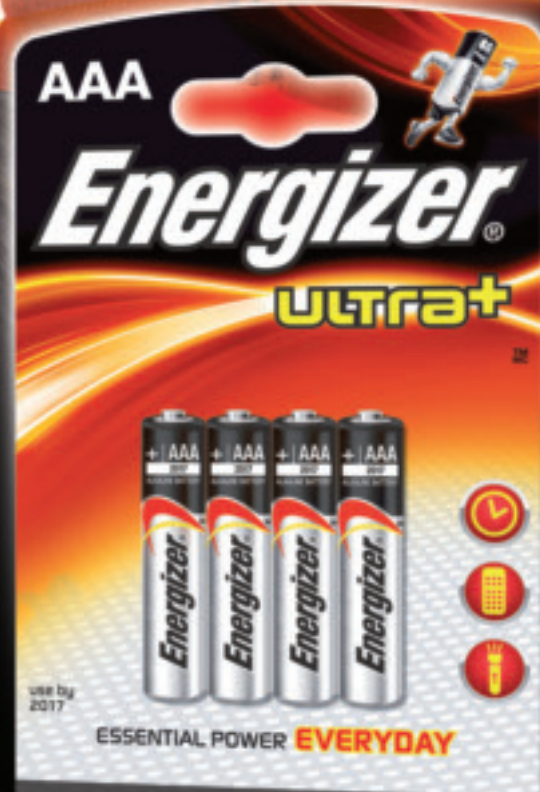
**Per Telefon:** bis 24. Dezember 2012 unter **0901 260 360**, für 90 Rp./Anruf, Festnetzтариф. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.

**Per SMS:** Senden Sie bis 24. Dezember 2012 ein SMS mit dem Keyword **VOLGK** und Lösungswort an **4636**, für 90 Rp./SMS.

**Per Post:** Lösung bis 20. Dezember 2012 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Rhomberg», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Das aktuelle Wochenaktionsangebot finden Sie unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch) – Alle Einführungspreise sind gültig vom 3. bis 31. Dezember 2012.

# Energizer Ultra+: bringt Energie in Ihren Alltag



- Zuverlässige Leistung und lange Lebensdauer für die Geräte des täglichen Gebrauchs
- Erhältlich in den Grössen AA, AAA, C, D und 9V

# Energizer®

Verbrauchte Batterien müssen der Verkaufsstelle zurückgebracht werden.





# FREIZEIT

Zum Jahresabschluss machen wir Volldampf mit Genuss und Spass: Unsere Profiköche laden zum Dämpfen und Steamen ein und Volgi & Volgine basteln ein schnelles Geschenk.

Bunte Buchzeichen «bubieinfach» selbst gemacht: Volgi & Volgine zeigen, wie's geht.



Kreative

Ideenküche



Kochkurs:  
Dämpfen & Steamen. Seite 43

Manchmal ist es echt verflix: Man hat lange gegrübelt und studiert, was man dem Gotti oder dem Grosspapi zu Weihnachten schenken könnte, und kam auf keinen grünen Zweig. Plötzlich steht das grosse Fest kurz bevor. Was noch fehlt, ist das Geschenk. Zum Glück gibt es unsere cleveren Mäuse Volgi & Volgine. Sie haben eine Last-Minute-Geschenk-Idee parat. Mit wenigen Handgriffen basteln sie etwas, das jede Leseratte freut. Auf

Seite 47 stellen sie ihre schnelle Geschenkidee vor. Ebenso unkompliziert ist das Kochen im Dampf – wenn man weiss, was man mit Dampfkörbchen und Steamer alles anstellen kann. Unsere Kochprofis freuen sich darauf, mit Ihnen im Januar auf gesunde Art geschmackvolle Gerichte zu zaubern. Die leichte Art zu kochen kommt nach den Festtagen gerade richtig. Vorher wünschen wir Ihnen aber erst einmal kreative und genussvolle Festtage.

# Jetzt zugreifen!



\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



«Dämpfen und Steamen:  
Genuss auf leichte Art» bei ...

**L**assen Sie zu Jahresbeginn doch mal gehörig Dampf ab! In einem unserer beliebtesten Kochkurse zeigen Ihnen unsere Kochprofis, wie Sie in verschiedenen Geräten von Steamer bis Dampfkorbchen Genussvolles aus dem Dampf zubereiten können. Die Kochmethode ist zeitgemäss, schonend

und vielseitig anwendbar. Denn im Dampf lässt sich praktisch alles zubereiten – von Hauptgang über Beilage bis zum süssen Dessert. Spielend einfach, wunderbar leicht – genau richtig für einen knackigen Start ins neue Jahr. Welches Gerät Sie zuhause besitzen, spielt für diesen Kurs übrigens keine Rolle. ◀



... **PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:**  
9. 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:**  
9. Januar, 18.00–22.00 Uhr  
Anmeldung: [www.volg.ch](http://www.volg.ch)  
oder Telefon 062 823 52 92  
Cookuk, Schachenallee 29  
5000 Aarau  
[mail@cookuk.ch](mailto:mail@cookuk.ch)



... **«TATORT» IN WANGEN a/A MIT DORIS WEIBEL-EGLI:**  
15. Januar, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung: [www.tatort-kochschule.ch](http://www.tatort-kochschule.ch)  
oder Telefon 032 682 00 08  
Tatort-Kochschule, Vorstadt 13  
3380 Wangen an der Aare  
[info@tatort-kochschule.ch](mailto:info@tatort-kochschule.ch)



... **CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:**  
30. 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-kochstudio.ch](mailto:info@culinea-kochstudio.ch)

# Gedämpft, gesund, geschmackvoll

## VORSCHAU

**Suppen aus aller Welt.** Dass die Suppe alles andere als ein fantasieloses Allerweltsgericht ist, erleben Sie an diesem Abend. Leicht, währschaft, klar, mit Einlage, mit Fisch oder Fleisch, exotisch, bodenständig, erfrischend, spicy ...: Entdecken Sie, wie viele Geschmacksgeheimnisse die Suppenwelt zu bieten hat!

- 6. Februar 2013 in Gossau
- 13. Februar 2013 in Aarau
- 26. Februar 2013 in Wangen an der Aare

**Indisch, fantastisch!** Typische Gewürze wie Kurkuma, Chili, Ingwer und Muskat, Gerichte wie Curry, Samosas, das Fladenbrot Naan oder ein erfrischender Lassi gehören zu Indien wie der Taj Mahal. Tauchen Sie mit uns ein in einen Abend voller Aromen und Düfte ...

- 6. März 2013 in Aarau
- 7. März 2013 in Gossau
- 12. März 2013 in Wangen an der Aare

**Saucen-Zauber.** Mit der passenden Sauce oder einer raffinierten Kräuterbutter setzt man Fleisch erst die Krönung auf. Wir führen Sie in die Welt der Saucengeheimnisse ein und kreieren neue und klassische Saucen zu kleinen und grösseren Fleischstücken.

- 10. April 2013 in Aarau
- 15. April 2013 in Gossau
- 23. April 2013 in Wangen an der Aare

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Apero, Essen, Getränke und Wein betragen pauschal Fr. 130.– pro Person. Anmeldungen über die Volg-Homepage oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben. Aktualisierte Infos auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

Geben Sie schon bei der Anmeldung Volldampf. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

**ÖISE LADE TIPP**

Ab Januar kann man auch in Oerlikon wieder kochen! Mehr darüber auf Seite 54.

Wiedereröffnung 2013



= 50

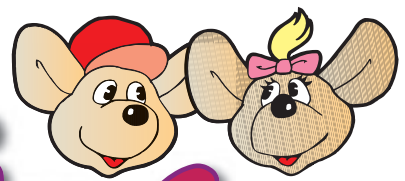
BEA-PUNKTE



[WWW.CHIQUITA.CH](http://WWW.CHIQUITA.CH)  
[WWW.BEA-VERLAG.CH](http://WWW.BEA-VERLAG.CH)



# volgi & volgine



Wo sind unsere Freunde?

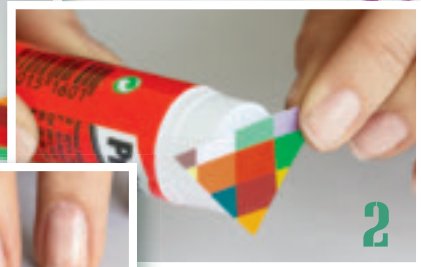
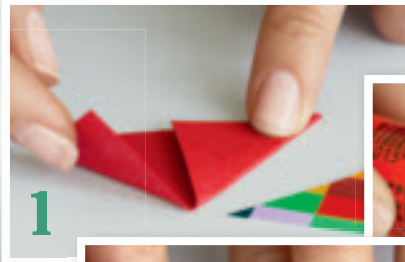
Volgi & Volgine haben sich unter die Chläuse und Schmutzlis gemischt. Findest du die beiden?

## Einmal um die Sonne

Unser Kalender zählt 365 Tage, das weißt du sicher. Aber weißt du auch, weshalb das so ist? Vor gut 400 Jahren beschloss der damalige Papst, dass ein neues Jahr immer am 1. Januar beginnen soll. Er entschied sich für den Sonnenkalender, was bedeutet: Ein Jahr ist um, sobald die Erde die Sonne einmal ganz umkreist hat – also nach 365 Tagen.

## Das schnelle Geschenk: Lesenzeichen

Brauchst du noch ein schönes Weihnachtsgeschenk in letzter Minute? Da eignet sich ein selbst gemachtes Lesenzeichen super! Dafür schneidest du aus farbigem, festem Papier einen 3 cm x 6 cm grossen Streifen. Falte die beiden langen Ecken in die Mitte, sodass ein Dreieck entsteht (1). Lege das Dreieck auf ein festes, andersfarbiges Papier und schneide dieses ein wenig kleiner aus. Am Schluss klebst du das zweite Dreieck auf die losen Enden des ersten Dreiecks (2 und 3). Fertig ist das Lesenzeichen.



...e Altstadt bald hinter sich. Alina  
...ader an der alten Anlegestelle beim  
... das wäre Jakob an diesem Tag zu  
...redete sie, noch ein Stück weiter zu  
...ck im Schatten fanden. Dort machten  
...eilten Alinas Brot.  
... haben kann!...





## *Zöpfe haben in der Schweiz seit jeher Tradition.*

**Volg**  
frisch und fründlich

*Schenken Sie sich und Ihrer Familie ein Stück Weihnachtsgeschichte. Dank erstklassigem Schweizer Mehl von Panflor. Alles fürs Backen finden Sie in Ihrem Volg.*





Das coolste Dessert ist ganz klar die Glace. Perfekt für eine grössere Runde sind Glacetorten und -cakes.

Saison  
im VOLG



Ob es draussen heiss oder eiskalt ist, spielt für uns Schweizer beim Glacekonsum keine Rolle: Das hat der Verband Schweizerischer Glaceproduzenten zu seiner Freude festgestellt. Eis wird bei den Eidgenossen zu jeder Jahreszeit genossen. Knapp 6 Liter waren es im letzten Jahr pro Kopf.

#### IDEAL NACH JEDEM MAHL

Mit seiner erfrischenden Kühle oder in Kombination mit kalten oder heissen Früchten ist Glace selbst nach einem opulenten Mahl ein willkommenes Dessert. Erwartet man eine grössere Gästeschar oder soll es besonders festlich zu und her gehen, sind Glacetorten genau das Richtige. Zu den bekanntesten zählt der wellenförmige Glacecake Viennetta. Einfach portionierbar und vielseitig servierbar sind Vanillestangen. Das Tüpfelchen auf dem Eis sind selbstgemachte Figuren aus Spritzglasur. Sie machen jede Glace-Torte zum Unikat. ◀

#### Spritzglasur für Glace-Cake

Für ca. 20 Stück, je nach Grösse:  
1 Eiweiss leicht anschlagen, 200 g Puderzucker dazugeben, steifschlagen. Auf einem mit wenig Öl eingefetteten Backpapier die gewünschten Garnituren aufspritzen (z. B. Sterne, Glocken, Tannenbäume) und im Backofen bei 150 °C 5 Min. trocknen. 1 Vanilleglace-Stange oder 1 Glace-Cake mit einem heissen Messer in Stücke schneiden und auf Teller geben. Mit geschnittenen Früchten und den Zuckerfiguren garnieren.

**Tipp:** Motive mit Hilfe einer Schablone auf das Backpapier zeichnen und mit Eiweiss-Puderzucker-Mischung nachspritzen. Spritzglasur nach Belieben mit Kakaoapulver oder Lebensmittelfarbe einfärben.

*Stars zum Dessert: Eine Glacetorte mit exotischen Früchten und Spritzglasur-Sternen runden das Festessen ab.*

## Eiskalte Tortenträume



Verführerische Glaceträume  
finden Sie in Ihrem Volg.

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



# RIMUSS

100% natürlich. Ohne Alkohol.



**Jetzt zum  
Aktionspreis!**  
26.11. - 31.12.2012



\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Aktionsdauer: 26.11.2012 - 31.12.2012

glade<sup>®</sup>  
by brise<sup>®</sup>

## Entdecken Sie den Zauber der Düfte.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**Johnson**  
A Family Company



# REZEPTE

## Lachsmousse

### Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Züger Frischkäse, natur
- 50 g Volg Lachs, fein gewürfelt
- 1 TL Dill, gehackt
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Frischkäse und Lachs vermischen, mit Dill, Pfeffer und Salz würzen. Eischnee unter die Frischkäsemasse ziehen.

**Zubereitung:** 10 Min.

**Tipp:** Lachsmousse in kleine Pasteten oder in selbstgemachten Blätterteig-Löffel dressieren.



## Chili-Mandeln

### Zutaten für 200 g:

- 200g Mandeln, ganz, ungeschält
- 1 Eiweiss
- 1 Peperoncino, fein gehackt
- 3 Pr. Salz
- 1 TL Paprika

### Zubereitung:

**1.** Backofen auf 220 °C vorheizen, Mandeln und Peperoncini vermischen, im Backofen rösten, bis sich Aroma bildet.

**2.** Eiweiss leicht anschlagen, heisse Mandeln dazugeben, Salz und Paprika dazugeben und vermischen. Auf einem Küchenpapier verteilen, erkalten lassen.

**Zubereitung:** 15 Min. + 15 Min. auskühlen lassen



ZUM SAMMELN



## Schaumwein-Suppe

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 dl Volgaz!
- 1 Zimtstange, klein
- 2 Nelken
- 3 dl Mineralwasser
- 6 dl Bouillon
- 2 dl Rahm
- 2 EL Butter, kalt
- Salz, weisser Pfeffer

### Zubereitung:

**1.** Volgaz! mit Zimt und Nelken in einem Topf erhitzen, aufkochen und einreduzieren. Mit Mineralwasser und Bouillon aufgiessen,

Rahm dazugeben und erneut etwas einreduzieren lassen.

**2.** Suppe durch ein Sieb passieren, mit Butter aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.** Mit dem Pürierstab nochmals kräftig aufschäumen, anrichten und servieren.

**Zubereitung:** 30 Min.

**Tipp:** einen anderen Schaumwein verwenden. Mit Hilfe einer Schablone einen Paprika-Stern aufstreuen.

## Klare Suppe mit grünem Eierstich

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eigelb
- 2 Eier
- 50 g TK-Spinat, gehackt, aufgetaut
- 1,5 dl Milch
- 8 dl Bouillon
- Cognac
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

**1.** Eigelb, Eier, Spinat und Milch in einer hohen Schüssel gut mixen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**2.** Die Eiermilch in eine ausgebutterte Cakeform füllen. Gratinform zur Hälfte mit Wasser füllen, Cakeform hineinstellen und im Backofen ca. 40–50 Min. bei 180 °C pochieren.

**3.** Bouillon zubereiten, mit einem Schuss Cognac abschmecken, Eierstich auf ein Schneidebrett stürzen, in Rauten schneiden.

**4.** Auf 4 vorgewärmte Tassen oder Teller verteilen, mit Bouillon übergiessen und servieren.

**Zubereitung:** 35 Min.



PRODUIT  DE FRANCE  
**CAFÉ DE PARIS**

GENIESSEN SIE DAS  
FRUCHTIG-  
PRICKELNDE  
VERGNÜGEN



DRINK RESPONSIBLY

CAFÉ DE PARIS, L'ORIGINAL

IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

*We couldn't  
improve our vodka  
so we just gave it  
a new look*

**WYBOROWA**



Drink Responsibly.  
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



### «Forelle grün»: geräucherte Forellen auf grünem Salat

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Forellenfilets, geräuchert
150 g Nüsslisalat, gerüstet
2 Chicorée
2 EL Joghurt
2 EL Rapsöl
1 EL Aceto balsamico bianco
1 TL Honig
0,5 TL Kapern, gehackt
0,5 Zwiebel, fein gehackt
Salz, Pfeffer



#### Zubereitung:

1. Forellenfilets in Streifen schneiden, in 4 Portionen teilen, beiseitestellen.
2. 12 Blätter vom Chicorée beiseitelegen, Rest in feine Streifen schneiden. Mit Nüsslisalat mischen, auf 4 Teller verteilen.

3. Sauce: übrige Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Je eine Portion Forellenstreifen auf die Salate geben, mit Sauce beträufeln und servieren.  
**Zubereitung: 35 Min.**

### Schinkli mit Streusel

#### Zutaten für 4 Personen:

1 Schinkli
1 EL Bratbutter
1 Zwiebel, gehackt
2 dl Bratensauce



#### Zubereitung:

1. Schwarte vom Schinkli schneiden, klein würfeln. Schinkli im Wasser heiss werden lassen.
2. In einer Bratpfanne Schwarzwürfel ohne Zugabe von Fett rösten. Bratbutter und Zwiebeln dazugeben, weiterrösten, bis alles goldbraun ist.
3. Schinkli in Tranchen schneiden, auf einer Platte anrichten.

Bratensauce erwärmen, über das Schinkli geben. Mit «Schwarzen Streuseln» garnieren, servieren.

**Zubereitung: 1 Std.**

**Tipp:** mit Rotkraut und Pommes rissolées servieren.

### «Südfleisch»: Fleisch in mediterranem Sud

#### Zutaten für 6 Personen:

2 Pouletbrüste
1 Rollschinkli
500 g Siedfleisch
2 Rüebli, gerüstet, grob gewürfelt
1 Sellerie, gerüstet, grob gewürfelt
2 Zwiebeln, gerüstet, grob gewürfelt
2 l mediterraner Sud



#### Zubereitung:

1. In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen. Fleisch kurz hineintauchen, herausnehmen. Wasser wegschütten.
2. Sud auf ca. 80 °C erwärmen, Fleisch und Gemüse dazugeben. Ca. 1 Std. garen. Garzustand gelegentlich mit Hilfe einer Fleischgabel prüfen.

3. 15 Min. vor Ende der Garzeit Pouletbrüste ebenfalls in den Sud geben und fertig garen.

**Zubereitung: ca. 2 Std.**

**Tipp:** Es kann auch anderes Fleisch im Sud zubereitet werden.

### Mayonnaise

#### Zutaten für 4 Personen:

2 Eigelb
1 EL Senf
2,5 dl Sonnenblumenöl
1 EL Essig oder Zitronensaft
Salz, Pfeffer



#### Zubereitung:

1. Eigelb und Senf gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Unter ständigem Rühren Öl in dünnem Faden dazugeben.
3. Essig oder Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitung: 10 Min.**

**Tipp:** Wird die Mayonnaise während der Zugabe von Öl zu dick, mit Essig oder Zitronensaft verdünnen.

Waschen, pflegen,  
trocknen. Und das alles  
bei einem simplen  
Gang auf die Toilette.

Tempo Feuchte Toilettentücher.

reinigt mit der  
richtigen Menge  
an Feuchtigkeit



pflegt mit  
natürlicher Kamille

Für das sichere Gefühl von Sauberkeit.

# GANZ NACH DEINEM GESCHMACK

6X50CL

JETZT 11.40

STATT 13.80

VOM 03. - 08.12.  
PROFITIEREN!



Mit Verantwortung  
genossen.



FELDSCHLÖSSCHEN

PREMIUM



FACEBOOK.COM/FSPREMIUM



## Curry-Mayonnaise

### Zutaten für 4 Personen:

1 EL	Bratbutter
1	Apfel, fein gewürfelt
0,5	Zwiebel, klein, fein gehackt
2 TL	Currypulver
1 EL	Apfelessig
300 g	Mayonnaise
	Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Bratbutter in Bratpfanne geben und erhitzen. Apfelwürfel und Zwiebeln dazugeben, dünsten, bis Zwiebeln glasig sind.
2. Mit Apfelessig ablöschen, kurz abkühlen lassen. Mit Mayonnaise

mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitung: 15 Min.**

**Tipp:** anstelle von fertiger Mayonnaise eine Portion selbstgemachte Mayonnaise verwenden.

## Tartarsauce

### Zutaten für 4 Personen:

2	Eier, hartgekocht, gehackt
2	Essiggurken, fein gewürfelt
0,5	Zwiebel, klein, fein gehackt
1 EL	Kapern, gehackt
1 TL	Peterli, gehackt
2	Sardellenfilets, fein gehackt
300 g	Mayonnaise
	Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitung: 15 Min.**

**Tipp:** Limettensaft verleiht der Tartarsauce eine angenehme Frische.

## Cocktailsauce

### Zutaten für 4 Personen:

300 g	Mayonnaise
2 EL	Ketchup
2 TL	Paprika
3 Spr.	Tabasco
2 EL	Cognac oder Brandy
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Mayonnaise in eine Schüssel geben, mit den übrigen Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitung: 5 Min.**

**Tipp:** Für mehr Rasse 1 feingehackten Peperoncino dazugeben.



## Mediterraner Sud

### Zutaten für 2 Liter:

2 l	Hühnerbouillon
10	Oliven
5	Tomaten, getrocknet, aus dem Öl
5	Knoblauchzehen
1 EL	Kapern
1 TL	ital. Kräuter, getrocknet
1	Lorbeerblatt
1	Zitrone, abgeriebene Schale

### Zubereitung:

Hühnerbouillon in Topf aufkochen. Alle Zutaten in die Bouillon geben, 5 Min. sieden lassen. Danach die gewünschten Fleischstücke darin garen.

**Zubereitung: 10 Min.**



## Orientalischer Sud

### Zutaten für 2 Liter:

2 l	Hühnerbouillon
1	Orange
1	Zimtstange
2	Sternanis
4	Nelken
1	Lorbeerblatt
1	Chilischote, ganz
2 EL	Essig
	Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel



### Zubereitung:

1. Orange samt Schale in grobe Würfel schneiden.
2. Bouillon in einem Topf aufkochen. Alle Zutaten in die Bouillon

geben, 5 Min. sieden lassen. Die gewünschten Fleischstücke darin garen.

**Zubereitung: 10 Min.**

## Feuriger Sud

### Zutaten für 2 Liter:

2 l	Rindsbouillon
5	Knoblauchzehen
3	Peperoncini
1	Zwiebel, geviertelt
1 TL	Tabasco
2 Pr.	Cayennepfeffer
0,5 TL	Paprikapulver
3	Nelken
1	Lorbeerblatt

### Zubereitung:

Bouillon in einem Topf zum Kochen bringen. Alle Zutaten in die Bouillon geben und 5 Min.



sieden lassen. Gewünschte Fleischstücke darin garen.

**Zubereitung: 10 Min.**

Avais Vus er in? In recept da biscuits preferi? Èsi in recept cumplitgà che basegna ingredienzas spezialas u plitost in simpel e tradiziunal che Vus avais forsa schizunt ertà da Vossa tatta? Mes recept da biscuits preferi è in recept vaira simpel che ba-



**Hmm,  
tge daletg!**

segna mo paucas ingredienzas e quellas han ins per il solit a chasa. Il recept hai jau survegni dad in'onda da mes ami, da l'onda Lucia. Perquai sa cloman ils biscuits era «Mams da l'onda Lucia». Per far ils biscuits gustus duvrais Vus 300 g paintg, 400 g zutger, 150 g nitscholas mieutas, 2 ovs, 100 g pulvra da tschigulatta e 500 g farina. Maschadai bain tut las ingredienzas e laschai ruassar la pasta in pèr uras en il frestg. Zullai lura ora la pasta sin in palpiri da pergamina ad ina grossezza da tschintg millimeters. La mettai sin la lastra e faschai coier la pasta 10 fin 12 minutas sin 200 grads. Prendai or da furnel ella e reparti lasura ina glasura da pulvra da zutger e kirsch. Laschai sfradentar in zic la pasta e la tagliai, il meglier cun ina rodetta da tagliar pizza u cun in cuntè senza resgia, en rectanguls gulivs u en in'otra furma ch'As plascha. Ed ussa prendai, fin ch'ìls biscuits èn anc levamain chauds, in dals tochins, serrai ils eglis e chatschai il «mam» en bucca. Hmm, tge daletg, u betg?

Jau As giavisch da cor bellas festas da Nadal, tut il bun per l'onn nov e numerus daletgs gastronomic il 2013.

Stai bainin!

Angela Schmed

## Wussten Sie, dass ...

••• die Volg-Kochkurse ab Ende Januar 2013 auch wieder im Culinea-Kochstudio in Zürich-Oerlikon durchgeführt werden können? Nach der spektakulären Hausverschiebung des MFO-Gebäudes im letzten Mai steht das über 120-jährige Gebäude, in dem das Culinea-Kochstudio beheimatet ist, 60 Meter weiter westlich. Die Bauarbeiten werden bis Ende Januar soweit abgeschlossen sein, dass es im historischen Haus wieder heisst: An die Kochtöpfe, fertig, los! Gestartet wird gleich mit Volldampf: Am 30. Januar 2013 findet der Volg-Kochkurs «Dämpfen & Steamen: Genuss auf leichte Art» statt. Kochstudioleiter Jonas Schönberger (Foto) zeigt an diesem Abend, was sich Genussvolles mit der schonenden Kochmethode zubereiten lässt. In der einzigartigen Location können dann auch wieder exklusive Anlässe für 15–20 Personen durchgeführt werden.

Anmeldungen und mehr Infos zu den Volg-Kochkursen finden Sie unter [www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch) (Rubrik Kochkurse) oder unter [volg.ch](http://volg.ch) (Rubrik Aktuell).



**©ISE  
LADE  
TIPP**



••• die Volg-Treueaktion mit edlem Besteck von Zwilling eine Geschenkidee mit Stil ist? Überraschen Sie Ihre Liebsten doch mit diesem qualitativ hochwertigen Besteck zu Weihnachten oder machen Sie sich selbst ein Geschenk für eine schöne Festtafel. Bei der Volg-Treueaktion steht Ihnen das ganze Besteck-Spektrum mit bis zu 78 Prozent Ermässigung zur Auswahl. Für Schnitt und Würze sorgen die Goldangebote: ein Messerblock sowie ein Steakmesser- und ein Salz- und Pfeffermühlenset. Für jeden 10 Franken Einkauf in Ihrem Dorfladen erhalten Sie einen Treuepunkt. Bereits mit 10 Punkten können Sie profitieren. Punkte sammeln können Sie bis zum 16. Februar; eingelöst werden können die Treuepunkte bis zum 2. März 2013 in jedem Volg. Sammelkarten erhalten Sie ebenfalls in Ihrem Volg.



**©ISE LADE**  
gedruckt in der  
**Schweiz**





Mehr Informationen zu BEA unter [www.bea-verlag.ch](http://www.bea-verlag.ch) oder Tel. 056 444 22 22

## Novissimo S'POSCHTI- GWÜNNSPIEL VOM VOLG

Den 1. bis 12. Preis, je ein Weinset Vignon von Le Menu im Wert von Fr. 128.–, gewannen Katharina Tissot aus Ettingen, Marcel Käslin aus Edlibach, Josef Heinzer aus Illgau, Alice Wehrli aus Illnau, Emil Egloff aus Neftenbach, Rebecca Höfliger aus Steckborn, Leo Wirz aus Guntershausen, Isabella Emmenegger aus Oberhof, Urs Jaeggi aus Mümliswil, Marlis Gutknecht aus Bülach, Casimir Schäffler aus Windisch und Helen Theiner aus Samnau-Compatsch. Fünf weitere Leserinnen und Leser erhalten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– und zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

**Lösungswort 10/12: «Metzgermeister»**

Auflösung des Fémina-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/12: Antwort A, Fémina Dentelle

Den 1. Preis, einen Aufenthalt im Hotel Cailler für 2 Personen inkl. einem Kurs im Atelier du chocolat im Maison Cailler im Wert von Fr. 1000.–, hat Anne Bühler aus Dorf gewonnen. Der 2. bis 10. Preis, je ein Aufenthalt im Hotel Cailler für 2 Personen inkl. eines Kurses im Atelier du chocolat im Wert von Fr. 500.–, geht an Marianne Moser aus Subingen, Charlotte Huber aus Riniken, Herbert Grütter aus Mühnen, Margrit Liss aus Tägerwilen, Janine Anker aus Mettmenstetten, Erika Lieberherr aus Abtwil, Georg Wyniger aus Langendorf, Hans Küpfer aus Rheinfelden und Sonja Romann aus Gwatt. 10 Leser haben 1 kg Fémina und einen Gutschein für einen Kurs im Atelier du chocolat für je 2 Personen gewonnen, 15 Leser erhalten je 500 g Fémina und 2 Eintritte ins Maison Cailler, weitere 15 Leser je 250 g Fémina und 2 Eintritte ins Maison Cailler.

## Gewinnen mit Fémina



Gewinnerin Anne Bühler aus Dorf und ihr Ehemann (M.) durften von Remo Studer, Key Account Manager Nestlé Suisse SA (r.) und Volg-Produktmanagerin Gabi Fehr (l.) den Gutschein für den Hauptpreis in Empfang nehmen.

## De grünen Duume

Kennen Sie den Brauch der Barbarazweige? Bei diesem werden in den frühen Dezembertagen Zweige von Bäumen oder Sträuchern geschnitten und in der warmen Wohnung ins Wasser gestellt, z. B. Apfel-, Birnen- oder Forsythienzweige. Mit etwas Glück blühen sie zu Weihnachten. Ursprünglich wurden die Zweige nur am 4. Dezember geschnitten, dem Tag der heiligen Barbara, einer christlichen Märtyrerin. Laut der Legende blieb auf dem Weg ins Gefängnis ein Zweig in Barbaras Kleid hängen. Sie stellte ihn ins Wasser und am Tag ihrer Verurteilung blühte der Zweig. Bis in die Gegenwart hielt sich vor allem in Niederösterreich der Brauch, mit Namen beschriftete Zettel an je einen Barbarazweig zu hängen. Derjenige, dessen Name auf dem Zettel des zuerst blühenden Zweiges steht, wird im kommenden Jahr besonders viel Glück haben.

© www.foto.com

## Demnächst «Öise Lade» 01/13 erscheint am 27. Dezember 2012.

Diese Suppen sind mehr als eine Suppe. Aus jeder Suppe lassen sich nämlich zusätzlich eine Vorspeise und ein Hauptgang zaubern.

**Super  
Suppen**



**Zmorge im  
Minutentakt**

Morgens zählt für eilige Aufsteher jede Minute, andere wiederum sind Frühgeniesser mit viel Zeit. Wir zeigen Zmorge-Ideen für jeden Morgentyp.





# Schwyzzer Milch – auch im Winter cool

Schwyzzer Milchhuus AG, CH-6430 Schwyz, 041 819 30 50, [www.milchhuus.ch](http://www.milchhuus.ch)

**SCHWYZER  
MILCHHUUS**  
TRADITIONSKÄSEREI SEIT 1899