

öise lade

Küche
Aktuell

Ein Fall für 2

Im Themenheft ab Seite 29

Volg NATURENA

Tierisch viel los

Das würzigste Fondue der Schweiz.



**JETZT
NEU
VERPACKT**

SWITZERLAND
Appenzeller[®]
Fondue

* In kleineren Verkaufsstellen evt. nicht erhältlich.



Editorial

Während meiner Schulzeit war die traditionelle Schulreise für meine damaligen Klassenspännli und mich ein absolutes Highlight. Mit festem Schuhwerk und Proviant im Rucksack brachen wir frühmorgens auf, um die Sehenswürdigkeiten des Mittellandes zu entdecken.

Meine letzte Schulreise liegt schon viele Jahre zurück. Gemeinsame Ausflüge – ob mit der Schulklasse oder der Familie – sind aber

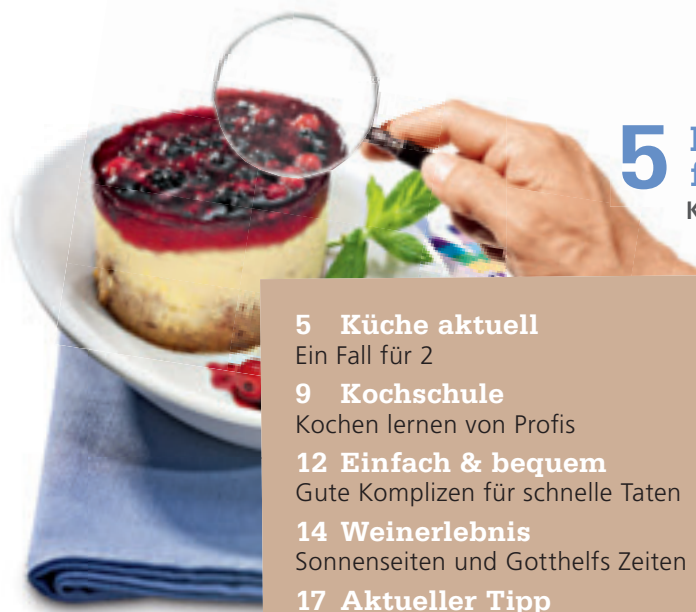
Spannende Erlebniswelten

nach wie vor im Trend, wie die vielen positiven Rückmeldungen auf unsere vier Volg NATURENA-Erlebniswelten mit Sinnespfaden, Erlebnisbauernhöfen und Naturprojekten zeigen. Die Erlebnishöfe bieten Einblick in den abwechslungsreichen Alltag moderner Bauernfamilien und vermitteln viel Wissenswertes über die tierischen Bauernhof-Bewohner auf der Weide und im Stall. Die Sinnespfade mit jeweils acht interaktiven Stationen sind natürlich speziell für Kinder ein tolles Erlebnis. Aber auch als Erwachsener lernt man Neues dazu. Haben Sie etwa gewusst, wie Insekten miteinander kommunizieren oder wozu den Eichhörnchen die Tasthaare dienen? Tolle Anregungen für Ihren nächsten Ausflug und interessante Informationen zu unseren Erlebniswelten in den Regionen Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) finden Sie in unserem Themenheft (ab Seite 29). Ich wünsche Ihnen einen Herbst voller neuer Eindrücke.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



5 Ein Fall für 2
Küche aktuell

- 5 Küche aktuell**
Ein Fall für 2
- 9 Kochschule**
Kochen lernen von Profis
- 12 Einfach & bequem**
Gute Komplizen für schnelle Taten
- 14 Weinerlebnis**
Sonnenseiten und Gotthelfs Zeiten
- 17 Aktueller Tipp**
Molkerei mit Pioniergeist
- 18 Typisch Schweiz – Typisch Volg**
Unersetzliche Helfer für jeden Koch
- 20 Volg. Im Dorf daheim.**
Dorfporträt Elm mit Wettbewerb
- 23 In eigener Sache**
Leserangebot
Kochbuch «Schweizer Bäuerinnen kochen»
- 25 Volg Hit**
«Hello»-Schokolade zum Spezialpreis
- 27 Öisi Chuchi**
Jubiläum: 50. Sendung
- 29 Mehr zum Thema**
Bäuerinnen mit Power
- 37 Wettbewerb**
Gewinnen mit Lipton
- 39 Feins vom Dorf**
Äpfel aus Nürensdorf (ZH)
- 41 Aktueller Tipp**
Kult-Weine für Kenner
- 42 Novissimo**
Neu im Volg
- 45 Hausmarke**
Frisch-Fondue aus der Käserei
- 46 Freizeit Weinreisen**
Guter Wein und Sonnenschein
- 49 Freizeit Kochkurs**
Ofengerichte heiss begehrt
- 51 Freizeit Naturena**
Die neuen Kurse im November
- 53 Volgi & Volgine**
Wie im Krimi
- 55 Saison**
Es ist soweit: Raclette-Zeit!

Leserangebot
Kochbuch
«Schweizer Bäuerinnen kochen»
23



mehr zum thema

Bäuerinnen mit Power

Das Themenheft

29



45
Hausmarke
Frisch-Fondue aus der Käserei



Freizeit Weinreisen
Guter Wein und Sonnenschein

46



Unser bestes Stück Natur.

Die Sicherheit, jedes Mal Natur pur zu geniessen.



www.agrinatura.ch



Rindshackfleisch

Mageres, kräftiges Hackfleisch.
Ideale Basis für viele Schweizer
und ausländische Gerichte.



Bündner Salsiz Duo

Aus Rind- und Schweinefleisch,
kräftig gewürzt. Plättli, Gratins und
Gerstensuppe damit bereichern.



Fleischkäse geschnitten

Immer ein delikater, schneller
Brotbelag.

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



Begeben Sie sich mit Kommissar Koch auf eine genussvolle Verfolgungsjagd, auf welcher Fleisch und Käse ganz schön viel zusammen anrichten.



Täter 1:
verdächtig aromatisch.

Ein Fall für 2



Täter 2:
entwaffnend würzig.



Sie mischen einiges auf, locken auf falsche Fährten oder stecken auch mal gehörig in der Klemme: Fleisch und Käse sind ein klarer Fall für 2. Denn oft drehen sie gleich zu zweit feine Dinger. Ihr berühmtester gemeinsamer Coup ist mit Abstand das Cordonbleu. Weitum bekannt ist aber auch ihr Wurst-Käse-Salat-Trick oder der Käse-Schinken-Toast-Streich. Unser Kommissar Koch macht sich auf, hinter ihr doppeltes Geschmacksgeheimnis zu kommen. In der Kochschule löst er den Fall Cordonbleu mit internationaler Hilfe. Alles in allem gilt auf den nächsten Seiten: Alarmstufe Rot für Liebhaber von Fleisch und Käse. →



«Handgemenge»

Beim Wurst-Käse-Salat geraten die beiden Haupttäter drunter und drüber.



Ganz schön was aufgemischt!



TIPP

Frisch und fruchtig ist der Ciel de Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, der perfekte Gegenspieler zur pikanten Moussaka.



«Fleisch-Versteck»

Unter der Käsesauce steckt in der griechischen Moussaka viel Hackfleisch und Gemüse.

Ein Küchen-Krimi in fünf Gängen

«Falsche Fährte»

Da lässt man sich gern in die Irre führen: Der Magerquark und gemischte Beeren verfeinern den Käsekuchen mit Fruchtfleisch.



Listig an der Nase herumgeführt.

Volg-Kochkurs im November Ofengerichte: heiss begehrt

Alles Gute kommt beim neuen Volg-Kochkurs nicht von oben, sondern aus dem Ofen. Wann unsere Kochprofis wo einheizen und volles Rohr loslegen, erfahren Sie auf Seite 49.

Der Käse taucht unter.

«Käse Inkognito»
Als feingeriebener Reibkäse sorgt der Käse auf geheimnisvolle Art für den guten Geschmack der Rippli-Piccata.



Fleisch undercover.

Hut: Rita Schuler Kostümverleih, Boswil



TIPP
Ein stilvoller Begleiter zu Fleisch ist der G Cuvée Sélection Réserve mit einer fruchtig-pfeffrigen Note.



→ Noch ist es dunkel in der Küche von Kommissar Koch. Doch er hat so ein wohliges Bauchgefühl, dass sich hier bald etwas zusammenbrauen könnte, was ihm diebisch gut schmecken könnte. Das berühmte Duo Fleisch und Käse ist ihm bestens bekannt. Schon oft hat er vernommen, dass die beiden die eine oder andere feine Tat zusammen verüben. Also legt er sich auf die Lauer – bewaffnet mit Schwingbesen, Rüstmesser und Kochlöffel. Er muss nicht lange warten. Die suspekten Geräusche in der Salatschüssel hört er sofort. Mischeln da Wurst und Käse etwa in einem Handgemenge mit dem Salatbesteck munter mit? Kommissar Koch stürmt herbei: Hände hoch! Er zückt die Gabel. Doch die beiden schaffen es, ihm sozusagen zwischen den Zinken zu entwischen.

Verführerisch überführt

Fleisch und Käse haben dabei jedoch einiges abbekommen und sind bereits arg klein gehackt. Das Hackfleisch taucht in der Moussaka unter; der Reibkäse bleibt in der Rippli-Piccata inkognito. Kommissar Koch kann sie nirgends erspähen, zu gut sind sie versteckt. Zum Glück hat er einen guten Riecher. Kaum sind die getarnten Täter in Ofen und Pfanne verschwunden, verraten sie sich durch ihren Duft. Jetzt aber subito! Kommissar Koch sprintet los. Doch als er glaubt, ihnen auf die Schliche gekommen zu sein, merkt er, dass er im wahrsten Sinne an der Nase herumgeführt wurde. Was aus einer anderen Küchenecke ein herrliches Aroma verströmt, ist ein Käsekuchen mit Fruchtfleisch. Unfassbar! Der Kommissar wurde listig auf eine falsche Fährte gelockt. Ein Stück der süßen Versuchung gibt ihm die nötige Kraft, sich jetzt nicht abhängen zu lassen. Sein Einsatz wird belohnt. Plötzlich stecken Fleisch und Käse zwischen zwei Scheiben Toast regelrecht in der Klemme. Klick, klack. Die Handschellen schnappen zu. Und Kommissar Koch macht sich zufrieden und satt auf in den Feierabend. Was ihn wohl am nächsten Tatort erwartet? ←

Mittendrin überführt.



«In der Klemme»
Kein Entkommen im Käse-Schinken-Toast, der einmal etwas anders als gewohnt und schön luftig zubereitet wird.





Veredeln Sie Ihre Gschwelltti: mit flüssigem Gold.



Emmi Raclette-Käse

Viel mehr als nur eine Beilage: Unser naturgereifter Raclette-Käse aus bester Schweizer Milch verwandelt einfache Kartoffeln in kleine Kostbarkeiten. Entdecken Sie jetzt den vollmundigen, zartschmelzenden Genuss.

Kochschule

Spezialität:
international gesucht.

Cordonbleu «Carabinieri»

Attenzione! Diese Variante mit Dörrotomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo hat Potenzial zum Bestseller auf dem Teller. Passend dazu gibt's Tomatenspaghetti.



Cordonbleu «Sheriff»

Sternenberger Käse statt des Sheriff-Sterns, Speck und eine Panade aus Cornflakes gibt es für den amerikanischen Ordnungshüter. Ein Muss dazu: Country fries.



Cordonbleu «Flic»

Ein Käse mit französischem Ursprung wie der Brie, Birne und Schinken schmecken nicht nur dem französischen Polizisten, klassisch serviert mit Pommes frites.



SCHRITT für SCHRITT Cordonbleu



1 Fleisch horizontal einschneiden, aufklappen, zwischen einem aufgeschnittenen Frischhaltebeutel mit einem Fleischklopper oder einer Pfanne dünn ausklopfen.



2 Füllung, z.B. Birne, Brie und Schinken, für das Cordonbleu «Flic», auf eine Fleischhälfte legen.



3 Fleisch zuklappen, gut andrücken, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren.



4 Fleisch im Mehl wenden. Durchs gewürzte Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Vorgang im Ei und Paniermehl nach Belieben wiederholen.

TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Klassisch werden Cordonbleus mit Kalb- oder Schweinefleisch zubereitet. Auch Pouletbrüstchen eignen sich.
- Doppelt hält besser: Wird das Cordonbleu zweimal durchs Ei und Paniermehl gezogen, hält es ohne Zahnstocher zusammen.
- Das Cordonbleu in heisser Bratbutter rundum anbraten, danach die Hitze sofort reduzieren und bei mittlerer Hitze langsam fertig braten, damit die Panade nicht verbrennt.
- Zum Panieren eignen sich auch zerbröselte Cornflakes oder Pommes Chips.

Tatort Cordonbleu. Kommissar Koch findet die Tatwaffe sofort: ein scharfes Messer. Das sieht nach einem verflücht komplizierten Fall aus. Darum holt er sich Verstärkung bei internationalen Polizisten. Ein französischer Flic, ein italienischer Carabinieri und ein amerikanischer Sheriff eilen zur Hilfe. Gemeinsam versuchen sie, hinter das Geheimnis des Cordonbleus zu kommen. Sie merken bald, dass das einfacher ist, als es zuerst schien. Ein guter erster Schnitt, eine feine Füllung und eine knusprige Panade – der Fall Cordonbleu ist bald gelöst. Zur Belohnung bekommt jeder Polizist sein eigenes Cordonbleu, ganz nach seinem Gusto.



Alles rund ums Cordonbleu: die pfannenfertigen Poulet-Cordonbleus, Agri Natura Cordonbleus und das «falsche Cordonbleu» von Volg-Familienpreis sowie Paniermehl, Pommes Chips und Cornflakes für die Knusperhülle.



Neu: Kantons-Cordonbleu des Monats Oktober: Appenzeller-Art

Das Appenzell steht Pate für das neue Cordonbleu des Monats im Volg. Es enthält **Brät** mit **zerkleinertem Appenzeller-Käse** und **Mostbröckli** und ist von einer Panade aus rosa Paniermehl umhüllt. Das Kantons-Cordonbleu wechselt jeden Monat. Lassen Sie sich überraschen!



LEISI – die süsse Versuchung im Herbst

Für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.
Backzeit: ca. 10–15 Min.

Zutaten

- 1 Packung LEISI QUICK Blätterteig, rund
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1,5 dl Milch
- ½ Stück Orange (Bio-Orange, nur abgeriebene Schale)
- ½ KL Zimtpulver
- 1 Ei, verrührt
- 2 Äpfel, in Schnitze geschnitten
- 2 Birnen, in Schnitze geschnitten
- 2 Bananen, geschält, in Scheiben geschnitten
- 250 g Traube, abezupft

Schokoladen Fondue

Zubereitung

Den Ofen auf 220°C vorheizen. Die Schokolade zerbröckeln, in eine Pfanne geben und auf kleinster Hitze schmelzen lassen. Milch, Orangenschale und Zimt unterrühren und in 4 Porzellantassen giessen. Aus dem Teig 4 Deckel ausschneiden, die etwas grösser als der Durchmesser der Tassen sind. Mit Ei bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Tassen legen. Seiten gut andrücken. Mit Ei bestreichen. In der Ofenmitte 10–15 Minuten goldbraun backen. Fondue mit Früchten servieren.



Mehr Rezepte sowie Tipps & Tricks finden Sie auf: www.LEISI.ch



Scan me!



Rezepte





«Flucht-Sandwich»

Das Fleischkäse-Sandwich mit Käse-Gitter eignet sich gut zum Mitnehmen, zum Beispiel wenn man sich in die Natur oder ins Büro abseilt.



Erwischt: Proviant für die Flucht.

Manchmal geht es ruckzuck. In flagranti erwischt Kommissar Koch Fleisch und Käse, wie sie sich fixfertig im Kühlregal seines Dorfladens von ihren vielen kulinarischen Taten erholen. Kommissar Koch braucht nur zuzugreifen und schon kann er sich entspannt nach Hause begeben. Dort bringt er den Reibkäse mit Hilfe des Ofens geschmackvoll hinter Gitter. Den Fleischkäse arretiert er mit weiteren Zutaten wie Essiggurken und Spiegeleiern in einem reichhaltigen Sandwich. Diese beiden können ihm und seinem knurrenden Magen definitiv nicht mehr entkommen!



Fleischkäse enthält trotz seines Namens keinen Käse. Er zählt wie der Cervelas zu den Brühwürsten. Die beliebte Fleischspezialität gibt es für jeden Gluscht, von kalt bis heiss, zum Braten, Belegen, Backen und einfach mal zwischendurch zum Naschen.

ÖISE LADE TIPP Wie im Krimi geht es auch bei Volgi & Volgine zu. Was die beiden Mäuse aufspüren auf Seite 53.



Pilze: kleine Aromakünstler
Das Wichtigste, was Sie über Pilze wissen müssen, sowie Pilz-Rezepte mit den dazu passenden Weinen finden Sie im neuen Volgi Pilz-Flyer. Sie erhalten ihn kostenlos in Ihrem Dorfladen.



Einfach & bequem

Drehen Sie zum Znacht doch mal ein zackiges Ding! Diese zwei Herbstgerichte sind schneller angerichtet, als die Polizei es erlaubt.



Kürbissuppe mit Tortelloni-Spiessli

Für 4 Personen:
2 Pack **Kürbissuppe** gemäss Packungsangabe zubereiten, warm stellen. 1 Pack frische **Tortelloni** gemäss Packungsangabe kochen. Tortelloni auf 4 Holzspiesse stecken. Suppe in 4 Tassen anrichten, mit 180 g **Crème fraîche** und 1 EL gehackten **Kürbiskernen** garnieren, je 1 Tortelloni-Spiess über die Suppentasse legen und servieren.

Gute Komplizen für schnelle Taten

Blitz-Süssmostcreme «Langfinger»

50 g **Kochschokolade** schmelzen und mit Hilfe einer Papiertüte Finger auf ein Backpapier spritzen; erkalten lassen. 1 Pack **Crème Fix Vanille** gemäss Packungsangabe zubereiten, jedoch anstelle von Milch **Süssmost** verwenden (ca. 4 dl). In 4 Dessertgläser füllen. Mit **Schlagrahm** aus der Dose Rosetten auf die Creme spritzen, mit den Schokolade-«Langfingern» garnieren und servieren.



Plötzlich stehen sie vor der Tür, die lieben Schwiegereltern, die Kinder mit ihren Gspänli oder die guten Freunde. Ein Überfall ausgerechnet zur Essenszeit! Gewitzte Hobbyköche schreien jetzt nicht zetermordio. Sie kennen den Geheimcode für schnelle kulinarische Überraschungen: 1, 2, 3 – mit dem «Fluchtvelo» rasch in den Volg und fertig ist die Leckerei. Mit Hilfe der herbstlichen Komplizen Kürbiscremesuppe und Süssmost sind innert 30 Minuten ein Hauptgang und ein Dessert angerichtet. Zur Unterstützung tauchen frische Tortelloni und eine Creme Fix Vanille am Tatort auf. Das Gäste-Urteil wird einstimmig ausfallen: Ein gelungener Coup, der verdächtig gut schmeckt.

Für Langfinger und Löffler

Zwei im Herbst besonders gesuchte Produkte sind die beiden Haupttäter dieser Blitz-Gerichte, Kürbis und Süssmost. Die beliebteste Art, Kürbis zu geniessen, ist mit Abstand die Suppe. Mit ihrem leuchtenden Orange zaubert sie nicht zuletzt gute Laune in die Tassen und Teller. Fixfertige Konzentrate machen den Genuss auch auf die Schnelle möglich. Garniert man die Suppe zusätzlich mit Kürbiskernen, reichert man sie mit wertvollen Vitaminen an. Für den guten Geschmack im Süssmost sorgt das Zusammenspiel von Äpfel und Birnen. Pur ein herrlicher Durstlöscher, in der bekannten Süssmostcreme eine aromatische Verführung, bei der mancher am liebsten lange Finger machen und noch einen Nachschlag stibitzen möchte. Deshalb servieren wir das Supplement an Langfingern aus Schokolade gleich dazu.

TIPPS & TRICKS

- Die Tortelloni-Spiesse passen auch gut zu einer Tomatencremesuppe
- Kürbiscremesuppe statt mit Tortellonispiesen mit Poulet- oder Crevettenspiessen garnieren
- Suppe nach Belieben mit Curry, frischem Ingwer oder wenig Weisswein verfeinern
- Schlagrahm mit Zimt, Lebkuchengewürz oder Kardamom aromatisieren



Je zwei Haupttäter für zwei einfache Herbstgerichte: Kürbiscremesuppe, frische Tortelloni, Süssmost und Creme Fix Vanille.



Rezept-Flyer gratis in Ihrem Volg

Wer nach neuen Koch-Ideen fahndet, spürt sie ganz einfach im Volg auf. Die kostenlosen Volg-Rezeptflyer zum Mitnehmen enthalten jede Woche eine neue Koch-Idee für ein Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert.



Sonnenseiten und Gotthelfs Zeiten

Der kräftige Hagu Hans, der Alte aus dem Emmental und der vollmundige Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore sind ein starkes Paar für kühlere Tage.

Ein lauschiges Grotto, viel Sonne und eine frische Brise Seeluft vom Lago Maggiore: Der Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore lässt einen nördlich des Gotthards das Tessin erleben, als wäre man vor Ort. Der Merlot ist im Tessin unbestrittener König der Rebsorten. Er bedeckt rund 90 Prozent der Rebflächen. Dank dem mediterranen Klima und der sorgfältigen Verarbeitung werden daraus hochwertige Weine gekeltert. Der Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore ist ein typischer Merlot und bringt einen intensiven Duft nach frischen Waldbeeren sowie feine Gewürznoten ins Glas. Ein voller und ausgewogener Rotwein, der warm wie der Sonnenkanton im Abgang ist. Zu Pilzgerichten mit Polenta, Kaninchenragout oder einem Sonntagsbraten ist er der perfekte Begleiter. Oder aber man kombiniert seine Eleganz mit einem kräftigen Käse wie dem Hagu Hans, der Alte.

Käse mit filmreifer Geschichte

In der Heimat des Hagu Hans, der Alte, zieren nicht Grottos, sondern prächtige Emmentaler Häuser die Landschaft. In der Rüeßbacher Käserei Vorderrinderbach wird der aromatische Halbhartkäse hergestellt. Die naturbelassene Vollmilch stammt direkt aus dem Emmental. Der Hagu Hans, der Alte schmeckt zum Aperò, Dessert oder in einem Sandwich. Da er leicht schmilzt, ist er auch für Gratins, Pizzas oder Lasagne eine gute Wahl. Der Name des Käses bezieht sich auf Hagu Hans, aus den Heimatfilmen «Ueli der Knecht» und «Ueli der Pächter». Er stellte einen knorri-

gen Bauern mit gutem Herzen dar. So ist auch der Käse kräftig, gehaltvoll und doch im Innern weich. Und diese schöne Namensgeschichte erzählt man anderen am besten bei einem Glas Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore.

**Wein
des Monats**
Merlot Ticino DOC
Selezione d'Autore
75 cl, statt Fr.13.95
Fr. 11.60

**Käse
des Monats**
Hagu Hans, der Alte
100 g, statt Fr. 2.70
Fr. 2.20

- 1. Féchy AOC La Côte 2012 Schweiz**
- 2. Heida AOC Valais 2011/2012 Schweiz**
- 3. Eil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour 2012 Schweiz**
- 4. G Cuvée Sélection Réserve 2012 Schweiz**
- 5. Fläsch Gemswändler Pinot Noir AOC Graubünden 2012 Schweiz**
- 6. Dôle AOC Valais Nuit d'Amour 2012 Schweiz**
- 7. Salvagnin Vaudois AOC Feu Sacré 2012 Schweiz**
- 8. Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore 2012 Schweiz**

Spezialitäten von kleinen Käsereien



Das Schwyzer Milchhuus am Vierwaldstättersee vertreibt diverse handwerklich hergestellte Schweizer Käsespezialitäten aus kleinen gewerblichen Käsereien. Dazu gehört die Käserei Vorderrinderbach in Rüegsbach von Alfred Fankhauser (Foto). Er produziert den Hagu Hans, der Alte nach uralter Rezeptur mit modernen Mitteln. Vom Fachpersonal wird er vor Ort eingekellert und bis zur Handelsreife gepflegt. Die Käserei befindet sich heute in den Händen der zweiten Generation.

Weinnotizen

Ob Weiss-, Rosé-, Rot- oder Schaumwein, klassische oder moderne Weine sowie lokale Spezialitäten: Die Auswahl an Schweizer Weinen im Volg ist gross. Getreu dem Motto «Typisch Schweiz – Typisch Volg» erzielt kein anderer Detailhändler einen derart hohen Umsatzanteil mit Schweizer Weinen wie Volg mit 45 Prozent. Da ist für jeden Geschmack ein Schweizer Lieblingstropfen dabei.



Charakter

Klares, helles Strohgelb. In der Nase blumige und fruchtige Noten. Feinfruchtiger Auftakt mit mittlerem Körper.

Klares, mittleres Gelb. Intensive Aromen nach reifen, exotischen Früchten. Körperreich mit einer lebhaften Frische.

Lachsrosa. In der Nase fruchtig, frisch und aromareich. Am Gaumen lebendig, fruchtig, feurig.

Kräftiges Rubinrot. Duft nach roten und schwarzen Beeren, Kirschen und Vanille. Geschmeidig und warm mit schöner Kirscharomatik und pfeffriger Würze.

Kräftiges Rubinrot. Frischfruchtige Aromen nach roten Beeren, Brombeeren, Kirsche, mit würzigen Nuancen.

Kräftiges Rubinrot. Fruchtig, mit frischer Note nach schwarzen Kirschen und Brombeeren.

Helles Rubinrot. Aromen von roten Früchten. Am Gaumen rund, weiche Struktur, ausgewogen. Fruchtiger Abgang.

Leuchtendes Rubinrot. Intensiver Duft von frischen Waldbeeren, leichte Gewürznoten. Voller, ausgewogener Wein mit schönem Rückgrat.

Trinken Passt zu

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–12 °C

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C

Jetzt, bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Bis 4 Jahre, bei 13–15 °C

Bis 4 Jahre, bei 13–15 °C

Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Jetzt, bis 4 Jahre, bei 16–18 °C

Raclette, Fondue, Aperitif, Fisch

Käseplatten, Fondue, Raclette, weissem Fleisch, Aperitif

Kalbfleisch, Champignons an Rahmsauce, grilliertem Poulet, Fisch, kaltem Fleisch, leichten Gerichten

Filet im Teig, Grilladen, Bündner Spezialitäten, Wild, Lamm

Wild, Lamm, Kaninchen, Pfeffer, Risotto, Pilzgerichten, Bündner Spezialitäten und Käse

Fleischpastete, Trockenfleisch, gebratenem Rindfleisch, Rindfilet an Pfeffersauce, Lamm, Käseplatte

Täglichen Mahlzeiten. Da er frisch serviert werden kann, ist er vor allem an wärmeren Tagen sehr angenehm

Sonntagsbraten vom Rind-, Schwein-, und Schafffleisch. Pilzgerichten mit Mais-Polenta, Kaninchenragout, Hartkäse

17 Jg. 11

16,5 Jg. 11

Meine Bestellung

Anzahl 6er-Karton
FÉCHY AOC LA CÔTE,
75 cl statt Fr. 65.70 nur Fr. 52.20

Anzahl 6er-Karton
HEIDA AOC VALAIS,
75 cl statt Fr. 101.40 nur Fr. 83.40

Anzahl 6er-Karton
OEIL-DE-PERDRIX AOC VALAIS
NID D'AMOUR,
75 cl statt Fr. 63.– nur Fr. 47.40

Anzahl 6er-Karton
G CUVÉE SÉLECTION RÉSERVE,
75 cl statt Fr. 89.40 nur Fr. 71.40

Anzahl 6er-Karton
FLÄSCH GEMSWÄNDLER
PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN,
75 cl statt Fr. 107.40 nur Fr. 89.40

Anzahl 6er-Karton
DÔLE AOC VALAIS NUIT D'AMOUR,
75 cl statt Fr. 65.40 nur Fr. 51.–

Anzahl 6er-Karton
SALVAGNIN VAUDOIS AOC FEU SACRÉ,
75 cl statt Fr. 51.– nur Fr. 37.80

Anzahl 6er-Karton
MERLOT TICINO DOC SELEZIONE D'AUTORE,
75 cl statt Fr. 83.70 nur Fr. 69.60

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Datum

Unterschrift

Coupon im Volg Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 30. September bis zum 2. November 2013, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 30. September bis zum 2. November 2013, solange Vorrat.

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

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



KLEIN UND OHO!

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Piccolo

Top Angebot
39.- CHF
statt **119.-** CHF

GRATIS
LIEFERUNG
NACH
HAUSE



So bestellen Sie:

www.mycoffeepromotion.ch

Code: N18CVLG

oder mit dem untenstehenden Bestellschein

www.dolce-gusto.ch

Folgende Kapseln erhältlich bei Volg*:



*In kleineren Verkaufsstellen evtl. reduziertes Sortiment

BESTELLSCHHEIN

Senden Sie den ausgefüllten Bestellschein an die untenstehende Adresse. Sie erhalten dann Ihre NESCAFÉ® Dolce Gusto® Maschine(n) mit kostenloser Lieferung in wenigen Arbeitstagen. Die Rechnung folgt separat.
NESTLÉ Suisse SA • NESCAFÉ Dolce Gusto • Promotion N18CVLG • Postfach 352 • 1800 Vevey

Name/Vorname:

Strasse/Nr:

PLZ/Ort:

Tel: E-mail:

(damit Sie die Bestell- und Lieferbestätigung erhalten)

Datum und Unterschrift:

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

Das Angebot ist nicht kumulierbar und gilt solange der Vorrat reicht. Das Angebot ist bis zum 26.11.2013 gültig. Lieferungen sind ausschließlich in die Schweiz und Liechtenstein möglich. Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. Das Angebot ist auf 4 Maschinen und Fr. 650.- pro Lieferadresse limitiert. Vor Entgegennahme Ihrer Bestellung behält sich SWISSBILLING SA das Recht vor, Ihre Bonität über die Datenbank der DELTAVISTA AG in Zürich zu überprüfen. Die Rechnung gilt als 2-Jahres Garantie für die Maschine.



PICCOLO TITAN

39.- CHF
statt 119.- CHF



PICCOLO SCHWARZ

39.- CHF
statt 119.- CHF



PICCOLO KIRSCHROT

39.- CHF
statt 119.- CHF





Das Schwyzer Milchhuus blickt auf eine lange Tradition zurück. Der innovative Familienbetrieb wird schon in der vierten Generation geführt.

Molkerei mit Pioniergeist

Das Schwyzer Milchhuus wurde vor über 100 Jahren gegründet, nämlich 1899. Allen Krisen des 20. Jahrhunderts zum Trotz florierte die Molkerei. Zu Beginn wurde die frische Milch mit dem Leiterwagen zu den Haushalten gebracht, ab 1946 mit einem elektrischen Milchwagen. In den Sechzigerjahren verfügten die meisten Haushalte über Kühlgeräte und konnten die Milch länger aufbewahren – der Milchmann war immer weniger gefragt.

Erfolgreiche Erfindung

Es war der Urenkel des Firmengründers, der 1989 die Idee hatte, eine praktische, auch für Kinder handliche Milchverpackung auf den Markt zu bringen. Zu jener Zeit wurde die pasteurisierte Milch vor allem im Tetrapak verkauft. So entwickelte das Schwyzer Milchhuus als erste Schweizer Molkerei die rezyklierbare Plastik-Milchflasche – und traf damit den Nerv der Zeit. Das Erfolgsmodell wird seit 1989 laufend verbessert. Die neueste Version ist seit diesem Jahr im Volg erhältlich und punktet mit einem absolut dichten Drehverschluss und noch mehr Stabilität. Die umweltfreundliche, zu 100 Prozent wiederverwertbare Verpackung hält die Milch besonders lange frisch.



Die neueste Milchflasche aus dem Schwyzer Milchhuus ist robust, praktisch und umweltfreundlich. In ihr ist auch die «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Milch erhältlich.





Unersetzliche Helfer für jeden Koch

Die mit dem Rahmbläser. So bringt man das Familienunternehmen Kisag im solothurnischen Bellach in der Regel in Verbindung. Doch der Rahmbläser ist nur eine von vielen Erfindungen aus dem Schweizer Traditionshaus. Hier wird weit mehr Hilfreiches für eifrige Köche hergestellt: Dosenöffner, Bratwender und Sparschäler zum Beispiel. Im Volg sind diese drei praktischen Küchenhelfer als «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Produkte erhältlich. Und das hat schon manche erstaunte Reaktion ausgelöst: «Wir erhalten viele Rückmeldungen von Menschen, die unsere Produkte in den Dorfläden entdeckt haben und uns positiv überrascht mitteilen, dass sie dachten, wir machen ausschliesslich Rahmbläser», erzählt Urs Brüngger, Geschäftsleiter Kisag. Dass sozusagen alles für die Küche von Kisag erhältlich ist, weiss er selbst am besten: Von Backpinsel bis Teigschaber hat er jedes Produkt zuhause. Am liebsten aber nimmt er den Bratwender zur Hand. «Ich koche sehr gerne, habe aber nur wenig Zeit dazu, deshalb mache ich am liebsten Spiegeleier. Der Bratwender ist mir dabei die perfekte Hilfe», erzählt er.

Qualität zum Vertrauen

Doch, was macht einen Küchenhelfer perfekt? – «Küchenhelfer müssen funktionell sein», sagt Urs Brüngger. So muss der Sparschäler eine hochwertige, scharfe Klinge haben, die Obst und Gemüse schält, ohne dass man selbst Druck ausüben muss. Zudem sollten alle Produkte gut in der Hand liegen. «Vor allem muss man ihnen vertrauen können», weiss Urs Brüngger. Vertrauen, dass sie einwandfrei sind. So verwendet Kisag zum Beispiel nur hochwertige, lebensmittel-echte Materialien, die keinerlei Fremdstoffe an die Esswaren abgeben. Für die optimale Form und ausgeklügelten Besonderheiten sind zwei Schweizer Designer zuständig.

Auf Sparschäler, Dosenöffner und Bratwender möchte kein Koch mehr verzichten. Die nützlichen Küchenhelfer aus dem Volg werden bei Kisag in Bellach (SO) hergestellt.



1. Das Grundmaterial für die Kunststoffteile ist Granulat, dem schwarze Farbe beigemischt wird, bevor es geschmolzen und in Form gespritzt wird.



2. Die Basis für die Sparschäler ist fertig. Die scharfe Klinge wird erst später von Hand montiert.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die nur in der Schweiz oder einer bestimmten Region hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze in der Schweiz.



Drei beliebte Assistenten eines jeden Kochs: Bratwender, Dosenöffner und Sparschäler in Schweizer Qualität.



Urs Brüngger, Geschäftsleiter Kisag: «Was bei Volg das nahe Einkaufen ist, sind bei uns die kurzen Transportwege, auf die wir grossen Wert legen. Obwohl wir ein kleineres Unternehmen sind, kennt man unsere Produkte in der ganzen Schweiz – wie man Volg kennt.»



3. Die Dosenöffner werden in geschützten Werkstätten der Region, wie der nahegelegenen Vebo Werkstatt Langendorf, montiert.



4. Auch die «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Etikette wird in geschützten Werkstätten von Menschen mit Behinderung angebracht.

Familiär und sozial

Seit 1945 stellt Kisag Küchengeräte her. Damals steckte die Technologie in diesem Bereich noch in den Kinderschuhen. So gelang es Kisag, mit Erfindungen wie dem Rahmbläser Pionierleistungen zu erbringen. Der Firmenname geht auf den Gründer Walter Kissling zurück, von welchem Urs Brünggers Vater Albert den Betrieb 1981 übernahm. 23 Mitarbeitende sind heute bei Kisag tätig. Dazu werden rund 50 Personen aus geschützten Werkstätten mit einfachen Verpackungs- und Montagearbeiten beschäftigt. «Alle paar Jahre habe ich die Ehre, Mitarbeitende in die Pension schicken zu dürfen, welche ihr ganzes Arbeitsleben bei uns verbrachten. Wir sind wie eine Familie. Das macht mich stolz», hält Urs Brüngger fest.

Volg. Im Dorf daheim.

Elm

ÜSERS MARTINSLOCH

in den Tschingelhörnern ist einzigartig. Frisch von den Bergen kommt auch

ÜSERS CITRO

das in der Schweiz in aller Munde ist. Ähnlich erfrischend ist auch

ÜSERE VOLG

wo man sich trifft und stets das Neueste erfährt.



QR-Code scannen
und den Film über
Elm direkt auf dem
Mobile schauen.
Alle Filme unter
www.volg.ch



In Elm, dem südlichsten Dorf im Glarner Sernftal, kann man in wenigen Tagen wieder ein einzigartiges Naturschauspiel erleben: Kurz vor ihrem eigentlichen Aufgang scheint die Sonne am 30. September und 1. Oktober durch das Martinsloch auf die Dorfkirche. Dies ist nur zweimal pro Jahr der Fall. Das 22 Meter hohe und 19 Meter breite Felsenfenster Martinsloch liegt auf zirka 2600 Metern im grossen Tschingelhorn. Die Elmer Berge hüten noch ein weiteres Geheimnis. Von hier sprudelt Wasser ins Tal, aus dem Erfrischungen hergestellt werden, die man weit über die Ortsgrenze hinaus kennt. Bei den Mineralquellen Elm entsteht daraus das beliebte Elmer Citro.



«In unserem Lager befinden sich etwa 300'000 Liter Getränke.»

Hubert Bai,
Leiter Qualitätssicherung
Mineralquellen Elm

Und auch wer ein Volg Mineralwasser kauft, hat Elmer Bergwasser in der Flasche. Geniesser kommen im Glarner Dorf ohnehin voll auf ihre Kosten. Zum Beispiel am Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märt, der jeweils am ersten Sonntag im Oktober stattfindet. Am 6. Oktober zieht der Traditionsanlass zum 19. Mal zahlreiche Besucher ins Dorf. Nebst Käse erwarten einen weitere Köstlichkeiten und Attraktionen

wie die farbenfrohe Alpabfahrt mit den geschmückten Kühen. Eine Schnapsbrennerei und eine Schafschur-Demonstration zählen zu den diesjährigen Höhepunkten.



«Das Geheimnis meiner Käse? Ich käse mit Herzblut.»

Erika Rhyner,
Produzentin Glarner
Alpkäse

Eine der Alpkäse-Produzentinnen ist Erika Rhyner. Auf der idyllischen Alp Ämpächli widmet sie sich seit rund 17 Jahren dem Sennerinnen-Leben. Im Sommer stellt sie hier oben rund 3,8 Tonnen Alpkäse her.

Volg-Werbekampagne 2013

Volg ist seit Jahrzehnten im Dorf daheim. Darum stellt die neue Volg-Werbekampagne Schweizer Dörfer, ihre Besonderheiten und ihre Bewohnerinnen und Bewohner in den Mittelpunkt. Den Anfang machen in diesem Jahr sechs Dörfer aus verschiedensten Teilen der Schweiz: Adelsboden (BE), Elm (GL), Morgins (VS), Tenna (GR), Unterstammheim (ZH) und Vitznau (LU). Weitere Dörfer werden für die Kampagne 2014 folgen.

Neu auch als Film

Mit der aktuellen Kampagne geht Volg dieses Mal noch näher ran: Zusätzlich zu Plakaten und Inseraten werden die Dörfer und Dorfbewohner in Kurzfilmen porträtiert. Alle Kurzfilme über die Dörfer können Sie jetzt unter www.volg.ch anschauen.

1. Preis



2.-21. Preis



22.-31. Preis



Volg
frisch und fründlich

Die feinen Bergkräuter und ihre Liebe zum Käsen sorgen für den einzigartigen Geschmack. Ihr Glarner Alpkäse ist im Volg Elm ebenso im Sortiment wie die Glarner Kalberwurst oder der Magenträs Trietolt.



«Der Magenträs gibt meinen Desserts einen besonderen Geschmack.»

Werner Streiff,
Küchenchef Hotel Elmer

Auf Letzteren schwört Werner Streiff, Küchenchef im Hotel Elmer. Er verfeinert mit dem Glarner Gewürzzucker Süssspeisen wie seine saisonal gefüllten Früchtestrudel.

Diese geniesst man an schönen Tagen mit besonderer Aussicht: Von der Terrasse des Hotels Elmer blickt man direkt aufs Martinsloch.

Welche Geschichte steckt hinter dem Elmer Citro, wie sieht das Martinsloch aus und wo stellt Erika Rhyner ihren Alpkäse her? – Das und mehr sehen Sie im Kurzfilm über Elm unter www.volg.ch.

FILM SCHAUEN UND GEWINNEN

Schauen Sie den Volg-Film über Elm und beantworten Sie folgende Frage:

Nach welcher Reifezeit kann man den Alpkäse genießen?

- A: ab 6 Tagen
- B: ab 6 Wochen
- C: ab 6 Monaten

1. Preis im Wert von Fr. 572.–

Zwei Übernachtungen im Hotel Elmer für zwei Personen im Doppelzimmer, Bergseite, inkl. Frühstücksbuffet und Whirlpoolbenutzung (je nach Öffnungszeit und Saison), sowie zwei 2-Tageskarten für das Skigebiet Elm, gültig in der Wintersaison 2013/2014

2.–21. Preis im Wert von je Fr. 19.50

Eine Schiebox von Magenträs Trietolt, inkl. 6 x 30 g Glarner Gewürzzucker im Beutel und eines Rezept-Leporellos

22.–31. Preis im Wert von je Fr. 16.–

Eine Hin- und Rückfahrt der Sportbahnen Elm, Gondelbahn Elm-Ämpächli, gültig in der Sommersaison 2014

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Oktober 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. Oktober 2013 unter 0901 250 350, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. Oktober 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLG5 und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Elm», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Die Mitarbeitenden der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Cailler[®]

of Switzerland



DIE NEUE FRIGOR REZEPTUR
NOCH CREMIGER, NOCH KNACKIGER, NOCH KÖSTLICHER



JUBILÄUMS-
ANGEBOT
9.95
SOLANGE
VORRAT

JUBILÄUMS-
ANGEBOT
4.90
SOLANGE
VORRAT

PUR CHOCOLAT, PURE EMOTION.



Alles rund ums Bauernleben liest man in der «UFA-Revue» der fenaco-Landi-Gruppe, zu der auch Volg gehört. Es ist die meistgelesene Agrarzeitschrift der Schweiz. Jeden Monat besucht die Redaktion der «UFA-Revue» unter anderem Bäuerinnen, kostet ihre Gerichte und entdeckt ihre vielseitige Küche mit einheimischen Produkten.

Traditionell, neu und saisonal

Nun hat die «UFA-Revue» zusammen mit dem AT-Verlag eine Sammlung dieser Rezepte herausgegeben. Überlieferte Familienrezepte, traditionelle Schweizer Küche und neue Kreationen: 60 Schweizer Bäuerinnen zeigen ihre besten Gerichte. Sei es die Walliser Suppe «Manästru», ein Wildkräuterspinat aus Bergün oder ein überraschendes Gemüse-Couscous mit Nillonbrot aus der Westschweiz. In diesem Kochbuch findet jeder ein Rezept, das zum persönlichen Bestseller wird. Das Kochbuch ist nach Jahreszeiten gegliedert und lässt die Leserschaft zudem am Alltag der Bäuerinnen teilnehmen.

Fr. 10.– günstiger

Spezialangebot für «Öise Lade»-Leser

«Öise Lade»-Leserinnen und -Leser erhalten «Schweizer Bäuerinnen kochen» **bis Ende Oktober 2013 für Fr. 25.– statt Fr. 35.–** (inkl. MwSt., Porto und Verpackung). Bestellungen mit dem Vermerk «Volg Leserangebot» an:
 AT Verlag AG, Gabi Carvalho
 Bahnhofstr. 41, 5000 Aarau
 oder per Mail an gabi.carvalho@azmedien.ch
 Tel. 058 200 44 11
 Fax 058 200 44 01

«Schweizer Bäuerinnen kochen»
 enthält 120 einfach-raffinierte
 Originalrezepte für jede Jahreszeit,
 stimmungsvoll fotografiert.



Einfach-raffinierte Landküche bietet «Schweizer Bäuerinnen kochen».
«Öise Lade»-Leser erhalten das neue Kochbuch jetzt zum Spezialpreis.



Bäuerinnen und ihre besten Rezepte

Himbeer-Muffins

Für 16 Muffins:
 1¼ dl **Rahm**, 150 g **Zucker**,
 1 Päckchen **Vanillezucker**, 2 **Eier**,
 250 g **Mehl**, 2 TL **Backpulver** und
 1 dl **Milch** nacheinander zu einem
 glatten Teig verrühren. Ein
 Muffinsblech mit Papierförmchen
 auslegen. Teig einfüllen.
 150 g **Himbeeren** dabei auf die
 Muffins verteilen (ca. 8 Himbeeren
 pro Muffin). Im Ofen bei
 180–200 °C 15–20 Min. backen.



Gibt es
3- und 4-lagig

Das extradicke Tempo mit
einzigartiger Volumenstruktur.



3-lagig

4-lagig, extra lange Blätter

Für das sichere Gefühl von Sauberkeit.

Volg Hit

Ja, aber «Hello»! Ab Oktober versüssen die jungen und frechen Lindt «Hello»-Schokoladen zum Hit-Preis das Leben.



Lindt Hello

Cookies & Cream
Strawberry Cheesecake
Caramel Brownie
Crunchy Nougat

Tafel, 100 g

Volg Hit **2.65**
statt 3,30

Eine Schokolade, die einen guten Spruch drauf hat, ein Schmunzeln ins Gesicht zaubert, Danke sagt oder zum Flirten anregt: Das neue «Hello»-Sortiment von Lindt bietet für jede Gelegenheit eine überraschende Schokoladenspezialität. Zum Vernaschen, Mitnehmen oder Verschenken – «Hello» lockert mit seiner frischen, frechen Art die Schokoladenwelt auf sympathische Weise auf. Ob hauchdünnes Plättchen, Praliné oder Tafel – es gibt die originelle Süßigkeit in verschiedenster Form. Hinzu kommen innovative Rezepturen wie Strawberry Cheesecake oder Cookies & Cream sowie charmante Wortspiele.

Süss ist auch der Preis

«Nice to sweet you», lautet die Botschaft, welche alle «Hello»-Produkte vermitteln. Vom englischen «Nice to meet you» abgeleitet, ist es höchste Zeit, die trendige Süßigkeit aus dem Hause Lindt kennen zu lernen! Beim Volg Hit ist die Gelegenheit besonders günstig. Ab 30. September gibt es «Hello»-Produkte im Volg zum Spezialpreis.



Lindt Hello

Ultra Thin
Chocolates

125 g

Volg Hit **4.50**
statt 5,50

Der erste Volg Hit: ein süsser Gruss



Lindt Hello

Thank You
45 g

Heart
45 g

Volg Hit **4.45**
statt 5,50



Volg Hit

Lindt Hello

Chocolate Balls

250 g

8.95
statt 10,95

Lindt Hello

Cookies & Cream
Strawberry Cheesecake
Caramel Brownie
Crunchy Nougat

Riegel, 39 g

Volg Hit **1.35**
statt 1,65



Lindt Hello

Chocolate Bits

100 g

Volg Hit **7.15**
statt 8,90

Volg Hit – 6 tolle Angebote

Volg hat sich dieses Jahr etwas Besonderes ausgedacht, um seinen Kundinnen und Kunden für ihre Treue zu danken. Vom 30. September bis Ostern 2014 dürfen sie sich immer wieder auf einen neuen Volg Hit freuen. Bei diesem ist jeweils ein hochwertiges Markenprodukt zum Spezialpreis im Volg erhältlich. Zum Geniessen, Wohlfühlen oder Spielen – lassen Sie sich von sechs Volg Hit-Angeboten überraschen!



ESSEN SIE MAL WIEDER EINE FEINE SUPPE!



Demnächst auf 4+

ÖSICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

Seit vier Jahren setzt die Volg-Kochsendung «Ösi Chuchi» kulinarische Köstlichkeiten gekonnt in Szene, kocht, brät und bäckt in der ganzen Schweiz.

Was Menschen selbst in einfachsten Küchen Gutes zu kredenzen wissen, überrascht die «Ösi Chuchi»-Crew immer wieder. Seit vier Jahren dreht sie jeden Monat in privaten Haushalten eine Kochsendung. «Es ist beeindruckend, mit wie viel Leidenschaft die ambitionierten Hobbyköche ans Werk gehen – selbst wenn es sich nur um einen einfachen Händöpfelstock handelt», zieht Produzent Markus Brügger erfreut Bilanz. Jeden Monat schwingt eine neue leidenschaftliche Köchin oder ein begradeter Koch den Kochlöffel, heizt den Ofen oder Grill an und verrät manchmal sogar ein uraltes Familienrezept. Als Supplement gibt es Besonderheiten des Dorfs zu sehen. Und auch der lokale Volg spielt eine Rolle – schliesslich holt man sich hier die Zutaten für das Gericht.

Jubiläum mit Überraschung

Die nächste Sendung ist eine spezielle. «Ösi Chuchi» wird zum 50. Mal ausgestrahlt. Für dieses Jubiläum hat sich die Crew etwas Besonderes ausgedacht. Für einmal steht jene Frau hinter den Töpfen, welche den Hobbyköchen normalerweise ihre Tipps, Tricks und Geheimnisse entlockt: Moderatorin Zoe Torinesi. Und was zaubert die charmante Moderatorin auf die Teller? – «Das wird noch nicht verraten», gibt sich Markus Brügger geheimnisvoll. Also: Anschalten und sich überraschen lassen! Und wer zur Sendezeit gerade unpässlich ist: «Ösi Chuchi» kann jederzeit im Internet angeschaut werden.



Die «Ösi Chuchi»-Crew (v.l.): Silvio Anania (Ton), Claudia Grasso-Pfister (Continuity Script), Zoe Torinesi (Moderation), Hanspeter Wieland (Licht), Markus Brügger (Produktion und Regie) und Brian D. Goff (Kamera, Steadicam).



50. Sendung

«Ösi Chuchi» jubiliert

«Ösi Chuchi» auf **4+**

Erstausstrahlung:
Sonntag, 29. September, um 17.30 Uhr

Wiederholungen:
ab 6. Oktober jeweils am Sonntag um 17.30 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter
www.oesichuchi.ch

Jetzt auch auf **Tele Südostschweiz**
und **Tele Top**

Die 50. «Ösi Chuchi»-Folge läuft am:



Erstausstrahlung Fr, 18.10.,
18.20 Uhr. Die Sendung wird
regelmässig wiederholt.



Mo, 14.10., Do, 17.10.,
Fr, 18.10., Mo, 21.10.,
Do, 24.10., Fr, 25.10.,
jeweils 17.30 Uhr



WAS KOCHTE ICH FEINES?



* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

LASSEN SIE SICH VON KNORR INSPIRIEREN!

Mehr Inspirationen unter www.knorr.ch

mehr zum thema

Bäuerinnen mit Power

Füttern, melken, ernten, kochen:
Die Erlebnishöfe in der Volg
NATURENA bieten spannende
Einblicke in den bäuerlichen Alltag
– eine tolle Idee für die Herbst-
ferien oder einen Tagesausflug.

Frauenpower und frische Ideen

Suchen Sie noch eine Idee für einen schönen Herbstausflug? Dann schauen Sie doch einmal einer Bauernfamilie über die Schulter! Die vier Volg Erlebnishöfe sind dieses Jahr noch bis Ende Oktober geöffnet und bieten sinnliche, tierisch gute und naturnahe Erlebnisse für die ganze Familie. Hinter jeder starken Hof-Idee steckt auch eine Frau mit Power. Die Bäuerinnen packen kräftig mit an, sind tolle Gastgeberinnen und kochen leidenschaftlich gern. Auf den folgenden Seiten erzählen sie über ihr Leben und verraten ihre Lieblingsrezepte. Viel Lesespass und guten Appetit!



NATURENA

Allgemeine Informationen über
Volg NATURENA sowie die Kontakt-
adressen der einzelnen Höfe finden
Sie auf Seite 35.

Zwischen ihren Rebstöcken ist Edith Jäger voll im Element: Sie laubt die Pflanzen aus, damit die Trauben Licht und Luft bekommen. Das ist reine Handarbeit. Wie die Traubenlese, das «Wimml» im Herbst, wenn die Früchte reif und süss an den Ästen hängen. Für die Arbeit in den Reben ist Edith Jäger zuständig, sie teilt auch die Arbeitskräfte ein. Denn alleine wäre der 5,5 Hektaren grosse Rebberg unmöglich zu bewältigen. Die 49-jährige Bäuerin übernimmt zudem die Aufgaben im Haushalt, die Pflege des Blumengartens und das Anrichten, wenn Besucher erwartet werden. Gegen 100 Anlässe pro Jahr führen die Jägers auf ihrem Erlebnishof in Hüttwilen (TG) durch.

Ofen, Grill oder Cheminée

Den Betrieb führt sie zusammen mit ihrem Mann Christian Jäger in zweiter Generation. «Unser Sohn Daniel wird den Hof später übernehmen», sagt die dreifache Mutter. Wenn die schon erwachsenen Kinder zu Besuch sind, kocht die herzliche Bäuerin gerne etwas Währschafte – im Herbst zum Beispiel ein Gulasch, eine Rieslingsuppe oder Hackbraten mit Kartoffelgratin. In der warmen Jahreszeit ist sie passionierte Grilleurin und gart das Fleisch am liebsten bei Niedertemperatur. Auch im Winter muss man aufs offene Feuer nicht verzichten: «Dann grillieren wir gerne mal urchig im Cheminée.» Dazu gibt es natürlich einen guten Tropfen Wein aus der eigenen Produktion. Edith Jäger steht nicht nur gern zwischen den Rebstöcken, sondern auch in der Weinstube. Hier werden an Anlässen bis zu 80 Gäste bewirtet – für die ehemalige Serviceangestellte eine besonders schöne Aufgabe.

Trauben zum Trinken

Jährlich rund 50'000 Flaschen Wein und Traubensaft werden auf dem Volg Erlebnishof Hüttwilen produziert. Im Weishop sind diverse Rot- und Weissweine, Traubensaft, Süssmost und Spirituosen aus Eigenproduktion erhältlich. Der Laden ist das ganze Jahr jeweils samstags von 9 bis 12 Uhr geöffnet und in den Zwischenzeiten nach telefonischer Vereinbarung – oder schauen Sie einfach auf gut Glück vorbei.

Edith Jäger,
Erlebnishof Seebachtal (TG)

«Ich koche
gerne
währschafte
Gerichte»



Handarbeit: Edith Jäger ist für die Pflege des 5,5 Hektar grossen Rebbergs zuständig.



Rieslingsuppe

Für 4 Personen:
2 EL Olivenöl, 20 g Butter, 2 grosse, klein gehackte Zwiebeln in einem Topf andünsten. Mit 5 dl Riesling und 1 l Rinds- oder Hühnerbouillon ablöschen, mit wenig Pfeffer aus der Mühle würzen. 30 bis 45 Min. kochen lassen, danach durch ein feines Sieb abgiessen. 2 Eigelb und 1 dl Vollrahm vermischen, zur Suppe geben, nicht mehr aufkochen. Nach Belieben mit Rahm verfeinern.

Nataschas Schoggikuchen

Für 1 Springform à 26 cm ø:
200 g dunkle Schokolade in Stücke brechen, schmelzen. 150 g Butter mit 150 g Zucker und 6 Eigelb schaumig rühren, geschmolzene Schokolade dazugeben. 150 g gemahlene Mandeln, 40 g Paniermehl und 1 EL Kirsch dazugeben. 6 Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. 30–35 Min. bei 180 °C backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: mit einer Kugel Vanilleglace servieren.



Bei Familie Dürr ist am Tag des Besuchs gerade eine Bauernolympiade im Gang – eine Firma aus der Region hat den Anlass gebucht. Die Angestellten amüsieren sich beim Gummistiefel-Weitwurf prächtig. Rund 1700 Leute besuchen den Bio-Hof in Gams (SG) jedes Jahr. Kein Problem für Bäuerin Barbara Dürr. Neben den zahlreichen Anlässen kümmert sie sich sogar noch um den Haushalt, betreibt mit anderen Bäuerinnen ein Catering und ist Präsidentin des Bäuerinnenverbandes St. Gallen. Die Dürres betreiben vorwiegend Milchwirtschaft und Obstbau. Rund 150 hochstämmige Mostäpfelbäume stehen auf ihrem Land. Sie halten rund 50 Milchkühe und Kälber sowie 60 Hühner. Die Eier verwenden die Dürres für ihre Anlässe und verkaufen sie im Volg-Laden. «Auf dem Land muss man mit anderen Betrieben und dem Gewerbe zusammenarbeiten, dann ist das Leben attraktiver», sagt die engagierte Bäuerin.

Essen als Erlebnis

Eins steht fest: Die fünffache Mutter lässt sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen. Ganz im Gegenteil, für Entspannung bleibt noch Zeit: «Ich stricke und bin gern mit dem Zug unterwegs. Das lässt sich wunderbar verbinden, und man kommt mit allen möglichen Leuten ins Gespräch», sagt die 50-jährige Bäuerin. Barbara Dürr liebt es zu backen. Zum Beispiel einen feuchten Schoggikuchen ohne Mehl, den sie nach ihrer Nichte Natascha benannt hat. «Essen ist Kultur, ein gemeinsames Erlebnis. Auch meine erwachsenen Kinder sagen: Unsere schönste Kindheitserinnerung ist die, wie wir miteinander am Tisch sitzen und essen.»

Barbara Dürr,
Erlebnishof Werdenberg (SG)

«Backen ist
meine
Passion»



Körnlpicker: Die Eier der Legehennen werden unter anderem im Volg Gams verkauft.

Sport à la Bauernhof

In Zusammenarbeit mit der Landjugend und dem Tourismusverein organisiert Familie Dürr die Bauernolympiade. Gruppen ab 20 bis 50 Personen können sich in Disziplinen wie Mostkrug-Schieben oder Melken messen. Nebst dem Spass kommt das Kulinarische natürlich nicht zu kurz. Je nach Tageszeit serviert Familie Dürr nach der Bauernolympiade ein feines Mittag- oder Abendessen.



Typisch Rüebliland: Auch Helen Schmid's zutraulichen Kaninchen mögen Aargauer Rüeblli.

Helen Schmid,
Erlebnishof Fricktal (AG)
«Im Herbst kann ich
aus dem Vollen
schöpfen»

Helen Schmid bereitet im Herbst am liebsten Kürbisgerichte zu: «Wenn die Tage länger werden, bringe ich mit der orangefelben Farbe nochmals Sommer in die Küche», sagt die leidenschaftliche Köchin. So macht sie gerne eine Kürbissuppe oder ein Kürbis-Birnen-Mousse. Aber auch Aargauer Zwetschenbraten mit Kartoffelgratin gehört zu ihren Favoriten. Bäuerinnen und Bauern haben zum Herbst einen besonderen Bezug: «Herbst ist Erntezeit. Da kann ich aus dem Vollen schöpfen.» Das können auch die Besucher ihres schönen Volg Erlebnishofes in Wittnau (AG). Ob Blumen pflücken, eine Runde Pingpong spielen, sich durch den Rebberg führen lassen, Obst ernten oder selber ein Brot backen: Die Angebote bei Familie Schmid sind vielfältig und sprechen die ganze Familie an.

Gestalten ist ihr Hobby

Neben Mutterkuhhaltung bewirtschaften die Schmid's auch einen 75 Aare grossen Rebberg. Den «Erlkönig-Wein» – je zwei Sorten Rot- und Weisswein – vermarkten sie selbst. Man sieht es dem Hof an, dass Helen Schmid gerne kreativ ist. Manchmal nimmt sie gleich selber an einem Volg NATURENA-Kurs teil. In der Freizeit singt die 51-Jährige gern, engagiert sich in Vereinen und bei den Landfrauen. Die vier erwachsenen Kinder sind ausserhalb der Landwirtschaft tätig und helfen in der Freizeit mit Freude auf dem Hof mit.



Kürbis-Rüeblli-Torte

Für 1 Springform à 26 cm ø:

5 Eigelb mit 250 g Zucker schaumig rühren. 125 g Kürbisfleisch (ohne Schale) und 125 g geschälte Rüeblli fein raffeln, Saft und Schale von 1 Zitrone darunterziehen. Zur Eigelb-Zucker-Mischung geben. 80 g Mehl mit 1 gehäuften EL Backpulver vermischen, dazusieben. 5 Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen, darunterziehen. In die Form füllen. 45–50 Min. bei 180 °C backen, Torte in der Form erkalten lassen. Tortenrand mit 2 EL Kürbis-Birnen-Konfitüre bestreichen. 250 g Puderzucker mit 3 EL Zitronensaft verrühren, mit einem Backpinsel auf der Torte verteilen. Rand der noch feuchten Glasur mit 2 EL gemahlene Haselnüssen dekorieren, Torte mit Marzipanrüeblli oder Marzipankürbissen garnieren.

Tipp: statt Kürbis-Birnen-Konfitüre Aprikosenkonfitüre verwenden, statt Zitronensaft Kirsch nehmen.

Schöner wohnen, schöner kochen

Holen Sie sich leuchtende Herbstfarben ins Haus! Im bunten Blumenfeld der Familie Schmid kann man bis Oktober selber Blumen pflücken. Bis November sind zudem vielfältige Kürbisse in Selbstbedienung erhältlich. Der Stand befindet sich gleich an der Zufahrt zum Hof.

Lustige Bauernhof-Safari

Bis Mitte Oktober bietet Familie Hotz die «Farm-Safari» an. 90 Minuten lang dauert die Fahrt im «Safari-Mobil». Unterwegs erwarten die Besucher spannende Stationen und viele Überraschungen. Die Farm-Safari wird auf Voranmeldung für Gruppen durchgeführt.



Lange Beerensaison: Bei Familie Hotz werden von Mitte Mai bis Anfang Oktober verschiedene Beeren geerntet. Mit diesen Beeren bereitet Bernadette Hotz gern ein Tiramisù zu.

Beeren-Tiramisù

Für 6 Personen:

50 g Puderzucker über 500 g gemischte Beeren sieben. 500 g Mascarpone in eine grosse Schüssel geben, 50 g Puderzucker und 2 cl Eierlikör hinzufügen, mit dem Schwingbesen mischen. Beeren unter 2 dl steif geschlagenen Rahm heben und mit der Mascarpone-Creme mischen.

250 g Löffelbiscuits kurz in 3,5 dl Apfelsaft tauchen, die Hälfte in die Form schichten. Die Hälfte der Beeren-Mascarpone-Creme darüber verteilen. Eine zweite Lage getränkter Löffelbiscuits einschichten, mit der restlichen Creme bedecken. Mit Klarsichtfolie abdecken, 1 Std. kühlstellen.

Tipp: Es können aufgetaute Beeren aus dem Tiefkühlsortiment verwendet werden. Das Tiramisù je nach Saison mit 1 kg frischen, klein geschnittenen Erdbeeren, 500 g Zwetschgen- oder Apfelkompott zubereiten.

Bernadette Hotz,
Erlebnishof Zugerland (ZG)
«Ich kreierte gern
neue Rezepte»



Das Blumen ihr Hobby sind, sieht man Bernadette Hotz' Hof schon von weitem an: Überall spriesst und blüht es. «Die Erde macht den Unterschied», verrät die Bäuerin. Die mischt sie selber – unter anderem kommt etwas Hühnermist hinein. Aber eben, Blumen sind ihr Hobby, und auf ihrem Erlebnishof hat die quirlige Bäuerin auch sonst alle Hände voll zu tun. So werden hier unter anderem Kirschen, Zwetschgen, Beeren, Äpfel, Birnen und Nashis angepflanzt und verarbeitet. Moment einmal ... Nashis? «Nashis sind asiatische Dessert-Birnen», sagt Bernadette Hotz. Aus den apfelförmigen, süssen Früchten werden zum Beispiel Nashi-Likör und Konfitüren hergestellt.

Zwölfte Generation

Auf dem Volg Erlebnishof in Baar (ZG) wohnen nicht nur Nutztiere, sondern auch drei Zwergesel – und die dürfen sogar gestreichelt werden. Der «Streichelzoo» ist für kleine Besucher eine besondere Freude. Freuen kann man sich auch, wenn Bernadette Hotz ihre kulinarischen Spezialitäten serviert. Die 50-jährige Bäuerin kreierte gerne neue Rezepte, basierend auf den hofeigenen Früchten und Produkten. Ihr Tiramisù mit saisonalen Früchten ist legendär. Genauso wie der «Hotzenhof»: Schon in der zwölften Generation – in gerader Linie – wird er geführt! Das schöne Bauernhaus ist fast 500 Jahre alt. Auch die 13. Generation packt mit an: Der Hof wird als Generationengemeinschaft mit dem Sohn geführt, die zwei Töchter helfen bei der Gästebewirtung.



NEU IM SORTIMENT



Crespo Oliven aus Spanien und Marokko sind seit Generationen bekannt für ihren hervorragenden Geschmack und ihre Qualität.

Die Devise von Crespo lautet stets Oliven von höchster Qualität anzubieten, die für ihren typischen, charakteristischen Geschmack von Kennern geschätzt werden. Diese Werte werden seit Generationen in diesem Familienunternehmen gepflegt und gelten heute wie damals.

**DIE CRESPO OLIVEN SIND IDEAL ZUM APERITIF
ODER MIT SALATEN, PIZZAS UND MIT ITALIENISCHEN GERICHTEN.**

Diese Produkte sind in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Machen jeden Apéro zum Fest.

NATURENA – Erlebnisse für alle Sinne

**ÖISE
LADE
TIPP**

Die neuen NATURENA-Kurse für den November finden Sie auf Seite 51.



Erlebnishöfe

Auf den Volg Erlebnishöfen können Sie den Bäuerinnen und Bauern von Frühling bis Herbst (Ende Oktober) über die Schulter schauen und gewinnen Einblicke in die naturnahe Landwirtschaft. Auf den Erlebnishöfen bietet Volg jeden Monat (ausser im Januar) kreative Kurse und Workshops für die ganze Familie an.



Naturprojekte

Die Volg Naturprojekte sind ein Umwelt-Beitrag von Volg an die Region und zeigen ökologische Zusammenhänge auf. Lernen Sie mehr über die Ökologie eines Feuchtbiotops, eines Waldweihers, eines Schutzwaldes oder einer Naturhecke. Die Volg Naturprojekte sind sich das ganze Jahr begehbar.



Sinnespfade

An jeweils acht interaktiven Stationen vermitteln die Volg Sinnespfade faszinierende Eindrücke und informieren über beeindruckende Fähigkeiten einheimischer Tiere. Die Sinnespfade sind jeweils von Ende März bis Ende Oktober in Betrieb.



Mehr Informationen

Umfassend über Volg NATURENA informiert sind Sie mit der NATURENA-Broschüre. Sie ist gratis in Ihrem Volg erhältlich oder zum Download auf www.naturena.ch

NATURENA

Landwirtschaft und Natur zum Anfassen: Volg NATURENA sind naturnahe Erlebniswelten für die ganze Familie in den vier Regionen Fricktal AG, Seebachtal TG, Werdenberg SG und Zugerland ZG. Sie umfassen jeweils drei Elemente: einen Erlebnishof, einen Sinnespfad und ein Naturprojekt.

Helen Schmid, begrüssst Sie im Fricktal (AG)

Erlenhof, 5064 Wittnau
Tel. 062 871 49 35
erlenhof@naturena.ch



Edith Jäger, lädt Sie im Seebachtal (TG) ein

Haldenhof, 8536 Hüttwilen
Tel. 052 747 17 70, Mobile 079 476 81 53
rebgut-jaeger@naturena.ch



In Werdenberg (SG) freut sich Barbara Dürr auf Sie

Karmaad 1924, 9473 Gams
Tel. 081 771 46 20, Mobile 079 419 66 59
barbara.duerr@naturena.ch



Bernadette Hotz-Mathis, empfängt Sie im Zugerland (ZG)

Deinikon 9, 6340 Baar
Tel. 041 766 16 00
hofmaercht@naturena.ch


Volg

KEINE LUST AUF EINEN LANGWEILIGEN FERNSEHABEND?



TRACING SKYLINES

DIE ATEMBERAUBENDE FREESKI-ACTION-DOKU
EXKLUSIV IN DIESEM 6-PACK.

Mit dem Streaming des Films „Tracing Skylines“ gibt es zusätzlich ein kostenloses 2-Monatsabo von Teleboy – mit vielen weiteren Action- und Sportfilmen von Red Bull.

www.redbull.ch/movie



TELEBOY



RED BULL VERLEIHT FLÜÜÜGEL. 

Wettbewerb



Mit den gewonnenen Reka-Checks geht es vielleicht bald in die Familien-Skiferien in der Schweiz.

WETTBEWERB

Wie heisst der Firmengründer von Lipton?

- A: Anton Lips
B: Sir Thomas Lipton
C: Thomas Teaspoon

1. Preis im Wert von Fr. 2000.–

Reka-Ferien in der Schweiz im Wert von Fr. 1500.– inkl. Taschengeld im Wert von Fr. 500.– in Form von Reka-Checks

2. Preis im Wert von Fr. 1500.–

Reka-Ferien in der Schweiz im Wert von Fr. 1000.– inkl. Taschengeld im Wert von Fr. 500.– in Form von Reka-Checks

3. Preis im Wert von Fr. 1000.–

Reka-Ferien in der Schweiz im Wert von Fr. 500.– inkl. Taschengeld im Wert von Fr. 500.– in Form von Reka-Checks

4.–10. Preis im Wert von je Fr. 500.–

Reka-Checks für diverse Ferien- und Freizeitangebote

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Oktober 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. Oktober 2013 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. Oktober 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Lipton», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Spass im Schnee mit Tee

Was gibt es an kalten Tagen Entspannenderes, als mit einer Tasse in eine Decke gekuschelt auf dem Sofa zu sitzen? Spass macht es auch, wenn man die schönen Tee-Momente mit Freunden und Familie teilt und sie zum gemeinsamen Teeplausch lädt. In fröhlicher Runde schmeckt ein heisser Lipton-Tee gleich noch besser.

Tee mit langer Tradition

Mit zahlreichen Sorten sorgt Lipton dafür, dass für jeden Tee-Geschmack etwas dabei ist. Fans klassischer Sorten schwören auf den bekannten Yellow Label Schwarztee. Aber auch Liebhaber von Grünteem oder Kräutertees kommen auf ihre Kosten. Einfach auswählen, heisses Wasser aufgiessen, ziehen lassen und geniessen. Lipton blickt auf eine über 100-jährige Erfahrung in Teeanbau und Teeverarbeitung zurück. Die Liebe zu Innovation und fachlicher Kompetenz des Firmengründers Sir Thomas Lipton wird bis heute fortgeführt. So überrascht es nicht, dass Lipton weltweit Nummer 1 unter den Teeherstellern ist.

Tee trinken und Ferien inklusive Reka-Geld gewinnen: Das macht die kältere Jahreszeit gemütlich und erlebnisreich zugleich.



Tee für jeden Geschmack: klassischer Schwarz-, erfrischender Minz- oder fruchtiger Hagebuttentee (Rosehip).



4er-PACK
AKTION
gültig vom
28.10. - 2.11.2013

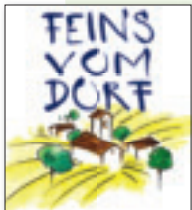


Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für
✓ Schweizer Obst
✓ 100% natürlich
✓ ohne Zuckerzusatz



natürlicher Energiedrink



Feins vom Dorf

«Mit Äpfeln backe ich, was man nur backen kann»

Volg-Kundin Eveline Spälti aus Nürensdorf.

Der Apfel fällt nicht weit vom Volg. Das gilt für den Volg Oberwil im gleichnamigen Ortsteil der Zürcher Gemeinde Nürensdorf. Unweit davon, beim Nürensdorfer Obstbauer Hanspeter Menzi, wachsen die «Feins vom Dorf»-Äpfel an rund 1000 Niederstammbäumen auf 1,5 Hektaren heran. Summerred, Elster, Golden Delicious, Jonagold und noch einige mehr: Je nach Saison liefert der Obstbauer andere Sorten in den Dorfläden.

Durstlöscher und Dessert

«Ich setze grundsätzlich auf süssere, kleinere Apfelsorten. Sie sind bei den Kunden am beliebtesten», verrät Hanspeter Menzi. Besonders gefragt seien Braeburn oder Gala. Der perfekte Apfel ist für den Obstbauer «ein gesunder, schöner Apfel». Mitentscheidend für die Qualität ist die Lagerung bei optimaler Temperatur und Feuchtigkeit. Sein persönlicher Favorit heisst Jonagold. «Er hat das richtige Verhältnis an Süsse und Säure, so dass er auch den Durst löscht.» Mit Äpfeln aufgewachsen ist Volg-Kundin Eveline Spälti. Sie kommt ursprünglich aus dem Apfelkanton Thurgau und sortierte auf dem elterlichen Betrieb als Kind oft Äpfel nach Grösse und Sorte. Da sie auf lokale Produkte grossen Wert legt, ist sie auch von Hanspeter Menzis Äpfeln begeistert: «Damit backe ich alles, was man backen kann: Wähen, Streuselkuchen, Öpfelchüechli oder -jalousien.» Zur Freude ihrer ganzen Familie.



Knackige «Öpfel» vom Volg Oberwil: Volg-Kundin Eveline Spälti, Ladenleiterin Yvonne Furter und Obstbauer Hanspeter Menzi (v.l.).



Ein Prosit aufs Dorf: Als «Feins vom Dorf»-Produkt gibt es im Volg Oberwil auch Süessmoscht und Apfel-Schorle von der Familie Lienhart, Embrach, Wein wie den Nürensdorfer Blauburgunder von der Familie Menzi, Nürensdorf, und Oberwiler Bier von der Schlossbraui, Nürensdorf.



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.



Coca-Cola
zero
PLAYSTATION®
ALL-STARS
ISLAND

SCAN & PLAY

COCA-COLA ZERO KAUFEN

UND

**GRATIS MOBILE GAME
DOWNLOADEN**

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Coca-Cola zero and Coke zero are registered TM's of The Coca-Cola Company. "PS" and "PlayStation" are registered trademarks of Sony Computer Entertainment Inc. All titles, content, publisher names, trademarks, artwork, and associated imagery are trademarks and/or copyright material of their respective owners. All rights reserved.



Underberg®

die Kraft
erlesener und
aromatischer Kräuter
aus 43 Ländern.

Weltweit
nach gutem Essen

www.underberg.com



Mit viel Kreativität und Leidenschaft keltert Familie Zanolari von Plozza Vini erstklassige Veltliner Weine wie den Rosso di Valtellina.

Kult-Weine

für Kenner



75 cl
Fr. **9.90**

Unmittelbar nach der Schweizer Grenze, hinter dem Splügen- oder Berninapass, beginnt das Veltlin. Eine Region, die Weinkennern bestens bekannt ist. Hier werden an steilen, sonnenverwöhnten Hängen hervorragende Weine gekeltert. Was innovative Weinkultur aus dem Veltlin bedeutet und wie man das Beste aus den steilen Reblagen herausholt, macht Familie Zanolari von Plozza Vini in Brusio vor. Der fruchtige Rosso di Valtellina mit seinem herrlichen Duft von Wald- und Johannisbeeren und seiner granatroten Farbe ist ein überzeugendes Beispiel davon. Er macht Freude beim Geniessen und nicht zuletzt bereits beim Einkaufen: Mit 9.90 Franken für eine 7,5-Deziliter-Flasche gehört er zu den preiswertesten Tropfen der renommierten Weinregion.

Geschmack braucht Zeit

Das Geheimnis des Kelterns von guten Weinen bei Plozza Vini sind viel Leidenschaft und Kreativität. So entstehen aus dem wundervollen Traubengut extraktreiche, kraftvolle und zugleich edle Weine. Auch Zeit und optimale Ausbaumöglichkeiten sind entscheidende Faktoren. Die Weine werden in Gärtanks der neuesten Generation gekeltert und danach über Jahre vorwiegend in Kastanienfässern oder Barriques gereift.



Wunderwerk für den Wein

Im Veltlin (ital. Valtellina) liegt eines der grössten terrassierten Weinbaugebiete der Welt. Bereits vor über 2000 Jahren erkannten die Winzer, dass die steilen, sonnenverwöhnten Hänge optimale Bedingungen für den Rebbau bieten. So erschufen sie in unglaublicher Handarbeit mit tausenden von Steinen über 2500 Kilometer Trockenmauerwerk. Die Hänge sind mit einem Gefälle von teils über 60 Prozent derart steil, dass die Arbeiten im Rebberg fast ausschliesslich von Hand bewältigt werden müssen.

Rosso di Valtellina, 75 cl, ITALIEN

FARBE: Granatrot

CHARAKTER: Intensive Fruchtaromen nach Wald- und Johannisbeeren mit ausgewogener Struktur

TRINKREIFE: bis 8 Jahre, bei 16–18 °C

PASST ZU: grilliertem Fleisch, kalten Platten, Bündner Spezialitäten, italienischer Küche, Speck mit Bohnen

 **PLOZZA**
V I N I · B R U S I O

www.plozza.ch

neu Novissimo

Die intensive Frucht in der Mitte macht die Hirz Quark Fruchttinsel Löffel für Löffel zum traumhaften Erlebnis für den Gaumen.

Ab auf die Fruchttinsel

Die Schweizer Traditionsmarke Hirz überzeugt seit bald 145 Jahren mit innovativen und genussvollen Milchprodukten von bester Qualität. Als erster Anbieter in der Schweiz brachte Nestlé Hirz vor 80 Jahren einen Quark auf den Markt. Nun lanciert der Quark-Pionier eine neue Quarksensation: die Fruchttinsel.

Neues Fruchtquark-Erlebnis

Für die Hirz Quark Fruchttinsel wird die traditionelle Naturquarkrezeptur mit einer einzigartigen und intensiven Fruchttinsel in der Mitte des Quarks vollendet. Unwiderstehlich! Das schmeckt, als wäre man gerade auf einer traumhaften Insel in den Ferien. Welche Insel man genussvoll entdecken möchte, darf man immer wieder neu wählen. Die Hirz Quark Fruchttinsel ist in verschiedenen Varietäten erhältlich – zum Beispiel als verführerische Mango-Passionsfrucht- oder bunte Waldbeermischung. In einem Tartelette angerichtet, ist die Hirz Quark Fruchttinsel zudem eine schnelle und originelle Dessert-Idee.

neu



Fr. 1.65

Quark mit fruchtiger Mitte:

Hirz Quark Fruchttinsel, Waldbeeren, 120 g
Hirz Quark Fruchttinsel, Mango-Passionsfrucht, 120 g

Fr. 1.75



Jogurt-Drink mit Molke:
DanUp Stracciadictive,
160 g

statt Fr. 2.45
Fr. 2.20



Würzmix für einen Klassiker:
Knorr Mix, Zürcher Geschnetzeltes,
36 g

statt Fr. 2.55
Fr. 2.25



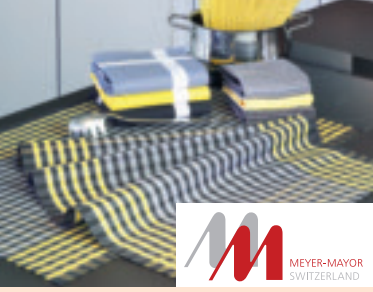
Schnitzelgericht fix gekocht:
Knorr Mix, Peperoni-Rahmschnitzel*,
33 g

statt Fr. 3.30
Fr. 2.95



Perfekt zum Apero:
Crespo Oliven grün, Chili & Petersilie*,
110 g

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Bewohner des Oberrindlgebiets	Lagebezeichnung	Ort der Verdammnis	Ratio, Verstand	et cetera (Abk.)	Rufname von Capone	Windschattenseite	Bergstock in Graubünden	Zahlwort	holländische Käsestadt	Ver-schmel-zung	12	Sänger der 60er (Paul)
			2	Bild auf der Haut				4				
schweiz. Roman-cier, † 1971	Absper-rung aus Stäben		schweiz. Käse-gericht		9	13		WC, Wasch-raum		Winter-sport-gerät		
				das Wort in der chin. Phi-losophie	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> IHR GEWINN 12 Mal ein Küchentücher-Set von Meyer-Mayor im Wert von je Fr. 130.– </div>  <p>Küchentücher aus der Weberei Meyer-Mayor im Toggenburg genügen höchsten Ansprüchen und sind bis 95 Grad waschbar. Das Set beinhaltet je eine Küchenschürze, vier Küchen- sowie drei Spültücher. Küchentücher mit Streifen in trendigen Farben sind jetzt angesagt. Auch Küchentücher mit flächigen Mustern oder eingewobenen Motiven bringen Farbe in jeden Haushalt. Infos unter: www.meyer-mayor.ch. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.– und 10 à Fr. 20.–.</p>					5	zwei-seitig	
Schnell-sendung								'Italien' in der Landes-sprache		beste Schul-noten (ugs.)		Wachol-der-brannt-wein
		7	Kreuzes-inschrift				weiches Schwer-metall		Ort bei Glarus			
Wasser-vogel	Frem-den-verkehr		demo-skop. Institut (Abk.)		3					elektr. gela-denes Teilchen		
Tönung der Ge-sichts-farbe					Weg-bereiter							
Abk.: Obliga-tionen-recht			rundes Blumen-beet		Initialen der Nannini			Pass i. Kanton Graub-ünden		bewaff-neter Aufstand	8	schweiz. Nachr-agentur (Abk.)
Strom durch Florenz	Berg östlich von Luzern							leichter Pferde-zaum				
			japani-sches Theater-spiel					nieder-ländisch: eins				Vorname von US-Filmstar Costner
					kurz für: daran			schweiz. Kompo-nist, † 1942	eine Öffnung			schweiz. Sängerin (Vera)
Honig-insekt	Männer-kose-name		Fremd-wortteil: doppelt									stark metall-haltiges Mineral
Garten-gemüse				10	6	franzö-sisch: man	Titel-figur bei Gotthelf		Insel in der Irischen See	Frucht des Ölbaums		Skat-aus-druck
german. Gott, Bogen-schütze			Tal und Ort im Wallis					11	engl. Parla-ments-entscheid			verrückt
Ort a. d. Gotthard-linie							eng-lischer Gasthof			Gestell zum Trocknen von Heu	1	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch. Mitarbeiter der Firmen Meyer-Mayor und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



statt Fr. 4.50
Fr. 3.95

Mit einem Herz aus Haselnuss:
Kellogg's Honey Bss Herz*,
350 g



statt Fr. 22.20
Fr. 19.90

Eine glatte Sache:
Gillette Venus & Olaz Apparat*



statt Fr. 23.50
Fr. 21.10

Scharfer Nachschub:
Gillette Venus & Olaz Klingen*,
3 Stück.

Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Oktober 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: bis 24. Oktober 2013 unter 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.
 Per SMS: Senden Sie bis 24. Oktober 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.
 Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Meyer-Mayor», Postfach 344, 8401 Winterthur.



HEISS UND ALKOHOLFREI



PUNSCH MIT TRADITION
www.lacobi.ch



FÜR
KURZE ZEIT IM
VOLG ERHÄLTlich*



RAMSEIER steht für
✓ Schweizer Obst
✓ 100% natürlich
✓ ohne Zuckerzusatz

SAISON

Handwritten signature



natürlicher Herbstgenuss

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Die Kraft der Natur

ramseier.ch


Hausmarke

Frisch-Fondue aus der Käserei

**ÖISE
LADE
TIPP**

Mehr über die Schweizer Käsespezialität Raclette lesen Sie auf Seite 55.

Volg macht jetzt noch mehr «gueti Luune»: mit dem fixfertigen Volg Chäserei-Fondue aus Schweizer Bergkäse.

Ein Frisch-Fondue direkt aus einer Käserei, das bekam man bisher nicht einfach so ins Caquelon. Jetzt kann man ein solches sozusagen vor der eigenen Haustür im Dorfladen kaufen. Das Volg Chäserei-Fondue wird in einer kleineren Schweizer Käserei im Appenzellerland eigens für Volg hergestellt. Für die hochwertige Mischung verwenden die Käser ausschliesslich Schweizer Bergkäse.

muss es gekühlt aufbewahrt werden. Stellt man den geschlossenen Beutel vor der Zubereitung 1 Minute in warmes Wasser, kommt die Mischung einfach und restlos aus der Verpackung. Danach im Caquelon unter Rühren langsam aufkochen, Brotwürfel schneiden und schon geht's los mit dem Fondue-Plausch, der von Schweizer Bergen und Hüttenzauber träumen lässt.

Aufkochen, rühren, träumen

Das mild-würzige Volg Chäserei-Fondue ist fixfertig und enthält bereits alles, was ein Fondue braucht. Wie jedes Frisch-Fondue

600 g
Fr. 13.90


neu


Die klassischen Fonduezutaten wie Weisswein, Stärke und Knoblauch sind im caquelonfertigen Volg Chäserei-Fondue bereits enthalten.

Edle Tropfen und spezielle Rebgebiete in sonnigen Regionen entdecken: Was klingt wie ein Traum, machen die VOLG Weinreisen 2014 möglich.

Freut sich, Ihnen auch nächstes Jahr wieder die schönsten Weinregionen zu zeigen: Kurt Feser von den VOLG Weinkellereien.



Guter Wein und Sonnenschein

So unterschiedlich die VOLG Weinreisen 2014 sind: Süden, Sonne und ein mediterranes Klima erwarten Sie auf jeder von ihnen. Kurt Feser, Leiter Weinkultur der VOLG Weinkellereien, zeigt Ihnen beliebte Ferienregionen auf eine besonders genussvolle Art. Entdecken Sie exzellente Weine der Insel Mallorca, Kataloniens prickelndste Seite, edle Tropfen aus Portugal, die Weinschätze der Toskana oder die vielfältige Weinkultur des Tessins, wo es definitiv nicht nur Merlot zu trinken gibt! Spass, Genuss, Kultur und Geselligkeit stehen bei jeder Reise auf dem Programm. Jetzt gilt es nur noch zu entscheiden: Wo wollen Sie guten Wein bei Sonnenschein erleben?



Weinreise Spanien

Mallorca, 27. – 31. Mai 2014

Wunderbare Landschaften, das mediterrane Klima und eine Vielfalt an kulinarischen Spezialitäten machen Mallorca zu einer beliebten Reisedestination. Aber auch die Weine zeichnen sich mit ihrer Eigenständigkeit und guten Qualität immer mehr an internationalen Weinmessen aus. Auf einem Streifzug über die Insel und durch Bodegas lernen wir die noch wenig vertrauten autochthonen Rebsorten Prensal Blanc, Callet und Manto Negro kennen.

5 Tage **Fr. 1990.–**
pro Person im Doppelzimmer

Weinreise Spanien

Katalonien, 14.–18. Oktober 2014

In Barcelona entdecken wir die wichtigsten Sehenswürdigkeiten; von der Stadt Tarragona aus erkunden wir die zum Teil noch unbekannteren Regionen von Penedès, Tarragona und Priorat. Besuche bei den Cava-Häusern Giró Ribot und Codorníu geben einen Einblick in die Produktion der beliebten Schaumweine. Degustationen bei verschiedenen Bodegas mit interessanten Gesprächen, eine Besichtigung der Klosteranlage Montserrat sowie ein Aufenthalt in der alten Stadt Sitges, direkt am Meer, gehören ebenfalls zum Programm.

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

Weinreise Portugal

Südportugal, 15. – 20. Juni 2014

Portugal hat mehr zu bieten als Sandstrände und zerklüftete Felsen. Abseits der Küsten befinden sich überwältigende Landschaften, endlose Korkeichenwälder, beeindruckende Weingüter, eigenständige Weine und kulturelle Highlights. Schwerpunkte sind die Weinregionen Alentejo, die Halbinsel Sétubal sowie Estremadura. Logieren werden wir im Zentrum von Lissabon sowie in Évora.

6 Tage **Fr. 1990.–**
pro Person im Doppelzimmer

Weinreise Italien

Toskana, 8.– 13. September 2014

In der Toskana prägen Zypressen, Olivenhaine und Weinberge das Landschaftsbild. Beim Stichwort Toskana denkt der Weinliebhaber an Namen wie Chianti, Brunello di Montalcino oder Vino Nobile di Montalcino. Ausgangspunkt für unsere Exkursionen in die verschiedenen Weinregionen ist Siena. Hier logieren wir im Zentrum. Zum Programm gehören diverse Kellereibesuche und eine Besichtigung der Stadt der schönen Türme, San Gimignano.

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

Weinreise Schweiz

Tessin, 28.–30. August 2014

Mit einer Anbaufläche von 1040 Hektaren ist das Tessin der viertgrösste Weinbaukanton der Schweiz. Auf unterschiedlichsten Böden und unter verschiedenen klimatischen Bedingungen werden nebst der Sorte Merlot heute auch Spezialitäten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc oder Sémillon kultiviert. Ein spannender Streifzug durch die vielfältige Tessiner Gastro- und Weinkultur.

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

Anmeldung Weinreisen 2014. Wir sind dabei!

- Ja, ich/wir möchte(n) mehr Informationen
- Ja, ich/wir reserviere(n) folgende(n) Platz/Plätze
- Weinreise Spanien, Mallorca, 27.5.–31.5.2014**
- Weinreise Portugal, Südportugal, 15.6.–20.6.2014**
- Weinreise Schweiz, Tessin, 28.8.–30.8.2014**
- Weinreise Italien, Toskana, 8.9.–13.9.2014**
- Weinreise Spanien, Katalonien, 14.10.–18.10.2014**

Name/Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

E-Mail

Telefon

Anzahl Personen

Datum, Unterschrift

Coupon einsenden an:

VOLG Weinkellereien, Weinreisen, Feldstrasse 16/18, Postfach, 8401 Winterthur

Auskunft/Info: Kurt Feser, VOLG Weinkellereien, Telefon 058 433 71 11, Fax 058 433 71 09 oder Mail an: kurt.feser@volgweine.ch
www.volgweine.ch

Die Teilnehmerzahl ist auf 32 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.





Schritt für Schritt, schaffen wir eine Veränderung!

Hinter jeder guten Chiquita Banane liegen mehr als 20 Jahre nachhaltigem Bananen-anbaus. Chiquita erfüllt die höchsten sozialen und ökologischen Standards in der Industrie, da wir glauben dass es in unserer Verantwortung liegt, die richtigen Dinge sowohl für unsere Mitarbeiter als auch für die Umwelt, in der wir agieren, zu tun.

Das ist der Grund dafür, warum 100% unserer eigenen Bananen-Plantagen einer Prüfung unterzogen wurden und mit den Zertifizierungen zweier weltweit anerkannten, unabhängigen Organisationen SA8000 und Rainforest Alliance ausgezeichnet wurden. Für eine bessere Welt. Und eine bessere Banane.

Mehr Informationen unter
www.chiquita.ch

© 2013 Chiquita Brands L.L.C.



NEU!

Mit **Honig verfeinerte Cerealienkissen** und einer **raffinierten Füllung** mit **Haselnuss-geschmack!**



Kellogg's
Und der Tag kann kommen.

in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

© KELLOGG Company USA © 2013 KELLOGG Company

**Heiss
begehrt sind
auch die Volg-Koch-
kurse! Darum melden
Sie sich rasch an. Die
Teilnehmerzahl
ist begrenzt.**

VORSCHAU

WEIHNACHTEN: FESTLICH, KÖSTLICH, OHNE HEKTIK Das schönste Weihnachtsgeschenk für einen Gastgeber ist ein entspannender Abend und ein Menü zum Geniessen. Unsere Ideen für Ihr Festtagsmenü lassen sich gut vorbereiten und sind ein Augenschmaus.

2. DEZEMBER IN GOSSAU
4. DEZEMBER IN OERLIKON
4. DEZEMBER IN AARAU
10. DEZEMBER IN WANGEN AN DER AARE

STEAMEN: LEICHT, GESUND, EINFACH Unser Kochkurs-Hit ist der Steamer-Kurs. Starten Sie mit Volldampf ins Jahr und lernen Sie neue Gerichte mit der schonenden Zubereitungsart kennen. Welches Gerät Sie zuhause zum Dämpfen besitzen, spielt für diesen Kurs keine Rolle. Auch sind Anfänger, die erst seit kurzem ein Dampfgerät besitzen, und Steam-Profis gleichermaßen willkommen.

7. JANUAR IN OERLIKON
9. JANUAR IN GOSSAU
14. JANUAR IN WANGEN AN DER AARE
22. JANUAR IN AARAU

WOK: ASIATISCH AUS DER WUNDERPFANNE Vielseitig, knackig und zackig – dafür steht das Kochen in der asiatischen Wunderpfanne Wok. Wir zeigen Ihnen an einem Abend, was mit einer Pfanne alles möglich ist. Dabei kommen verschiedene Kochtechniken wie Rührbraten, Sieden oder Frittieren zum Einsatz. Gekocht wird natürlich asiatisch!

5. FEBRUAR IN OERLIKON
5. FEBRUAR IN GOSSAU
19. FEBRUAR IN AARAU
25. FEBRUAR 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, Getränken 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

*Ein Abend, an dem
alles Gute nicht von
oben, sondern aus
dem Ofen kommt.*



**Es hat freie Plätze im Kurs
Herbst im Glas
06.11. in Oerlikon**

Originelle Ofengerichte Heizen Sie mit!

«Ofengerichte: heiss begehrt» bei ...



**COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:**

6. November, 18.00–22.00 Uhr
www.volg.ch
Telefon 062 823 52 92
Cookuk, Schachenallee 29
5000 Aarau
mail@cookuk.ch



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

6. November, 18.30–22.30 Uhr
www.peters-kochschule.ch
Telefon 062 823 52 92
Peter's Kochschule, Schachenallee 29
5000 Aarau
info@peters-kochschule.ch



**CULINEA IN OERLIKON
MIT JONAS SCHÖNBERGER:**

20. November, 18.30–22.30 Uhr
www.culinea-kochstudio.ch
Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio,
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
info@culinea-kochstudio.ch



**«TATORT» IN WANGEN A/A
MIT DORIS WEIBEL-EGLI:**

19. November, 18.30–22.30 Uhr
www.tatort-kochschule.ch
Telefon 032 682 00 08
Tatort-Kochschule, Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
info@tatort-kochschule.ch

AUSGEBUCHT
Zusatzkurs im Januar 2014



WELTTIERTAG



2013

Jetzt zugreifen und profitieren!

Bis zu **20%**
auf ausgewählte Artikel
Vom 30.9.2013 bis 5.10.2013

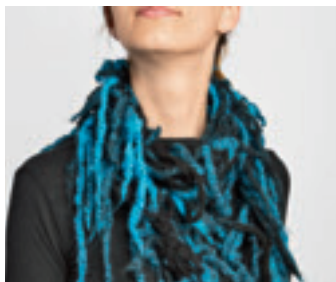


* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Wärmendes, Schmuckes und Weihnächtliches

Stricken mit Fingern oder Weihnachtsbäume, die nicht nadeln? – Das und mehr Einzigartiges erwartet Sie in den neuen NATURENA-Kursen.



Fricktal:
Coole Loops

- ① Sa, 02.11.13, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 02.11.13, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Stricken ist wieder in und Grobmaschiges so richtig trendy. Loops sind geschlossene Schals (also ohne Enden), die ein- oder mehrmals lose um den Hals gewickelt werden. Sie stricken einen solchen Wollschlauch, der aus nur 5 Maschen entsteht – aber nicht mit Stricknadeln, sondern mit den blossen Fingern. Beim zweiten Loop werden die Fransen gleich mit angestrickt und so können Sie zwei modische und warme Begleiter für die kalte Jahreszeit mit nach Hause nehmen.

Teilnehmer: 14 Personen ab 14 Jahren
Hinweis: Bei der Anmeldung bitte die 2 Lieblingsfarben angeben. Es stehen Schwarz, Blau, Türkis, Pink, Rot und Grün zur Verfügung.

Leitung: Rut Müller, Brugg, www.rutundrueb.li

Preis: Fr. 135.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie das Material für 2 Schals inklusive

* Inkl. 1 Std. für die Mahlzeiten



Seebachtal:
Leuchtende Gipsobjekte

- ① Fr, 08.11.13, 9–16 Uhr
- ② Sa, 09.11.13, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Gips ist ein vielfältiges Material mit zahlreichen Verarbeitungsmöglichkeiten. Nach Ihren Vorstellungen modellieren Sie fantasievolle, weihnächtliche Objekte oder gipsen Textilien oder andere Gegenstände ein, die Sie dann mit einer Lichtquelle zum Leuchten bringen. Dabei lernen Sie nicht nur die verschiedenen Gipsverarbeitungen kennen, Sie erhalten auch nützliche Tipps und Tricks, wie Sie zuhause weitere Gipskunstwerke herstellen können.

Teilnehmer: 10 Personen ab 12 Jahren
Kleidung: Warme, schmutzunempfindliche Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt

Leitung: Véronique Barras, Münchwilen, www.art4light.ch

Preis: Fr. 130.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihr Gipsobjekt mit Beleuchtung inklusive



Werdenberg:
Dekotannen aus Maschendraht

- ① Sa, 30.11.13, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 30.11.13, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams

Programm: Diese dekorativen Weihnachtsbäumchen verlieren garantiert keine Nadeln und verbreiten ein weihnächtliches Ambiente im Innen- oder Eingangsbereich. Aus Maschendraht formen Sie zwei unterschiedlich grosse Tannen und nageln sie einzeln auf Holzrindellen. Danach füllen Sie Ihre Tannenbäume mit allerhand Dekoartikeln, die Sie selber mitbringen oder aus den zur Verfügung stehenden Naturmaterialien wie Tannzapfen, Moos, Ästen, Nüssen, Engelshaar, Sisal, Bast, Sternen und vielem mehr aussuchen.

Teilnehmer: 20 Personen ab 16 Jahren
Mitbringen: Kombizange, Hammer, falls möglich grobes Füllmaterial (Christbaumkugeln, Tannzapfen, Moos etc.)

Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt

Leitung: Ladina Gredig und Petra Hartmann, Lunden, www.sunnawind.ch

Preis: Fr. 95.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie das Material für Ihre Dekotannen inklusive

* Inkl. 1 Std. für die Mahlzeiten



Zugerland:
Unikate aus Art Clay Silver

- ① Sa, 16.11.13, 10–15 Uhr
- ② Fr, 29.11.13, 10–15 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Hofmärcht, Deinikon 9, 6340 Baar

Programm: Art Clay Silver ist eine Modelliermasse, die aus feinsten Silberpartikeln, Wasser und Bindemittel besteht und nach dem Formen bei hohen Temperaturen gebrannt wird. Mit einfachen Werkzeugen und Hilfsmitteln können Sie unter Anleitung einen Anhänger für eine Halskette sowie eine Silberperle aus 99,9% Silber (Feinsilber) modellieren und Ihre Schmuckstücke, filigran oder gefüllt, nach Belieben mit Spritztechnik verzieren oder Schmucksteine wie Zirkonia einarbeiten.

Teilnehmer: 10 Personen ab 12 Jahren
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt
Leitung: Petra Coenen, Unterägeri, www.kreativ-art.ch

Preis: Fr. 155.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie 10 g Silbermasse im Wert von Fr. 60.– für einen Silberanhänger und eine Silberperle (Ø 1,5 cm) inklusive

ÖISE
LADE
TIPP

Anmeldungen für Kurse und Workshops

Internet: 1. www.naturena.ch
2. Fricktal AG/Seebachtal TG/Werdenberg SG/Zugerland ZG
3. Rubrik «Veranstaltungen»

Telefon: 058 433 54 09, Mo bis Fr, 8–12 und 13–17 Uhr

Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur
Anmeldeschluss: 14. Oktober 2013

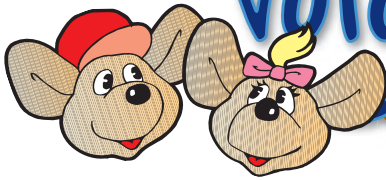


GEWINNE
1 VON 1000 TICKETS



WERDE FAN
AUF  & GEWINNE
KINO TICKETS*

Freizeit



volgi & volgine

Überführt!

Vermutest du, dass jemand in deinen Blättern schnüffelt? Dann lege ihm das Handwerk!

Staple die Blätter wie einen Fächer aufeinander. Zeichne mit Bleistift fein einige Striche über die Blätter.



Wenn die Striche später verschoben sind, weißt du: Aha, jemand hat da seine Nase reingesteckt!



Rätsel: Wer war's?

Lösung: e

Detektivin Volgine hat einen schwierigen Fall: Sie soll herausfinden, wer Frau Müller die Zeitung aus dem Briefkasten stibitzt hat. Zum Glück hat Frau Müller den Dieb beobachtet und Volgine beschrieben.

- Mann
- Ohne Brille
- Mit Schnauz
- Haare nur an den Kopfseiten
- Lange Nase



Gab es Sherlock Holmes wirklich?

Sicher hast du auch schon von Sherlock Holmes gehört. Das ist der Detektiv mit der Pfeife im Mund – die wohl berühmteste Spürnase überhaupt. Sherlock Holmes lebte in London und löste mit seinem Gehilfen Dr. Watson hunderte von Fällen. Über den Meister-Detektiv gibt es Bücher, Spiele und Filme. Aber: Wirklich gelebt hat er nie. Der schottische Arzt und Schriftsteller Arthur Conan Doyle hat die Figur Sherlock Holmes vor über 120 Jahren für eine Krimi-Geschichte erfunden.



Jeder Morgen hat etwas Gutes.

Jetzt
erhältlich
bei Volg



Guten Morgen, Michel.



ÖISE
LADE
TIPP

Manche mögen's richtig rassig, andere lieber mild. Im Volg-Raclette-Sortiment ist für jeden Schmelzkäsegeschmack ein heisses Exemplar dabei.



Mixed Pickles

Für 2 Einmachgläser:
2 dl Weissweinessig, 2 dl Wasser mit 100 g Zucker, 1 Peperoncino, 1 geschälte, halbierte Zwiebel, 2 EL feines Meersalz, 2 Nelken, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL helle Senfkörner, 1 TL Koriandersamen, 1 Dillzweig und 2 Lorbeerblätter aufkochen, ca. 10 Min. leicht siedend. 450 g in grobe Stücke geschnittenes gemischtes Gemüse (z.B. Kürbis, Blumenkohl, Broccoli) dazugeben, aufkochen und bissfest kochen. Gemüse in heiss ausgespülte Gläser füllen, mit heissem Sud auffüllen und sofort verschliessen. Zum Raclette servieren.

Wilhelm Tell kann aus kulinarischer Sicht nicht nur mit dem Apfel in Verbindung gebracht werden. Auch was das Raclette angeht, kann der Nationalheld mitreden. Laut Schriften aus Klöstern von Ob- und Nidwalden darf angenommen werden, dass er und andere Eidgenossen bereits anno 1291 «Bratchäs» genossen. Natürlich schmolz man ihn noch ohne praktisches Racletteöfeli einfach über dem offenen Feuer. Und gewiss war der Raclettekäse auch noch nicht so raffiniert wie heute.

Vieles zum Ins-Pfännli-Hauen

Ob nature, geräuchert oder mit Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer, Paprika oder Chili verfeinert – der Raclette-Plausch ist an Vielseitigkeit kaum zu übertreffen. Nicht zuletzt, weil er sich Pfännli für Pfännli immer wieder anders anrichten lässt. So kann man ihn je nach Lust und Laune mit Früchten wie Ananas, Äpfel- und Birnenschnitzen, Zwiebeln, Pilzen und anderem Gemüse, Speckwürfeln oder Nüssen garnieren. Die Überraschung für die nächste heisse Runde rund ums Racletteöfeli sind selbstgemachte Mixed Pickles. Übrigens: Auch ausserhalb des Pfännlis ist der Käse ein Volltreffer wie Tells Apfelschuss: Er verfeinert mit seiner Würze Ramequins, Aufläufe, Käsewähen oder Toasts.

Volg Familienpreis-Raclettekäse, Paprika-Chili-Raclette, geräucherter Raclette und Raclette assortiert sind vier von vielen zartschmelzenden Beispielen für einen gelungenen Raclette-Plausch.

Klassische Begleiter: Silberzwiebeln, Essiggurken und Fondue-Raclette-Gewürz.



**HOL DIR DIE
ABSOLUTE
ERFRISCHUNG!**



Aktionsangebot gültig vom 14.10. – 19.10.2013



10.90
statt 14.70
Peach
6 x 1,5 l



10.30
statt 13.50
Lemon
6 x 1,5 l



10.90
statt 15.30
Green Tea*
6 x 1,5 l

*In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

«Handgemenge» Wurst-Käse-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Cervelas, geschält, geschnitten
- 200 g Hagu Hans-Käse, fein gewürfelt
- 1 D. Indianer-Bohnen, abgespült, abgetropft
- 4 Essigurken, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 2 EL Senf
- 180 g Jogurt, nature
- 1 dl Rapsöl
- 0,5 dl Wasser
- 0,5 dl Essig
- 2 Sch. Toastbrot, gewürfelt, geröstet
- Salz, Pfeffer



Stabmixer aufrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über dem Salat verteilen und gut mischen.

3. Croutons darüberstreuen und servieren.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: statt Hagu Hans Emmentaler verwenden.

Zubereitung:

1. Cervelas mit Käse, Bohnen, Essigurken und Zwiebeln in eine Schüssel geben.

2. Senf, Jogurt, Öl, Essig und Wasser in einen Massbecher füllen und mit dem

«Käse inkognito» Rippli-Piccata



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Eier, aufgeschlagen
- 4 EL Reibkäse
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 3 Tomaten, in grobe Würfel geschnitten
- 0,5 dl Weisswein
- 400 g Rippli, gekocht
- 2 EL Mehl
- 1 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

Zubereitung:

1. Eier mit Reibkäse, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen, gut verrühren, beiseite stellen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hinzufügen, glasig dünsten. Tomatenwürfel dazugeben, gut anbraten, mit Weisswein ablöschen und einkochen. Danach pikant mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

3. Rippli im Dampf oder in siedendem Wasser kurz erwärmen, mit Küchenpapier trocken tupfen, im Mehl wenden, durch die Käse-Ei-Masse ziehen, in Bratbutter beidseitig goldbraun braten. Auf Tellern anrichten und mit Tomaten-Knoblauch-Salsa servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Tipp: mit Sauerkraut und Salzkartoffeln servieren.



«In der Klemme» Käse-Schinken-Toast

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Appenzellerkäse
- 100 g Schinkenscheiben
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Senf
- 1 EL Butter, weich
- 8 Sch. Toastbrot
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Käse mit der Röstiraffel in eine Schüssel raffen, Schinken fein würfeln, dazugeben. Zwiebeln und Schnittlauch darunter mischen, mit Pfeffer würzen.

2. Senf und Butter mit dem Schwingbesen kräftig schaumig aufschlagen. Alle Toastscheiben damit bestreichen. Käse-Schinken-Mischung auf 4 Toastscheiben verteilen und leicht andrücken.

3. Toastscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 200 °C im Ofen überbacken. Belegte Toastscheiben mit restlichen Toastscheiben bedecken, heiss servieren.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: Dazu passt ein Saison-Salat.

DU BIST NICHT DU WENN DU HUNGRIG BIST.®



Aktion
14.10.–19.10.

Energizer®

Verbrauchte Batterien müssen der Verkaufsstelle zurückgebracht werden.

Mehr Leistung; weniger Belastung**
that's positive energy

Energizer AA Ultra+ + POWERLITHIUM TECHNOLOGY
that's positive energy.

Energizer AA

*versus Energizer Classic oder Base; gilt für Energizer Ultra Plus, Energizer High Tech, Energizer Ultimate Lithium. **Verbrauchen Sie weniger Batterien, verursachen Sie weniger Abfall.

«Fleisch-Versteck» Moussaka



Zutaten für 4 Personen:

- 5 dl Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Eigelb
- 150 g Reibkäse
- 750 g Rindshackfleisch
- 0,5 dl Essig
- 1 dl Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 4 Auberginen
- 600 g Kartoffeln, festkochend, geschält, in Scheiben geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskat, Fleischwürzmischung
- Butter für die Form

Zubereitung:

1. Milch aufkochen, Mehl und Butter verkneten, in die Milch einrühren, bei kleiner Hitze sehr sämig kochen, Pfanne vom Herd nehmen. Ei und Reibkäse einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
 2. Hackfleisch mit Essig mischen, mit Fleischwürzmischung würzen, in wenig Olivenöl anbraten, Zwiebeln dazugeben, mitdünsten, beiseitestellen.
 3. Auberginen längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz würzen, im restlichen Olivenöl beidseitig gut anbraten, beiseitestellen.
 4. Kartoffelscheiben in Salzwasser knapp weich kochen, abschütten, in eine ausgebutterte Gratinform legen, etwas von der Käsesauce darüber verteilen, mit einer Lage Auberginen bedecken, Hackfleisch darüber verteilen, mit einer weiteren Lage Auberginen bedecken, restliche Käsesauce darüber verteilen. Im Ofen bei 180 °C 45 Min. backen.
- Zubereitung: 1,5 Std.**

«Falsche Fährte» Käsekuchen mit Fruchtfleisch

Zutaten für 4 kleine Käsekuchen:

- 50 g Baumnüsse, gehackt
- 6 Löffelbiscuits, zerbrösel
- 25 g Butter, flüssig
- 400 g Magerquark
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 180 g Sauerrahm
- 60 g Zucker
- 2 EL Johannisbeergelee
- 1 EL Wasser
- 200 g Beerenmischung, tiefgekühlt

Zubereitung:

1. Baumnüsse, Biscuitbrösel und Butter vermischen. 4 Backringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Mischung auf die 4 Ringe verteilen, gut andrücken.

2. Quark verrühren, Eier, Zucker und Zitronensaft dazugeben, alles gut vermischen, auf die vorbereiteten Böden geben. Bei 180 °C 30 Min. backen. 15 Min. abstehen lassen.

3. Sauerrahm und Zucker verrühren, auf den Kuchen geben. Nochmals 5 Min. backen. Danach auskühlen lassen, über Nacht kühl stellen.

4. Gelee und Wasser verrühren, aufkochen, Beeren dazugeben, etwas abkühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und kalt stellen, bis die Glasur fest ist.

Zubereitung: 1 Std. + 12–15 Std. kühl stellen

Tipp: statt 4 kleine Backringe eine grosse Springform verwenden und einen grossen Kuchen backen.



«Flucht-Sandwich» Fleischkäse-Sandwich mit Käse-Gitter

Zutaten für 2 Stück:

- 2 Frischback-Baguette, aufgebacken
- 2 TL Senf
- 2 TL Mayonnaise
- 4 EL Grana Padano, gerieben
- 1 EL Bratbutter
- 1 Volg Familienpreis-Fleischkäse
- 2 Eier
- 1 Essiggurke, fein gehackt

Zubereitung:

1. Baguette halbieren, Senf und Mayonnaise vermischen, Baguette-Hälften damit bestreichen.
2. Auf einem mit Backpapier belegten Blech zwei breite Bahnen mit Grana Padano ausstreuen (ca. Länge und Breite des Baguettes) und bei 200 °C Oberhitze 5 Min. backen, anschliessend auskühlen lassen.
3. Bratbutter in Bratpfanne erhitzen. Fleischkäse in 4 gleich grosse Scheiben



schneiden, diese beidseitig braten, anschliessend halbieren. Je 4 Streifen auf die unteren Baguette-Hälften legen.

4. Im übrigen Bratfett 2 Spiegeleier zubereiten, auf den Fleischkäse legen, mit Gurkenwürfelchen garnieren, je mit einem Grana-Padano-Gitter belegen und in einem Gefäss zum Mitnehmen verpacken.

Zubereitung: 30 Min.

UNSCHLAGBARER RUNDUMSCHUTZ

FÜR EINEN GESUNDEN MUND



- ✓ Karies
- ✓ Zahnfleischentzündung
- ✓ Plaque
- ✓ Zahnstein
- ✓ Schlechter Atem
- ✓ Zahnverfärbungen
- ✓ Schmerzempfindlichkeit
- ✓ Zahnschmelzabbau

In AKTION vom 14.10. bis 20.10.2013

[facebook.com/ColgateSchweiz](https://www.facebook.com/ColgateSchweiz) oder colgate.ch

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

SIVOCAT



Die natürliche Hygiene-Katzenstreu

White Hygiene Ultra compact

Feinklumpende, weisse Katzenstreu mit frischem Duft. Hohe Saugkraft und sehr sparsam in der Anwendung.

- Staubarm
- Antibakterieller Schutz

Comfort Deo*

Nicht klumpende, sehr gut absorbierende Katzenstreu mit frischem Zitrusduft.

- Staubarm
- Mit patentiertem Geruchsschutz

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Cordonbleu «Flic»

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinssteaks
- 4 Sch. Vorderschinken
- 250 g Volg Brie, in Scheiben geschnitten
- 1 Birne, entkernt, in feine Schnitze geschnitten
- 2 EL Mehl
- 0,5 P. Paniermehl
- 2 Eier, verquirlt
- 2 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Steaks horizontal einschneiden, aufklappen, in einen Frischhaltebeutel legen und mit einem Fleischklopper oder einer schweren Pfanne dünn ausklopfen.
2. Brie und Birnenschnitze auf den Schinkenscheiben verteilen, diese zu flachen Päckchen falten.
3. Schinkenpäckchen auf eine Steakhälfte legen, mit der anderen Hälfte bedecken und gut andrücken, evtl. mit Zahnstochern fixieren.
4. Mehl und Paniermehl je auf einen flachen Teller geben, Eier mit Salz und Pfeffer würzen, in einen tiefen Teller geben. Cordonbleus erst in Mehl, dann in Ei und abschliessend im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.
5. Bratbutter erhitzen und Cordonbleus goldbraun braten, fertige Cordonbleus im Ofen bei 100 °C warm halten.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: mit Pommes frites servieren.



Cordonbleu «Carabinieri»

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinssteaks
- 8 Sch. Rohschinken
- 8 Dörrtomaten, in feine Streifen geschnitten
- 200 g Gorgonzola, grob gewürfelt
- 2 EL Mehl
- 0,5 P. Paniermehl
- 2 Eier, aufgeschlagen
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter

Zubereitung:

1. Steaks horizontal einschneiden, aufklappen, in einen Frischhaltebeutel legen und mit einem Fleischklopper oder einer schweren Pfanne dünn ausklopfen.
2. Steaks mit Rohschinken belegen, Dörrtomaten und Gorgonzola in einer Schüssel vermischen, auf die Schinkenscheiben streichen, dabei einen Rand stehen lassen. Steaks zusammenklappen und gut andrücken, mit Zahnstocher fixieren.
3. Mehl und Paniermehl je auf einen flachen Teller geben, Eier mit Salz und Pfeffer würzen, in einen tiefen Teller geben. Cordonbleus erst im Mehl, dann im Ei und abschliessend im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.
4. Bratbutter erhitzen und Cordonbleus goldbraun braten, fertige Cordonbleus im Ofen bei 100 °C warm halten.

5. Mehl und Paniermehl je auf einen flachen Teller geben, Eier mit Salz und Pfeffer würzen, in einen tiefen Teller geben. Cordonbleus erst im Mehl, dann im Ei und abschliessend im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

4. Bratbutter erhitzen und Cordonbleus goldbraun braten, fertige Cordonbleus im Ofen bei 100 °C warm halten.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Dazu passen Spaghetti mit frischen Tomaten.

Tipp: Dazu passen Spaghetti mit frischen Tomaten.

Cordonbleu «Sheriff»

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinssteaks
- 150 g Bratspeck
- 4 Sch. Sternberger Käse
- 2 EL Mehl
- 150 g Cornflakes
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Bratbutter

Zubereitung:

1. Steaks horizontal einschneiden, aufklappen, in einen Frischhaltebeutel legen und mit einem Fleischklopper oder einer schweren Pfanne dünn ausklopfen.
2. Speckscheiben in einer Bratpfanne ohne Zugabe von Fett braten, auf einem Küchentpapier abtropfen lassen, zerkrümeln und auf den Steaks verteilen.
3. Käse im Mehl wenden, auf die Steakhälften legen, mit der anderen Hälfte bedecken.
4. Cornflakes in eine Schüssel geben und etwas zerdrücken, die Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einen tiefen Teller geben. Cordonbleus erst im Mehl, dann im Ei und anschliessend in den Cornflakes wenden, gut andrücken, evtl. mit Zahnstocher verschliessen.
5. Bratbutter erhitzen und Cordonbleus goldbraun braten, fertige Cordonbleus im Ofen bei 100 °C warm halten.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: mit Country Fries anrichten.

Tipp: mit Country Fries anrichten.

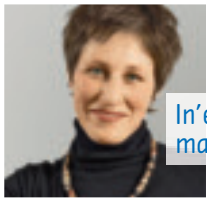
Tipp: mit Country Fries anrichten.

Tipp: mit Country Fries anrichten.



In solid rumantsch

«Tge prendas ti?», dumond jau Guido che sesa visavi a mai e studegia la carta da menu. Igl è sonda saira e nus avain decidì spontanamain dad ir a tschaina. El surri ed jau sai tge che quai signifitga – el prenda ina da sias tratgas preferidas: cordonbleu! Era tar mai na dastga il chaschiel betg mancar e perquai ma decid jau per ils bizochels cun verduras gratinads.



In'emproma
malgartegiada

Enten spetgar nossas tratgas ma regorda Guido a la suletta giada che jau hai cuschinà a chasa cordonbleus – o tge paupra istorgetta. Jau aveva cumprà duas talgias-vadè e las aveva laschà pretagliar dal mazler, uschia che jau stueva a chasa mo pli las emplenir, panar e brassar. En la teoria tuna quai gea fitg simpel, ma en realitad èsi stà bler pli pretensius che quintà ...

Suenter avair enzuglià il toc chaschiel d'alp en la fletta schambun cotg, plazà il pachetin amez la talgia-vadè e la serrà bain cun in tgiradents, sun jau ma messa vi dal panar. Hmm, tge vegn l'emprim: l'ov u la farina? Jau sun ma decidida per l'ov, quai che n'è tuppamain betg stà la dretga decisun – la panada na vuleva betg tatgar vi dal toc charr e cun brassar èn er anc ils ultims tochins da la farina da panar sa tatgads vi dal fund da la chazzetta.

Guido ha lura tuttina mangià ils dus cordonbleus, cumbain ch'els eran sitgs sco il tgil dal bau e plitost nairs che bel brins – quai sto esser vaira amur! Tant pli ma legrel jau sin ils tips da cuschnar endretg cordonbleus. E Guido segir era.

Stai bainin!

Angela Schmed

Herausgepickt

Wussten Sie, dass ...

● ● ● **der Volg Danke-Kuchen auch unterwegs für süsse Momente sorgt?**

In der praktischen Karton- oder Blechdose lässt sich das feine Gebäck problemlos überallhin mitnehmen – sei es auf eine Wanderung, eine Vereinsreise, eine längere Zug- oder Autofahrt oder einen Familienausflug.

Ob unterwegs, zuhause beim Kaffeekränzchen oder als Mitbringsel, das immer gut ankommt: Der Volg Danke-Kuchen bietet mit einer fruchtigen, frischen und einer schoggigen Hälfte mit Kokosnote doppelten Kuchengenuss. Der Kuchen wird exklusiv für Volg gebacken und ist ein qualitativ hochwertiges Schweizer Produkt.



«Ich finde es grossartig, dass Volg auch an die kleinen Kunden denkt.»
Evelyn Sedens aus Watt und ihre Enkelkinder Joel und Dominique

Evelyn Sedens' Volg-Geschichte handelt von kleinen Dorfladen-Fans

Wenn unsere Enkelkinder Joel (5) und Dominique (3) bei uns übernachten, fragen sie bereits nach dem Aufwachen aufgeregt, ob «das Lädeli» schon offen habe. Um 7 Uhr ist es dann so weit: Der selbst gemalte Poschtizettel wird eingesteckt und mit dem Opa oder der Oma geht es los in den Volg. Den Poschtisack vergessen? – Kein Problem. Im «Lädeli» gibt es ja Kindertragtaschen. Vor dem Volg Watt rennen die Kleinen dann los in den Laden. Es wird je ein kleines Wägeli geschnappt und der Slalom durch die Gestelle beginnt. Überall finden Joel und Dominique Dinge, die wir «unbedingt!!» brauchen, weil es Oma und Opa oder das Mami nicht mehr haben. Zum Schluss dürfen sich die beiden manchmal noch einen Traubenzucker-Schleckstängel aussuchen und ihre «Schätze» selbst aufs Förderband legen. Danach geht es jedoch keineswegs schnurstracks nach Hause. Schliesslich hat es vor dem Lädeli noch einen Tisch mit Stühlen, wo sich die beiden nach dem erlebnisreichen Einkauf erholen. Zuhause werden die Sachen begeistert ausgepackt. So beginnt der Tag für die Kinder jeweils fröhlich und zufrieden. Und ist abends noch keine Idee für den Znacht vorhanden, umso besser: «Opa, komm, wir gehen nochmals ins Lädeli.»

Wir schätzen den Volg seit Jahrzehnten als unseren Dorfladen und finden es grossartig, dass auch an die kleinen Kunden gedacht wird.

Wie lautet Ihre Volg-Geschichte?

Schicken Sie uns Ihre Volg-Geschichte mit Ihrer Adresse, Telefonnummer, unter der Sie tagsüber erreichbar sind, und evtl. einem Foto von Ihnen an: Volg Konsumwaren AG, «Volg-Geschichten», Postfach 344, 8401 Winterthur, oder per Mail an oeise.lade@volg.ch

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



Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Eines von 57 Jahresabos der «Schweizer LandLiebe» im Wert von je Fr. 39.– gewannen Leserinnen und Leser aus Uetendorf, Löhningen, Spiez (2x), Köniz, Aadorf, Jegenstorf, Ennetmoos, Wünnwil (2x), Bülach, Steinebrunn, St. Antönien, Bad Ragaz, Schleithelm, Zürich, Schlatt, Buttwil, Rongellen, Zumikon, Halten, Egg, Andelfingen, Aristau, Aarau Rohr, Hasle-Rüegsau, Andeer, Magden, Bertschikon, Rütschelen, Tann, Kestenholz, Goldiwil, Herrliberg, Küttigen, Möhlin, Dürrenroth, Wichtrach, Büron, Ebikon, Birrwil, Villmergen, Müselbach, Sils im Domleschg, Kirchberg, Kaiseraugst, Reigoldswil, Bazenheid, Menzigen, Büren, Schönenberg, Schalunen, Oftringen, Mülligen, Burgdorf, Remigen und Oberägeri. Fünf weitere Leser erhalten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– und zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 08/13: «Kartoffelkopfgeschichten»

Auflösung des Chiquita-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 07/13: Antwort C, Chiquita Bananen



Gewinnen mit Chiquita

Freut sich über den Hauptpreis: Gewinner Pascal Ramseier aus Schöftland (Mitte) bei der Preisübergabe mit Frederic Verborg, Marketing Manager Chiquita (r.), und Massimo Porri, Volg-Produktmanager Früchte und Gemüse.

Den 1. Preis, eine 5-tägige Reise auf die Bermudas für 2 Erwachsene und 2 Kinder im Hotel Fairmont Hamilton Princess Bermuda inkl. Flug, Frühstück und weiterer Überraschungen sowie Ausflügen vor Ort, im Wert von Fr. 13'100.–, gewinnt Pascal Ramseier aus Schöftland. 250 weitere «Öise Lade»-Leserinnen und -Leser erhalten je eine Chiquita-Minions Geschenkbox mit Luftmatratze, Stickern und Schulset.

De grünen Dume



Es gibt mehrere Gründe, den Garten im Herbst nicht picobello aufzuräumen. Einer davon ist, dass Kompostmieten oder auch Haufen mit aufgeschichteten Ästen gerne von Igel als Winterquartier genutzt werden. Ab Mitte November begeben sich die Nützlinge in den Winterschlaf – vorausgesetzt, sie sind mindestens 500 bis 600 Gramm schwer. Entdecken Sie im Spätherbst noch ein Jungtier auf Futtersuche, können Sie ihm – ausnahmsweise – etwas Zusatzfutter anbieten. Deponieren Sie an einer vor Nässe, Katzen und Füchsen geschützten Stelle täglich rund 150 Gramm Katzen-Nassfutter. Jedoch keine Milch, sie schadet den Igel. Wichtige Zusatz-Informationen zu Igel im Herbst und Winter finden Sie auf der Homepage des Igelzentrums Zürich: www.izz.ch.

Bild: fotolia.com

Vorschau →

Das nächste
«Öise Lade» 11/13
erscheint am
31. Oktober 2013

«All Forno» und die Küchen-Gang



Mit dem Ofen «All Forno» und seiner Gang in Form verschiedenster Ofengefäße geht es volles Rohr an viele feine Gerichte, die an kalten Tagen wohligh wärmen.

Magic Milch



Abrakadabra, die Milch-Wunder sind da! Milchprodukte wie Hüttenkäse, Ricotta oder Jogurt verblüffen mit neuen Auftritten zum Geniessen.

Mehr Informationen zu BEA
unter www.bea-verlag.ch
oder Tel. 056 444 22 22



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg

NEW

Lindt 

HELLO

NICE TO
SWEET YOU



VOLG HIT
AB 30.09.2013

We are the new
LINDT CHOCOLATES

*EVTL. IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN NICHT ERHÄLTICH