

# öise lade

Im Themenheft ab Seite 29

Magic  
Milch

**Küche**  
aktuell

Al Forno und die  
Küchen-Gang

# Jetzt ist Raclettezeit!



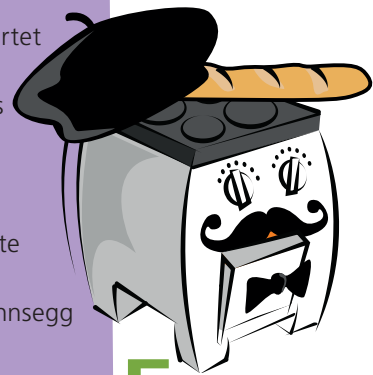
Chirat gehört einfach dazu!



## 19 Dorfladen Begeistert ins Berufsleben gestartet



- 5 Küche aktuell**  
Al Forno und die Küchen-Gang
- 8 Kochschule**  
Kochen lernen von Profis
- 12 Marktplatz**  
Aprikose und Vanille in einer Frucht
- 14 Weinerlebnis**  
Geschmackswunder aus dem Welschland
- 16 Typisch Schweiz –  
Typisch Volg**  
Bildschönes Adventsgebäck
- 19 Dorfladen**  
Begeistert ins Berufsleben gestartet
- 21 Volg Hit**  
Espressokapseln zum Spezialpreis
- 22 Weinseller**  
Volg-Weine punkten
- 25 In eigener Sache**  
Sternstunden: bäumige Angebote
- 27 Öisi Chuchi**  
Die neue Folge aus Lohn-Ammannsegg
- 29 Mehr zum Thema**  
Verblüffende Milch-Welt
- 37 Wettbewerb**  
Gewinnen mit Lächerli Huus
- 39 Feins vom Dorf**  
Blumen aus Oberstammheim (ZH)
- 40 Aktueller Tipp**  
Sag's mit dem süssen Lindt Teddy
- 42 Novissimo**  
Neu im Volg
- 47 Freizeit Naturena**  
Die neuen Kurse im Dezember
- 49 Freizeit Kochkurs**  
Weihnachten: festlich und köstlich
- 51 Freizeit Teens**  
Echte Stars entdecken
- 53 Volgi & Volgine**  
Das neue HEY ist da
- 55 Saison**  
Saft und Kraft für den Winter



## 5 Küche aktuell Al Forno und die Küchen- Gang

## Editorial

Nebel, Nässe und trübe Tage: Sie ahnen es sicher schon, der November zählt ganz klar nicht zu meinen Lieblingsmonaten. Gerade nach den vielen schönen Spätsommertagen und abendlichen Grillvergnügen ist es besonders schwer, mich wieder an die «dunkle Zeit» und an die kälteren Temperaturen zu gewöhnen.

Falls das triste Wetter auch Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, etwas auf die Stimmung drückt, möchte ich Ihnen diese «Öise Lade»-Ausgabe wärmstens empfehlen. Denn wenn es draussen wieder kalt und ungemütlich

ist, braucht der Körper «Seelenwärmer», das heisst Gerichte zum Wohlfühlen.

### Gerichte zum Wohlfühlen

Die vielen gluschtigen Rezepte aus dem Backofen kommen da gerade richtig, um Regen und Kälte zu trotzen und für einige gemütliche Stunden zu Hause zu sorgen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Nachkochen und hoffe, Sie können die Herbstzeit auch bei garstigem Wetter in vollen Zügen geniessen.

frisch und fründlich

## 16 Typisch Schweiz – Typisch Volg Bildschönes Advents- gebäck

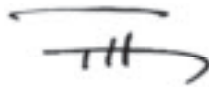


### Marktplatz Aprikose und Vanille in einer Frucht

## 12



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



## 29 Das Themenheft mehr zum thema Verblüffende Milch-Welt



# Meine Lieblingspizza



LA FINA, der Klassiker von BUITONI. Ein extradünner Boden, knusprig gebacken mit dem unverwechselbaren Steinofen-Geschmack. Erleben auch Sie genussvollen Pizza-Spass!

# Buitoni®

Il gusto della vita

\* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

Backofen Al Forno hat Freunde in aller Form. Zusammen zaubern sie allerhand Duftes aus dem Rohr.



## Al Forno und die Küchen-Gang

„Mit dem Römertopf wird es jeweils feucht-fröhlich, da man ihn zuerst gut wässern muss.“



Ofen Al Forno ist ein unschätzbare Kumpel in der Küche. Mit seinen Freunden in Form von allerhand Ofengefässen läuft er heiss, wenn es darum geht, einem beim Kochen Arbeit abzunehmen. Man wählt das passende Behältnis und freut sich, dass Al Forno damit fast von selbst feine Gerichte zubereitet. Je nachdem, mit welcher Form man ihn kombiniert, zeigt Al Forno neue Seiten. So wird er mit dem Römertopf zum mediterranen Verführer, macht mit der Springform runde Sachen, lässt die Braisière heftig schmoren oder kokettiert mit der Cocotte. Bei unseren Ofengerichten kommen verschiedene Zubereitungsarten zum Einsatz – vom Gratинieren bis zum Pochieren. Also, heizen Sie ein! →

**Voressen Burgunder Art**  
Ein kräftiger Rotwein, Rüebl  
und Sellerie sorgen für den  
guten Geschmack.



## Küche aktuell

→ Früher, als man noch Postkarten aus den Ferien schickte und nicht eine SMS. Damals, als man noch liebevoll Fotoalben gestaltete, statt die Ferienbilder auf Facebook hochzuladen. Und einst, als man auf dem Wohnzimmerboden noch die Schallplattensammlung durchstöberte, statt am Computer den Musikstore für Smartphones. Da denkt der eine oder andere jetzt sicher etwas wehmütig an die «guten alten Zeiten» zurück. Aber früher, als das Backen noch im öffentlichen Ofenhäuschen ausserhalb des Hauses stattfand und aus Getreide, Milch und Fett ein Fladen gebacken wurde, der bald steinhart wurde und wieder eingeweicht werden musste, damit man ihn überhaupt essen konnte? Da loben wir uns doch den heutigen modernen Backofen direkt in der eigenen Küche, mit dem sich eine Unzahl an tollen Gerichten kreieren lässt!

### Neues aus dem Ofen

Gerade in der kalten Jahreszeit erfreuen sich wohlig-wärmende Ofengerichte besonderer Beliebtheit. Langeweile kommt auf dem Menüplan deswegen nicht auf. Herbstliche Pasteten, würzige Kräuterschnecken oder ein raffiniertes Chicorée Gemüse sind nur drei von vielen guten Dingen. Beim Pilaw-Reis mit saftigem Poulet werden gleich zwei Gerichte auf einen Streich gebacken. Und zu guter Letzt gibt es die hierzulande wenig bekannte Fugazetta all'argentina – eine Pizza auf argentinische Art. Durch den hohen Anteil italienischer Einwanderer hat die Küche Italiens in Argentinien ihren festen Platz bekommen. Viele Gerichte wurden jedoch etwas verändert. So geizt man bei der typischen Fugazetta nicht und belegt sie reichlicher als eine gewöhnliche Pizza. Und während die italienische Pizza aus einem hauchdünnen Teigboden besteht, ist die Fugazetta ein ziemlich dickes Ding! ←

**Volg-Kochkurs** im Dezember  
**Weihnachten:  
festlich, köstlich, ohne Hektik**  
Vorfreude, Genuss und gute Ideen stehen bei diesem Volg-Kochkurs im Mittelpunkt. Richten Sie mit unseren Koch-Profis festliche Gerichte an und holen Sie sich neue Inspirationen für Ihr Weihnachtsmenü. **Alle Infos auf Seite 49.**



„Mit ihrem Verschluss ist die Springform total flexibel. So lässt sich jedes Backwerk mühelos aus ihr lösen.“

**Lauch-Pilz-Pastete**  
Eine runde Sache aus der Springform – herrlich herbstlich!



**TIPP**  
Der **La Côte AOC Lumière du Soleil** mit typischen Chasselasaromen und die Lauch-Pilz-Pastete ergänzen sich optimal.



**TIPP**  
Der ausgewogene **Chianti Colli Senesi DOCG** passt zu Geflügelgerichten wie dem Pilaw-Reis mit Poulet.



**Pilaw-Reis mit saftigem Poulet**  
Mit Bräter und Ofengitter werden zwei Gerichte auf einen Streich zubereitet.

**Kräuterschnecken mit Guss**

Eine Kartoffelmasse gefüllt mit Majoran, Peterli und Zwiebeln, dazwischen feiner Guss – ein Genuss.



Beim Gratinieren geht es am heissesten zu und her. Da komme sogar ich ins Schwitzen.

Wer mit mir schmort, wird früher oder später butterweich – wie der knackige Chicorée.



## Al Forno voll in Form

**Braisiertes Chicorée**

Braisiert heisst geschmort. Es bezieht sich auf die Braisière, einen Schmortopf mit Deckel. Dazu passt eine Saucisson.



Manchmal nehme ich den Mund richtig voll und bereite gleich zwei Gerichte auf einmal zu.

**Fugazetta all'argentina**

Für den grossen Hunger oder die gesellige Runde: argentinische Zwiebelpizza vom Blech.

**TIPP**

Ein temperamentvolles Paar: der spanische Rotwein **Marqués de Tena Reserva** und die Fugazetta all'argentina.



Ich kriege alles gebacken! Sogar die argentinische Doppeldecker-Pizza.

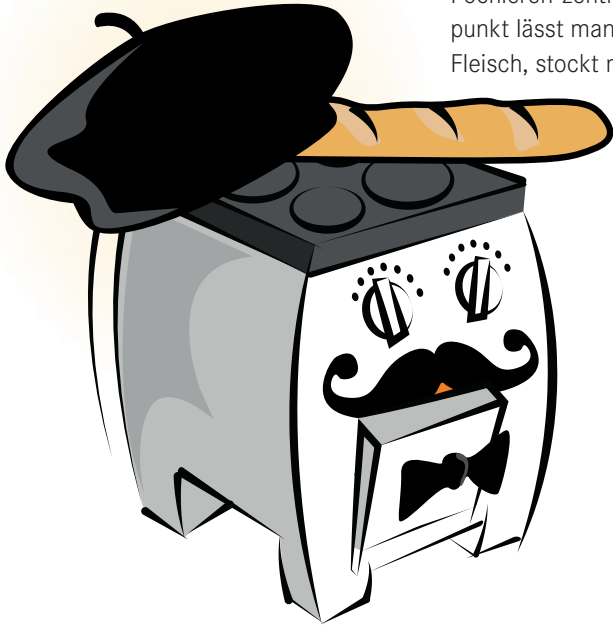


# Kochschule

Oh, là, là! Nicht zu heiss eingestellt, mache ich sanft Dampf und gare edle Flans.

## Sanft wie ein charmanter Franzose

wird Al Forno beim Pochieren. Die schonende und fettfreie Garmethode basiert auf der Zubereitung mit Flüssigkeit wie Wasser, Weisswein oder Bouillon. Die bekannteste pochierte Speise sind verlorene Eier. Von ihnen leitet sich auch der Name «Pochieren» ab, da bei dieser Eier-Zubereitung das Eigelb im Wasser mit Eiweiss umhüllt wird und dadurch eine Art Tasche (frz. poche) entsteht. Das Eiweiss ist beim Pochieren zentral: Durch das Garziehen unter dem Siedepunkt lässt man es sanft stocken. Pochiert man Fisch oder Fleisch, stockt man also das darin enthaltene Eiweiss.



### SCHRITT für SCHRITT Pochieren



① Caramel und Orangen-Masse auf die Förmchen verteilen. Ofenfeste Form mit einem Tuch auslegen, Förmchen daraufstellen.



② 80 °C heisses Wasser dazugießen, bis die Formen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Ofen bei 160 °C ca. 25 Min. stocken lassen.



Real Thai steht für authentische und traditionelle Rezepturen der thailändischen Küche. Es werden nur authentische Zutaten eingesetzt, auf den Einsatz von künstlichen Farbstoffen wird hierbei komplett verzichtet. Das Sortiment beinhaltet Saucen, Pasten, Nudeln und vieles mehr. Alle Real Thai Produkte werden in Thailand produziert.

## Zwei Schweizer Klassiker vereint:



Petit Beurre mit feinsten Ovomaltine Schokolade.



### Orangen-Chöpfli und Rübli-Ingwer-Flan

In Cocottes, kleinen Ofenförmchen, werden sie pochiert und sind bereits portioniert.



- TIPPS & TRICKS**  
von Jonas Schönberger
- Es gibt verschiedene Pochiermethoden. In viel Flüssigkeit (z.B. verlorene Eier, ganze Fische), wenig Flüssigkeit (Fischfilets, Geflügel, Krustentiere), im Wasserbad ohne Bewegung (Flans, Terrinen, Caramelköpfler) oder über dem Wasserbad mit Bewegung (Saucen, Sabayons, Cremes)
  - Legt man die Form zuerst mit einem Tuch aus und füllt danach Wasser hinein, ist die Wärmeverteilung optimal und die Gefässe verrutschen nicht
  - Flans werden im Ofen bei rund 140–160 °C pochiert. Vorsicht: Bei zu hoher Temperatur oder zu langer Garzeit geht die Masse auf wie ein Soufflé, verliert Saft und wird löchrig und käsigt
  - Serviert man den Rübli-Ingwer-Flan mit Mandelreis, geniesst man ihn heiss, zu einem Salat oder als Vorspeise schmeckt er auch lauwarm oder kalt



### Neu: Kantons-Cordonbleu des Monats November: Tessiner-Art

Das neue Volg Cordonbleu des Monats schmeckt nach Süden. Das Tessiner Cordonbleu ist mit **Mozzarella**, **Dörrtomaten** und **Schinken** verfeinert und steckt in einer Paniermehl-Panade mit Peterli. Das Kantons-Cordonbleu im Volg wechselt jeden Monat. Lassen Sie sich überraschen!

# Urwürzig guet!



**AKTION**  
**2.35** STATT **2.80**

**Gültig von**  
**30.10. - 3.11.2013**



Zigerbutter, zubereitet aus Schabziger und Butter im Glarnerland. So unverwechselbar und unwiderstehlich kann nur ein Zibu-Brot schmecken. Seit urlanger Zeit geniessen es Gross und Klein – am liebsten gemeinsam. Der Zibu passt auch besonders gut zu Gschwelkti. En Guete!

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





## Wie von Meisterhand gemacht. Backen wie ein Profi, denn nichts klebt fest.

Das Toppits® 3D Antihaft Back-Papier ist ideal zur Zubereitung verschiedenster schmackhafter Backwaren oder Snacks. Die neuartige **3D Back-Struktur des Papiers** reduziert die Kontaktfläche und somit das Anback-Risiko beträchtlich. Zusammen mit der beidseitigen Antihaft-Silikonbeschichtung gelingt somit jeder Gaumenschmaus einfach im Handumdrehen.



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

Aussen Toppits® – Innen Geschmack



## Zitronenschalenpaste Orangenschalenpaste zum Backen

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

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

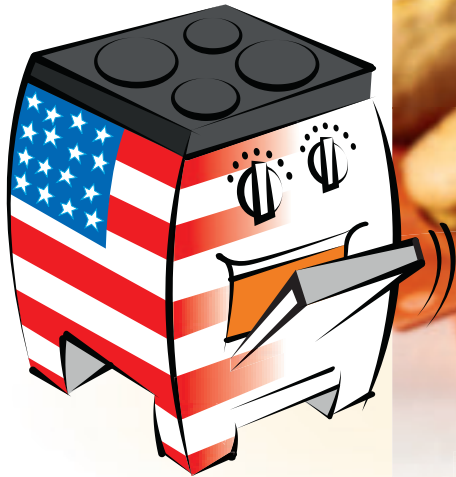


In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



seit 1919

# Kochschule



„Hello, America! Ich bin auch international ein Star und kann Spezialitäten aus aller Welt zubereiten.“



## Vanille-Mokka-Muffins

Passen perfekt zum Kaffee und können nach Belieben dekoriert werden.

## Al Forno kann zuckersüss sein.

Zum Beispiel, wenn er mit der praktischen Muffinform handliche Mini-Kuchen bäckt. Die herzigen Muffins kommen aus Amerika, haben über den grossen Teich ihren Weg zu uns aber gefunden. Das Tolle an der Spezialität ist, dass der Basisteig mit unzähligen Zutaten angereichert und der fertige Kuchen immer wieder anders dekoriert werden kann. Wer keine Muffinform besitzt, greift auf Backkapseln zurück. Und wer es nicht schafft, alle Muffins zu essen, kann diese sehr gut einfrieren. Auftauen, kurz aufbacken und sie schmecken wie frisch zubereitet.



Nützliche Backhilfen: Backpapier, Alufolie, Backofeneinlagen und Bratschlauch.

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 57 oder unter [www.volg.ch/rezepte/](http://www.volg.ch/rezepte/)

GOLDKENN

THE PRECIOUS SWISS CHOCOLATE

15 FEINE LIKÖR-BÂTONS AUS SCHWEIZER SCHOKOLADE



Wer Kakis nicht kennt, sollte sie unbedingt entdecken. Die Frucht ist ein kleines Aromawunder und versüsst unser Leben nur jetzt im Winter.

## Aprikose und Vanille in einer Frucht



### Kaki mit Baiser-Haube

Für 4 Personen:  
Backofen auf 180 °C vorheizen. 4 Kakis mit den Stielansätzen nach unten in eine feuerfeste Platte stellen und je kreuzweise ein-, aber nicht durchschneiden. Die entstandenen Viertel sternförmig auseinanderziehen. Kakis mit 4 EL Rum beträufeln, einige Zeit marinieren. 4 Eiweiss steif schlagen, 2 EL Zucker dazugeben, weiterschlagen, bis eine glänzende, feinporige Masse entsteht. Masse in einen Spritzsack füllen, je eine Rosette auf die Kakis dressieren. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 5–7 Min. überbacken, bis die Baisermasse goldgelb ist. Früchte auf Desserttellern anrichten, heiss servieren.

Sie haben keine besondere Form wie die Sternfrucht Karambole oder die auffällige Ananas. Vielmehr gleichen sie einer Tomate. Doch in der vermeintlich einfachen Exotenfrucht Kaki steckt ein Traum von Aromen. Ihr griechischer Gattungsname Diospyros kaki bedeutet in etwa so viel wie «göttliches Feuer» und göttlich ist das, was man genießt, in der Tat. Die feuerfarbenen Kakis schmecken nach Aprikose und einem Hauch Vanille, sind süß und zart zugleich. Wegen ihres hohen Zuckergehalts sind sie zudem schnelle Energielieferanten. Sie schmecken roh einfach so, zum Dessert mit Cremes oder Glaces, lassen sich aber auch zu Chutney, Konfitüre und Kompotten verarbeiten.

### Europäische Sorten im Volg

Kakis haben ihren Ursprung im asiatischen Raum und werden in China schon seit über 2000 Jahren angebaut. Erst seit Ende des 18. Jahrhunderts wächst die Kaki auch im mediterranen Europa. So kommt man heute, wenn auch nur im Winter von zirka Oktober bis Ende Dezember, in den Genuss von Kakis, die einen massiv kürzeren Transportweg hinter sich haben. →



Die klassische weiche Kaki und die etwas festere Kaki Persimon haben jetzt bis zum Jahresende Saison im Volg.



## TIPPS & TRICKS

- Vollreife Früchte sollten möglichst rasch verzehrt werden
- Kakis können wie Kiwis halbiert und ausgelöffelt werden. Die eventuell vorhandenen Kerne werden nicht mitgegessen. Die Kaki Persimon ist kernfrei
- Die gewaschene Kaki Persimon kann man auch wie einen Apfel mitsamt Schale essen, sofern diese nicht zu fest ist
- Kakis mögen es eher kühl. Gut aufgehoben sind sie im Gemüsefach im Kühlschrank. Bei Zimmertemperatur trocknen die Früchte schnell aus
- Lagert man die nicht voll ausgereifte Kaki neben einem Apfel, reifen sie deutlich schneller nach



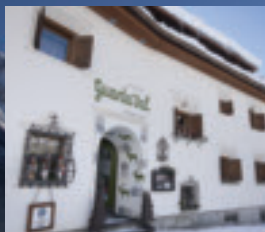
→ Die festere Kaki Persimon, welche im Volg erhältlich ist, stammt aus Spanien. Die klassische weiche Kaki im Volg-Sortiment kommt überwiegend aus unserem Nachbarland Italien. Die ovale Kaki Persimon ist weniger druckempfindlich, was sie einfacher und länger lagerbar macht. Die kugelrunde klassische Kaki ist vollreif sehr weich und kann dann bequem ausgelöffelt werden. Unreif schmeckt sie jedoch herb. Daher eventuell zuhause noch etwas nachreifen lassen. ←

### Kaki-Kompott

Für 1 Einmachglas:  
Fruchtfleisch von 4 reifen **Kakis** mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit Saft von ½ **Zitrone** und 160 g **Rohrzucker** in einer kleinen Pfanne aufkochen, bis der Sud eindickt. Kompott in ein heiss ausgespültes Einmachglas füllen, gut verschliessen.

**Tipp:** zu Panna cotta oder Griesspudding servieren.

## BELVEDERE HOTELS SCUOL - eine starke Gemeinschaft.



### Romantik & Boutique-Hotel GuardaVal\*\*\*\*

Alpine Moderne im 400 Jahre alten Engadinerhaus mit Gourmet Restaurant.



### Hotel Belvédère\*\*\*\*s

Familien- & Wellnessferien im lebendigen 4-Stern-Superior-Hotel mit SPA Vita Nova.



### Badehotel Belvair\*\*\*

Badeferien für Ruhesuchende, direkt beim Bogn Engiadina.

Vacanzas pur.



Buchen Sie Ihr Wintererlebnis  
Tel. 081 861 06 20 oder  
[www.belvedere-hotels.ch](http://www.belvedere-hotels.ch)

# SKIPASS inklusive

Geniessen Sie täglich unbeschränkten Eintritt ins Erlebnis- & Gesundheitsbad Engadin Bad Scuol, auch am An- und Abreisetag. Alle drei Hotels sind durch Passarellen miteinander verbunden, das Bad ist somit bequem im Bademantel erreichbar.



Auch in diesem Winter, vom 14. Dezember 2013 bis 21. April 2014, ist die Benutzung aller Bergbahnen und Lifte im Skigebiet Motta Naluns-Ftan-Sent für unsere Hotelgäste inklusive. Auch am An- und Abreisetag.



## Geschmackswunder aus dem Welschland

**Sie gehören zur Fondue-Zeit wie das Caquelon: der La Côte AOC Lumière du Soleil und der Vacherin Fribourgeois AOC.**

**D**as Schweizer Nationalgericht Fondue verbindet den VOLG-Wein und Käse des Monats. Der Vacherin Fribourgeois AOC verfeinert das beliebte Fondue «moitié-moitié» (halb-halb). Der La Côte AOC Lumière du Soleil wiederum ist der perfekte flüssige Begleiter zu jedem Käsefondue. Doch damit sind die Möglichkeiten dieser beiden Schweizer Spezialitäten längst nicht ausgeschöpft. Kraftvoll, lebendig und verspielt mit einer vielfältigen Aromatik ist der Weisswein aus dem schönen La Côte am Genfersee der Star an jedem Apero und harmoniert exzellent mit Eglifilets. Typische Chasselas-Aromen wie dezente Zitrone, Mandarine und grüner Apfel machen ihn herrlich frisch, so dass er zu vielen Gelegenheiten ein passender Tropfen ist. Das alles bringt ihm viel Lob ein. «Ich möchte fast sagen: Was kann man hier noch besser machen?», schreibt die renommierte Weinautorin Chandra Kurt in ihrem Weinseller 2013.

### Beliebter Schmelzkäse

Höchstgenuss erreicht der VOLG-Wein des Monats mit dem passenden Käse, wie dem Vacherin Fribourgeois AOC. Der Käse mit seinem typischen Charakter ist ebenfalls eine Spezialität aus der Westschweiz. Er wird ausschliesslich auf den Almen und in den Dörfern des Kantons Freiburg hergestellt. Wegen seiner unnachahmlichen Cremigkeit und seinem delikaten Teig ist er ein beliebter Käse zum Schmelzen. Die Schmelztemperatur liegt bei bemerkenswerten 48 Grad. Geniesst man ihn kalt im Sandwich, zum Apero mit einem Glas La Côte AOC Lumière du Soleil oder als Dessert, schneidet man ihn am besten in dünne Scheiben. So entfaltet er sein volles Aroma.

**Wein des Monats**  
La Côte AOC  
Lumière du Soleil  
75 cl, statt Fr. 9.20  
**Fr. 7.50**



**Käse des Monats**  
Vacherin Fribourgeois AOC  
100 g, statt Fr. 2.40  
**Fr. 1.75**

- 1. La Côte AOC Lumière du Soleil 2011**  
Schweiz
- 2. Zweigelt 2012**  
Österreich
- 3. Bardolino DOC 2012**  
Italien
- 4. Barbera d'Asti DOC Masereto 2011/2012**  
Italien
- 5. Chianti Colli Senesi DCG 2011**  
Italien
- 6. Aglianico 2011**  
Italien
- 7. Nero d'Avola Terre Siciliane IGT 2012**  
Italien
- 8. Marqués de Tena Reserva 2008**  
Spanien
- 9. Rioja DOCa La Tonada 3 Bandas 2010/2011**  
Spanien

## Käse vom kleinen Kuhhirten



Vor langer Zeit war die Herstellung des Vacherin Fribourgeois Aufgabe des «Vaccarinus», dem kleinen Kuhhirten auf den Alpen, wovon sich auch der Name ableitet. Heute ist der Käse eine cremige Delikatesse mit ausgeprägtem Charakter. Volg bezieht die Spezialität über die Käserei Hardegger in Jonschwil, einem Familienbetrieb, in welchem Josef Hardegger und seine Mitarbeitenden tagtäglich ihre ganze Leidenschaft und ihr Fachwissen für Schweizer Käsespezialitäten aufwenden – von der Produktion bis zur Veredelung.

## Weinnotizen

Im richtigen Glas entfalten sich Wein-Aromen optimal. In hohen schlanken Gläsern perlt ein Schaumwein länger. Feinfruchtige Weissweine gehören in kleine Gläser. In einem grossen Glas würden die Aromen im Nu entweichen. Bauchige Gläser, die sich nach oben tulpenförmig verjüngen, sind für kräftige Rotweine ideal.



### Charakter

### Trinken Passt zu

### Pkt.

### Meine Bestellung

Helles Gelb. Typische Chasselas-Aromen wie Zitrone, Mandarine und grüne Äpfel. Am Gaumen frisch. Kraftvoller, lebendiger und verspielter Wein	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C	Käsefondue, Eglifilets, Aperitif	17*
Kräftiges Rubinrot. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen. Dezente Pfeffer- und Holzaromen im intensiven Abgang	Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 15–17 °C	Gulasch, Fleischknödel, Reh- und Wiener Schnitzel, Tiroler Gröstl, Hartkäse	16,25*
Granatrot. Berühmter Vertreter des Veneto und ein echter Seewein vom Ostufer des Gardasees. Leicht, süffig, apart und köstlich	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 14–16 °C	Teigwaren, Pizzen, Vorspeisen, verschiedensten Fleischgerichten, Grilladen	16,25*
Intensives Granatrot. Lieblicher Auftakt mit Aromen von getrockneten Früchten und Konfitüre. Gute Tanninstruktur, vollmundig und anhaltend	Bis 6 Jahre, bei 18 °C	Vorspeisen, Fleischgerichten, Risotto, Käse	16,25* Jg. 11
Schönes Rubinrot. Fruchtig, voll, ausgewogen und harmonisch	Bis 5 Jahre, bei 18 °C	Braten, Geflügel, Wild	16,5*
Sattes Rubinrot. Intensives, würziges und fruchtiges Bouquet. Robuster Körper	Bis 6 Jahre, bei 17–18 °C	Grilladen, Braten, Wild, reifem Käse	16,5
Dichtes Rubinrot. Lieblicher Auftakt mit Beerendaromen und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig mit noble Tannin	Bis 3 Jahre, bei 18 °C	Rotem Fleisch, Wild, Käse	16,75
Dunkel mit rotviolett Reflexen. Am Gaumen kraftvoll, samtig und elegant. Langer, anhaltender Abgang	Bis 8 Jahre, bei 18 °C	Rotem Fleisch, Braten, Grilladen, Geflügel	
Helles Rubinrot. Fruchtig, weich, mit feiner Eleganz	Bis 6 Jahre, bei 17–18 °C	Rotem Fleisch, kräftigem, rustikalem Essen, Grilladen	16,5 Jg. 11

<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton LA CÔTE AOC LUMIÈRE DU SOLEIL, 75 cl, statt Fr. 55.20 nur Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ZWEIGELT, 75 cl, statt Fr. 45.– nur Fr. 33.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton BARDOLINO DOC, 75 cl, statt Fr. 32.40 nur Fr. 23.70
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton BARBERA D'ASTI DOC MASERETO, 75 cl, statt Fr. 51.– nur Fr. 41.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton CHIANTI COLLI SENESI DOCG, 75 cl, statt Fr. 53.40 nur Fr. 43.20
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton AGLIANICO, 75 cl, statt Fr. 65.40 nur Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT, 75 cl, statt Fr. 55.80 nur Fr. 41.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton MARQUÉS DE TENA RESERVA, 75 cl, statt Fr. 58.80 nur Fr. 46.80
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS, 75 cl, statt Fr. 63.– nur Fr. 46.80

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 4. bis zum 30. November 2013, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 4. bis zum 30. November 2013, solange Vorrat.

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

\* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Der Tirggel ist ein Gebäck mit Geschichte. In Schönenberg ZH stellt Biscuits-Suter die Tirggel für Volg nach alter Tradition her.

## Bildschönes Adventsgebäck



**E**in Tirggel ist weit mehr als einfach ein feines Gebäck. Jeder Tirggel lässt einen mit historischen Bildern oder alten Weisheiten in ein Stück Vergangenheit reisen. Weil der Original Tirggel in Zürich angesiedelt ist, handelt es sich meist um alte Motive aus der Zwinglistadt: den «Züri Leu», die alte Wasserkirche, wie sie noch von der Limmat umgeben war, Fische aus dem Zürichsee, Szenen aus dem Zunft-Leben, aber

auch Weihnachtsmotive wie den Samichlaus entdeckt man beim Tirggelesen.

### Einst ein Luxus

Auch was das Gebäck geschmacklich ausmacht, ist historisch. Die Original Züri-Tirggel vom Volg werden in der Tirggelbäckerei Biscuits-Suter nach alter Rezeptur gebacken und enthalten traditionell Mehl, Zucker und vor allem viel echten Bienenhonig. Mehr

wird nicht verraten. Darauf, dass in seiner Firma ein Stück Schweizer Geschichte weiterlebt, ist Inhaber Carlo Magnano stolz. Ihn fasziniert das historische Honiggebäck richtiggehend. Entsprechend viel weiss er darüber zu erzählen. Zum Beispiel, dass man sich Tirggel früher nur zu besonderen Gelegenheiten gönnte, weil sie wegen des vielen teuren Honigs, den sie enthalten, ein Luxusgut waren. Man schenkte Tirggel zu



Die traditionellen Bildmotive im Sortiment der Biscuits-Suter sind vor 100 bis 200 Jahren in Holzmodelle geschnitzt worden.



1. Die Motive werden mit dem Form-Zylinder auf den nach alter Rezeptur hergestellten rohen Teig geprägt.



2. Bäckerin Sonja Gerster kontrolliert die Qualität der rohen und fertigen Tirggel regelmässig.



## 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.



*Im Volg sind diverse Tirggel-Produkte erhältlich. Zuerst die schönen Bildmotive ansehen, Tirggel in kleine Stücke brechen und diese im Mund zergehen lassen. So schmecken sie herrlich nach Honig!*



Hochzeiten oder opferte sie den Göttern. Die ärmeren Menschen leisteten sich dieses Gebäck daher nur zu besonderen Gelegenheiten. Die Weihnachtszeit wurde so zur Tirggel-Zeit.

### Alles Natur pur

Für Carlo Magnano könnte der Tirggel jedoch das ganze Jahr über Saison haben. «Es ist ein gesundes Gebäck, enthält wenig

Fett und der Honig macht es zum schnellen, natürlichen Energie-Lieferanten», hält er fest. Naturbelassen ist auch die Herstellung der Tirggel vom Volg: Sie enthalten weder künstliche Aromen noch Farb- oder Zusatzstoffe. Und das macht sie nicht nur schön zum Anschauen, sondern auch hochwertig im Genuss.



*Carlo Magnano, Inhaber Biscuits-Suter: «Die Zusammenarbeit mit Volg besteht schon sehr lange. Wie unsere Tirggel hat sie also schon fast Tradition. Mit unserem Schweizer Traditionsgebäck passen wir perfekt zur Volg-Philosophie, Schweizer Werte hochzuhalten.»*



3. Die Tirggel werden nur mit Oberhitze gebacken. So erhalten sie ihr Qualitätsmerkmal, den weissen Rücken.



4. Das Aussortieren, Abpacken und Etikettieren der Tirggel für den Volg erfolgt nach wie vor von Hand.

## Tirggel-Tradition seit 1840

Bereits die Adresse verrät, was Biscuits-Suter in Schönenberg produziert: Das Unternehmen befindet sich am Tirggelweg. Fünf Mitarbeitende halten hier mit viel Leidenschaft eine Gebäcktradition hoch. Ab Juli, wenn die Produktion für die Hauptsaison beginnt, werden zur Verstärkung mehrere Teilzeitkräfte eingesetzt. Das Kernteam der Belegschaft besteht aus langjährigen Mitarbeitenden. «Die Erfahrung und das Know-how sind uns wichtig, da viel Handarbeit gefragt ist», sagt Carlo Magnano. Biscuits-Suter hat wie der Original Züri-Tirggel Tradition. Sie besteht seit 1840.

# *Eve Spiced Mandarin.* *Der Wintergeschmack. Nur für kurze Zeit.*



In kleinen Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich.

Mit Verantwortung  
genossen.



*It's a Lady Thing.*

Ab 11.11.13  
Nur solange Vorrat

**LIMITED  
EDITION**

CHF 2.75



CHF 2.75



CHF 2.75



Die Lindt Maîtres Chocolatiers präsentieren:  
Feinste Chocolate Spezialitäten für einen süssen Winter

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



**Zuerst nervös, bald schon mittendrin im Dorfladen-Geschehen: Reyhan Kasami und Brian Arnold absolvieren seit August eine Lehre im Volg.**



## Mit Begeisterung ins Berufsleben gestartet

« **Vor meinem ersten Arbeitstag** war ich schon etwas aufgeregt. Doch alles lief super. Ich erhielt eine ausführliche Führung durch den Laden, das Team wurde mir vorgestellt und dann durfte ich schon loslegen. Meine erste Tätigkeit war, das Getränke-Kühlregal aufzufüllen. Mittlerweile sind viele weitere Arbeiten dazugekommen. Mir gefällt meine Lehre sehr gut. Am liebsten bin ich an der Kasse. Nur die Preise für die vielen Zmorgebrötchen kann ich noch nicht auswendig. Auch muss ich mich noch daran gewöhnen, dass man meistens steht und viel in Bewegung ist und nicht wie in der Schule hauptsächlich sitzt und zuhört. Ich wollte unbedingt einen Beruf lernen, bei dem ich Kontakt mit Menschen habe. Dieser Wunsch ist in Erfüllung gegangen. »

*Mit viel Energie hat Brian Arnold (16) seine erste Aufgabe angepackt: das Getränke-Kühlregal aufzufüllen. Er macht die 2-jährige Lehre als Detailhandelsassistent im Volg Illnau (ZH).*



Reyhan Kasami bei der Lernstunde mit Ladenleiter Arsim Sejdijaj.

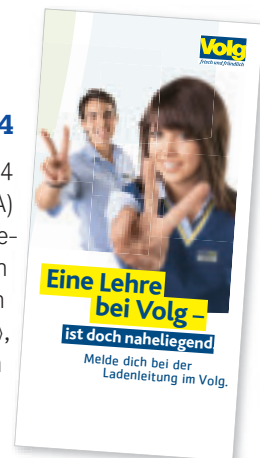
« **Im Gegensatz zur Schule** ist die Lehre viel aktiver. Das gefällt mir. Auch habe ich jetzt mehr Verantwortung und treffe auf viele Kunden. Darum bin ich besonders gern an der Kasse. Hier lerne ich unsere Kundschaft am besten kennen. Bis jetzt ist mir nur einmal ein kleines Missgeschick passiert: Ich habe für eine Kundin auf Vorbestellung Butter- statt Laugengipfeli gebacken. Doch sie hat es mit Humor genommen. Ich finde meine Lehre lässig, weil ich oft selbstständig arbeiten darf und viel lerne. Und ich freue mich schon darauf, mein Wissen nächstes Jahr an den neuen Lernenden weiterzugeben. »



*Und Action! Reyhan Kasami (17) findet die Kasse besonders cool. Sie ist im Volg Maur (ZH) in die 3-jährige Lehre als Detailhandelsfachfrau gestartet.*

### Lehrstellen für 2014

Die offenen Lehrstellen für das Jahr 2014 sind auf dem Lehrstellennachweis (LENA) und der Lehrstellenbörse ausgeschrieben. Umfassende Informationen zu den 2- oder 3-jährigen Verkaufsausbildungen gibt es im Flyer «Eine Lehre bei Volg», erhältlich in allen Dorfläden oder zum Herunterladen unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch).



# CHRÜTERCHRAFT HILFT\* DOPPELT.

\*bei Husten und Heiserkeit

**DUO  
AKTION**  
Alle Ricola Beutel  
im Duo-Pack zum  
Aktionspreis:  
4.11.–9.11.13



In kleineren Verkaufsstellen ist  
Ricola Salbei evtl. nicht erhältlich.

**Ricola**

Berühmt für ihre Chrüterchraft

Besuche uns auf 

# Volg Hit

Ab November gibt es im Volg die neuen Nespresso\*-kompatiblen **Espressokapseln von Jacobs Momente zum Hit-Preis.**



## Jacobs Momente

Espresso Classico  
Espresso Intenso  
Espresso Supremo  
Espresso Dolce

10 Kapseln

Volg Hit

3.95

Der neue Volg Hit:

## Momente mit Aroma

### 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!

**W**elcher Espresso macht Ihren Moment besonders? Der ausgewogene Espresso Dolce, der interessante Espresso Supremo, der vielschichtige Espresso Classico oder der charakteristische Espresso Intenso? Die neuen Jacobs Momente Espressokapseln, die in alle gängigen Nespresso\*-Maschinen passen, sind in vier verführerischen Sorten erhältlich und variieren in der Intensität. Dolce (Intensität 3) bereitet harmonische Momente, Supremo (Intensität 5) aromatische Momente, Classico (Intensität 7) sinnliche

Momente und Intenso (Intensität 9) intensive Momente.

#### Dufter Preis

Eine Packung enthält 10 Kapseln. Diese sind einzeln verpackt, um das Aroma bestmöglich zu schützen. Hergestellt wird die Neuheit vom renommierten Lebensmittelkonzern Mondeléz International, ehemals Kraft Foods. Finden Sie jetzt Ihren persönlichen Espresso-Liebling! Ab 28. Oktober gibt es die Jacobs Momente Espressokapseln im Volg zum Spezialpreis.

\* Die Marke Nespresso gehört Dritten, die in keinerlei Verbindung mit Mondeléz International und Volg stehen.

# Degustieren lernen mit Chandra Kurt



*Chandra Kurt: «Die Volg-Weine sind preislich optimal, sehr konstant und im Sortiment gibt es viel zu entdecken.»*

**Frau Kurt, die Volg-Weine haben im «Weinseller 2014» erneut sehr gut abgeschnitten. Was hat Sie bei der Degustation besonders begeistert?**

«Die neuen Schweizer Weine sind sehr interessant und das Italien-Angebot mit neuen Abfüllungen aus dem Süden ist etwas moderner geworden.»

**Was gefällt Ihnen generell am Volg-Weinangebot?**

«Es ist seit Jahren solide und konstant. Ich weiss, was ich bei Volg finde. Preislich sind die Weine optimal und auch hier sehr konstant. Es gibt viel zu entdecken...»

**Auch dieses Jahr veranstalten Sie und Volg wieder die beliebten Weindegustations-Kurse. Was darf man von diesem Abend erwarten?**

«Wir führen auf unkomplizierte Art und Weise in die spannende Weinwelt ein. Dabei wird die Theorie immer mit praktischen Beispielen ergänzt. Denn am meisten lernt man über den Wein, wenn man die Erfahrung am eigenen Gaumen macht.»

**R**iechen, schmecken, geniessen: Lernen Sie an einem genussvollen und unterhaltsamen Kursabend von der renommierten Weinautorin Chandra Kurt und Heinz Blöchliger von den VOLG Weinkellereien, worauf es beim Degustieren ankommt und nach welchen Kriterien Weine bewertet werden. Ein Sinneserlebnis für Auge, Nase und Gaumen.



*Für preisbewusste Weinkäufer:  
Der «Weinseller 2014» zeigt über 500 Schnäppchen und Trouvaillen aus den Weinregalen, neu getestet und empfohlen von Chandra Kurt. 272 Seiten, ISBN 978-3-85932-710-8, Fr. 32.-*

## Infos für alle Kurse

**Kosten je Kurs:** Fr. 78.-, pro Person, inklusive Imbiss, Kursunterlagen sowie einer Ausgabe des aktuellen «Weinseller» im Wert von Fr. 32.-

**Teilnehmer:** bis max. 50 Personen  
Teilnahme ab 18 Jahren  
Eintreffen ab 18.45 Uhr (Begrüssungsapero)  
Alle Kursorte mit ÖV gut erreichbar.

## Kursort Aarau

**Datum:** Mittwoch, 5. März 2014, 19.30 bis 22 Uhr

**Ort:** Hotel Aarauerhof  
Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

## Kursort Bern

**Datum:** Donnerstag, 6. März 2014, 19.30 bis 22 Uhr

**Ort:** Cercle de la Grande Société de Berne, Theaterplatz 7, 3011 Bern

## Kursort Winterthur

**Datum:** Montag, 10. März 2014, 19.30 bis 22 Uhr

**Ort:** Hotel Banana City  
Schaffhauserstr. 8, 8400 Winterthur

## Kursort Chur

**Datum:** Mittwoch, 12. März 2014, 19.30 bis 22 Uhr

**Ort:** Romantik Hotel Stern  
Reichsgasse 11, 7000 Chur

## Kursort Zürich

**Datum:** Dienstag, 18. März 2014, 19.30 bis 22 Uhr

**Ort:** Swissôtel  
Schulstrasse 44, 8050 Zürich-Oerlikon

## Kursort Luzern

**Datum:** Mittwoch, 19. März 2014, 19.30 bis 22 Uhr

**Ort:** Hotel Continental-Park  
Murbacherstr. 4, 6002 Luzern

## Anmeldung für die Weindegustation mit Chandra Kurt

- Ja, ich/wir reserviere/n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Weindegustation» in Aarau.
- Ja, ich/wir reserviere/n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Weindegustation» in Bern.
- Ja, ich/wir reserviere/n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Weindegustation» in Winterthur.
- Ja, ich/wir reserviere/n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Weindegustation» in Chur.
- Ja, ich/wir reserviere/n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Weindegustation» in Zürich.
- Ja, ich/wir reserviere/n \_\_\_\_\_ (Anzahl) Platz/Plätze für den Kurs «Weindegustation» in Luzern.

\_\_\_\_\_  
Name/Vorname

\_\_\_\_\_  
Strasse/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Telefon

Ab November im Volg erhältlich: der kostenlose Volg-Weinseller-Flyer mit den 30 besten Volg-Weinen auf einen Blick, getestet und empfohlen von Chandra Kurt.



## Die ersten 10 von 30 Volg-Weinen, die einen Stern bekommen haben

① Barbera d'Asti DOC  
Masereto, 75 cl, 2011, Italien

Charakter: gute Tanninstruktur,  
vollmundig und anhaltend

Passt zu: kräftigem Fleisch, Käse

16.25\* Punkte

Fr. 8.50

② Goldbeere Riesling Silvaner,  
75 cl, 2012, Schweiz

Charakter: frischer Auftakt,  
elegant, würzige Noten

Passt zu: Apero, Süsswasserfisch,  
Cremesuppen

17.25\* Punkte

Fr. 10.50

③ Rosière Syrah Pays d'Oc,  
75 cl, 2011, Frankreich

Charakter: fruchtig süss,  
ausgewogen

Passt zu: Apero, Grilladen,  
Pasta, Pizza

16\* Punkte

Fr. 5.90

④ Fendant AOC Valais Blanc  
d'Amour, 75 cl, 2012, Schweiz

Charakter: fruchtbetontes  
Boquet, frisch, süffig

Passt zu: Apero, Süsswasser-  
fisch, Fondue, Raclette

16.5\* Punkte

Fr. 9.95

⑤ Zweigelt Weingut Aigner,  
75 cl, 2012, Österreich

Charakter: weicher Auftakt,  
aromatischer Abgang

Passt zu: Gulasch, Rehschnitzel,  
Hartkäse

16.25\* Punkte

Fr. 7.50

⑥ Shiraz Cabernet Merlot  
Bimbadgen Ridge, 75 cl, 2010,  
Australien

Charakter: grosse Aromenviel-  
falt, langer Abgang

Passt zu: Wild, Spareribs,  
Grillfleisch

17.25\* Punkte

Fr. 11.70

⑦ Bardolino DOC, 75 cl,  
2012, Italien

Charakter: leicht, süffig,  
feinfruchtig

Passt zu: Pasta, Pizza, Grilladen

16.25\* Punkte

Fr. 5.40

⑧ Primitivo Salento IGP  
Follare, 75 cl, 2012, Italien

Charakter: charmant, ausser-  
gewöhnlich fruchtig

Passt zu: Fleisch, Grilladen  
Lasagne

16.5\* Punkte

Fr. 7.80

⑨ Cabernet Sauvignon La Palma  
Viña la Rosa, 75 cl, 2012, Chile

Charakter: Aromen nach  
schwarzen Beeren, kräftig und  
intensiv

Passt zu: Fleischgerichten, Pasta,  
Ragout, Käse

17\* Punkte

Fr. 8.70

⑩ Fläsch Gemswändler Pinot  
Noir AOC Graubünden, 75 cl,  
2012, Schweiz

Charakter: fruchtige Aromatik,  
harmonischer würziger Körper

Passt zu: Wild, Rind, Pilzgerich-  
ten, Pizokel

17.25\* Punkte

Fr. 17.90

Mit einem Stern zeichnet die renommierte  
Weinautorin Weine aus, die über ein besonders  
gutes Preis-Leistungs-Verhältnis verfügen.



# Sammeln Sie **5 Treue-Codes** für Ihr **Geschenk!**



## *Feines mit Äpfeln – das neue Buch von Dr. Oetker!*

Backen macht Freude! Besonders, wenn es sich in Ihrer Backstube um den beliebten Alleskönner «Apfel» dreht. Für 5 Treue-Codes schenken wir Ihnen das neue Dr. Oetker Backbuch «Feines mit Äpfeln» mit über 50 inspirierenden Rezepten für Einsteiger und Profis. Das Buch ist nur mit den Treue-Codes erhältlich und kann nicht erworben werden.

**Achten Sie bei den Dr. Oetker-Produkten  
auf diesen Aufkleber!**



Teilnahmeberechtigt sind alle in der Schweiz wohnhaften Personen. Teilnahmeabschluss ist der 31. Januar 2014. Weitere Informationen und Teilnahmebedingungen auf [www.xmas.oetker.ch](http://www.xmas.oetker.ch)



*Qualität ist das beste Rezept.*





## In eigener *Sache* Sternstunden

**O Tannenbaum, O Einkaufstraum:  
Im Dezember dürfen sich Volg-Kunden  
wieder jede Woche auf tolle Sternstunden-  
Angebote und Wettbewerbe freuen.**

# Bäumige Angebote und Gewinne

**F**esttagslaune kommt beim Einkaufen im Volg von alleine auf: Im Dezember erwarten Volg-Kundinnen und -Kunden wieder spezielle Sternstunden-Angebote zu einmaligen Preisen – ein herzliches Dankeschön von Volg für Ihre Treue. Wie in einem Adventskalender stecken hinter der Tür Ihres Dorfladens Woche für Woche neue Überraschungen. Und mit etwas Glück gewinnen Sie zusätzlich einen von zahlreichen Preisen im Gesamtwert von Fr. 180'000.–.

### Ende November geht's los

Die Sternstunden-Aktion startet am 25. November und läuft bis zum 28. Dezember. Auf dem Sternstunden-Flyer, den Sie ab 18. November in Ihrem Volg erhalten, sehen Sie, auf welche Angebote Sie sich freuen dürfen. Auf der Rückseite des jeweiligen Angebots finden Sie einen Wettbewerbstalon, mit welchem Sie an dem jeweiligen Wettbewerb teilnehmen können. Einfach ausfüllen und in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Dorfladen werfen. Mehr wird noch nicht verraten! Wir wünschen schon heute viel Glück, eine genussvolle Adventszeit und besinnliche Festtage.

Woche  
**48**

Woche  
**49**

Woche  
**50**

Woche  
**51**

Woche  
**52**

**Jede Woche tolle Sternstunden-Angebote  
und Wettbewerbspreise  
im Gesamtwert von über 180'000 Franken.**



Unser bestes Stück Natur.

# So oder so das bessere Gefühl im Bauch.



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



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



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



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

## Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

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

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

**Reis kommt bei Jacqueline Steiner aus Lohn-Ammannsegg (SO) häufig auf den Teller. In «Öisi Chuchi» stellt sie das beliebte Riz Casimir vor.**

**Frau Steiner, was zeichnet Ihre Küche aus?**

«Dass sie seit acht Jahren glutenfrei ist, da einer meiner Söhne kein Gluten verträgt. Gewisse Getreideprodukte sind also für ihn tabu. Wie andere Familien oft Teigwaren essen, gibt es bei uns umso mehr Reis, Mais oder Kartoffeln. Ein Riz Casimir kommt daher öfters auf den Tisch.»

**Ist Ihnen die Umstellung leicht gefallen?**

«Anfangs hat es mich ziemlich aus dem Konzept gebracht. Heute weiss ich, worauf ich achten muss. Mittlerweile haben wir eine leichte, frische und abwechslungsreiche Küche entdeckt, die uns allen zusagt.»

**Was kochen Sie, wenn Gäste kommen?**

«Am liebsten halte ich es unkompliziert. Zum Beispiel mit einer Spaghettata. Man sitzt am Tisch zusammen, schwatzt und jeder schöpft von den verschiedenen Saucen, wie er Lust hat.»

**Sie sind treue Volg-Kundin. Was schätzen Sie an Ihrem Dorfladen?**

«Ganz klar die Nähe. Das freundliche Personal trägt wesentlich dazu bei, dass man gerne in den Laden geht. Toll finde ich zudem, dass man vorbestellen kann, wenn man etwas Spezielles braucht. Für den Fruchtsalat, den wir vom Frauenverein für unser Treberwurstessen im Dorf zubereiten, bestelle ich jeweils eine grosse Menge Früchte.»



*Lässt den Fruchtsalat mit dem Frauenverein an jedem Treberwurstessen im Dorf hochleben: Jacqueline Steiner (49) aus Lohn-Ammannsegg.*

**Jacqueline Steiner kocht:  
Riz Casimir**

**Für 4 Personen:**

Wasser in Pfanne aufsetzen, 3 Würfel Fleischbouillon dazugeben, 500 g Langkornreis darin ca. 20 Min. gar kochen. 600 g in Würfel geschnittene Pouletbrüsti in Kokosfett anbraten, mit Curry und Paprika würzen. 500 g Fruchtsalat aus der Dose mitsamt Saft dazugeben, kurz mitgaren. 2 EL Maizena in 1 dl Weisswein oder Wasser anrühren, zum Fleisch geben, gut umrühren. Zum Schluss 2 dl Rahm dazugeben, mit Curry, Paprika und Salz abschmecken. Reis mit Saucenfleisch anrichten. Zubereitung: 40 Min.

**Tipp:** einen Endiviensalat mit gehackten Baumüssen dazu servieren.

Das Rezept für den Amaretti-Mascarpone-Traum finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

«Öisi Chuchi» auf **4+**

**Erstausstrahlung:**  
Sonntag, 3. November, um 17.30 Uhr

**Wiederholungen:**  
Ab 10. November jeweils am Sonntag um 17.30 Uhr.  
Oder jederzeit im Internet unter  
[www.öisichuchi.ch](http://www.öisichuchi.ch)

**Jetzt auch auf Tele Südostschweiz**

Die «Öisi Chuchi»-Folge aus Lohn-Ammannsegg (SO) läuft am:



Erstausstrahlung Sa, 16.11., 18.30 Uhr. Die Sendung wird regelmässig wiederholt.

NEW

Lindt 

HELLO

NICE TO  
SWEET YOU



We are the new  
LINDT CHOCOLATES

# mehr zum thema

## Verblüffende Milch-Welt

**Abrakadabra, die sieben Milchwunder sind da! Entdecken Sie auf den nächsten Seiten, was sich mit Milchprodukten Bezauberndes auftischen lässt.**

Magic  
Milch

**W**eiss ist in unserem Kulturkreis eine Farbe, die Freude bereitet: Die Hochzeit in Weiss, die Sauberkeit und die Unschuld sind nur drei Beispiele dafür. Glücklich macht auch das weisse Naturprodukt Milch. Es ist gesund, stärkt die Knochen und ist die Grundlage vieler weiterer feiner Produkte: Aus Milch wird unter anderem Joghurt, Quark, Hüttenkäse, Kräuterfrischkäse, Ricotta, Mascarpone oder Mozzarella. Doch damit nicht genug. Aus diesen Milcherzeugnissen lässt sich wiederum allerhand Überraschendes auf die Teller zaubern. Gewusst wie, taucht ein Frischkäse plötzlich in der Suppenschüssel auf, ein Joghurt wird zur indischen Pouletspezialität und der Hüttenkäse zur süßen Nascherei. Kommen Sie mit zu sieben kulinarischen Milchwundern zum Geniessen.

*Milch stärkt die Knochen. Stark ist auch, wie viele weitere Produkte aus dem Naturprodukt Milch gewonnen werden.*

### Der Clou dazu

Clever ist, wer heute schon an morgen denkt. Die süssen Hüttenkäse-Halbmonde können zubereitet und ungebacken 1–2 Wochen lang eingefroren werden. Beim nächsten spontanen Besuch zaubern Sie dann innert Kürze ein Dessert aus dem Ofen.

**F**rischkäse sind die ältesten Käse-Erzeugnisse. Ihre Bezeichnung leitet sich davon ab, dass sie keine oder nur eine ganz kurze Reifung benötigen, also fast frisch nach dem Käsen genussbereit sind. Immer wieder erfrischend anders, schmecken sie meist mild bis hin zu würzig wie der Schweizer Ziger oder der griechische Feta. Frischkäse sind vielseitig: Mit frischen Ideen lassen sie sich immer wieder anders auftischen.

### Der Körnige aus der Hütte

Hätten Sie gedacht, dass Hüttenkäse auch als süsse Nascherei schmeckt? Mit Honig und Mandeln entsteht aus dem körnigen Frischkäse ein überraschendes Gebäck. Weil er früher vorwiegend in kleinen Landhäusern, den sogenannten Cottages, hergestellt wurde, gaben die Engländer ihm den Namen Cottage Cheese. Davon stammt auch die deutsche Übersetzung Hüttenkäse ab. Pur genossen ist er ein eiweissreicher, schneller und gesunder Snack.

### Quark ist stark

Ein schlanker Sattmacher ist auch der Quark, allen voran der aus Magermilch gewonnene Magerquark. Wer es etwas cremiger mag, wählt die mit Rahm angereicherten Halbfett- oder Rahmquarks. Als Dip bereichert Quark den Apero, mit frischen Früchten mischt man sich mit ihm ein ausgewogenes Frühstück zusammen, und für einen schnellen Znacht bereitet man mit ihm eine Quarktünne zu. Als Tünne oder Dünne bezeichnet man in Teilen der Nordostschweiz eine Wähe. Flach heraus kommt der Quark im übertragenen Sinn dabei aber nicht. Im Gegenteil: Mit Zwiebeln und Speck macht er sich auf dem Rusticoteig richtig grossartig!

# Simsalabim!

## Frischkäse zauberhaft anders

### Eierschwämmli-Frischkäse-Suppe

Für 4 Personen:

2 Dosen **Eierschwämmli** abschütten, in einen Topf geben, mit 1 fein gehackten **Zwiebel** in 2 EL **Olivenöl** andünsten, einen Drittel als Einlage beiseitestellen. Restliche Pilze mit 2 EL **Mehl** bestäuben, kurz anschwitzen, mit 3,5 dl **Weisswein** ablöschen, mit 5 dl **Hühnerbouillon** aufgiessen, etwas einkochen.

250 g **Kräuterfrischkäse** dazugeben, mit dem Mixstab schaumig rühren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Beiseitegestellte Eierschwämmli auf vier Suppenteller verteilen, mit der heissen Suppe übergiessen.



### Süsse Hüttenkäse-Halbmonde

Für 12 Stück:

Aus 1 Pack rechteckig ausgewalltem Blätterteig 12 Rondellen à ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.

2 EL Zucker, 1 Eigelb, 150 g Hüttenkäse, 1 TL flüssiger Honig und 3 EL gemahlene Mandeln vermischen. Je ½ EL Füllung auf jede Rondelle verteilen, Ränder mit 1 Eiweiss bepinseln, falten, Ränder mit einer Gabel andrücken. Im Ofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und auf einer Platte anrichten.

### Der Clou dazu

Sie brauchen mehr Pep und Würze? Verwenden Sie statt Quark die gleiche Menge Ziger. Bestreut man den Teigboden zuerst mit Paniermehl oder gemahlenen Nüssen, wird die Flüssigkeit des Belags besser aufgefangen und der Teigboden bleibt knuspriger.



### Quarktünne

Für ein Backblech à 24 cm ø:

2–3 in Streifen geschnittene Zwiebeln in 50 g Butter dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen. Blech mit 1 runden, ausgewallten Rusticoteig auslegen, 250 g Magerquark auf dem Teig verstreichen, mit Zwiebeln und 50 g Speckwürfeln bedecken. 2 Eier und 180 g Sauerrahm verrühren, auf dem Kuchen verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 40 Min. backen.



### Der Clou dazu

Das mag manch einen erstaunen: Dosen- und getrocknete Pilze verleihen Gerichten generell ein intensiveres Aroma als frische Pilze.



Zart, körnig und würzig: Magerquark, Hüttenkäse und Kräuterfrischkäse spielen die Hauptrolle bei diesen drei Gerichten.

### Salbei-Polenta mit Mascarpone

Für 4 Personen:

7,5 dl Bouillon, 3 dl Milch und 1 EL Butter aufkochen, 200 g groben Maisgriess unter Rühren einstreuen, aufkochen, vom Feuer nehmen, zugedeckt 20 Min. quellen lassen. Danach auf kleinem Feuer ziehen lassen, bis die Polenta weich ist, vom Feuer nehmen. 200 g Mascarpone unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt etwas ruhen lassen. 1 dl Olivenöl in einer kleinen Pfanne erwärmen, 1 Bd. in grobe Streifen geschnittenen Salbei darin frittieren, jedoch nicht zu heiss werden lassen, dass sie nicht verbrennen. Auf einem Küchenpapier etwas abtropfen. Polenta auf Teller anrichten, mit Salbei garnieren.

### Der Clou dazu

Es soll gehen wie der Blitz? Anstelle von Maisgriess 2-Minuten-Polenta verwenden. Mehr Würze gewünscht? Mascarpone durch Gorgonzola-Mascarpone ersetzen. Salbei nicht gern? Rucola- oder Peterlistreifen frittieren.

### Ricotta-Kaffee-Glace

Für 1 Cake-Form:

500 g Ricotta durch ein feinmaschiges Sieb streichen, mit 1,25 dl Espresso verrühren. 4 Eigelb und 100 g Zucker cremig aufschlagen, mit der Ricotta-Espresso-Mischung verrühren. 1 dl Rahm mit 1 TL Vanillezucker mischen, sehr steif schlagen, mit 4 EL Rum aromatisieren, vorsichtig unter die Ricotta-creme rühren. Cake-Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und mit der Folie gut abdecken, ca. 3 Std. in den Gefrierschrank stellen. Leicht antauen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

### Der Clou dazu

Verblüffen Sie Ihre Gäste mit einer selbstgemachten Schokoladen-Dekoration, die nach Sterne-Restaurant aussieht. Einfach die gewünschte Form auf Backpapier aufzeichnen, mit geschmolzener Schokolade nachzeichnen, 1 Tag aushärten lassen und vorsichtig ablösen.





# Mamma mia!

## Trickreiches Italien-Trio



### Panierte Mozzarella-Sticks

Für 4 Personen:

300 g **Mozzarella** in Pommes-frites-grosse Stifte schneiden, Käsestifte mit 200 g halbierten Scheiben **Rohschinken** umwickeln. 2-3 EL **Mehl** in eine flache Schüssel geben, Käsestifte darin wenden, 1-2 **Eier** in einer zweiten Schüssel verquirlen, Käsestifte durchs Ei ziehen. 120 g **Paniermehl** und 2 EL **Sesam** vermischen, in eine flache Schüssel geben, die Käsestifte damit panieren, Panade etwas andrücken. Paniervorgang Ei/Panade wiederholen. Etwas **Erdnussöl** in einer Pfanne erhitzen (ca. 160 °C), Käsestifte bei mittlerer Hitze goldbraun backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Zahnstocher oder Holzspiesse stecken.

### Der Clou dazu

Auch andere milde Käse wie ein Thurgauer oder Luzerner Rahmkäse lassen sich zu diesen Sticks verarbeiten. Wenn Sie einen würzigeren Käse verwenden oder es allgemein nicht allzu salzig mögen, nehmen Sie Vorder- statt Rohschinken.

Sie glauben, die drei ursprünglich italienischen Frischkäse Mozzarella, Mascarpone und Ricotta bereits in all ihrer Form zu kennen? Bei diesen Rezepten dürfte ihr Auftritt trotzdem für Überraschungen sorgen. Statt wie üblich ins Tiramisù mischt sich der Mascarpone zum Beispiel gekonnt unter eine Salbei-Polenta, der Ricotta macht einen auf cool und trumpft in der Glace mit einem italienischen Ristretto auf, und der butterweiche Mozzarella zeigt seine knusprige Seite.

### Von leicht bis super-cremig

Ricotta, Mascarpone und Mozzarella eignen sich sowohl für die warme wie kalte Küche. Während Ricotta ein Leichtgewicht im Genuss ist, weist der Mascarpone einen Fettgehalt von gut 80 Prozent auf. Das macht ihn dafür unwiderstehlich cremig. Nicht umsonst leitet sich sein Name vom spanischen «mas que bueno» (dt. besser als gut) ab.

### Käse in Form gezogen

Aussergewöhnlich in der Form ist der Mozzarella, der als Block, Kugel, Kügelchen, Perle oder Stange erhältlich ist. Seine Elastizität erhält er durch das spezielle Herstellungsverfahren, bei dem er geknetet und gezogen wird. Als zartschmelzender Pizzabelag hat er die Welt erobert. In der kalten Küche ist er als Insalata caprese mit Tomaten und Basilikum der Star. Nimmt man es übrigens ganz genau, ist Ricotta kein reines Milchprodukt. Er wird nicht direkt aus Milch gewonnen, sondern aus der Molke, die beim Käsen abfließt. Dennoch zählt man ihn zu den Frischkäsen und somit zu den Milchprodukten.

**SICILIA**<sup>®</sup>  
Lemon and Lime Juice  
ready to use  
Jetzt mit Rezeptetikette

**NEU**  
Jetzt Probieren



**HUG**

*Frohe  
Festtage*



Neu von HUG

[www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)

In 4 Sorten erhältlich - Jetzt in Ihrem **Volg**

Volg\_Ins-Ma-Juni-2012\_4Brote.indd

Typisch  
Schweiz  
Typisch  
Volg

**Immer frisch  
und knusprig...**

... fragen Sie nach  
unseren Broten!

Fredy's steht für authentische  
Backwaren und so schmecken  
auch unsere Brote, nämlich ru-  
stikal und bodenständig. Unser  
Geheimnis – regionale Zutaten,  
Weizenkeime und Vollkorn-  
mehl geben unseren Broten  
den einzigartigen Geschmack.

Holzofen Wild&Ruch  
Holzofen Mehrkornbrot  
Holzofen Huusbrot  
Maisbrot mit echter Polenta

In kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich.

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

*fredy's*  
THE FINE ART OF BREAD

### Der Clou dazu

Die Gewürzmischung in grösserer Menge zubereiten und auf Vorrat in Gläser abfüllen. Damit lassen sich auch andere orientalische Gerichte verfeinern. Der Trick für weniger Arbeit: Von Koriander- bis und mit Muskatnusspulver die gleiche Menge Garam Masala, z.B. in Asialäden erhältlich, verwenden.

## Aus Jogurt natur wird Aroma pur

Ein Yogurt zum Zmorge, zum Zvieri oder zum Dessert auslöffeln. So geniessen wir das Jogurt am liebsten. Im Orient ist es hingegen eine beliebte Kochzutat. Die von vielen Gewürzen geprägte orientalische Küche hat mit dem säuerlichen Milchprodukt den optimalen Gegenspieler, welcher die Schärfe erfrischend mildert. Jogurt ist auch Bestandteil eines der bekanntesten indischen Gerichte, des Tandoori Chicken – eines Pouletspiesses, der ursprünglich im Lehmofen Tandoor gegart wird.

### Kochen mit Jogurt

Ob indisches Poulet, französische Salat-sauce oder Schweizer Müesli: Jogurt schmeckt in vielerlei Speisen und ist die schlankere Wahl als Rahm oder Crème fraîche. Wird Jogurt erhitzt, zum Beispiel in einer Sauce oder Suppe, kann es sein, dass es ausflockt. Das beeinträchtigt den Geschmack jedoch nicht. Und eine einfache Lösung für das Problem gibt es auch: Alles mit dem Stabmixer pürieren und die Flüssigkeit wird wieder homogen. Weil Viehzüchter schon früh merkten, dass saure Milch länger haltbar ist als frische, ist das Jogurt eines der ältesten Milchprodukte überhaupt.

#### Jogurt-Tandoori

Für 4 Personen:  
200 g Jogurt nature in eine Schüssel geben, mit 2 TL Korianderpulver, 2 TL Kümmelpulver, 2 TL Ingwerpulver, 2 TL Zimtpulver, 2 TL schwarzem, gemahlenem Pfeffer, 2 TL Kardamompulver, 2 TL Nelkenpulver, 1 TL Muskatnusspulver, 2 EL Paprikapulver und 4 EL Kräuternessig vermischen. 4 in Würfel geschnittene Pouletbrüste dazugeben und über Nacht ziehen lassen. Poulet inklusive Marinade in eine Ofenform legen, bei 170 °C 45 Min. schmoren.

Tipp: dazu passt Basmati-Reis.

LC1 Joghurts sind probiotisch und noch bekömmlicher für die Darmflora. Sie schmecken zudem etwas milder.





«iFantástico!»  
 Navarra & Rioja:  
 Nur das Beste ist gut genug!  
[www.schuler.ch](http://www.schuler.ch)



Erhältlich in Ihrem **VOLG**\*

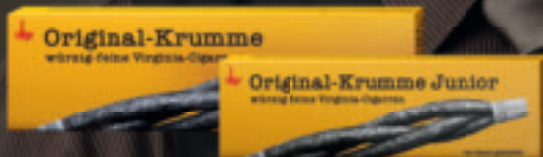
Über 300 Jahre Weinkultur

**SCHULER** \*\*\*  
 ST. JAKOBSKELLEREI 1694

\* DON PASCUAL Rioja in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**villiger**

THE WORLD OF CIGAR  
 ESTABLISHED 1888 IN SWITZERLAND



Original  
 Krumme & Junior

Original wie das Leben

Produkte in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# Wettbewerb

Eine süsse Erfolgsgeschichte steckt hinter dem Basler Lächerli Original. Man kennt und liebt es seit über 100 Jahren.

Komfort geniessen wie ein König: Das 5-Sterne-Haus Les Trois Rois ist eines der ältesten Stadthotels Europas und liegt in Basel direkt am Rhein.



## Luxus in der «Lächerli»-Stadt

**Lächerli Huus**  
BASLER ORIGINAL



Drei süsse Leckereien aus dem Lächerli Huus: Lächerli au chocolat, lait, Basler Lächerli Original und Rahmtäfelchen\*.

\* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Seit über einem Jahrhundert ist das Basler Lächerli Original das Wahrzeichen des Lächerli Huus. Es war von Anfang an Bestandteil des Sortiments und wird bis heute nach unverfälschter Original-Rezeptur hergestellt. Nur beste, nach strengsten Kriterien ausgewählte Zutaten wie Honig, Mandeln, Haselnüsse, Orangeat, Zitronat, erlesene Gewürze und Baselbieter Kirsch kommen für das altüberlieferte Rezept in Frage.

### Von zart bis zitronig

Die sorgfältige Herstellung durch die Confi-seure des Lächerli Huus erfolgt nicht nur mit grösster Fachkenntnis, sondern auch mit viel Liebe und Leidenschaft. So entstehen denn auch regelmässig neue Kreationen wie das Lächerli au chocolat, lait. Eine weitere Spezialität des Hauses sind die herrlich zarten Rahmtäfelchen, welche man in grösseren Volg-Läden findet. Jede Kreation versüsst einem den Tag auf besondere Weise.

## WETTBEWERB

Welches Lächerli wird seit über 100 Jahren vom Lächerli Huus hergestellt?

- A: Lächerli au citron
- B: Lächerli au chocolat
- C: Basler Lächerli Original

### 1. Preis im Wert von Fr. 4200.–

Ein «Weekend des rois» für 2 Personen im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel, inkl. 2 Übernachtungen in einer Suite mit Rheinsicht, Frühstück, 4-Gang-Candle-Light-Dinner im Restaurant Chez Donati oder in der Brasserie (exkl. Getränke), Late Check-out bis 16 Uhr und Mobility-Ticket für die öffentlichen Verkehrsmittel Basel

### 2.–3. Preis im Wert von je Fr. 895.–

Ein Geniesser-Weekend für 2 Personen im Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden, inkl. 2 Übernachtungen im Doppelzimmer mit diversen Extras wie Frühstücksbuffet, 5-Gang-Gala-Diner sowie Eintritt in die Wellness-Welt sole und



### 4.–50. Preis im Wert von je Fr. 43.–

Eine Basler Lächerli Sélection, 820 g in 5 köstlichen Variationen

### → Mitmachen & Gewinnen

**Online:** bis 24. November 2013 unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

**Per Telefon:** bis 24. November 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. November 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

**Per Post:** Lösung bis 20. November 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Lächerli Huus», Postfach 344, 8401 Winterthur.

# 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.

# SEANCE

Zürich · Paris · Milano



## kinder strumpfhosen\*

Warme Strumpfhosen in diversen Designs, Farben und Grössen

**CHF 9.90**

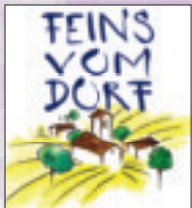


## thermo leggings\*

2er Pack Thermoleggings für Erwachsene, weich und warm für kühle Tage

**CHF 14.90**

\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich – nur solange Vorrat



## Feins vom Dorf

### 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.

Im Volg Oberstammheim gibt es zudem lokale Weine wie den Stammheimer Riesling x Sylvaner von Glesti-Weinbau, Oberstammheim, Urdinkel-Produkte wie das Vollkornmehl von der Familie Heller, Unterstammheim, diverse Hopfenprodukte wie die Hopfen Schokolade von der Familie Reutimann, Unterstammheim, und Knoblauch-Öl von der Familie Heissmann, Nussbaumen.



## «Wir arbeiten möglichst mit natürlichen Materialien»

Romy Rohner, Gärtnerin vom Stift Höfli.

## «Auf meinem Esstisch steht immer ein Strauss»

Volg-Kundin Barbara Fehr Gantenbein.



In Oberstammheim blüht einem Schönes:  
Volg-Ladenleiter Ruedi Bernath,  
Barbara Fehr Gantenbein und Romy Rohner (v.l.).

Oberstammheim im Zürcher Weinland zählt beschauliche 1100 Einwohner. Umso beeindruckender ist das geschützte Ortsbild mit seinen pittoresken Riegelhäusern. Speziell ist auch, was Volg-Ladenleiter Ruedi Bernath im Sortiment hat. Eine Besonderheit erwartet einen bereits vor dem Eingang. Hier schmücken zahlreiche Blumen und Pflanzen den Aussenbereich. Sie stammen von dem Stift Höfli, Oberstammheim, einer gemeinnützigen Stiftung. Diese bietet jungen Menschen mit Lernschwächen berufliche Eingliederung.

Unter anderem werden Floristen und Gärtner ausgebildet.

### Vertrauen ins Produkt

Der Volg Oberstammheim beweist auf schöne Weise, dass «Feins vom Dorf» auch fürs Auge ein Genuss ist. Gärtnerin Romy Rohner liefert die Pflanzen, Sträuße und Gestecke, hegt und pflegt sie direkt im Dorfladen. «Wir sind ein naturnaher Betrieb und verwenden möglichst natürliche Materialien wie Rinde, Zapfen oder Flechten zum Ausgarnieren von Schalen und Gestecken»,

erzählt sie. Angefangen hat alles mit einem einzigen Verkaufstisch. Heute steht eine ganze Pracht Blumen und Pflanzen im und vor dem Volg. Bei der Kundschaft stösst das blühende «Feins vom Dorf»-Angebot auf Begeisterung. Beispielsweise bei Barbara Fehr Gantenbein. «Ich liebe Blumen. Wir haben einen grossen Garten mit 120 Rosen und auf meinem Esstisch steht immer ein Strauss», erzählt sie. Die «Feins vom Dorf»-Produkte schätzt sie sehr: «Oft kenne ich den Produzenten persönlich. Daher vertraue ich den Erzeugnissen auch.»



## Aktueller Tipp



Ob als Adventskalender,  
als Pärchen oder  
Mini-Teddy – mit dem  
Lindt Teddy schenkt  
man von Herzen.



Teddybären erinnern an fröhliche  
Kindheitstage. Der Lindt Teddy aus  
feinster Chocolate ist ein bärenstarkes  
Geschenk von Herzen, das alle lieben.

## Sag's mit dem süßsen Teddy





## Besonderes Erlebnis

In der Lindt Chocolateria in Kilchberg (ZH) kann man an folgenden Samstagen sein persönliches Weihnachtsgeschenk aus feinsten Lindt-Chokolade herstellen:

**30. November 2013**

**7. Dezember 2013**

**14. Dezember 2013**

Informationen und Anmeldung:  
[www.lindt-chocolateria.ch](http://www.lindt-chocolateria.ch)

*Urs Liechti, Maître Chocolatier bei Lindt: «Mit seinem roten Herzen um den Hals ist der Lindt Teddy das ideale Geschenk für die Liebsten.»*



So überzeugend wie der Lindt Teddy sagt zu Weihnachten niemand: «Ich habe dich lieb.» Der Teddy aus feinsten Lindt-Chokolade versüsst Kindern das Warten auf die Bescherung, dem Büronachbarn wünscht er «Schöne Feiertage» und der besten Freundin sagt er «Danke Dir!». Und wenn im Winter die Nase läuft und der Hals schmerzt, wünscht er liebevoll «Gute Besserung» und tröstet mit der feinen Chokolade. Auch Urs Liechti, Maître Chocolatier bei Lindt, der den Lindt Teddy mit viel Liebe zum Detail herstellt, weiss, warum der Chokoladen Teddy das perfekte Geschenk ist: «Er ist ein Botschafter des Herzens, mit dem man auf charmante Weise Danke sagen kann.»

### Neuer grosser Bruder

Wie der Goldhase von Lindt bekommt auch der niedliche Teddy sein rotes Band liebevoll von Hand um den Hals gelegt. Daran trägt er sein Erkennungszeichen: den kleinen roten Herzanhänger in einer goldfarbenen Fassung. Mit diesem überbringt er Gross und Klein Nachrichten, die von Herzen kommen. 2011 erblickten zwei kleine niedliche Lindt Teddys von 10 und 100 Gramm als Erste ihrer Art das Licht der Welt. Zu den diesjährigen Feiertagen erhalten sie einen grossen Bruder aus 200 Gramm der beliebtesten Lindt-Chokolade.

*Die Lindt Teddy Familie ist gewachsen: Die 10- und 100 Gramm Chokoladen Teddys bekommen zu den diesjährigen Feiertagen einen 200 Gramm schweren grossen Bruder.*

**neu** Novissimo

Bei den neuen Jacobs Momente  
Espressokapseln wählt jeder seinen  
Espresso-Moment – vom samtigen  
Dolce bis zum kräftigen Intenso.

# Kaffee für den richtigen Moment



**M**oment mal! Manchmal braucht man im Alltag eine Auszeit, um sich zu entspannen und wieder aufzutanken. Ein guter, frisch zubereiteter Espresso, der schmeckt, als würde man in der Kaffeebar in Italien eine Pause einlegen, kommt da gerade recht. Viel Kaffee-Kraft steckt in den kleinen Jacobs Momente Espressokapseln, die jetzt neu im Volg erhältlich und für alle gängigen Nespresso\*-Maschinen geeignet sind.

## Vier Intensitäten

Wie kräftig man es gerne hat, entscheidet jeder selbst. Jacobs Momente Espresso gibt es in vier Intensitäten: den ausgewogenen, milden und samtigen Espresso Dolce (Intensität 3), den interessanten Supremo mit leichter Säure (Intensität 5), den vielschichtigen Classico mit balanciertem Bouquet (Intensität 7) und den kräftigen und tiefgründigen Intenso, einen charakteristischen Espresso (Intensität 9). Also, espresso in den nächsten Volg und zuhause echten Espresso genießen!

**neu**



Fr. 3.95

### Espresso für jeden Gusto:

Jacobs Momente Espresso Dolce, 53 g  
Jacobs Momente Espresso Intenso, 53 g  
Jacobs Momente Espresso Supremo, 53 g  
Jacobs Momente Espresso Classico, 53 g

\* Die Marke Nespresso gehört Dritten, die in keinerlei Verbindung zu dem Hersteller von Jacobs Momente, Mondeléz International, und Volg stehen.



# Trinkgenuss auf hohem Niveau



Elena Zeni



## **COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT**

Traubensorten: 70% Corvina, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon  
Blumige Aromen mit Noten von reifen Früchten. Weich und lang anhaltend im Abgang.

## **RIPASSO VALPOLICELLA DOC SUPERIORE**

Traubensorten: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara

Dem jungen Wein werden Traubentrester des Amarone zugefügt, dadurch setzt eine zweite Gärung ein, die dem Wein mehr Farbintensität, Fülle und die typischen Geschmacksnuancen des Amarones geben.



## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO**

Traubensorten: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara  
Intensive fruchtige Aromen von Früchten und Gewürzen. Weich und voll im Geschmack. Langer, anhaltender Abgang.



## **Cantina Fratelli Zeni Bardolino**

Das Weingut Zeni liegt in Bardolino auf den zauberhaften Moränenhügeln am Gardasee. Von hier, im Herzen des Anbaugebietes des gleichnamigen Bardolino Weins, kommen die von Hand sorgfältig gelesenen Trauben. Überdies sortiert die Firma die besten Traubenpartien von anderen Weinbauern der

Gegend aus. Nur aus den besten Trauben können charakterstarke und hochwertige Weine entstehen. Besondere Sorgfalt wird sowohl auf die Weinberge wie auch auf die Trocknung und Kelterung der Trauben gerichtet. Die gleiche Aufmerksamkeit spiegelt sich in der Alterung und Reifung der strukturierten Weine wieder. Mehr auf [www.zeni.it](http://www.zeni.it)

Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN

# Freizeit

**Festlich und köstlich geht es auf Weihnachten zu. Trotz schwungvollen Ideen bleibt alles ganz entspannt.**

**W**enn Sie die Festtage alle Jahre wieder als hektisch empfinden, sollten Sie unsere Freizeit-Tipps unbedingt lesen. Wie wäre es zum Beispiel, wenn Sie sich dieses Jahr selbst ein Geschenk machen und die Planung des Festmenüs ganz gelassen unseren Profi-Köchen von den Volg-Kochkursen überlassen? Im Weihnachts-Kochkurs erhalten Sie viele Ideen für festliche Gerichte, die begeistern und sich erst noch gut vorbereiten lassen. Dazu erleben Sie einen stimmungsvollen und entspannten Kochkursabend in geselliger Runde. Alle Informationen finden Sie auf Seite 49.

## Gestaltung und Gestirne

Gemeinsam macht alles noch mehr Spass. Das gilt auch für das Gestalten der Weihnachtsdekoration. Bei den neuen Kursen auf den Volg NATURENA-Erlebnishöfen entstehen in guter Gesellschaft Krippentiere, Christbäume, weihnächtliche Kunstwerke und Filzschalen zum Verschenken oder für kleine Knabbereien am nächsten Adventsapero. Und dass Sterne nicht nur in der Weihnachtszeit faszinieren können, erfahren Sie bei unseren «Teens» auf Seite 51.



## Naturena

Die neuen Kurse. Seite 47



# Genussvolle Vorweihnachtszeit

*Der Volg-Weihnachtskochkurs «Weihnachten: festlich, köstlich, ohne Hektik» ist ein doppelt gutes Geschenk für jeden Gastgeber.*



## Volgi & Volgine

Hol dir das neue HEY. Seite 53

## Zeit zum Kuchenessen

Nach der Freizeit-Aktivität hat man sich ein Stück feinen Kuchen redlich verdient. Der Volg Danke-Kuchen bietet mit einer schokoladigen und einer fruchtigen Hälfte zwei Kuchen in einem. Das hochwertige Schweizer Produkt wird exklusiv für Volg gebacken. Mit der attraktiven Verpackung ist er zudem das ideale Geschenk oder Mitbringsel.



**Volg**



ROYALE

THE REFRESHING COCKTAIL



MARTINI



50% MARTINI BIANCO + 50% MARTINI BRUT\*

A LOT OF ICE-CUBES WITH LIME AND FRESH MINT



ENJOY RESPONSIBLY

\* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.  
© 2013. MARTINI and the ball & bar logo are registered trademarks.

**Vorfreude auf die Festtage herrscht bei Volg NATURENA. In entspannter Atmosphäre entstehen auf den Erlebnishöfen kleine und grosse Weihnachts-Werke.**

## Oh, du fröhliches Gestalten



**Fricktal:**  
Krippentiere aus Filz

- ① Sa, 07.12.13, 9–17 Uhr
- ② Mo, 09.12.13, 9–17 Uhr

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

**Programm:** Tiere gehören zu jeder weihnächtlichen Krippen-Szene. Mit der Nassfilztechnik lassen sich die vielfältigsten Objekte herstellen, so auch diese knuffigen Krippentiere. Auf Basis einer Grundform aus Naturstein oder Draht filzen Sie die verschiedensten Krippentiere, vom Esel, Ochsen bis zum Schaf und Kamel. Dabei werden Wollfasern mit Hilfe von Wasser, Seife und Reibung miteinander verbunden, nicht nur ein kreatives, sondern auch ein sehr entspannendes Vergnügen.

**Teilnehmer:** 10 Personen ab 12 Jahren (Kinder in Begleitung eines Erwachsenen)

**Leitung:** Marianne Häusler, Blumenstein

**Preis:** Fr. 160.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Krippentiere (mit Stein ca. 6–8 Tiere, oder mit Draht je nach Grösse ca. 1–2 Tiere) inklusive



**Seebachtal:**  
Filz-Schalen

- ① Fr, 13.12.13, 9–17 Uhr
- ② Sa, 14.12.13, 9–17 Uhr

**Ort:** Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

**Programm:** Nassfilzen eignet sich wunderbar für die Herstellung trendiger Gebrauchsgegenstände wie diese aparten Schalen für weihnächtliche Knabbereien, Obst und vieles mehr. Die Kursleiterin zeigt Ihnen, wie Sie in der Nassfilztechnik stabile, doppelwandige Filzschalen mit einem geschlossenen Randabschluss formen können. Und weil die Schalen aus einem Hohlkörper entstehen, lassen sie sich mit unterschiedlich farbigen Innen- und Aussenflächen gestalten.

**Teilnehmer:** 12 Personen ab 16 Jahren

**Mitbringen:** Schreibzeug, Notizpapier, Schere, 2 Frotteetücher/Handtücher

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

**Leitung:** Susanne Bachmann Stauffer, Wila, [www.filz-art.ch](http://www.filz-art.ch)  
**Preis:** Fr. 110.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Filz-Schale inklusive



**Werdenberg:**  
Weihnächtliche Kunstwerke

- ① Sa, 07.12.13, 9<sup>30</sup>–16<sup>30</sup> Uhr
- ② Mo, 09.12.13, 9<sup>30</sup>–16<sup>30</sup> Uhr

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

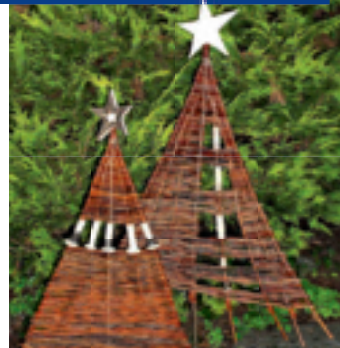
**Programm:** Unter Leitung der Kursleiterin verwandeln Sie Schwemmhölzer, rostige Eisenteile, Draht und Blech zu fantastischen Kunstwerken mit weihnächtlichen Motiven. Dabei kommen Blechschere und Bohrmaschine zum Einsatz und sukzessive entstehen frei nach Ihren Vorstellungen Engel, Kronen-Windlichter, Kerzenständer oder andere fantasievolle Kreationen mit einmaliger Ausstrahlungskraft.

**Teilnehmer:** 16 Personen ab 14 Jahren

**Mitbringen:** Gartenschere, Flachzange, Arbeitshandschuhe

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

**Leitung:** Ruth Thut, Thal  
**Preis:** Fr. 210.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material im Wert von Fr. 60.– für Ihre weihnächtlichen Kunstwerke inklusive



**Zugerland:**  
Christbaum aus Weiden

- ① Fr, 13.12.13, 9–16<sup>30</sup> Uhr
- ② Sa, 14.12.13, 9–16<sup>30</sup> Uhr

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

**Programm:** Ob draussen im Garten, im Eingangsbereich oder in Wohnräumen – dieser elegante Weiden-Christbaum ist überall ein stilvoller Weihnachtsbote. Sie lernen die richtige Technik, um die biegsamen einheimischen Weidenruten kunstvoll zu einem ca. 1 Meter grossen Christbaum zu verflechten. Besonderes Highlight sind die winterharten Keramik-Elemente, die Sie geschickt in Ihr Flechtwerk einarbeiten und Ihrem Christbaum damit eine besondere Note verleihen.

**Teilnehmer:** 10 Personen ab 12 Jahren

**Mitbringen:** gut geschliffene Gartenschere, Flachzängli, Seitenschneider, runde Vorstechahle

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

**Leitung:** Maddy Gaupp, Atelier CreArt, Homburg, [www.maddy-creart.ch](http://www.maddy-creart.ch)  
**Preis:** Fr. 215.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihren Weiden-Christbaum inklusive

### Anmeldungen für Kurse und Workshops

**Internet:** 1. [www.naturena.ch](http://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. November 2013





# Machen Sie sich ein doppelt gutes Geschenk

Es hat freie Plätze im Kurs  
Herbst im Glas  
11.12. in Oerlikon

Ein Geschenk zum  
Geniessen: Am neuen  
Volg-Kochkurs gibt es  
Ideen für einen entspann-  
ten Weihnachtsabend, ein  
feines Menü und fröhliche  
Stimmung inklusive.



Das schönste Geschenk für einen Gastgeber ist ein entspannter Weihnachtsabend, den man selbst ebenso geniessen kann wie die geladenen Gäste, und ein Festtags-Menü, das alle begeistert. Machen Sie sich dieses Jahr ein doppeltes Geschenk: Schenken Sie sich einen Weihnachtsabend ohne Hektik und einen Abend in der Vorweihnachtszeit,

bei dem Sie sich mit Spass und Genuss auf die Festtage einstimmen. Sogar die guten Koch-Ideen werden Ihnen geschenkt. Unsere Koch-Profis haben sich wieder feine Kreationen von Vorspeise bis Dessert ausgedacht, die sie mit Ihnen zubereiten. Tipps und Tricks gibt's als Supplement dazu. Auf einen oh, du fröhlichen, feinen Abend!

«Weihnachten: festlich, köstlich, ohne Hektik» bei ...



PETER'S KOCHSCHULE IN  
GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

2. Dezember, 18.30–22.30 Uhr  
www.peters-kochschule.ch  
Telefon 071 383 27 17  
Peter's Kochschule,  
Tellstrasse 4b, 9200 Gossau SG  
info@peters-kochschule.ch



CULINEA IN OERLIKON  
MIT JONAS SCHÖNBERGER:

4. Dezember, 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



COOKUK IN AARAU  
MIT SUSANNE VÖGELI:

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



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

10. Dezember, 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

## VORSCHAU

**STEAMEN: LEICHT, GESUND, EINFACH**  
Unser Kochkurs-Hit ist der Steamer-Kurs. Die leichte Art zu kochen erfreut sich jedes Jahr besonders grosser Nachfrage. Starten Sie mit Volldampf ins Jahr und lernen Sie neue Gerichte mit der schonenden Zubereitungsart kennen. Welches Gerät Sie zuhause besitzen, spielt für diesen Kurs keine Rolle. Auch sind Anfänger 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, was mit einer Pfanne alles möglich ist. Dabei kommen verschiedene Kochtechniken wie Rührbraten, Sieden oder Frittieren zum Einsatz. Gekocht wird an diesem Abend natürlich asiatisch!  
5. FEBRUAR IN GOSSAU  
5. FEBRUAR IN OERLIKON  
19. FEBRUAR IN AARAU  
25. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

**PASTAPLAUSCH WIE BEI NONNA**  
Mamma mia! Was lässt sich mit Pasta alles Überraschendes anrichten! Wir bringen selbstgemachten Nudelteig in verschiedenste Formen, füllen sie und richten sie mit nicht alltäglichen Saucen an. Dieser Abend schmeckt so buonissimo, als wäre man bei Nonna in bella Italia.  
11. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE  
12. MÄRZ IN OERLIKON  
18. MÄRZ IN GOSSAU  
26. MÄRZ IN AARAU

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](http://www.volg.ch)

Der  
Weihnachts-  
Kochkurs erfreut  
sich jeweils grosser  
Beliebtheit. Melden Sie  
sich daher rasch an.  
Die Teilnehmerzahl  
ist begrenzt.

# Nuss für Nuss ein Genuss!

NEW



\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Wir sind Knabbern.



## Freizeit Teens

**Im Winter hat man zwar weniger Tageslicht, dafür umso mehr funkelnde Sterne. In einer astronomischen Jugendgruppe lernst du alles über das Weltall.**

**S**chwarze Löcher, Planeten, Sonne, Sterne, Galaxien und das ganze Universum: Wenn du schon immer einmal wissen wolltest, was hoch oben am Himmel eigentlich los ist, bist du in einer astronomischen Jugendgruppe richtig. Davon gibt es mehrere in der Schweiz. Eine davon in Aarau. Sie wird von Réka Weber geleitet. Sie ist seit ihrer Kindheit vom Himmel fasziniert und gibt ihr Wissen heute Jugendlichen weiter. «Wir lernen das Weltall in Theorie und Praxis kennen, sind viel draussen, sofern das Wetter passt – zum Beispiel besuchen wir Sternwarten», erzählt sie. Für sie gibt es einen ausschlaggebenden Grund, bei einer Jugendgruppe mitzumachen: «Es ist das schönste, spannendste Hobby überhaupt.»

### Wo kannst du mitmachen?

Von Aarau bis Zürcher Unterland oder im Engadin: Wo es in der Schweiz astronomische Jugendgruppen gibt, siehst du auf der Website der Schweizerischen Astronomischen Gesellschaft SAG [www.sag-sas.ch](http://www.sag-sas.ch) unter Jugendförderung/Jugendgruppen. Mehr über die Jugendgruppe Aarau: [www.sternwarte-schafmatt.ch](http://www.sternwarte-schafmatt.ch).



## Echte Stars entdecken



*Erklärt Jugendlichen den Himmel: Réka Weber, Leiterin der Jugendgruppe der Sternwarte Schafmatt, Astronomische Vereinigung Aarau, mit einem Teleskop.*

**NESTEA**

**Jetzt zugreifen!**

**20%  
Rabatt**



6 x 150 cl

**9.80**  
statt 12.30

Angebot gültig vom 4. November – 9. November 2013, solange Vorrat

NESTEA® ist eine eingetragene Schutzmarke der Société des Produits Nestlé S.A. © 2013 Beverage Partners Worldwide (Europe) AG Alle Rechte vorbehalten.

 PURINA

# felix.

TOP Angebot\*  
**CHF 13.95**  
statt CHF 20.70

**STARS  
SELECTION**

Gewinnen Sie  
eine Vespa\*\*!

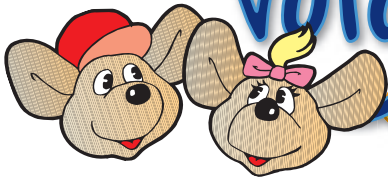


\* Ab dem 25.11.2013, solange Vorrat.

\*\* Teilnahmebedingungen auf der Packung ersichtlich.

 PURINA  
Your Pet, Our Passion.

# Freizeit volgi & volgine



## Total geheim

Milch ist nicht nur fein und gesund.  
Du kannst mit ihr auch geheime  
Botschaften schreiben.  
Volgine zeigt, wie's geht.



1. Ich tunke den Pinsel in wenig Milch und schreibe auf ein Papier eine Nachricht für Volgi.
2. Nach 1 Stunde ist die Milch trocken und niemand kann mehr lesen, was ich geschrieben habe. Die Geheimtinte ist unsichtbar geworden!
3. Mit einem Trick wird die Geheimtinte wieder sichtbar: Volgi muss das Papier nur kurz bügeln – schon kann er meine Nachricht lesen.



## Jetzt wieder neu!

Achtung, Achtung, Freunde!

Am **11. November** erscheint das neue HEY. Für diese Ausgabe haben Volgi & Volgine wieder allerhand ausgeheckt: Sie besuchen Kinder in ihren Zimmern, backen Grittibänze, tanzen mit einer Flamenco-Tänzerin und kraulen einen Seehund an der Flosse! Erfahre mehr über die Abenteuer und hole dir das HEY kostenlos in deinem Volgi!

Bilder: Zanskar / iStockphoto;  
Hiestand



## WILLKOMMEN IM NECTAFLOR GENUSSPARADIES!

Wir präsentieren Ihnen das Feinste, was sich aus den Geschenken der Natur kreieren lässt: Honig, Trockenfrüchte, Softfrüchte, Nüsse, Kerne, Sirup und Snacks. Diese Schweizer Marke verbindet Natürlichkeit und Gesundheit mit Genuss! Sei dies beim Kochen, beim Naschen, beim Sport, in der Schule, beim Frühstück oder beim Backen.

### Soft, Softer, Nectaflor

Fast genauso saftig und süß wie frische Früchte schmecken unsere nectaflor Softfrüchte! Machen Sie die Probe aufs Exempel: Reinbeisen, Augen schliessen, geniessen... Sie werden sich auch mitten im Herbst auf einer sommerlichen Insel fühlen. Gemäss der Kampagne «5 am Tag» entsprechen etwa 30g - 40g getrocknete Früchte einer Portion Frucht und decken somit 1/5 des täglichen Bedarfs an Früchten und Gemüse.



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

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# EIN REICHER, VOLLMUNDIGER BLEND

JOHNNIE WALKER® RED LABEL®



\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

JOHNNIE WALKER REMINDS YOU TO DRINK RESPONSIBLY  
DRINKIQ.COM

JOHNNIE WALKER.  
**Red Label.**





**ÖISE  
LADE  
TIPP**

**Sie haben viel gemeinsam. Allem voran den hohen Vitamin-C-Gehalt. Und doch gibt es feine Unterschiede bei Orangen, Mandarinen, Clementinen und Grapefruits.**



st es draussen grau, neblig und trüb, bringen sie mit ihren leuchtenden warmen Farben Sonne ins Haus. Orangen, Mandarinen, Clementinen und Grapefruits haben in der kalten Jahreszeit Hochsaison. Sie sind wie alle Zitrusfrüchte eine gesunde, natürliche Vitamin-C-Quelle. Und dieses gibt einem gerade jetzt im Winter Energie. Gemeinsam hat das orange-gelbe Fruchtquartett zudem, dass es sich einfach und bequem geniessen lässt.

### Handlich und saftig

Grapefruits können halbiert und in der Schale ausgelöffelt werden und sind so zum Beispiel ein blitzschnelles, kraftspendendes Zmorge. Mittags oder abends passen sie mit ihrem fein säuerlichen bis herb-bitteren Fruchtfleisch gut zu Salaten. Die handlichen Mandarinen und Clementinen eignen sich bestens zum Mitnehmen. Man braucht sie nur zu schälen und schon kann man sie Schnitz für Schnitz vernaschen. Besonders saftig sind Orangen. Sie schmecken darum auch ausgepresst als Getränk wunderbar. Und da sich Gegensätze bekanntlich anziehen, ist die süsse Dattel ein perfekter Partner zur leicht säuerlichen Orange, zum Beispiel in einem Orangen-Dattel-Salat zum Dessert.



### Orangen

Grösse, Farbe und Saftigkeit variieren je nach Sorte. Blondorangen haben eine hellorange Schale und ein helles Fruchtfleisch, Blutorange ein rötliches.

### Mandarinen

Mandarinen sind besonders einfach zu schälen, weil ihre Fruchthaut nur leicht mit der Schale verbunden ist.

### Clementinen

Clementinen sind eine Mandarinenart. Sie sind von intensiverem Orange als die Mandarine, süsser und zum Teil kernarm.

### Grapefruit

Grapefruits haben gelbliches oder rosa Fruchtfleisch. Grapefruits mit rosa Fruchtfleisch sind milder und süsser.

*Es muss nicht immer Ente sein: Das Poulet à l'Orange schmeckt mindestens so gut. Das Rezept finden Sie ab Seite 57.*

# Buitoni®

## Pizzateig Fina

*Knusprig dünner Genuss*



- ✓ *Wenige und sorgfältig auserlesene Zutaten*
- ✓ *Beste Qualität mit natürlicher Rezeptur*
- ✓ *Extra dünner Teigboden für ein knuspriges Pizza-Vergnügen*



### Salat-Pizza

#### Zutaten

1 BUITONI Pizzateig Fina  
100 g Tomatensauce Basilico  
150 g Mozzarella, in Scheiben  
geschnitten  
1 gelbe Peperoni

*Tipp: Backen Sie die  
Pizza im unteren Bereich!*

250 g Cherrytomaten  
120 g gekochter Schinken  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
120 g junger Blattsalat, gewaschen  
50 ml italienische Salatsauce

#### Zubereitung

Den Ofen auf 230°C (Umluft 210°C) vorheizen. Den Pizzateig auf einem Backblech ausbreiten. Die Tomatensauce Basilico darauf verteilen und mit Mozzarella belegen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Cherrytomaten halbieren. Den Schinken in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Pizza herausnehmen, mit Pfeffer würzen, in Stücke schneiden, mit Cherrytomaten, Peperoni und Schinken belegen. Den Salat mit Sauce anmachen und darüber verteilen. Sofort servieren.



## Voressen Burgunder Art

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Schweinsvoressen
- 1 EL Bratbutter
- 300 g Zwiebeln, gehackt
- 3 Rüebli, in Würfel geschnitten
- ½ Sellerie, in Würfel geschnitten
- 2,5 dl Rotwein, kräftig
- 1 Bouillonwürfel
- 1 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1,5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Römertopf ca. 15 Min. in kaltem Wasser wässern.
2. Fleisch würzen, in der Bratpfanne in der heissen Bratbutter anbraten.
3. Fleisch mit Zwiebeln, Rüebli und Sellerie in den Römertopf geben. Rotwein und Bouillonwürfel dazugeben, Deckel schliessen und ca. 2 Std. bei 180 °C schmoren.

4. Butter und Mehl verkneten, Saft aus dem Römertopf in ein Pfännchen leeren, mit der Butter-Mehl-Mischung binden. Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über das Voressen geben und servieren.

**Zubereitung: 30 Min. + 2 Std. schmoren**

**Tipp:** dazu passt Kartoffelstock.

## Lauch-Pilz-Pastete

Zutaten für 1 Springform à 24 cm Ø:

- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Margarine
- 1 Ei
- 0,5 dl Wasser
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 Pr. Salz
- 2 Lauchstangen, in Ringe geschnitten
- 500 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Rapsöl
- 200 g Reibkäse, z.B. Emmentaler oder Gruyère
- 50 g Sauerhalbrahm
- 0,5 dl Milch
- 1 Eigelb
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Paprika

verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Reibkäse, Sauerhalbrahm und Milch pürieren, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

4. Teig halbieren, beide Teile rund auswallen. Springformboden und -rand mit Butter einfetten. Eine Teigronde auf den Springformboden legen. Gemüse darauf verteilen, Käseguss darüber verteilen. Mit dem zweiten Teig bedecken, mit Eigelb bepinseln. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 °C ca. 45 Min. backen.

**Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. Teig kalt stellen + 45 Min. backen**

Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver vermischen. Margarine, Ei, Wasser, Salz und Oregano dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einpacken, 30 Min. kalt stellen.

2. Lauch und Champignons in Öl dünsten, bis die Flüssigkeit



## Kräuterschnecken mit Guss

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 250 g Mehl
- 400 g Zwiebeln, gehackt
- 2 EL Peterli, gehackt
- 1 EL Majoran, gehackt
- 60 g Butter
- 2,5 dl Rahm
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln auf einem Backblech im Ofen bei 200 °C ca. 1 Std. backen, bis sie weich sind, mit einem Löffel aus der Schale lösen, durch eine Kartoffelpresse drücken, erkalten lassen.

2. In die Kartoffelmasse eine Mulde drücken, Eier dazugeben

und verkneten. Salz und Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten, 30 Min. ruhen lassen.

3. Zwiebeln und Kräuter in der Butter andünsten, gut würzen und abkühlen lassen.

4. Teig auf einer bemehlten Fläche 5 mm dick auswallen, mit Kräuter-Zwiebel-Füllung bestreichen, in ca. 4 cm breite Streifen schneiden, diese zu Schnecken aufrollen und in eine eingefettete Gratinform legen, im Ofen bei 250 °C 25 Min. backen.

5. Rahm und Eier in einen Becher geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Guss verrühren. Guss in den Zwischenräumen der

Schnecken (nicht darüber) verteilen. Weitere 25 Min. backen und servieren.

**Zubereitung: 1,5 Std. + 30 Min. ruhen lassen**





Aus dem  
Kräutergarten  
der Schweiz



Unsere aromatischen, biologisch angebauten Kräuter gedeihen an sonnigen Berghängen in der wundervollen Natur des Schweizer Alpenraumes und werden von Bio-Bergbauern kultiviert. In den höheren Regionen wachsen die Kräuter langsamer als im Tal und haben dadurch mehr Zeit, ihr intensives Aroma zu entwickeln.

Überzeugen Sie sich selbst vom einzigartigen Geschmack unserer Tees und Kräutersalzmöhlen!

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



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

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

**sbrinz**  
SWITZERLAND

**bon app sbrinz**

## Poulet à l'Orange

Zutaten für 4 Personen:

- |                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 Poulet, ganz, küchenfertig      | 1,5 dl Geflügelfond          |
| 1 Zitrone, abgeriebene Schale     | 80 g Zucker                  |
| 2 EL Olivenöl                     | 3 EL Balsamico bianco        |
| 3 Zwiebeln, klein, grob gewürfelt | 1 Orange, abgeriebene Schale |
| 1 Rübli, grob gewürfelt           | 1 EL Maizena                 |
| 1 Lorbeerblatt                    | 2 Orangen                    |
| 1 Rosmarinzwig                    | Salz, Pfeffer                |
| 4 dl Orangensaft                  |                              |



Zubereitung:

**1.** Poulet mit Salz und Zitronenschale einreiben, in einem Bräter in Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Zwiebeln, Rübli und Kräuter legen, 2 dl Orangensaft und Geflügelfond dazugliessen. Poulet im Ofen bei 160 °C ca. 1 Std. garen, dabei alle 20 Min. mit dem Bratfond übergliessen. Poulet bei 100 °C warm halten, Bratenfond in eine kleine Schüssel abgiessen.

**2.** Zucker in einer Pfanne caramellisieren, mit restlichem Orangensaft und dem Bratenfond ablöschen, Balsamico bianco zufügen, alles auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.** Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, Sauce damit binden. Orangen heiss abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreisser in schmalen Streifen abziehen. Orange sorgfältig schälen, Filets aus den Trennhäuten schneiden. Orangenzesten ca. 1 Min. in kochendem Wasser blanchieren, in ein Sieb giessen und abtropfen lassen.

**4.** Sauce durch ein Sieb giessen, Orangenfilets und -zesten hineingeben, zusammen mit dem Poulet servieren.

**Zubereitung: 2 Std.**

**Tipp:** statt das ganze Poulet 4 Pouletbrüste verwenden. Die Garzeit im Ofen verkürzt sich dann auf 30 Min.

## Pilaw-Reis mit saftigem Poulet

Zutaten für 4 Personen:

- |                      |  |
|----------------------|--|
| 2 EL Sojasauce       |  |
| 2 EL Paprika         |  |
| 1 EL Chilipulver     |  |
| 1 EL Ingwer          |  |
| 2 TL Sesamöl         |  |
| 1 TL Honig           |  |
| 1 Zitrone, Saft      |  |
| 2 EL Sherry, trocken |  |
| 3 EL Erdnussöl       |  |
| 4 Pouletbrüstli      |  |
| 2 EL Butter          |  |
| 1 Zwiebel, gehackt   |  |
| 320 g Langkornreis   |  |
| 7 dl Gemüsebouillon  |  |
| 1 Lorbeerblatt       |  |
| Salz                 |  |

Zubereitung:

**1.** Alle Zutaten bis und mit Erdnussöl zu einer Marinade verrühren, Poulet dick damit einreiben, einige Stunden ziehen lassen.

**2.** Butter in den Bräter geben, Zwiebeln und Reis dazugeben, glasig dünsten, Gemüsebouillon dazugliessen, Lorbeerblatt dazugeben, aufkochen, Deckel aufsetzen und im Ofen bei 180 °C 20 Min. garen.

**3.** Poulet mit Salz würzen, auf ein Ofengitter legen, Bräterdeckel entfernen. Poulet über dem

Bräter in den Ofen schieben, so dass die Marinade in den Reis tropft, nach 10 Min. Poulet nochmals mit Marinade bepseln, 10 Min. fertig backen.

**Zubereitung: 1 Std. + einige Stunden marinieren**

**Tipp:** statt Pouletbrüstli Pouletschenkel nehmen.



## «Fugazetta all'argentina» Argentinische Zwiebelpizza

- Zutaten für ein Backblech:
- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 500 g Mehl            |  |
| 1 TL Salz             |  |
| 250 g Wasser, lauwarm |  |
| ½ Hefewürfel          |  |
| 0,5 dl Olivenöl       |  |

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 600 g Schinkenranchen,      |  |
| fein geschnitten            |  |
| 600 g Mozzarella, geraffelt |  |
| 3 grosse Zwiebeln,          |  |
| in Streifen geschnitten     |  |
| Oregano getrocknet          |  |

Zubereitung:

**1.** Mehl mit Salz vermischen, in der Mitte eine Mulde formen. Wasser, Hefe und Olivenöl in einen Behälter geben, vermischen. Flüssigkeit zum Mehl geben und gut kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zwei gleich grosse Kugeln von je ca. 250 g formen, auf das Back-

blech legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 1 Std. ruhen lassen.

**2.** Jede Teigkugel ca. 5 mm dünn auswallen. Backblech mit etwas Öl einfetten. Einen Teig mit Schinken und Mozzarella belegen.

**3.** Mit dem anderen Teig bedecken, mit Zwiebelstreifen belegen und mit Oregano bestreuen. In der Mitte des Ofens bei 220 °C ca. 25 Min. backen.

**Zubereitung: 1,5 Std.**



# Ausgezeichneter Käsegenuss – der MeisterTilsiter 2013.

ET&H BSW



www.tilsiter.ch



Der neu gekürte MeisterTilsiter ist jetzt an vielen Volg-Käsetheke erhältlich.  
Zugreifen und geniessen!

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**Tilsiter**  
SWITZERLAND   
Das Original seit 1893.

**McCain**

## Jedem Geniesser seine McCain-Spezialität.



Hergestellt mit  
bestem McCain  
Sonnenblumenöl.

In kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich.

www.mccain.ch

Vom Tiefkühler in den Backofen.

## Rüebli-Ingwer-Flan

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Rüebli, geschält, klein geschnitten
- 1 Ingwerstück 2–3 cm, geschält, klein geschnitten
- 1 dl Rahm
- 4 Eigelb
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Rüebli und Ingwer in Wasser sehr weich kochen, noch heiss mit etwas Kochwasser pürieren und durch ein Sieb streichen.
2. Rahm und Eier dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Rüebli-Ingwer-Masse in 4 ausgebutterte Cocotten füllen und im Wasserbad im Ofen bei 140 °C ca. 1 Std. pochieren.

**Zubereitung: 20 Min. + 1 Std. pochieren**

**Tipp:** als Vorspeise mit einem bunten Blattsalat oder als Hauptgang mit einem Mandelreis servieren.

## Vanille-Mokka-Muffins



Zutaten für 12 Stück:

- 1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 180 g Crème fraîche
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Ristretto
- 1 Vanillestängel
- 80 g Butter, weich
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 2 TL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Zitronenschale und -saft mit Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker, Eiern und Ristretto verrühren.
2. Vanillestängel halbieren, auskratzen. Vanillemark mit Butter zur Zitronencreme geben, gut

verrühren. Mehl und Backpulver dazusieben, Salz beifügen, zu einem glatten Teig mischen.

3. Muffinförmchen ausbuttern oder mit Backkapseln auslegen. Teig auf die 12 Förmchen verteilen.

4. Muffins in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Min. backen, herausnehmen, kurz in der Form abstehen lassen. Muffins aus der Form lösen und zum Abkühlen auf ein Gitter stellen. Muffins mit Kakao bestäuben.

**Zubereitung: 1 Std.**

**Tipp:** Ein Ristretto ist ein starker, mit wenig Wasser gebrühter Espresso. Er ist «kleiner», aber stärker als ein Espresso.

## Orangen-Chöpfli

Zutaten für 6 Förmchen à 2 dl:

- 190 g Zucker
- 1 Orange, Saft und abgeriebene Schale
- 5 dl Milch
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
- 3 Eier
- 5 Eigelb

Zubereitung:

1. 100 g Zucker in einer weiten Pfanne caramellisieren, vom Herd nehmen, sofort mit Orangensaft ablöschen, Pfanne zudecken. Caramel sirupartig einkochen, auf die Förmchen verteilen.

2. Milch mit Vanillemark und -stängel aufkochen, vom Herd nehmen. Eier, Eigelb und 90 g Zucker in einer grossen Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, jedoch nicht schaumig schlagen.

3. Vanillemilch unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen. Durch ein Sieb in einen Massbecher giessen, Oran-

genabrieb dazugeben, leicht abkühlen lassen. Auf die Förmchen verteilen, mit Alufolie bedecken.

4. Förmchen auf einem Tuch in eine ofenfeste Form stellen. 80 °C heisses Wasser dazugießen, bis die Förmchen zu  $\frac{2}{3}$  im Wasser stehen. Orangen-Chöpfli in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Min. stocken lassen. Herausnehmen, in den Förmchen auskühlen lassen.

**Zubereitung: 50 Min.**

**Tipp:** Orangen-Chöpfli 1–2 Tage im Voraus zubereiten und in den Förmchen im Kühlschrank aufbewahren. Der Geschmack wird intensiver.



## Braisiertes Chicorée

Zutaten für 4 Personen:

- 6 Chicorée, gross
- 80 g Zucker
- 50 g Butter
- 2,5 dl Gemüsebouillon
- 2,5 dl Weisswein
- 2 Orangen, abgeriebene Schale und Saft
- 1 Zitrone, Saft
- 150 g Gorgonzola, in Würfel geschnitten
- 1 EL Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofengrill auf 200 °C vorheizen. Chicorée längs halbieren, den Strunk keilförmig ausschneiden, ohne dass er auseinanderfällt.

2. In einem Schmortopf (Braising) Zucker mit 1 EL Wasser aufkochen und caramellisieren lassen, Butter begeben, mit Bouillon, Weisswein, Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Chicorée in den Schmortopf legen, mit einem Deckel verschliessen, ca. 10–15 Min. weich dünsten.

3. Gorgonzola über dem Chicorée verteilen, im Ofen überbacken. Auf Tellern anrichten, mit Orangenschale und mit gehackten Nüssen garnieren, nach Belieben würzen und servieren.

**Zubereitung: 40 Min.**

**Tipp:** mit Saucisson servieren.



## In solid rumantsch

16/24, pia 2/3 da mia vita! Quai è strusch da crair, uschè ditg vom jau gia a scola. Atgnamain stuess quai esser la chausa la pli normala per mai e tuttina sun jau a la fin da mintga semester adina puspè ina sco ina toffa en ina laterna, perquai che jau sai che ma spetgan ils proxims examens. Ina giada che quels èn fatgs pens jau adina che tut saja stà mo mez uschè nausch, ma il temp avant pon ins strusch duvrar mai.



La bavronda magica

Bun che jau hai in recept uschè vegl sco paun e latg (e quel ha propri da far insatge cun latg) per ma calmar la saira avant ils examens. Jau hai la disa da stgandar ina cuppina latg, d'agiunscher in tschadun mel d'avieuls e da truschar fin ch'il mel è luà. Sche jau hai anc in rest groma tratga, survegn la cuppina latg anc ina bella chapitschina. Tut tenor gust springel jau anc in zic pulvra da chanella suravi e finida è mia bavronda magica. Suentar mes sitg da buna notg poss jau metter d'ina vart mes quitads, durmir sco in tais e l'auter di vegnir or da letg plain motivaziun ed energia per far ils examens. E savais tge? Fin ussa ha la bavronda magica adina fatg ses duair.

Ma insatge stoss jau anc confessar a Vos: il latg cun mel d'avieuls gusta uschè bain ch'i füss donn d'al baiver mo avant ils examens.

Marina Wyss  
Marina Wyss

## Herausgepickt

### Wussten Sie, dass • • •

#### • • • bei Volg gute Koch-Ideen richtiggehend naheliegend sind?

Ob schnell, originell, einfach oder festlich – aber auf jeden Fall köstlich: In Ihrem Dorfladen finden Sie jede Woche neue Rezeptflyer mit je einem saisonalen Vorschlag für ein Hauptgericht und eine Vorspeise oder ein Dessert. Die Zutaten dafür finden Sie ebenfalls im Volg. Die handlichen Rezeptflyer eignen sich perfekt zum Sammeln und können kostenlos bezogen werden. Volg wünscht: en Guete!



«Volg ist die Perle, welche unser Dorf zusammenhält – einfach das Beste hier in unserer kleinen Welt.»  
Marianne Bänninger aus Oberembrach

## Bei Marianne Bänningers Volg-Geschichte ...

### ... reimt sich alles zusammen

Ohne Volg wäre mein Leben sicher unerhört daneben. Denn ich brauche keine hundert Schritte, schon steh' ich in der Ladenmitte. Als Bäuerin und Frau und Mutter braucht' ich für die Katzen Futter; für Mann und die fünf Kinderlein kauft' nebenan im Volg ich ein. Die Auswahl der Produkte täglich frisch, die Familie freute sich bei Tisch.

Die Jahre glitten schnell dahin. Heut' ist jetzt Selbstbedienung «in». Das Sortiment ist nun den Kundenwünschen angepasst, ein jeder Käufer ist ein gern gesehener Gast. Jetzt bin ich älter und allein. Nun kauf' ich doppelt gern im Laden ein. Im Volg da trifft man unerwartet liebe Freunde, erfährt auch kostenlos das Neuste der Gemeinde. Man pflegt, der Heimweg ist nicht weit, beim Lädle die Geselligkeit.

Wir tragen Sorge drum zum Volg, er lebt für seine Kunden. Was Besseres hab' ich in der Branche nie gefunden. Er ist in unserem Ort die einzige Einkaufsmöglichkeit, sehr volksnah, lange offen und für niemanden zu weit. Volg ist die Perle, welche unser Dorf zusammenhält, einfach das Beste hier in unserer kleinen Welt!

## Schicken Sie uns Ihre Volg-Geschichte!

### Was wissen Sie über Ihren Dorfladen zu erzählen?

Senden Sie uns Ihre Volg-Geschichte (evtl. mit einem Foto von Ihnen) mit Ihrer Adresse und Telefonnummer, unter der Sie tagsüber erreichbar sind, an:

Volg Konsumwaren AG, «Volg-Geschichten», Postfach 344, 8401 Winterthur, oder per Mail an [oeise.lade@volg.ch](mailto: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 26 Römertopf-Bräter-Swing-Startsets im Wert von je Fr. 83.90 gewannen Leserinnen und Leser aus Dulliken, Wädenswil, Rünenberg, Beringen, Zizers, Küsnacht, Bremgarten, Fahrwangen, Rümlang, Uetendorf, Gams, Schongau, Dachsen, Oberkulm, Au, Trübbach, Turbenthal, Schindellegi, Truttikon, Schliern, Trachselwald, Elm, Hinterkappelen, Inden, Seeberg und Kappel. 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 09/13: «Gipfelstuermer»

Auflösung des Minor-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 08/13: Antwort B, Italien

## Gewinnen mit Minor



Gewinnerin Anna Daria Plattner aus Wiesendangen (M.) erhält den Gutschein für den Hauptpreis von Michael Schopper, Produktmanager Maestrani Schweizer Schokoladen AG, und Gabi Fehr, Volg-Produktmanagerin Food.

Den 1. Preis, zwei Plätze in der ersten Reihe für Art on Ice in Zürich im Wert von Fr. 496.-, gewinnt Anna Daria Plattner aus Wiesendangen. Der 2. und der 3. Preis, zwei Plätze an der Stirnseite Süd für Art on Ice in Zürich im Wert von je Fr. 396.-, gehen an Peter Meier aus Wettingen und Marlise Hauri aus Niederlenz. 10 «Öise Lade»-Leserinnen und -Leser gewinnen zwei Plätze in der Kategorie 3 für Art on Ice im Wert von je Fr. 216.-, 40 Leser erhalten eine Kuschedecke im Wert von je Fr. 90.- und 47 Leser ein süßes Überraschungspaket von Minor im Wert von je Fr. 25.-.

## De grünen Dume



Bild: fotolia.com

Vor der Winterpause lohnt es sich, sämtliche Gartenwerkzeuge zu reinigen. Bei Schaufeln, Hacken und Rechen beginnen Sie am besten damit, Erdreste trocken abzubürsten. Flugrost rücken Sie mit einer Drahtbürste oder Stahlwolle zu Leibe. Anschliessend die Metallteile gut einölen, entweder mit einem handelsüblichen Pflegeöl oder mit gewöhnlichem Pflanzenöl. Wacklige Holzstiele nicht in Wasser einlegen, sondern neu annageln, bei Bedarf einen Holz- oder Metallkeil einsetzen. Gesplitterte Stellen mit feinem Schleifpapier glätten und zum Schluss das Holz mit einer Mischung aus Leinöl und Terpentinersatz abreiben. Garten-, Ast- oder Heckenscheren gründlich von Pflanzenresten und -säften reinigen, dann mit Reinigungsalkohol desinfizieren. Die Klingen bei Bedarf vom Fachmann schärfen lassen.

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

## Vorschau →

Das nächste  
«Öise Lade» 12/13  
erscheint am  
28. November 2013



## Prickelnd- farbiges Fest

Mit Schaumweinen stösst man gerne an. Man kann damit aber auch ein edles Menü gestalten. Mit einer bunten Dekoration wird Weihnachten prickelnd und festlich-farbig.



## Finale 2013

Den letzten Monat des Jahres beenden wir mit 13 lustigen und gluschtigen Ideen von Anfang Dezember bis Silvester.

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



**öise lade**  
gedruckt in der  
Schweiz

**Volg**



## *Lust auf feine Spitzbüebli?*

**Volg**  
frisch und fründlich

*Dank erstklassigem Schweizer Mehl von Panflor gelingen alle Lieblingsguetzi.  
Die Zutaten für eine zauberhafte Weihnachtsgeschichte finden Sie in Ihrem Volg.*

Panflor-Weissmehl ist in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

