

öise lade

Themenheft Seite 33

Mehr zum
Thema
FINALE FANTASTICO

13 gute
Dezember-Ideen

Ein prickelndes
farbiges Fest



GEWINNE

1 von 50 Apéroschalen-Sets
Jetzt mitmachen auf
www.cantadou.ch



FESTTAGSREZEPTE À LA PROVENCE

auf www.cantadou.ch

Lachs-Rollen (Rezept für 4 Personen)

6 Trachen Lachs
125 g Cantadou Meerrettich

6 Scheiben geräucherten Lachs mit Cantadou Meerrettich bestreichen, aufrollen, kühl stellen und in dicke Scheiben schneiden.





Editorial

Für ein abschliessendes Fazit zum Geschäftsjahr 2013 ist es etwas zu früh, denn noch steht das für den Detailhandel wichtige Weihnachtsgeschäft bevor. Trotzdem kann ich bereits heute die Prognose wagen, dass wir uns zum Jahresende erneut über ein gutes Geschäftsergebnis freuen dürfen. Ein Ergebnis, gegen das zu Beginn des Jahres noch so vieles sprach: etwa die schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, die starke Konkurrenz sowie der anhaltende Einkaufstourismus. Dass wir dennoch die

Ein herzliches Dankeschön

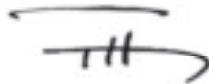
positive Entwicklung der Vorjahre fortsetzen können, haben wir in erster Linie Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, zu verdanken. Für Ihre keineswegs selbstverständliche Treue und für das Vertrauen, das Sie uns und «Ihrem» Volg-Laden in den vergangenen Monaten geschenkt haben, danke ich Ihnen im Namen aller Volg-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter herzlich.

Ich hoffe, es gelingt uns, Sie auch zukünftig mit unseren Leistungen zu überzeugen und Sie in der Advents- und Weihnachtszeit mit tollen Angeboten und mit der einen oder anderen Zusatzleistung zu überraschen. Mehr darüber erfahren Sie bei einem Besuch im Dorfladen – oder in diesem Heft (z.B. auf Seite 19 oder 25).

Für die kommenden Festtage und den Jahreswechsel wünsche ich Ihnen und Ihren Angehörigen besinnliche und frohe Stunden. frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



46

Typisch Schweiz –
Typisch Volg
Helfer des Samichlaus

23

Volg Wein PickApp
Smart Weine bestellen



- 5 Küche aktuell**
Ein prickelndes farbiges Fest
- 9 Kochschule**
Kochen lernen von Profis
- 14 Einfach & bequem**
Überraschungsgäste, bitte zu Tisch
- 16 Weinerlebnis**
Das Beste zum Feste
- 19 Volg Hit**
Kerzen zum Spezialpreis
- 21 Weinseller**
Ein Prosit auf die Punkte!
- 23 Volg Wein PickApp**
Smart und mobil Weine bestellen
- 25 Sternstunden**
Tolle Angebote und Wettbewerbe
- 29 Volg-Besuchstage**
Jetzt für 2014 anmelden
- 31 Öisi Chuchi**
Die neue Folge aus Visperterminen
- 33 Mehr zum Thema**
Feine Ideen fürs Finale fantastico
- 41 Wettbewerb**
Gewinnen mit Gottlieber
- 43 Feins vom Dorf**
Weine aus Fläsch (GR)
- 46 Typisch Schweiz – Typisch Volg**
Fließige Helfer des Samichlaus
- 48 Aktueller Tipp**
Cocktails mixen wie ein Profi
- 50 Volg. Im Dorf daheim.**
Dorfporträt Tenna mit Wettbewerb
- 52 Novissimo**
Neu im Volg
- 58 Freizeit Ambiente**
Geschenkideen aus dem Dorfladen
- 61 Freizeit Kochkurs**
Steamen: leicht, gesund, einfach
- 63 Volgi & Volgine**
Im Gschänkli-Fieber
- 65 Saison**
Delikatessen aus der Räucherammer

52

Novissimo
Neu im Volg



5 Küche aktuell **Ein prickelndes farbiges Fest**



Bull Vodka

www.BULLVODKA.ch

Alkohol verantwortungsvoll konsumieren



Küche aktuell

**ÖISE
LADE
TIPP**

Weitere gluschtige und
luschtige Ideen von Advent
bis Silvester finden Sie im
Themenheft ab Seite 33.

**Schäume sind für einmal Träume...
Bei diesem Weihnachtsmenü landen
Schaumweine hauptsächlich elegant
und überraschend auf dem Teller.**

**Kids Kir, Waldweihnachten
und Bellini mit Aperolalinen**
Schlückchen und Häppchen für den
Apero – der bunte Start in einen
farbenfrohen Weihnachtsabend.

Ein prickelndes farbiges Fest

Schaumweine und besondere Momente gehören zusammen wie Weihnachten und ein exzellentes Essen. Darum stossen wir mit dem edlen Sprudel dieses Jahr nicht nur gebührend an, wir verfeinern auch alle Gerichte damit – von der zarten Suppe über die Sauce und den Hauptgang bis zum Dessert. Im Gegensatz zu einem sprichwörtlichen Schaumschläger, wie man Angeber umgangssprachlich bezeichnet, hält der Schaumwein, was er verspricht: Er trägt auf verschiedenste Weise zu einem Weihnachtsmenü mit Stil und Finessen bei. Wie er das macht, welches hübsche Gebäck wir ihm zu verdanken haben und welche prickelnden Unterschiede es gibt, lesen Sie auf den nächsten Seiten. Prost auf ein schönes Fest! →

TIPP

Statt bunter Drinks passt zu den Aperolalinen auch der **Lavaux AOC** sehr gut.



Menü
Weihnachten

Aus Japanpapier, Anissternen und Geschenkband ist eine festliche Menükarte einfach selbst gemacht.



Küche aktuell

→ Ein prickelnder Schaumwein findet meist dann den Weg ins Glas, wenn man vor Freude fast überschäumt: Nach einem grossen Erfolg, an besonderen Anlässen wie Hochzeiten oder Geburtstagen und natürlich an Silvester, dem Schaumwein-Abend schlechthin. So wird auch das Weihnachtsfest in vielen Schweizer Familien gebührend mit einem Cüpli eröffnet.

Im Topf statt im Glas

Dass das Cüpli auch als edle Zutat beim Kochen den ganz grossen Coup landet, beweist es in unserem Weihnachtsmenü. Prostet man sich mit dem Schaumwein beim Apero noch klassisch zu, löffelt man ihn bei der Vorspeise bereits als luftige Selleriesuppe mit zartem Apfelaroma. Beim Zwischengang werden die beiden Festtagsklassiker Champagner und Rauchlachs vereint: Im Ring aus Räucherfisch steckt ein feines Champagner-Lachs-Mousse. Beim Hauptgang verfeinert das prickelnde Getränk sowohl die Sauce zum Schweinsfilet wie das cremig-würzige Risotto. Zum Dessert wird der Volg-Perlwein Volgaz! zum süssen Verführer. Und wie ein Schaumwein jeden Apero stilvoll eröffnet, passt jetzt zum Menü-Abschluss wieder ein Glas Schaumwein.

Schere, Stern, Papier

Zur ungewöhnlichen Art, den Schaumwein einmal vorwiegend auf dem Teller zu geniessen, darf auch die Tischdekoration unkonventionell, aber dennoch festlich, sein. Getreu dem farbenfrohen Apero kommt dafür buntes Japanpapier zum Einsatz. Das handgeschöpfte, hauchdünne Papier ist im Bastel-Fachhandel erhältlich. Daraus Weihnachtsmotive wie Sterne, Tannen oder Glocken ausschneiden und in verschiedenen Farbtönen und Grössen aufeinanderlegen. ←



Deka
O Tannenbaum



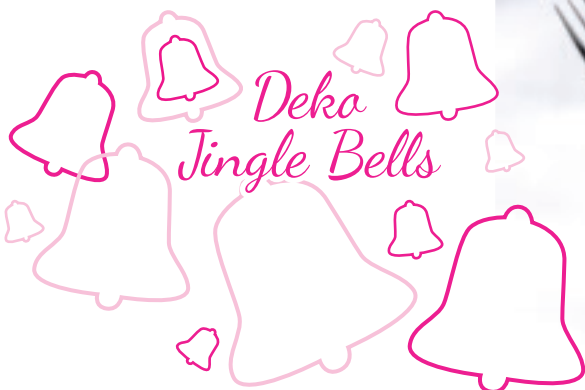
Schaumsuppe im Kelch

Ein Hit: Das edle Süsspchen mit Sellerie, Prosecco und caramelisierten Äpfeln als Einlage.



Champagner-Lachs-Mousse

Eleganter Zwischengang: Der Rauchlachs wird mit einem mit Champagner verfeinerten Mousse gefüllt.



Deka
Jingle Bells

Prosecco-Risotto mit Gorgonzola und Schweinsfilet an Litschi-Sauce

Prickelnd, cremig und würzig ist die Beilage zum zarten Schweinsfilet mit exotischer Sauce.

Deka
Sternennacht



TIPP

Der Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden mundet hervorragend zum Hauptgang.

Menütraum mit edlem Schaum

Volg-Kochkurs im Januar

Steamen: leicht, gesund, einfach

Starten Sie mit Volldampf ins nächste Jahr und lernen Sie neue Gerichte aus dem Dampf kennen. Anfänger, die erst seit kurzem ein Dampfgerät besitzen, und Steam-Profis sind gleichermassen willkommen. **Alle Infos auf Seite 61.**

Volgazzabaione

Die klassische Weinschaumcreme Zabaione wird für dieses schaumige Dessert mit Volgaz! zubereitet.

ÖISE LADE TIPP

Volgaz!
in Aktion
Seite 17.

BONAPARTE IST IN

FESTTAGSLAUNE.



AKTION
vom 18. bis 22. Dezember 2013
In kleineren Verkaufsstellen eventuell
nicht erhältlich.

STRÄHL KÄSE AG, CH-8573 SIEGERSHAUSEN, WWW.STRAEHL.CH



Parmigiano Reggiano Keilstück

Der beste italienische Käse



Aktionspreis:
CHF 28.50/kg
Normalpreis: CHF 34.00/kg
Aktion: 18.12.13-24.12.13

distributed by 
CETRA ALIMENTARI SA
www.cetra.ch

Kochschule



② Zwei Drittel des Bräts auf dem Käse verteilen, je ein Lammierstück darauflegen, mit restlichem Brät bedecken. Wirzblätter einschlagen, je zu einem Päckchen formen.



TIPP

Ein schöner Begleiter zu Lamm ist der **Primitivo di Manduria Stella d'argento**.

SCHRITT für SCHRITT Lamm im Wirz



Beide Lammierstücke anbraten. Je drei blanchierte Wirzblätter überlappend auslegen. Roquefort zerbröckeln, jede Wirzfläche damit von der Mitte nach aussen bestreichen.



In einer Gratinform mit Weisswein zugedeckt im Ofen bei 165 °C 40 Min. zartrosa garen. Mit Aprikosenschaum und Nudeln anrichten und servieren.



TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Ist das Lamm im Wirz fertig gegart, bevor die Beilagen und der Aprikosenschaum servierbereit sind, Fleisch bei 60 °C im Ofen warmhalten
- Das Lamm nur dezent würzen, da Roquefort und Brät bereits Aroma verleihen
- Statt Lamm kann auch ein ganzes Schweinsfilet eingepackt werden
- Roquefort durch Glarner Grüessli ersetzen
- Der Aprikosenschaum kann ca. 30 Min. vor dem Anrichten zubereitet und in den Bläser gefüllt werden. Rahmbläser ins Wasserbad stellen und warmhalten, vor dem Dressieren nochmals kräftig schütteln

Fleischkäsebrät hält das Lammierstück saftig und verleiht ihm ein würziges Aroma.



Aussen Tannengrün, innen zartes Rosa und darüber ein goldgelber Aprikosenschaum: Dieses Hauptgericht begeistert mit seiner Farbkomposition bereits beim Anblick. Das in Wirz, Roquefort und Brät eingepackte zarte Lammfleisch ist ein Päckchen für Feinschmecker. Für Raffinesse sorgt der mit Schaumwein verfeinerte Aprikosenschaum aus dem Rahmbläser. Freude macht das Gericht jedoch nicht erst beim Essen: Da man das Lamm im Ofen zirka 40 Minuten gart, hat man bei diesem Hauptgang genügend Zeit zum Durchatmen und kann in Ruhe den Aprikosenschaum zubereiten.



Neu: Kantons-Cordonbleu des Monats Dezember: Fribourger Art

Der Kanton Fribourg steht Pate für das neue Volg Cordonbleu des Monats. Es ist mit würzigem **Gruyère-Käse** und feinstem **Rohschinken** gefüllt und wird mit rotem Paniermehl umhüllt. Das Kantons-Cordonbleu im Volg wechselt jeden Monat. Lassen Sie sich überraschen!

FESTTAGSAKTION
VOM 26.12.2013
BIS 4.01.2014



DER PRICKELNDE BEGLEITER FÜR JEDES FESTESSEN

HENNIEZ gibt es mit viel, wenig und ohne Kohlensäure.
Mehr Informationen auf www.henniez.ch



Flaschenfrüchte vom Feinsten

Aktion vom 18. – 24. Dezember 2013



ANDROS

Mach dein Leben fruchtiger!

Kochschule

TIPPS & TRICKS

- Die rote Lebensmittelfarbe verleiht den Biscuits den rosa Farbton. Ersatzweise können 1 bis 2 Tropfen Randensaft verwendet werden. Der Geschmack wird dadurch nicht verändert
- Mit schönem Band zusammenbinden, in ein durchsichtiges Säckchen füllen und mit einer Flasche Schaumwein verschenken

Rosa Zeiten haben Naschkatzen in der Champagnerstadt Reims. Die Stadt liegt mitten in der Provinz Champagne, wo der König der Schaumweine, der Champagner, gekeltert wird. Nebst dem Edel-Schaumwein sorgen hier die Biscuits de Reims, auch Biscuits roses genannt, für Gaumenfreuden. Das rosafarbene Gebäck wird traditionell in prickelnden Champagner getaucht, bevor es genossen wird. Die Biscuits de Reims schmecken jedoch auch zu einem edlen Rotwein, einem Glas Milch oder mit Glace.

SCHRITT für SCHRITT Biscuits de Reims



Eier-Zucker-Masse mit roter Lebensmittelfarbe zubereiten und aufschlagen, bis sie eine mousse-artige Konsistenz hat.



Mehl und Backpulver dazusieben, unterheben. Kleine Quadrate auf ein Backblech spritzen. 30 Min. trocknen lassen.



Biscuits kurz vor dem Backen mit Puderzucker bestreuen, backen und danach mit einem scharfen Messer in Form schneiden.



Die rosafarbenen Biscuits de Reims gehören zu den ältesten Gebäckspezialitäten Frankreichs.

Der feine Puderzucker ist charakteristisch für das Champagner-Gebäck.



Ein ganz besonderer Kuchen

Ein doppelt gutes Festtagsdessert, ein süßes Geschenk oder Mitbringsel ist der Volg Danke-Kuchen. Mit seiner schoggigen Hälfte mit einer feinen Kokosnote und einer fruchtig-frischen Hälfte mit Ananasstückchen bietet er zwei Kuchen in einem. Der exklusiv für Volg gebackene Kuchen ist ein qualitativ hochwertiges Schweizer Produkt. Die attraktive Blechdose und die Kartonverpackung können zudem mit einer persönlichen Botschaft versehen werden.

AKTION
02. - 07.12.2013



Jetzt zugreifen und geniessen.



Feldschlösschen
Original, 10x33cl

CHF 10.20
statt CHF 12.80

Mit Verantwortung
geniessen.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

Kochschule



Schaumwein für jeden Geniesser:
Schweizer Perlwein Volgaz!,
französischer Champagner,
italienischer Prosecco oder
alkoholfreier Globi Schampus.



SCHRITT für SCHRITT Serviette falten



① Eine weiße Stoffserviette bügeln, in der Mitte falten, Hälften aufeinander legen.



② Einen Drittel der Serviettenbreite längs einschlagen. Serviette wenden.



③ Einen Drittel der Serviettenlänge einschlagen, weitere zweimal umschlagen, Zimtstange in die entstandene Tasche stecken, mit Anissternen dekorieren.

Zum edlen Getränk passt eine schlichte und stilvolle Dekoration in Weiss mit einem Tupfer Natürlichkeit. So kann auch die Menükarte (siehe Seite 5) gestaltet werden.

Prickelnde Unterschiede gibt es in der Tat. Denn nur der Schaumwein aus der französischen Provinz Champagne darf sich Champagner nennen. In anderen Regionen Frankreichs werden Crémants gekeltert, die Spanier machen Cava, aus Italien kommen Prosecco und Spumante und im deutschsprachigen Raum ist Sekt in der Flasche. So oder so handelt es sich immer um einen Schaumwein. Was man geschmacklich erwarten darf, verrät teilweise die Etikette: «Extra Brut» (Extra herb) und «Brut» stehen für trockene Schaumweine, ein «demi sec» (halbtrocken) ist bereits deutlich süßer und «doux» (mild) sehr süß.



Rezepte zum Sammeln
Jede Woche neue prickelnde Koch-Ideen liefern die Volg-Rezeptflyer. Sie enthalten jeweils ein Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert. In jedem Volg kostenlos zum Mitnehmen.



Einfach & bequem

Vacherin Mont-d'Or mit Brot-Bire-Spiessli

Für 4 Personen:
Backofen auf 200 °C vorheizen,
2 Baguettes/Brote und 4 Birnen in kleine Würfel schneiden und je einen Birnen- und Brotwürfel auf einen Holzspiess oder eine Fonduegabel stecken. 2 Vacherin Mont-d'Or je ca. 400 g direkt in der Holzschachtel in der Ofenmitte ca. 45 Min. backen. Käse auf einem Untersatz auf den Tisch stellen, Spiesse in den flüssigen Käse tauchen.

Überraschungsgäste,
bitte zu Tisch!

Spontan Gäste eingeladen? – Mit dem Star unter den Winterkäsen, dem edlen Vacherin Mont-d'Or, und der Sternentorte brillieren Sie selbst in Zeitnot.

Mit dem Vacherin Mont-d'Or, Birnen und Brot kreiert man ein besonderes Fondue.



Käsefans freuen sich besonders auf den Winter. Endlich kann wieder im Fondue-Caquelon gerührt und im Racletteöfeli geschmolzen werden. Doch gibt es eine weitere Käsespezialität aus dem Waadtländer Jura, die man weniger kennt. Umso mehr lohnt es sich, sie zu entdecken. Dafür ist jetzt die beste Zeit. Denn der Weichkäse Vacherin Mont-d'Or ist wegen seiner traditionellen Herstellung jeweils nur vom späten September bis zirka März erhältlich. Auch er ist ein Käse für gesellige

Runden. Man kann ihn gemeinsam auslöfeln oder in den Ofen schieben und später wie ein Fondue geniessen.

Weichkäse mit Eigenheiten

Der Vacherin Mont-d'Or hat Besonderheiten, die auf den ersten Blick ungewohnt anmuten. So kann sich auf dem Gürtel aus einheimischem Tannenholz Schimmel oder Grünspan bilden. Auf der Oberfläche können ein weisser Flaum oder Tannenholzsplitter zu sehen sein. All das weist in keiner

Weise auf Qualitätsmängel hin, welche den guten Geschmack beeinträchtigen oder der Gesundheit schaden könnten. Vielmehr sind sie ein natürliches Phänomen und zeugen von der handwerklichen Herstellung des Käses. Flaum oder Splitter können jedoch ganz einfach entfernt werden (siehe Tipps & Tricks). Den krönenden Abschluss des schnellen Gästemahls bildet die Schoggi-Sternen-Torte mit einer cremig-fruchtigen Füllung aus Orangensaft und Mascarpone.



TIPPS & TRICKS

- Allfällige Tannenholzsplitter auf der Oberfläche des Vacherin Mont-d'Or mit einem spitzen Messer entfernen. Die Splitter können beim Umlegen des Holzgürtels entstehen
- Den natürlichen, nicht gesundheitsschädlichen weissen Flaum auf der Oberfläche mit einem feuchten Haushaltspapier sanft abreiben
- Oberfläche nach Belieben vor dem Backen mit einer Gabel einstechen, 1 bis 2 Knoblauchzehen hineinstecken und einen Schuss Weisswein übergiessen
- Man kann den gebackenen Käse auch löffelweise über Gschwellti giessen oder ungebacken, bei Zimmertemperatur, zum Dessert servieren – am besten Löffel dazu reichen
- Statt Birnen andere Früchte wie Ananas aus der Dose verwenden

Sternen-Torte

Für 4 Personen:
 1 Volg Schoggikuchen in 8 Stücke schneiden, aus jedem einen grossen Stern ausstechen oder ausschneiden. 2 EL Orangensaft und 8 EL Mascarpone vermischen, vier Sterne damit bestreichen, mit je einem Stern bedecken.
 2 Bt. dunkle Kuchenglasur gemäss Packungsangabe zubereiten, Sterne damit überziehen, mit buntem Zuckerdekor dekorieren. Glasur fest werden lassen.

Aus einem Volg Schoggikake wird mit Orangensaft und Mascarpone im Nu ein aussergewöhnliches Törtchen.



Das Beste zum Feste

Ein filigraner Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft und ein zarter Luzerner Rahmkäse machen den Alltag zum Festtag und das Fest zum Genuss.

Der Luzerner Rahmkäse ist ein Hit! Nach dem Raclettekäse ist er eine der beliebtesten Halbhartkäsesorten im Volg-Sortiment. Cremig und zart ist die Spezialität eine Verführung für Geniesser, die es mild mögen. Das Etikett verrät auf den ersten Blick, wo der Käse herkommt: Das Wahrzeichen der Stadt Luzern, die Kapellbrücke mit dem Wasserturm, zieren sein Äusseres, die Kantonsfarben Blau und Weiss geben den Ton an. In edlem Blau, mit dem typischen Bündner Steinbock, präsentiert sich auch der Malans Steinböckler AOC Graubünden. Das Weinbaudorf Malans gehört zur Bündner Herrschaft. Weil der Blauburgunder, in der Deutschschweiz Pinot Noir genannt, die wichtigste Rebsorte darstellt, wird die Bündner Herrschaft oft als «Burgund der Schweiz» bezeichnet. Auch der Malans Steinböckler AOC Graubünden wird aus dieser typischen Traubensorte gekeltert.

Mildes Klima, milder Käse

Wie der Luzerner Rahmkäse mild im Geschmack ist, profitiert der Malans Steinböckler AOC Graubünden von einem milden, vom Föhn geprägten Klima. Dazu geniesst der von den VOLG Weinkellereien gekelterte Tropfen an seiner Reblage eine Witterung, wie man sie in den klassischen Weingebieten des Südens findet. Das schmeckt man im Glas. Ein samtiger Auftakt, ein kräftiger Mittelteil, ein lang anhaltender Abgang, dazu Noten von Waldbeeren und Kirsche mit einer dezenten Würze lassen von warmen Spätsommertagen in den Bündner Bergen träumen. Geniessen Sie diesen Rotwein etwas kühler bei 13 bis 15 Grad, dann zeigt er sich von seiner besten Seite. Dass nicht nur kantonstypische Spezialitäten zum Bündner Rotwein passen, beweist der Luzerner Rahmkäse, der mit seinem cremigen Charakter ein Traumpartner zu diesem exzellenten Tropfen ist.

**Wein
des Monats**
Malans Steinböckler
AOC Graubünden
75 cl, statt Fr. 17.90
Fr. 14.50

**Käse
des Monats**
Luzerner Rahmkäse
100 g, statt Fr. 2.95
Fr. 2.30

1. Lavaux AOC 2012 Schweiz
2. Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden 2012 Schweiz
3. Primitivo di Manduria Stella d'argento 2011 Italien
4. Costalago Rosso Veronese IGT Zeni 2010 Italien
5. Amarone della Valpolicella DOC Classico Zeni 2010 Italien
6. Rioja DOCa Reserva Ursa Maior 2006 Spanien
7. Toro DO Seleccion Solitario Oro 2011 Spanien
8. Animus Douro DOC 2011 Portugal
9. Zinfandel Caswell 2012 USA
10. VOLGAZI! Schweiz

Verfeinert mit Luzerner Rahm



Beste pasteurisierte Milch und feinsten Rahm aus dem Raum Luzern sorgen für den zarten Geschmack beim Luzerner Rahmkäse. Er wird von der grössten Schweizer Milchverarbeiterin Emmi mit Hauptsitz in Luzern hergestellt. Bei Pius Richli, Teamleiter Käsekonfektionierung am Standort Emmen (Foto), erhält er den letzten Schliff. Der Luzerner Rahmkäse schmeckt nach einer Reifezeit von gut fünf Wochen von Aperitif bis Dessert, im Znüni-Brot oder auf der Käseplatte. Damit er sein Aroma voll entfalten kann, 30 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen.

Weinnotizen

Das Dekantieren macht in zwei Fällen Sinn: Alte Weine können durch das Umfüllen in eine Karaffe vom Depot befreit werden. Reichhaltige, junge Weine werden dekantiert, damit sie durch den Kontakt mit dem Sauerstoff ihr Aroma schneller entwickeln. Geeignet sind Karaffen mit ausladendem Bauch und schmalem Hals.

ÖISE LADE TIPP



Charakter

Trinken

Passt zu

Pkt.

Meine Bestellung

Blasses Gelb. Leichter, fruchtiger und bekömmlicher Chasselas	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C	Raclette, Käsefondue, Weichkäse, Süsswasserfischen, Aperitif	17*
Kräftiges Rubinrot. Samtig weicher Auftakt, kräftiger Mittelteil, lang anhaltender Abgang	Bis 4 Jahre, bei 13–15 °C	Wild, Lamm, Kaninchen, Pfeffer, Risotto, Pilzgerichten, Bündner Spezialitäten, Käse	16,5
Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Kräftige Fruchtaromatik mit leichter Würze und dezenter Röstaromatik	Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C	Pasta- und Pilzgerichten, Risotto, Rind- und Lammfleisch, Wild, Käseplatten	17,5
Schönes Rubinrot. Blumiger Duft mit Noten von reifen Beeren. Weicher Auftakt, samtiger, lang anhaltender Abgang	Bis 5 Jahre, bei 15–17 °C	Wild, Rindsragout, asiatischen Gerichten, Grilladen, Käse	17,25*
Tiefes Rubinrot. Intensiv, mit Noten von gekochten Früchten und Gewürzen. Weich und voll im Geschmack	Bis 10 Jahre, bei 17–19 °C	Italienischen Spezialitäten, dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, Käse	18,25
Schönes Dunkelrot. Intensive Noten von reifen, roten Beeren, Vanille, Caramel und Röstaromen. Vollmundiger Geschmack, rund, harmonisch	Bis 7 Jahre, bei 16–18 °C	Geflügel, rotem Fleisch, Grillfleisch, Braten, Eintopf, Hartkäse	16,5
Tiefes Dunkelrot. Angenehme Noten von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Vanille. Körperreich, konzentriert und hocharomatisch	Bis 8 Jahre, bei 16–18 °C	Verschiedenen Fleischzubereitungen, Wild, Käseplatten	17,75*
Intensives Granatrot. Delikate Aromatik von schwarzen Beeren, Lakritze, Eukalyptus, Pflaumen, Birnen und Caramel. Geschmeidig, harmonisch	Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C	Pizza, Pasta, Gemüselasagne, Wild, Grilladen	16,75*
Dichtes Rubinrot. Aromen: reife Himbeeren, Heidel- und Brombeeren, feine Vanillenoten. Weicher, feiner, lang anhaltender Abgang	Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C	Braten, Wild, Pizza, Pasta, asiatischen Gerichten, Grilladen	16
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Florale Noten, dezente Zitrusfrucht und zarter Muskatton. Erfrischendes Prickeln, harmonische Säure	Jung trinken, bei 8 °C	Jedem feierlichen Moment, Aperitif, reifem Hartkäse	19*

<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton LAVAUZ AOC, 75 cl, statt Fr. 64.80 nur Fr. 51.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton MALANS STEINBÖCKLER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN, 75 cl, statt Fr. 107.40 nur Fr. 87.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton PRIMITIVO DI MANDURIA STELLA D'ARGENTO, 75 cl, statt Fr. 105.– nur Fr. 83.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT ZENI, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 57.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO ZENI, 75 cl, statt Fr. 173.40 nur Fr. 143.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA RESERVA URSA MAIOR, 75 cl, statt Fr. 83.40 nur Fr. 57.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton TORO DO SELECCION SOLITARIO ORO, 75 cl, statt Fr. 83.40 nur Fr. 65.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ANIMUS DOURO DOC, 75 cl, statt Fr. 53.40 nur Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ZINFANDEL CASWELL, 75 cl, statt Fr. 47.40 nur Fr. 33.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton VOLGAZ!, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 63.–

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 2. Dezember 2013 bis zum 5. Januar 2014, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 2. Dezember 2013 bis zum 5. Januar 2014, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2014» von Chandra Kurt. * = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis





Folge deiner Leidenschaft

Entdecken Sie die Neuheiten von Sheba®



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Volg Hit

Woche
49-52

Balthasar
3-Docht-Glas-
kerze beduftet
Vanille, Orange, Zimt

Volg Hit

9.95



Volg Hit

Balthasar Duft-
zylinder Raureif
3-Docht-Kerze
Zimt, Vanille, Orange

16.95



Behaglichkeit zaubert der neue
Volg Hit in die Schweizer Stuben.
Ab Dezember gibt es im Volg diverse
Kerzen von Balthasar zum Hit-Preis.

Balthasar
Duftgläser-Kerzen
Orange, Vanille, Zimt

Volg Hit

3.95

Volg Hit

Balthasar
Zylinder Raureif
3-Docht-Kerze
Orange, Champagne
Antikrot

14.95



Der neue Volg Hit: ein Lichtblick

Volg Hit – Viele tolle Angebote

Volg hat sich dieses Jahr etwas Besonderes ausgedacht, um seinen Kundinnen und Kunden für ihre Treue zu danken. Noch bis Ostern 2014 dürfen sie sich immer wieder auf einen neuen Volg Hit freuen. Dabei ist jeweils ein hochwertiges Markenprodukt zum Spezialpreis im Volg erhältlich. Zum Geniessen, Wohlfühlen oder Spielen – lassen Sie sich von Angeboten überraschen, die es sonst im Volg nicht gibt!

Je höher der Rotanteil in einem Licht ist, desto angenehmer empfinden wir es. Das natürliche Kerzenlicht wird deshalb als besonders stimmungsvoll und behaglich wahrgenommen. Gerade im kalten, trüben Winter, nicht zuletzt in der festlichen Weihnachtszeit, erfreuen sich Kerzen grosser Beliebtheit – sei es zur Dekoration in der eigenen Wohnung oder als Geschenk.

Dekorativ und duftend

Wer auf Duftkerzen setzt, verleiht seinem Zuhause zudem ein spezielles Aroma. Der liebli-

che Vanille-Duft macht gute Laune und vermittelt ein Gefühl von Geborgenheit. Der Duft nach zarter Orange wirkt erfrischend und belebend und ein feines Zimt-Aroma winterlich, wärmend und entspannend. Die verschiedenen Duftkerzen im Volg sind in diesen drei Noten erhältlich. Oder soll es einfach nur eine stilvolle Zylinderkerze ohne Duft sein? Beim neuen Volg Hit finden Sie sicher eine Kerze, für die Sie Feuer und Flamme sind. Die Kerzen stammen vom Schweizer Familienunternehmen Balthasar in Hochdorf (LU) mit Kerzen-Tradition seit 1938.



NESCAFÉ®

Enthält mehr als man denkt !



+50%
Kaffee Inhalt

TOP
ANGEBOTE
NESCAFÉ SMART PACK
7.95 CHF
Statt 9.95 CHF

Ihr Lieblings-**NESCAFÉ** ersetzt durch ein noch vorteilhafteres SMARTes Format !

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO®**

CAFFÈ
CHICCO
D'ORO®
TRADITION

Passion & Tradition

“ in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich”*

Chandra Kurts Tipp fürs Weihnachtsfest: «Mir ist es wichtig, einen Wein zu servieren, zu dem ich eine Geschichte erzählen kann, zum Beispiel wie ich ihn entdeckt oder wo ich ihn das erste Mal getrunken habe.»



Ein Prosit auf die Punkte!

Wenn das kein Grund zum Feiern ist! Die Volg-Weine haben im «Weinseller 2014» von Chandra Kurt erneut viele Punkte erzielt. Allen edlen Tropfen voran der Perlwein Volgaz!. Er hat erstmals die 19-Punkte-Marke geknackt. Ein sensationelles Ergebnis! «Einen Schaumwein aus Riesling x Sylvaner kann man nicht besser vinifizieren. Er ist

feinperlig, charmant, süffig und wunderbar aromatisch. Die Balance ist schlicht perfekt», rühmt Chandra Kurt den Perlwein. Generell ist für Chandra Kurt klar: «Im Volg-Weinsortiment gibt es viel zu entdecken.»



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.-; www.weinseller.com

7 Animus Douro DOC, 75 cl, 2011, Portugal

Charakter: weich, delikates Aroma, kräftiger Körper
Passt zu: Pizza, Grilladen, Lamm

8 Costalago Rosso Veronese IGT Zeni, 75 cl, 2010, Italien

Charakter: eleganter, fruchtbetonter Wein mit Finessen
Passt zu: Grilladen, Pasta Bolognese, Hartkäse

9 Toro DO Selección Solitario Mähler-Besse, 75 cl, 2011, Spanien

Charakter: weicher Auftakt, körperreich, konzentriert
Passt zu: Lamm, Rindfleisch, Hartkäse

10 Merlot Barrel Reserve La Capitana Viña La Rosa, 75 cl, 2012, Chile

Charakter: kräftig, intensiver Körper, langer Abgang
Passt zu: Schmorbraten, Polenta, Grilladen

1 Volgaz!, 75 cl, Schweiz

Charakter: florale Noten mit dezentem Zitrusaroma
Passt zu: Apero, reifem Hartkäse

2 St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux, 75 cl, 2012, Schweiz

Charakter: frischer Auftakt, weich und elegant im Abgang
Passt zu: Süsswasserfisch, Geflügel, Käsekuchen

3 Rosière Chardonnay Viognier, 75 cl, 2012, Frankreich

Charakter: fruchtig süss, ausgewogen
Passt zu: Apero, Grilladen, Pasta, Pizza

4 Œil de Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, 75 cl, 2012, Schweiz

Charakter: frisch, fruchtig, aromatisch
Passt zu: Apero, Geflügel, Kalb, Fisch

5 Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, 75 cl, 2012, Schweiz

Charakter: voll, ausgewogen, gehaltvoller Abgang
Passt zu: Brasato mit Polenta, Lasagne, Risotto

6 Negroamaro del Salento IGP Crea Vini, 75 cl, 2012, Italien

Charakter: vollmundig, beerig, würzig
Passt zu: rotem Fleisch, Grilladen, Lasagne

ÖISE LADE TIPP Jetzt in Aktion auf Seiten 16/17 Volgaz! Animus, Douro DOC und Costalago Rosso Veronese IGT Zeni.



Die 30 besten Volg-Weine im Überblick sowie Informationen zu den Degustationskursen mit Chandra Kurt im kostenlosen Volg Weinseller-Flyer.

Selektioniert für die Festtage



Goldbeere Riesling-Silvaner, VOLG Weinkellereien

Ein wunderbarer Wein. Im Gaumen aromatisch und sehr gefällig.



Heida du Valais AOC Cave Valcombe

Im Gaumen intensiv und aromatisch. Ein rassiger Heida, der Lust auf mehr macht.



Fläsch Gemswändler Pinot Noir, VOLG Weinkellereien

Finesse, Eleganz und Charme zeichnen diesen Weinklassiker aus.



Fleurie AOC Andre Germain

Der Klassiker aus Frankreich. Ein reiner Gamay mit viel delikater Frucht.



Negroamaro Salento IGP Crea Classic Wines Casoli

Dicht, üppig, konzentriert, intensive Fruchtaromen. Wein für die junge Generation.



Gremillet Champagne Brut, Grand Réserve

Ein eleganter Champagner, schöne Struktur und wunderbare Aromatik.



Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN

Smarte Dienstleistung für Weinfreunde

Wein
PickApp

So einfach geht's

- Aktionsweine im 6er-Karton mit dem Smartphone oder online mit Angabe des gewünschten Volg-Ladens bestellen
- Sie erhalten per E-Mail eine Bestellbestätigung
- Sobald Ihr Wein abholbereit ist, werden Sie per E-Mail informiert
- Sie holen den Wein in Ihrem Volg ab und brauchen ihn nur noch zu bezahlen (bar, EC/Maestro, Postcard)

Die monatlich wechselnden Volg-Aktionsweine können jetzt im 6er-Karton bequem per App oder online bestellt werden.

Egal, wo Sie gerade sind, wie spät oder früh es ist: Mit der neuen Volg Wein PickApp, die Sie jetzt kostenlos auf Ihr Smartphone laden können, ist Ihr Wein im Nu bestellt und wenige Tage später im Volg Ihrer Wahl abholbereit. So können Sie die aktuellen Aktionsweine, die jeden Monat wechseln und jeweils im «Öise Lade» vorgestellt werden, rund um die Uhr bequem und einfach im 6er-Karton bestellen. Falls Sie kein Smartphone besitzen, steht Ihnen diese Dienstleistung auch online unter www.wein.volg.ch zur Verfügung.

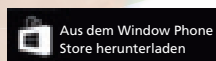
Nützlicher Newsletter

Ihre Bestellung können Sie mit oder ohne Registrierung tätigen. Einmal registriert, müssen Sie bei weiteren Bestellungen Name und Adresse nicht mehr angeben. Sie wollen keine Aktion Ihres Lieblingsweins verpassen und mehr über die Aktionsweine wissen? Der neue Wein-Newsletter informiert Sie monatlich über die aktuelle Wein-Kampagne und stellt die Aktionsweine vor. Den Wein-Newsletter können Sie ebenfalls kostenlos per App oder online abonnieren.

Ausprobieren, profitieren!

Die Volg Weine per App oder online zu bestellen lohnt sich: Bis zum 28. Februar 2014 profitieren Sie bei der ersten Bestellung von einem Begrüssungsgeschenk über Fr. 20.-. Nach der Erstbestellung erhalten Sie per Post einen 20-Franken-Gutschein und können diesen bei Ihrem nächsten Weineinkauf über mind. Fr. 100.- einlösen.

Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und Windows-Phone – einfach gratis im jeweiligen Store herunterladen.



MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

**PROFITIEREN SIE JETZT
WÄHREND DER ADVENTSZEIT!**



DULCE DE LECHE

SWISS CHOCOLATE

**AKTION
20%**

20% RABATT VOM 27. DEZEMBER 2013 BIS 5. JANUAR 2014

AUF DULCE DE LECHE, BRAZILIAN ORANGE, VANILLA DREAM, CARAMELITA, SWISS CHOCOLATE, STRACCIATELLA, ESPRESSO CROQUANT, MAPLE WALNUT, PISTACHIO, ALMOND & VANILLA 900 ML*

*IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH



In eigener Sache Sternstunden

Schöne Weihnachten mit Volg! Bis zum Jahresende gibt es jede Woche neue Sternstunden-Angebote und tolle Wettbewerbspreise zu gewinnen.

Im Dezember ist für Volg-Kundinnen und -Kunden jede Woche ein Gewinn! Worauf Sie sich dieses Jahr freuen dürfen, sehen Sie im Sternstunden-Flyer auf den nächsten Seiten oder Sie holen ihn in Ihrem Dorfladen. Der Sternstunden-Flyer verspricht doppeltes Glück: Einerseits gibt es dieses Jahr jede Woche neue süsse, edle, würzige, tierische oder cremige Angebote zu himmlisch tiefen Sternstundenpreisen, andererseits sehen Sie auf der Rückseite, welche Preise Sie gewinnen können.

Viele Gewinnchancen

Vielleicht werden Sie schon bald mit einer gefüllten Volg-Tasche im Wert von Fr. 50.-, einem Besuch im Cailleur Atelier du Chocolat, einem Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.- oder einem Toast & Grill von Trisa im Wert von Fr. 99.- überrascht. Und das Beste daran: Jeden dieser Preise gibt es so oft zu gewinnen, wie es Volg-Läden gibt: 550 Mal! In der letzten Woche folgt dann der Hauptpreis: Es wird fünf mal eine Woche Traumferien im Belvédère-Hotel Scuol für 2 Personen verlost. Einfach den aktuellen Coupon auf der Rückseite des Sternstunden-Flyers in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg werfen und schon nehmen Sie am Wettbewerb teil. Volg wünscht viel Glück und frohe Festtage!



Ein Monat voller Genuss und Glück



Der Hauptpreis: eine Woche traumhafte Ferien für 2 Personen im 4-Sterne-Superior-Haus Belvédère Hotel Scuol.

Sternstunden im Volg

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

48 Sternstunden-Angebot!	49 Sternstunden-Angebot!	50 Sternstunden-Angebot!	51 Sternstunden-Angebot!	52 Sternstunden-Angebot!
Felix Katzenfutter 12 x 400 g 13.95	Pâtisseries Cailleur Les Délices de Fêtes 12 x 100 g 15.90	Wino d'Avioa Merano 150 cl 1 x 150 cl 9.90	Floral Holzbrot 2x 250 ml 2 x 250 ml 5.95	Bündner Rohschinken, Bündnerplatte, Landröschschinken, 3er Pack 3 x 1.5 kg 13.50

Der Hauptpreis: eine Woche traumhafte Ferien für 2 Personen im 4-Sterne-Superior-Haus Belvédère Hotel Scuol.

Wettbewerb! 100.- gewinnen!

Volg einwerfen.

Schöne Weihnachten mit Volg

Wettbewerb!

Wettbewerb!

Wettbewerb!

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





ARIEL

**Ausgezeichnete
Fleckentfernungskraft bei 30°**



Die bewährte
Reinigungskraft
von Ariel kombiniert
mit der puren
Frische von Febreze
sorgt jeden Tag für
Frischeerlebnisse.



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Sternstunden im Volg

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



Woche 48
Sternstunden-
Angebot!



Felix Katzenfutter
Sternstunden-Preis
13.95 statt 20.70

Gültig vom 25.11. bis 30.11., solange Vorrat.
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 49
Sternstunden-
Angebot!



Pralinés Cailler
Les Délices de Fêtes
Sternstunden-Preis
15.90 statt 27.10

Gültig vom 2.12. bis 7.12., solange Vorrat.
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 50
Sternstunden-
Angebot!



Nero d'Avola
Magnum
150 cl
Sternstunden-Preis
9.90 statt 18.60

Gültig vom 9.12. bis 14.12., solange Vorrat.
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 51
Sternstunden-
Angebot!



Floralp
Halbrahm
2 x 250 ml
Sternstunden-Preis
5.95 statt 9.50

Gültig vom 16.12. bis 21.12., solange Vorrat.
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 52
Sternstunden-
Angebot!



Bündner Rohschinken,
Bündnerplatte,
Landrauchschinken,
3er Pack
Sternstunden-Preis **13.50** statt 22.55

Gültig vom 23.12. bis 28.12., solange Vorrat.
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

WOCHE
48

Sternstunden- Wettbewerb!



Gewinnen Sie eine von 550 gefüllten **Volg-Einkaufstaschen im Wert von CHF 50.-!**
Adresse auf Talon notieren und bis **30.11.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____



WOCHE
49

Sternstunden- Wettbewerb!



Gewinnen Sie einen von 550 Gutscheinen für das **Cailler Atèlier du Chocolat für 2 Personen in Broc/Gruyère!**
Adresse auf Talon notieren und bis **7.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____



WOCHE
50

Sternstunden- Wettbewerb!



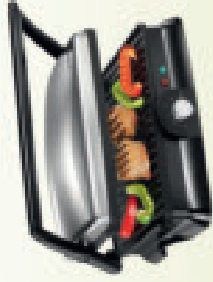
Gewinnen Sie einen von 550 **Volg Einkaufsgutscheinen im Wert von CHF 50.-!**
Adresse auf Talon notieren und bis **14.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____



WOCHE
51

Sternstunden- Wettbewerb!



Gewinnen Sie einen von 550 **Toast & Grill von Trisa im Wert von CHF 99.-!**
Adresse auf Talon notieren und bis **21.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____



WOCHE
52

Sternstunden- Wettbewerb!



Mit diesem Talon haben Sie die Chance, 1 von **5 Gutscheinen für eine Woche Ferien in einem der BELVEDERE HOTELS Scuol Ihrer Wahl für je 2 Personen inkl. Halbpension zu gewinnen.** (Gültig für die Winter- oder Sommerseason 2014/15, teilw. Ski- oder Wanderpässe inkl.)
Adresse auf Talon notieren und bis **28.12.** in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____



Grosser Sternstunden- Wettbewerb! Preise im Wert von über **Fr. 180'000.-** zu gewinnen!

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

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



Schöne Weihnachten
mit Volg





Besuchstage 2013 am Ziel: Der Volg-Mitarbeitende Heinz Engler winkt das aktuelle Volg-Besuchsjahr ab und freut sich schon auf den Start der Rundgänge 2014.



Bahn frei für die Besuchstage

2014

Nach den Besuchstagen ist vor den Besuchstagen: Die Daten für die Rundgänge 2014 durch die Volg-Verteilzentrale und die beiden Frischdienste stehen fest. Melden Sie sich jetzt an!

Volg-Rundgänge 2014

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

- Montag, 3. Februar
- Montag, 3. März
- Montag, 7. April
- Montag, 5. Mai
- Montag, 2. Juni
- Montag, 7. Juli
- Montag, 4. August
- Montag, 1. September
- Montag, 6. Oktober
- Montag, 3. November
- Montag, 1. Dezember

Anmeldungen für die Volg-Rundgänge 2013

Internet: 1. www.volg.ch
 2. Rubrik «Aktuell»
 3. Volg-Rundgänge

Telefon: 058 433 55 24 (Mo bis Do)

E-Mail: corinne.hofmaenner@volg.ch

Adresse: Volg Konsumwaren AG
 z.Hd. Frau Corinne Hofmänner
 Sekretariat Frontservice
 Postfach 344, 8401 Winterthur

Achtung, fertig, los und allein, zu zweit, mit der Familie oder dem Verein auf an die Volg-Besuchstage! Ab Februar 2014 laden wir Sie wieder jeden ersten Montag im Monat ein, einen umfassenden Blick hinter die Kulissen Ihres Dorfladens zu werfen. Wie wird die Ware gelagert? Wie finden die Mitarbeitenden schnell und effizient im grossen Hochregallager die bestellten Produkte? Welche ausgeklügelten Techniken sind dafür nötig und was braucht es alles, damit Sie in Ihrem Volg immer vor vollen Regalen stehen? Das und mehr erfahren Sie bei den Volg-Besuchstagen.

Oberbipp, Landquart, Winterthur

In der kürzlich erweiterten Volg-Verteilzentrale Winterthur, im hochmodernen Frischdienst Oberbipp und im Frischdienst Landquart mit eigenem Bahnanschluss erwartet Sie nach einem Kurzfilm über das Unternehmen ein spannender, zirka einstündiger Rundgang. Abschliessend geniessen Sie einen feinen Imbiss. Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüessen zu dürfen!

Ein Halb- harter



wie der
aromatische Volg
Dorf Chäs und



ein Weicher

wie der cremige Volg Brie sind
nur zwei von vielen Spezialitäten.

Der starke Mix.

Das Volg Käse-Angebot:
Da ist für jeden Geschmack
etwas dabei. Von weich bis
extrahart, von würzig
bis zartschmelzend.



Demnächst auf 4+

ÖISI CHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

Gerichte ausdenken, ausprobieren und stilvoll anrichten: Berta Heinzmann aus Visperterminen (VS) zieht in der Küche gern alle Register.

Kochen mit Liebe

zum Detail



Menü-Start mit der Safransuppe:
Zuerst zermörsert Berta Heinzmann (59)
aus Visperterminen Safran mit Salz.

Berta Heinzmann kocht:
Safransuppe

Zutaten für 4–5 Personen:
2 g Safranfäden mit 1 TL Salz zermörsern, in 1 dl Weisswein kurz ziehen lassen. 1 kleinen, klein gewürfelten Sellerie, 3 kleine, klein gewürfelte Kartoffeln und ½ klein gehackte Zwiebel in einem Topf andünsten, mit 7 dl Bouillon ablöschen, 20 Min. kochen. Safran-Weisswein-Mischung dazugeben, kurz aufkochen, pürieren. Mit 1 dl Rahm verfeinern. 2 Tranchen klein gewürfelten Speck mit 1 EL Zucker caramellisieren, Suppe in Tellern anrichten, je mit einer Haube Schlagrahm und Speckwürfeln garnieren, nach Belieben mit einigen Safranfäden dekorieren.
Zubereitung: 40 Min.

Die Rezepte für das Randencarpaccio und die Dessert-Trilogie finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

«Öisi Chuchi» auf 4+

Erstausstrahlung:
Sonntag, 1. Dezember, um 17.30 Uhr

Wiederholungen:
Ab 8. Dezember jeweils am Sonntag um 17.30 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter
www.oisichuchi.ch

Frau Heinzmann, Sie kochen und richten an wie ein Profi. Haben Sie extra für «Öisi Chuchi» geübt?

«Ganz und gar nicht. Das Menü, welches ich in der Volg-Kochsendung zeige, entspricht absolut meinem Stil. Ich mag es aussergewöhnlich und chic auf dem Teller.»

Sie servieren Randencarpaccio, Safransuppe und eine traumhafte Dessert-Trilogie. Woher nehmen Sie die Ideen?

«Bei diesen Gerichten habe ich auf saisonale Produkte wie Randen geachtet, Safran ist zudem typisch für das Wallis. Ich kreierte meine Rezepte selbst und probiere viel aus. Anregungen hole ich mir manchmal in Zeitschriften, aber auch beim Austausch mit kochbegeisterten Freunden und Bekannten.»

Bald ist Weihnachten. Viele Familien essen dann ein bestimmtes Gericht. Was gibt es im Hause Heinzmann?

«Alle Jahre etwas anderes. Immer dasselbe zu machen, würde nicht meiner Philosophie entsprechen. Ich überlege mir einfach gerne etwas. Fix ist höchstens, dass es an Weihnachten wie Silvester ein grosses Menü mit fünf bis sechs Gängen gibt.»

In Visperterminen wurde vor rund zwei Jahren der erste Volg im Wallis eröffnet. Wie gefällt Ihnen der Dorfladen?

«Sehr gut. Im Volg gibt es alles, was ich im Alltag brauche. Besonders schätze ich die Volg-Hausmarken und die «Feins vom Dorf»-Produkte. Wir haben zum Beispiel sensationellen Käse und für die Weine ist unser Heida-Dorf ja weitem bekannt.»

Jetzt auch auf Tele Südostschweiz

Die «Öisi Chuchi»-Folge aus Visperterminen (VS) läuft am:



Erstausstrahlung Sa, 14.12.,
18.30 Uhr. Die Sendung wird
regelmässig wiederholt.

Beachten Sie
die Aktionen in
Ihrem Volg.

Gültig vom 26.12.2013
bis 5.1.2014

Unsere Raahmspezialitäten - ideal für jedes Festessen.



★ In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



www.emmi.ch

mehr zum thema

Gute Dezember-Ideen

Alles im rechten Moment! Mit 13 Ideen für die 31 letzten Tage des Jahres beenden wir 2013 entspannt und genussvoll.

ÖISE
LADE
TIPP

Dezember
Sonntag

1

Backstart mit dem Bauernhof

13 gute Ideen
vom 1. bis 31. Dezember

Backe, backe Bauernhof

1. Dezember, 1. Advent. Eine schöne Gelegenheit, sich mit der Familie an ein spezielles Backwerk zu machen: ein Lebkuchen-Bauernhof mit allem Drum und Dran. Damit man rechtzeitig fertig wird, heisst es jetzt: loslegen. Der selbstgemachte Teig muss noch 24 Stunden ruhen und bis alle Details gebacken und gestaltet sind, braucht es Zeit und Musse.



In der Hektik zurücklehnen, originell schenken, spontan ein feines Häppchen kreieren oder rechtzeitig die Vorbereitungen für die Silvester-Party in Angriff nehmen: Mit unseren 13 lustigen und gluschtigen Ideen sind Sie im letzten Monat des Jahres am richtigen Tag parat. Dabei tun Sie sich selbst Gutes, denken aber auch an Ihre Liebsten. Los geht es mit dem 1. Dezember und einem Bauernhof zum Anknabbern – bis hin zum Finale 2013 am 31. Dezember mit fulminanten Ideen zum Jahreswechsel. Wir wünschen frohe Festtage und en guete Rutsch!

Landküche zum Verschenken

Das Rezept für den Lebkuchen-Bauernhof finden Sie unter www.culinea.ch/lebkuchenhof/ oder im «Landfrauen Kochbuch» mit vielen weiteren saisonalen, authentischen Landfrauen-Rezepten sowie Porträts von sieben Bäuerinnen. Volg-Kunden erhalten das Buch Fr. 5.– günstiger. Bestellen unter www.volg.ch (Rubrik «Aktuell»). Auch eine tolle Geschenkidee!





RIMUSS

100% natürlich. Ohne Alkohol.



*Jetzt zum
Aktionspreis!*
25.11.2013 – 5.1.2014



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Aktionsdauer: 25.11.2013 – 5.1.2014

DRINK ICE COLD



Enjoy Responsibly
www.diwisa.ch

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Dezember
Samstag

7

Aus Samichlaus
wird Mitbringsel

Rührendes Mitbringsel

Wieder einmal hat es der Samichlaus gut gemeint und die Kinder mit reichlich Schokolade beschenkt. Zu viel des Guten? Machen Sie aus restlichen Schoggi-Chläusen ein lässiges Mitbringsel. Die Trinkschokolade am Stiel wird einfach in heisse Milch gerührt, bis sie sich auflöst, und ist ein Geschenk, das an kalten Tagen immer gut ankommt.



Trinkschokolade am Stiel

Für 8 Stück:

8 kleine **Plastikbecher** mit **Kokosfett** ausreiben. 150 g **Schokolade**, z. B. von restlichen Samichläusen, im Wasserbad unter Rühren auf 32 °C erwärmen. 1 Pr. **Chilipulver** und ausgekratztes Mark von 1 **Vanillestängel** dazugeben, vermischen, in die Becher giessen. Beginnt die Masse fest zu werden, in jede Form einen **Holzstab**, z. B. Glacestängel oder Fingerfoodstäbchen, stecken. Mit einer Wäscheklammer fixieren. Schokolade über Nacht fest werden lassen. Aus den Formen lösen und mit Folie als Geschenk verpacken.

Monatsanfang süss und schön

Dezember
Dienstag

10

Ein Korb aus
dem Dorfladen



**ÖISE
LADE
TIPP**

Das vielfältige Angebot
der Volg-Geschenkkörbe
finden Sie ab Seite 58.

Körbeweise Genuss schenken

Für den heutigen Vereinsabend ist für den Präsidenten eine Überraschung geplant: Zum Dank für sein Engagement erhält er von seiner Truppe einen Volg-Geschenkkorb. Ob als Dankeschön für die gute Zusammenarbeit, die stete Hilfsbereitschaft oder als Kundengeschenk – die Volg-Geschenkkörbe sagen auf feinste Weise «Merci». Sie sind auch eine gute Idee für kurzentschlossene Schenker: Bis Freitag, 20. Dezember, im Dorfladen bestellen, abholen und Genuss verschenken!

Baden wie Kleopatra

Noch zwölf Tage bis Heiligabend; Halbzeit im Weihnachtsrummel. Da ist eine Extraportion Wellness angesagt. Tun Sie es heute der schönen ägyptischen Königin Kleopatra gleich, die sich regelmässig mit einem Milchbad verwöhnte. Das heisse Kleopatra-Bad ist perfekt für kalte Wintertage und pflegt trockene Haut. 1 Liter Vollmilch erwärmen, 4 EL Honig und 3 EL Öl dazumischen, ins einlaufende Badewasser geben und zurücklehnen!



Dezember
Donnerstag

12

Schönheit zur
Halbzeit

MEHR ZUM THEMA: FINALE FANTASTICO

Dezember
Samstag

14

Après-Shopping-
Suppe

Schneller Suppenznacht

Für 8 Personen:

2 Holzofen Wild & Ruch-Brote,
2 Pack Minestrone gemäss Packungsangabe
zubereiten, 2 Pack Volg-Familienpreis-
Wienerli auspacken, direkt in der heissen
Suppe aufwärmen, die Suppe darf nicht
mehr kochen, sonst platzen die Wienerli,
und direkt im Topf servieren.



Suppe superschnell

Geschenke einkaufen macht zweifelsohne Spass, ist an einem Samstag aber alles andere als ein Zuckerschlecken. Volle Geschäfte, viel Gedränge, lange Warteschlangen an der Kasse... Da ist man abends zu erschöpft, um noch ein extravagantes Nachtessen auf den Tisch zu zaubern. Eine heisse Suppe mit knackigen Wienerli darin macht Gross und Klein glücklich. Ein schneller Znacht, der auch für eine grössere Runde problemlos zubereitet werden kann.

Entspannt
mitten im Festtagsrummel

Zack, zack verpackt

Auch das noch! Kurz vor der Bescherung eine schöne Bescherung: Geschenkpapier und -band gehen aus. Und Zeit, jetzt noch Nachschub zu poschten, hat man wahrlich nicht. Doch «Hohoho!», denkt der erfindersche Weihnachtsmann, greift zu Zeitungspapier und Küchen- oder Gartenschnur und macht, «oho!», ein tolles Päckchen draus. Wer einen Computer mit Drucker besitzt, kann sein Weihnachtspapier gleich selbst gestalten und ausdrucken.



Dezember
Dienstag

24

Letzte-Minute-
Papier

Dezember
Mittwoch

18

Geschenkidee
im Sack

Geschenk Gutschein
Bon Cadeau

50.-

20.-

10.-

**Geschenk-
idee vor der
Haustür**

Beim Einkauf im Dorfladen ist sie plötzlich da – die passende Geschenkidee: Volg-Gutscheine, mit denen die Beschenkten in jedem Volg einkaufen können, was ihnen beliebt. Passend und originell verpackt sind die Gutscheine in einem «Poschtisack» mit dazugehörigem «Portemonnaie». Entpackt man den Sack, wird man mit feinen Basler Lækkerli überrascht.

Dezember
Samstag

21

Spontan-
Einladungs-
Häppchen



Aprikosen-Überraschung

Für 25 Stück:

In jede Aprikose von 200 g **Dörraprikosen** mit einem spitzen Rüstmesser einen kleinen Einschnitt machen, so dass eine Tasche entsteht. Je eine von 25 ganzen, geschälten **Mandeln** und eine von 120 g **Mozzarella-Perlen** in die Tasche stecken, mit je einer von 150 g halbierten **Bratspecktranchen** umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 15 Min. backen.

Tipp: Lauwarm schmeckt die Aprikosen-Überraschung am besten!

Dezember
Mittwoch

25

Anti müde
Augen-Trick



Einen Augenblick, bitte

Lange ist man an Heiligabend zusammen gesessen, hat geredet und geredet. Nach einer kurzen Nacht erwartet einen mittags bereits der nächste Familienanlass. Dabei sieht man noch kaum aus den müden Augen! Lassen Sie den frisch gebrühten Espresso oder Schwarztee heute ausnahmsweise abkühlen, tränken Sie zwei Wattepad damit und legen Sie diese 10 Minuten auf die geschlossenen Augen. Weil Koffein entschlackend wirkt, strahlen müde Augen danach wieder. In alter Frische geht's auf ans nächste Fest.





Für die Gäste nach dem Feste

Damit das Jahr für die erwachsenen Party-Gäste gut anfängt, denkt der aufmerksame Gastgeber an ein Neujahrs-Geschenk, das er nach der Silvesterparty jedem mit auf den Weg geben kann. Essiggurken versorgen den Körper mit Salz, Honig beschleunigt den Alkoholabbau und eine Tasse schwarzer Kaffee mit Zitrone hilft bei Kopfweh. Alles hübsch arrangieren und mit einer «Gebrauchsanweisung» versehen.

Dezember
Samstag
28
Guten Start-
Geschenk für
Gäste

Dezember
Montag
30
Cracker backen,
die morgen
krachen

Jahresabschluss mit Genuss



Dezember
Sonntag
29
Der perfekte
Bowlen-Tag

Heute backen, morgen knabbern

Weil das neue Jahr bevorsteht, darf es für einmal eine neue Knabberei anstelle der obligaten Pommes Chips sein. Die selbstgemachten Steinpilz-Käse-Cracker in Glückspilzform lassen sich bereits in aller Ruhe am Vortag zubereiten. Bewahren Sie die ausgekühlten Cracker bis zum nächsten Tag bei Zimmertemperatur in einem geschlossenen Gefäß auf.

Karibik-Bowle

Für 2 Liter oder 10 Gläser:
4 **Orangen** filetieren, mit 0,5 dl **Grand Marnier** begießen. 1 geschälte, in Scheiben geschnittene **Banane** und 2 abgetropfte Dosen **Frucht-Cocktail** à 250 g zu den Orangen geben, zugedeckt an einem kühlen Ort 2 Tage ziehen lassen. Mit je 1 Fl. gut gekühltem **Weisswein** und **Sekt**, z.B. Freixenet, auffüllen.

Flüssige Vorbereitung

Fruchtig, spritzig und prickelnd: Die Karibik-Bowle ist ein Party-Hit. Zwei Tage vor dem Fest sollte sie bereits angesetzt werden. Dabei werden die Früchte in Alkohol eingelegt, damit sie gut durchziehen. Wein, Sekt oder auch Mineralwasser kommen erst kurz vor dem Servieren dazu. Eisgekühlt schmeckt jede Bowle am Besten. Zu viele Eiskwürfel machen sie jedoch wässrig. Tipp: Das Bowlengefäß in eine mit Eiskwürfel gefüllte Schüssel stellen.

Fulminantes Hauptgericht

Zu ausgelassener Silvester-Stimmung darf auf den Tellern ruhig ein Gericht landen, das zum Schmunzeln anregt. Mit der Schinkli-Rakete starten Sie und Ihre Gästeschar schon vor Mitternacht durch. Für den kulinarischen Knaller wird aus Schinkli- und Kartoffelscheiben eine Rakete kreiert, die mit Rotkraut garniert wird. Wer mag, reicht zusätzlich eine Bratensauce dazu. Das deftige Essen am heutigen Tag hat nebst Witz und Geschmack einen weiteren Vorteil: es liefert «Boden» für eine feucht-fröhliche Partynacht.

Dezember
Dienstag
31
An Silvester
durchstarten

Schinkli-Rakete mit Rotkraut

1 **Rollschinkli** à 800 g gemäss Packungsangabe 1 Std. sieden lassen. Von 1,5 kg festkochenden **Kartoffeln** 4 grosse à je ca. 150 g und 4 kleinere à je ca. 75 g heraus-suchen. Nach 20 Min. Kochzeit des Schinklis die grossen Kartoffeln in Salzwasser sieden, nach weiteren 10 Min. die kleineren Kartoffeln da-zugeben. Schinkli und Kartoffeln sollten gleichzeitig gar sein; das Schinkli kann jedoch problemlos warm gehalten werden. 2 Pack **Rotkraut** in eine Pfanne geben, zugedeckt auf kleinem Feuer er-hitzen und warm halten. Kartoffeln abschütten, die grossen Kartoffeln in 2 cm dicke Scheiben schneiden, die kleinen halbieren. Schinkli in Tranchen schneiden. Noch heiss abwechselnd mit den Kartoffel-scheiben auf 4 Holzspiesse stecken. Halbierete kleine Kartoffeln auf 12 Zahnstocher stecken, je 3 davon als Füsse an jeder Rakete anbringen, Kartoffeln mit 1 TL flüssiger **Butter** bestreichen, auf Rotkraut servieren.



Steinpilz-Käse-Cracker

Für ca. 50 Stück:
40 g getrocknete **Steinpilze** im Mörser fein zerstoßen, in eine Schüssel füllen. 250 g **Reibkäse** und 2 TL **Maizena** dazugeben, gut vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech mit Hilfe eines Löffels und einem Guetzliaus-stecher Plätzchen austreten. Bei 180 °C Backofengrill 3–4 Min. backen und auskühlen lassen.

Tipp: nicht zu kleine Formen wählen, da der Käse etwas breit läuft.



Damit kann die Party steigen: von kleinen kalten Dingen zum Apero über heisse Snacks aus dem Ofen bis zum Rollschinkli für die Schinkli-Rakete.

Zünden, sammeln, lachen:
Verschiedene Tischbomben bringen die Party in Schwung.



MOMENT MAL

LEGEN SIE

MAL JACOBS EIN



NEU!
JACOBS FÜR
NESPRESSO®*
MASCHINEN!



Geeignet für Ihre Nespresso®* Maschine.
Mehr dazu auf www.jacobsmomente.ch oder im Supermarkt.

*Nespresso® ist die Marke einer Drittpartei die mit Mondelēz International nicht in Verbindung steht.

WETTBEWERB

Wie heisst das neue Restaurant von Köchin Meta Hildebrand?

- A: The Boss
B: Le Chef
C: Der Meister

1. Preis im Wert von Fr. 6500.–

Ein exklusiver Gourmetabend inkl. Überraschungsgeschenk für 20 Personen im Restaurant «Le Chef», Zürich, mit einem Menu Surprise von Meta Hildebrand inkl. Apero und den dazu passenden Weinen

2.–6. Preis im Wert von je Fr. 110.–

Ein edles Geschenkset mit einer nummerierten, limitierten Künstlerdose von Rolf Knie, gefüllt mit der Gottlieber Traditionsmischung (Praliné, Mocca, Gianduja) und einem Symmetry Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc, 2006, Kalifornien, USA



7.–16. Preis im Wert von je Fr. 55.–

Eine Gottlieber Schmuckdose mit Stich des mittelalterlichen Dörfchens Gottlieben, gefüllt mit 56 Hüppen der Gottlieber Traditionsmischung

17.–43. Preis im Wert von je Fr. 15.20

Eine Gottlieber 300-Gramm-Packung gefüllt mit der Traditionsmischung

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Dezember 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine

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

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

Gottlieber Hüppen erfreuen jetzt doppelt: Nebst dem süssen Genusslebnis winkt mit etwas Glück ein exklusiver Gourmetabend, offeriert von Gottlieber.

Zarte Hüppen für Gourmets



Kocht liebevoll ein Menu Surprise für den Gewinner des Hauptpreises und seine 19 Begleiter: TV-Köchin Meta Hildebrand von Restaurant «Le Chef», Zürich.

Die Gottlieber Traditionsmischung enthält zarte Hüppen mit den Schokoladefüllungen Praliné, Mocca und Gianduja.



Gottlieber
Schweizer'sch's Chocolat since 1928

Meta Hildebrand, die Köchin mit den orangenen Haaren, bekannt aus Fernsehen und Presse, kocht mit Liebe und bewirbt mit Leidenschaft. Sie liebt die einfache, mediterrane Marktküche und kombiniert die einzelnen Zutaten so, dass ihre Aromen harmonisch zur Geltung kommen – ohne Schnickschnack, aber mit viel Kreativität. Kürzlich hat sie das Zürcher Restaurant «Le Chef» übernommen. Wie exzelleant Meta Hildebrands Küche schmeckt, erfährt der Gewinner dieses Wettbewerbs an einem exklusiven Gourmetabend.

Süsses Schweizer Handwerk

Bei Gottlieber weiss man seit 85 Jahren, wie man Gourmets verwöhnt: Im Jahr 1928 wurden in der Hüppenmanufaktur in Gottlieben erstmals die heute weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Gottlieber Hüppen hergestellt. Wie Meta Hildebrand mit Liebe kocht, steckt viel liebevolle Handwerkskunst hinter der Schweizer Schokoladenspezialität. Die hauchzarten warmen Crêpes werden immer noch wie früher einzeln gebacken und vorsichtig wie das Blatt einer wertvollen Havanna-Zigarre einzeln gerollt. Danach erhält jede Hüppe ihre zart schmelzende Füllung, die ebenfalls in der Gottlieber Manufaktur hergestellt wird. Ein Hochgenuss und eine schöne Geschenkidee!



Profitieren Sie jetzt !

Von 2. Dezember bis am 7. Dezember 2013

Thomynaise
mit Kräutern / sans herbes
60% weniger Fett / de gras moins
4.60
Statt 5.80

Thomynaise
60% weniger Fett / de gras moins
4.60
Statt 5.80

Mayonnaise mit Senf
à la moutarde
3.25*
Statt 4.10

Curry Mayo
2.55*
Statt 3.20

Mayonnaise à la française
2.30
Statt 2.90

Sauce TARTARE
2.30
Statt 2.90

Thomynaise
3.15*
Statt 3.95

4.60
Statt 5.80

THOMY macht mehr draus

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



I like



Feins vom Dorf

«Die Fläscher Blauburgunder sind gehaltvoller als früher»

Volg-Kundin Elsbeth Gabathuler

«Der Föhn ist ein wertvoller Helfer»

Hanspeter Kunz, Winzermeister

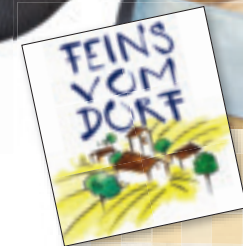
Als «ältesten Fläscher» bezeichnet man im pittoresken Bündner Weinbaudorf Fläsch den Föhn. Für die Winzer in der nördlichsten Gemeinde der Bündner Herrschaft ist er ein wertvoller Mitarbeiter: Er sorgt für ein trockenes Klima und dafür, dass kaum feuchter Nebel über den Rebhängen liegt. «Das verhindert Traubenfäulnis und wir können die Trauben dann lesen, wenn sie vollends ausgereift sind», erklärt Winzermeister Hanspeter Kunz. Er führt einen von 17 Weinbaubetrieben im Dorf und ist einer von mehreren Produzenten, deren Wein als «Feins vom Dorf» im Volg erhältlich ist.

Handarbeit und Erfahrung

Doch der Föhn allein reicht nicht, um Spitzenweine zu keltern. Hinzu kommen «viel Handarbeit, die Zusammenarbeit mit der Natur, Geduld und vor allem Erfahrung», weiss Hanspeter Kunz. Geschätzt wird das hochwertige Endprodukt von Einheimischen, ebenso wie von Touristen, die oft einen Fläscher mit nach Hause nehmen, und nicht zuletzt von vielen Volg-Kundinnen und Kunden wie Elsbeth Gabathuler. Den Riesling x Sylvaner von Hanspeter Kunz serviert sie gern zum Apero, den Blauburgunder genießt sie zu einem guten Stück Fleisch vom eigenen Hof. «Unsere Blauburgunder sind heute gehaltvoller als früher. Jetzt gefallen sie mir noch besser», begründet sie. Und kommen Gäste, ist es für sie glasklar, dass nur ein Tropfen aus dem Dorf in den Weingläsern landet.



Prost auf einen guten Tropfen aus dem Dorf: Elsbeth Gabathuler, Cornelia Neyer, Ladenleiterin Volg Fläsch, und Hanspeter Kunz



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 Fläsch gibt es nebst diversen lokalen Weinen auch Maienfelder Salsiz von der Metzgerei Möhr, Maienfeld, Alpkäse von der Familie Risch, Fläsch, Kartoffeln von der Familie Gabathuler, Fläsch, sowie Alpbutter von der Alp Stürfis, Maienfeld.



Lindt Alkohol-Spezialitäten
132 g

5.95

Santa's Croquetten
(11 rot/11 gold)
120 g

3.95



Santa's Croquetten
(11 silber/11 blau)
120 g

3.95



Mini Baumschmuck gefüllt
330 g

7.30



Cailler Frigor Cubes
137 g

8.50



Santa's Milkschokolade-Tafeln
3 x 100 g

3.95

Ballotin Trüffel Jack Daniel's mit Schleife
120 g

9.95



Lindt Baumschmuck Lindor Milch
240 g

9.95



Lindt Connaisseurs Pralinés Romantica
230 g

15.95

Camille Bloch Torino Tentation
180 g

7.95



Camille Bloch Ragusa Délice Weihnachten
180 g

7.95

Ein bäumig feines Fest.



Lindt Teddy
100 g

4.90

Cailler Sublim
Le Coffret
198 g

16.95



Lindt Lindor
Geschenkbbox Milch
450 g

21.95



Cailler Fémina
Weihnachten
500 g

24.95



Lindt Kirschstengeli
Minis
235 g

15.95

Schöne
Weihnachten
mit Volg

Volg
frisch und freundlich



Im Hardundgut in Embrach (ZH) stellen Menschen mit psychischer Beeinträchtigung die bunten Chlaussäcke für Volg zusammen.

Während andere Menschen an heissen Sommertagen vor allem ans Abtauchen ins kühle Nass denken, tauchen im Hardundgut Embrach die ersten Fragen nach den Chlaussäcken für Volg auf. «Unsere Mitarbeitenden wollen dann schon wissen, ob sie die Säcke für Volg auch dieses Jahr wieder abfüllen dürfen. Sie freuen sich immer sehr auf diese Arbeit», erzählt Fritz Beier, Leiter Hardundgut. Seit über 10 Jahren geht es jeweils Anfang Oktober los. Während der nächsten sechs Wochen gibt es dann einiges in die Hand zu nehmen: 12'000 Chlaussäcke werden für die Volg-Läden abgefüllt.

Gerecht verteilt

Damit kein Kind und kein Schleckmaul zu kurz kommt, achten die Hardundgut-Mitarbeitenden akribisch darauf, dass in jedem

Sack genau dasselbe steckt: eine Tafel Volg Schokolade, zwei Bouchées Caramel, drei Schleckstängel, ein Biberli... Jeder weiss genau, wie viel er wovon einfüllen muss. Der letzte Mitarbeitende in der süssen Arbeitsstrasse ist für die Schlusskontrolle zuständig. Ein wichtiger Posten. Weicht das Gewicht zum Beispiel um ein paar wenige Gramm von der Norm ab, wissen die erfahrenen Helfer des Samichlaus: Da wurde vermutlich ein buntes Kaubonbon vergessen. «Das Schöne an diesem Auftrag ist für unsere Mitarbeitenden, dass sie vom Anfang bis zum Endprodukt sehen, was sie geschafft haben. Viele unserer Mitarbeitenden kommen vom Land und haben einen starken Bezug zu Volg. Wenn sie dann beim Einkaufen die Chlaussäcke wieder sehen, macht sie das stolz», sagt Fritz Beier.



«Volg ist für uns ein wertvoller Kunde, mit dem uns eine langjährige und gute Partnerschaft verbindet. Wie Volg sind wir regional verankert, flexibel und vielseitig im Angebot», so Fritz Beier, Leiter Hardundgut.

Sozial und stark

Das Hardundgut ist ein Dienstleistungs- und Produktionsunternehmen für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung. Es ist dem kantonalen Sozialamt unterstellt. Die rund 95 Mitarbeitenden sind IV-Bezüger und teilen sich 50 Vollzeitstellen. Ziel ist es, ihnen eine Tagesstruktur zu bieten und zu ihrem Wohlbefinden beizutragen. Nebst der Abteilung Montage und Verpackung, die unter anderem die Volg Chlaussäcke konfektioniert, gibt es die Abteilungen Gartenbau, Parkpflege, Administration und Logistik. Die bekannteste Abteilung ist wohl das Gartenbrockenhaus, das 2013 sein 10-Jahr-Jubiläum feierte. Zurzeit wird es neu gebaut und am 15./16.3.2014 mit einem Fest wieder eröffnet.



1. Zuerst kommen die Erdnüsse in den Sack. Für die rund 12'000 Chlaussäcke für die Volg-Läden braucht es total etwa 1,5 Tonnen davon.



2. An der süssen Arbeitsstrasse sind jeweils 10 Mitarbeitende gleichzeitig tätig. Jeder weiss genau, wie viel er von welchen Süssigkeiten in die Säckchen füllen muss.



Fleissige Helfer des Samichlaus



Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

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



Die Volg Chlaussäcke sind mit vielen kleinen Leckereien gefüllt und enthalten neu eine Tafel Volg Schokolade.



3. Schlusskontrolle: Stimmt das Gewicht? Jeder Chlaussack wird nochmals gewogen. Schliesslich soll niemand zu kurz kommen.



4. An einem Tag werden rund 800 Chlaussäcke für Volg abgefüllt und verpackt. Gruppenleiter Dieter Krause hilft tatkräftig mit.



Cocktails mixen wie ein Profi

Zwar ist ein Drink oft schnell zubereitet, doch spielt die Liebe zum Detail eine wichtige Rolle für die Optik. So sollte für den Longdrink das passende Glas gewählt werden. Dieses sollte sauber, trocken und gekühlt sein. Achten Sie darauf, genügend Eiswürfel auf Vorrat zu haben, da jedes Glas vor der Beigabe der Getränke zu zwei Dritteln mit Eis gefüllt wird, damit der Drink lange kühl bleibt. Danach wird die Spirituose mit dem doppelseitigen Barmessbecher, im Fachjargon Jigger genannt, ins Glas gegeben und das Glas mit dem Mischgetränk aufgefüllt. Abschliessend alles vorsichtig umrühren, damit sich die Getränke besser vermischen, und mit einem Fruchtschnitz, zum Beispiel von Limetten oder Orangen, dekorieren. Für den richtigen Geschmack empfiehlt sich in der Regel ein Mix von Alkohol und Mischgetränk im Verhältnis 1:4, also beispielsweise 50 ml Alkohol auf 200 ml Mischgetränk.

Captain & Cola

Für 1 Glas:

4 cl **Morgan Original Spiced Gold** in ein zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas füllen, mit 12 cl **Coca-Cola** auffüllen, vorsichtig umrühren, mit 1 **Limettenschnitz** garnieren.

Gin Tonic

Für 1 Glas:

4 cl **Gordon's London Dry Gin** in ein zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas füllen, mit ca 12 cl **Schweppes Tonic Water** auffüllen, vorsichtig umrühren, mit 1 **Limettenschnitz** garnieren.



**Mit ein paar gekonnten Handgriffen
und Kniffen ist ein Cocktail
einfacher gemixt als gedacht.**

Smirnoff Apple Bite

Für 1 Glas:
Glas zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln
füllen, 50 ml **Smirnoff** dazugeben,
mit 100 ml klarem **Apfelsaft** und
100 ml **Zitronenlimonade** auffüllen,
vorsichtig umrühren, mit
1 **Limettenschnitz** garnieren.



Baileys Orange Bliss

Für 1 Glas:
50 ml **Baileys** in ein zu zwei Dritteln
mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink-
glas füllen, mit 25 ml **Grand Marnier**
auffüllen, vorsichtig umrühren, mit
1 **Orangenschnitz** garnieren.



Volg. Im Dorf daheim.

Tenna

ÜNSCHAS SAFIATAL

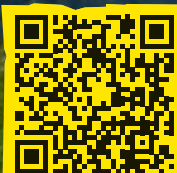
bietet grossartige Naturlandschaften. Klein, aber oho ist

ÜNSCHA SOLARSKILIFT

er ist zwar nur 450 Meter lang, aber weltweit der Erste. Einzigartig ist auch

ÜNSCHA VOLG

wo auch die Kleinen die Grössten sind und das Verkaufsteam die Sonne im Herzen hat.



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



Bereits die Anfahrt nach Tenna ist spektakulär. Vorbei an bizarren Felsformationen geht es hinauf in die Bündner Berggemeinde hoch über der zerklüfteten Rheinschlucht auf gut 1600 Metern über Meer. 113 Einwohner sind hier zuhause und geniessen auf dem Hochplateau viel Sonnenschein. Das wissen die Dorfbewohner innovativ zu nutzen. Viele Häuser sind mit Sonnenkollektoren ausgestattet. Auf dem Dach des Primarschulhauses befindet sich sogar eine Photovoltaikanlage, die Solarstrom generiert. Die aussergewöhnlichste Idee, die Sonnenkraft einzusetzen, wurde aber im Ortsteil Ausserberg realisiert: ein mit 246 Solarmodulen bestückter, 450 Meter langer Solarskilift, der weltweit erste seiner Art.

Seit Dezember 2011 transportiert er im Winter pro Stunde 800 kleine und grosse



«Innovation und Tradition gehören in Tenna zusammen.»

Thomas Buchli,
Gemeindepäsident

Schneesportler auf den Berg. Für die Abfahrt stehen mehrere Pisten zur Verfügung. Den produzierten Strom, welchen der Skilift nicht für seinen Betrieb benötigt, kann man bei der Elektrizitätsversorgung Tenna kaufen. So unterstützt man den Skilift und nützt selbst Strom von der Sonne. Eine saubere Sache!

«Tenna ist ein Dorf mit Zukunft. Es wohnen viele junge Familien mit Kindern im Ort», hält Gemeindepäsident und Bio-Bauer Thomas Buchli fest. Doch auch die Vergangenheit hat ihren Platz. Zum Beispiel in der gotischen Kirche mit Baujahr um 1408. Ausserhalb der Tenner Kirche bietet sich einem ein fantasti-



«In unserer Kirche entdeckte sogar ich nach vielen Jahren immer wieder Neues.»

Ursulina Joos,
Messmerin

scher Blick über das Safiental. Im Innern erwarten einen hochgotische Wandmalereien und ein einmaliger Freskenzyklus. Selbst

Volg-Werbekampagne 2013

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

Neu auch als Film

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



Messmerin Ursulina Joos, die ihre Tätigkeit bereits seit über 20 Jahren ausübt, entdeckt immer wieder Neues. Weil die Kirche dem heiligen Valentin, dem Schutzpatron der Liebenden, geweiht ist, finden an diesem wunderschönen Ort oft Hochzeiten statt.



«Die Tiere, welche das Fleisch für unsere Produkte liefern, wachsen in Tenna auf.»

Maya Messmer, «Feins vom Dorf»-Produzentin

Der Volg Tenna ist ein wichtiger Treffpunkt im Dorf. Insbesondere Fleischliebhaber dürften sich am «Feins vom Dorf»-Angebot mit Puura-Salsiz, Safientaler Trockenfleisch,



1. Preis

2.–11. Preis



12.–21. Preis



Landjäger, Mostbröckli oder Hauswürsten freuen.

Wie sehen der Solarskilift und die Tenner Kirche aus und was steckt hinter einem Schwyzerörgeli? Das und mehr sehen Sie im Kurzfilm über Tenna unter www.volg.ch

FILM SCHAUEN UND GEWINNEN

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

Wie heisst die Ladenleiterin vom Volg Tenna mit Vornamen?

- A: Gaby
B: Gunvor
C: Gunnel

1. Preis im Wert von Fr. 680.–

Ein Gourmet-Wochenende für vier Personen inkl. Übernachtung im Hotel Alpenblick Tenna, Willkommens-Apero, 6-Gang-Menü, alkoholfreien Getränken, Saunabnutzung, reichhaltigem Frühstück (Reservation erforderlich)

2.–11. Preis im Wert von je Fr. 35.–

Eine Solarskilift-Tageskarte inkl. Solarkaffee und einem feinem Stück Bündner Nusstorte im Pistenbeizli

12.–21. Preis im Wert von je Fr. 24.–

Ein Paket mit «Feins vom Dorf» Salsiz, Safientaler Trockenfleisch und Tenner Alpkäse von drei Tenner Bergbauernhöfen

→ Mitmachen & Gewinnen

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

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

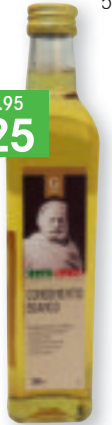
Der Aceto Balsamico und das Condimento Bianco von Garibaldi machen nicht nur Salate an. Sie schmecken zu vielen anderen Gerichten.

Drei Neuheiten, die anmachen



Mild und süß:
Garibaldi Condimento Bianco,
500 ml

statt Fr. 6.95
Fr. 6.25



Angenehm säuerlich:
Garibaldi Aceto Balsamico,
500 ml

statt Fr. 4.95
Fr. 4.45



statt Fr. 5.30
Fr. 4.75

Garibaldi Aceto Balsamico
Premium, 250 ml



neu

Ein Mann der Tat war Giuseppe Garibaldi. Der Volksbefreiungskämpfer aus dem 19. Jahrhundert gilt als einer der populärsten Helden der italienischen Nationalgeschichte. So sind noch heute zahlreiche Strassen und Plätze nach ihm benannt. Bei Garibaldi Delikatessen steht sein Name für erstklassige Produkte wie den italienischen Aceto Balsamico di Modena I.G.P. und das Condimento Bianco, die neu im Volg-Sortiment zu finden sind.

Herkunftsgeschützt

Eine Spezialität aus der Provinz Emilia-Romagna ist der Garibaldi Aceto Balsamico

di Modena I.G.P., dessen Anbau, Herstellungs- und Reifungsprozess strengen Kontrollen unterliegt. Er wird aus Traubenmost unter Zusatz von Weinessig hergestellt und reift in edlen Holzfässern. Mit seinem angenehmen Säuregrad und intensivem Duft verfeinert er Salate, rotes und gebratenes Fleisch, Gemüse und sogar Desserts (siehe Box). Mild und süß ist der Gewürzessig Garibaldi Condimento Bianco. Weil Weissweinessig und Traubenmostkonzentrat bei niedrigen Temperaturen eingedickt werden, behält er seine helle Farbe. Auch er schmeckt in Salaten, zu Fleisch und Gemüse, eignet sich aber auch zum Verfeinern von Fisch und Marinaden.

Balsamico zum Dessert

Der Garibaldi Aceto Balsamico passt hervorragend zu Vanilleglace und Früchten wie Kaki oder Erdbeeren, je nach Saison. Für 4 Personen ca. 125 ml Balsamessig in einem Topf auf grossem Feuer ein paar Minuten einreduzieren, bis die gewünschte Süsse erreicht ist.



Für ein frohes Fest in Stall und Stube.





Unser bestes Stück Natur.



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



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








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



Hand aufs Herz.

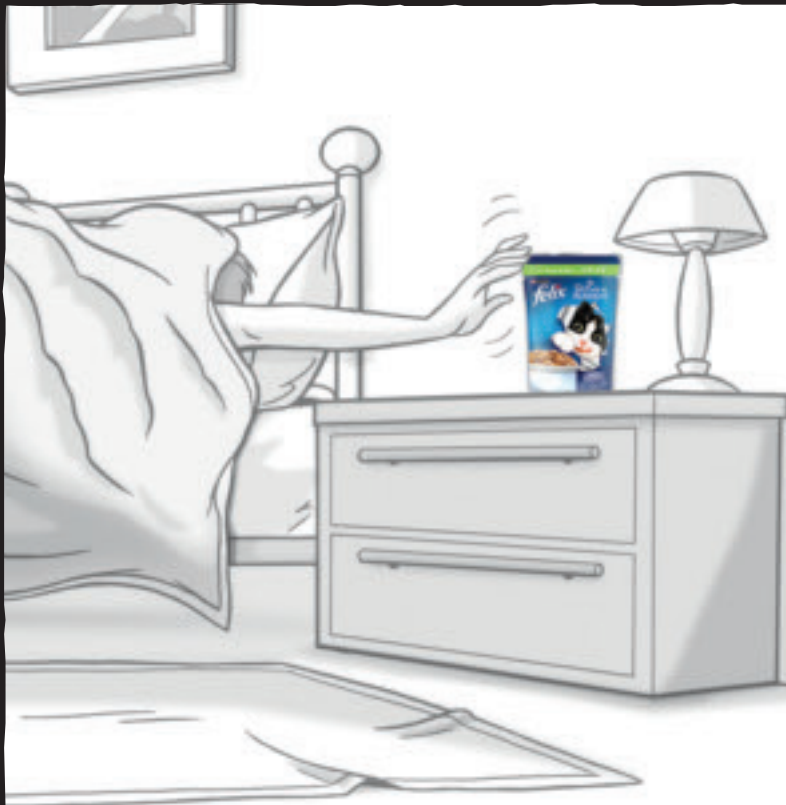
Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

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

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse



Cleverer Katze: 1 Wecker: 0



PURINA
felix[®]
Echt clever!



Dampfkörbchen und Geschenkkörbe stehen im Mittelpunkt unserer Freizeit-Tipps – eine tolle Überraschung im alten wie im neuen Jahr.

Die Ruhe vor dem Dampf

Lernen Sie im neuen Volg-Kochkurs die verschiedenen Möglichkeiten des schonenden Garens im Dampf kennen.

Was soll ich bloss schenken? – Eine Frage, die man sich selbst und anderen jetzt besonders oft stellt. Dabei liegt das Gute oft so nah. In Ihrem Dorfladen erwarten Sie gleich mehrere gute Ideen, die jedem Geniesser Freude bereiten: eine schöne Flasche Wein, einer von vielen verschiedenen Geschenkkörben oder ein Geschenkgutschein, mit dem sich der Beschenkte im Volg aussucht, was er mag.

Schenken, kochen oder beides

Weil Liebe bekanntlich durch den Magen geht, liegt man mit edlen Tropfen und verschiedenen feinen Köstlichkeiten nie falsch. Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 58/59. Nach solch einer entspannten Geschenkesuche bleibt genügend Energie, um mit Volldampf ins neue Jahr zu starten. Da kommt der beliebte Steamer-Kochkurs gerade richtig! Unsere Koch-Profis haben neue Rezepte zusammengestellt und freuen sich auf einen genussvollen Abend mit Ihnen. Mehr zum neuen Kochkurs lesen Sie auf Seite 61. Übrigens: Auch einen Volg-Kochkurs kann man verschenken! Bestellen Sie Ihren Gutschein für jede der vier Kochschulen unter info@culinea.ch.



CAFÉ DE PARIS

BRING FARBE IN DEINEN WINTER!

DRINK RESPONSIBLY



CAFÉ DE PARIS, L'ORIGINAL

Café de Paris Mango ist in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Diesen Korb bekommt jeder gerne!
Die Volg-Geschenkkörbe sind
die schönste Art, Danke
zu sagen und einen
Geniesser zu
überraschen.

Schenken mit Geschmack



Ramona Odermatt, Ladenleiterin
Volg Seedorf (UR), arrangiert wie
alle Volg-Mitarbeitenden jeden
Geschenkkorb mit viel Liebe.

Süssigkeiten zum Naschen, etwas zum Knabbern, frische Früchte, ein gesunder Saft, vielleicht sogar ein guter Tropfen... Bereits bei der Auswahl eines Volg-Geschenkkorbs würde man am liebsten selbst zugreifen. Und weil es besonders Spass macht, das zu schenken, was man selber am liebsten hätte, ist eines sicher: Ob Sie jemandem eine kleinere oder grö-

sere Überraschung bereiten möchten – an einem mit allerhand guten Dingen gefüllten Geschenkkorb hat jeder Gourmet Freude.

Für jedes Budget

Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Körben von Mini bis Grandioso. Da ist für jedes Budget etwas dabei. So ist der kleinste der grossartigen Körbe namens Rondo

bereits ab Fr. 30.- zu haben. Etwas für echte «Eidgeniesser» ist der «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Korb, gefüllt mit auserlesenen Schweizer Produkten. Selbstverständlich können Sie Ihren Korb auch individuell zusammenstellen: alles fürs nächste Kaffeekränzchen, den romantischen Abend zu zweit, eine prickelnde Silvesterparty... Im Volg hilft man Ihnen gerne.

**Bestellkarten und
Gutscheine**

Eine Übersicht aller Geschenkkörbe und Wein-Geschenkpakungen inklusive Bestelltalon finden Sie im Geschenk-Flyer, erhältlich in jedem Volg. An der Kasse können Sie zudem Geschenk-Gutscheine über Fr. 10.-, 20.- und 50.- kaufen, die in allen rund 550 Dorfläden eingelöst werden können.



Ein guter Wein macht Freude
Mit einem erlesenen Tropfen treffen Sie bei Genießern immer ins Schwarze. Umso mehr, wenn Sie das Wein-Geschenk persönlich gestalten. Verschenken Sie zum Beispiel Ihren persönlichen Geheimtipp, einen für Sie speziellen Schweizer Wein, einen Wein, mit dem Sie beide eine gemeinsame Erinnerung verbindet, oder wählen Sie Weine aus einer bestimmten Region oder einem Land, welche dem Beschenkten besonders gefallen. Stilvoll verpackt sind die Volg Weine im Präsentations- oder Tragkarton – einzeln, als Duo oder Trio – sowie in der dekorativen Geschenkpakung.



Piccolo



Classico



Grandioso



Typisch Schweiz –
Typisch Volg



Mini



Maxi



Rondo



Im traditionellen Weidekorb oder in der dunkelblauen Kartonbox, von Rondo bis Grandioso: Wählen Sie aus verschiedensten Volg-Geschenkkörben den passenden.



dessert rahmglace einfach – praktisch – gut



GELINGSICHERE GLACEKREATIONEN

EINFACH für eine gelingsichere Glacekreation – schneiden kann jeder. **PRAKTISCH** mit integrierter Portionierungshilfe und Wiederverschliessbarkeits-Funktion. **GUT** in All Natural Qualität mit Schweizer Rahm und ausnahmslos natürlichen Zutaten.

Alle neuen Glace Varietäten* ab sofort im Tiefkühlregal. *In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Abbildung: Serviervorschlag.

www.frisco.ch



Weitere Dessertideen:
hier scannen.

Jetzt in den Verkaufsregalen...



Neuheit!

Die Schweizer Traditionsmarke **BSCHÜSSIG** bringt eine Delikatesse der Extraklasse auf den Markt und Abwechslung in ihre Speisekarte!

Probieren Sie jetzt die neuen **UrDinkel** Teigwaren mit dem warmen und nussartigen Geschmack, in den Sorten „Hörnli“ und „Spiralen“, erhältlich in der **Volg-Filiale** in ihrer Nähe.

Wir wünschen „E Guete“!

www.bschuessig.ch



Machen Sie schon bei der Anmeldung Dampf! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

VORSCHAU

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

INDISCH: EIN ABEND VOLLER WÜRZE

So viele Gewürze auf einen Blick haben Sie sicher selten gesehen! Mit Kurkuma, Chili, Ingwer, Muskatnuss, Bockshornklee und vielen weiteren bekannten und weniger bekannten Gewürzen schmeckt dieser Abend erfrischend wie ein Lassi, knusprig wie das Fladenbrot Naan und spicy wie ein Curry. Namaste – willkommen in Indien – direkt in Ihrer Nähe!

7. APRIL IN GOSSAU
9. APRIL IN OERLIKON
22. APRIL IN WANGEN AN DER AARE
23. APRIL 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



Mit Volldampf ins neue Jahr



Der Volg Steamer-Kochkurs zum Jahresanfang erfreut sich jedes Jahr besonders grosser Beliebtheit. Kein Wunder: Nach der üppigen Festtagskost sind leichte Gerichte, die trotzdem satt machen, gefragter denn je. Das schonende Garen im Dampf ist dafür perfekt. Unsere Koch-Profis zeigen Ihnen an diesem Abend, dass sich Gaumenfreuden und gesundes Essen keinesfalls ausschliessen. Entdecken Sie raffinierte Gerichte und lernen Sie die verschiedenen Möglichkeiten des Dampfgarens kennen. Welches Gerät Sie zuhause besitzen, spielt für diesen Kurs keine Rolle. Auch sind Anfänger, die erst seit kurzem ein Dampfgerät besitzen, und Steam-Profis gleichermaßen willkommen.

«Steamen: leicht, gesund und einfach» bei ...



**CULINEA IN OERLIKON
MIT JONAS SCHÖNBERGER:**

7. Januar, 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



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

9. Januar, 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



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

14. Januar, 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



**COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:**

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

Wenn du ihre natürlichen Bedürfnisse kennst, weißt du, was für sie am besten ist.



*

Die knusprigen Snacks reduzieren sanft, aber wirksam die Bildung von Haarbällchen



Die unwiderstehlichen Leckerlis für zwischendurch

whiskas[®]

Katzen lieben wie sie sind

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

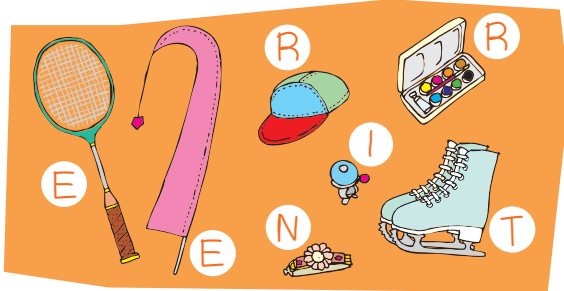
Freizeit

volgi & volgine

Die coolste Verpackung der Welt

Was steckt da drin?

Was ist in diesen Päckli verpackt?
Schreibe den Buchstaben des Gegenstands ins Kästchen. Dann kannst du bald ein Wort lesen!



Lösungswort: RENTIER

Volgi hat sich für das Weihnachts-Geschenk an Volgine eine coole Verpackung ausgedacht. Alles, was er dafür braucht: 1 Geschenk, 1 Plastiktüte, 1 Kelle, 1 Klämmerli, 1 Plastik-eimer, Wasser und eiskalte Tage.

① Volgi legt das Geschenk in eine Plastiktüte. Er saugt mit dem Mund die Luft aus der Tüte und knotet diese richtig fest zu!

② Jetzt befestigt Volgi die Tüte mit einem Klämmerli an einer Kelle. Er legt die Kelle quer über einen Eimer. Dann füllt Volgi den Eimer so weit mit Wasser auf, dass der Knoten gerade noch über dem Wasser hängt.



③ Volgi stellt den Eimer über Nacht nach draussen. Das Wasser gefriert langsam zu Eis.

④ Am anderen Morgen stellt Volgi den Eimer rasch in heisses Wasser. So kann er den Eisblock einfach aus dem Eimer lösen. Volgi schneidet die aus dem Eis ragende Plastiktüte ab (aber nicht den Knoten!) und übergibt das Geschenk an Volgine. Die wird staunen (und Geduld brauchen 😊).



www.valser.ch

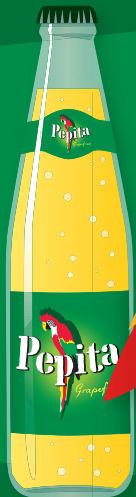
* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



AKTION vom 16. - 24. Dezember 2013*

Pepita

Grapefruit



Erfrischend Gutt!
seit 1949



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Erlebe den Xmas-Truck live!

Jetzt Gewinn-Code auf
coke.ch einlösen



Teilnahmecode auf jeder 0,5L PET. Kein Kaufzwang. Gratisteilnahme unter 0848 808000. Teilnahmebedingungen auf www.coke.ch
© 2013 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, the Contour Bottle and the Dynamic Ribbon Device are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Ein Hauch Rauch verleiht Räucherfischen ihre besondere Note – sei es beim beliebten Lachs oder der zarten Forelle.



Das Räuchern war früher hauptsächlich Mittel zum Zweck. Mit der uralten Technik wurden Lebensmittel lange haltbar gemacht. Heute sind Spezialitäten aus der Räucher-kammer allem voran eine Freude für den Gaumen. Geräucherter Lachs ist der mit Abstand bekannteste und beliebteste Räucherfisch. Lange galt er als Luxusgut, das sich nur der reiche Adel leisten konnte. Obschon dem nicht mehr so ist, ist der geräucherte Lachs eine Delikatesse geblieben, mit deren Wahl ein Gastgeber immer Stil beweist.

Fetter Unterschied

Die Räucherforelle ist etwas dezenter im Geschmack. Wie sich Gegensätze anziehen, harmoniert sie deshalb gut mit der Schärfe von Meerrettich. Dazu ein Stück frisches Buurebrot – herrlich! Erfreulich ist auch ihr geringer Kaloriengehalt. Da hat der fettreiche Lachs schon mehr zu bieten. Doch handelt es sich dabei um die wertvollen, gesunden Omega-3-Fettsäuren, die wichtig für unseren Körper sind. Daher wechselt man zwischen den beiden fettarmen und fettreichen Räucherfischen am besten immer mal wieder ab oder man geniesst sie gleich zusammen wie bei der Lachs- und Rauchforellen-Waffel.

Lachs- und Rauchforellen-Waffel

Für 4 Personen:

125 g weiche **Butter** und 4 **Eier** schaumig rühren, 250 g **Mehl**, 1 TL **Backpulver** und $\frac{1}{4}$ TL **Salz** mischen, unter die Masse rühren. 1,5 dl **Milch** langsam dazugeben, ebenfalls unterrühren, 2 TL **getrocknete Kräuter** begeben und im vorgeheizten Waffeleisen 4 grosse Waffeln backen. 200 g **Hüttenkäse** mit 1 Bd. fein geschnittenem **Schnittlauch** vermischen, auf die Waffeln verteilen. 240 g **geräucherte Forellenfilets** in Stücke teilen, auf dem Hüttenkäse verteilen. Aus 100 g **Rauchlachs** Rosetten formen, Waffeln damit garnieren.

Tipp: Wer kein Waffeleisen besitzt, kann auch eine Kräuter-Omelette oder eine Crêpe mit Hüttenkäse und dem Räucherfisch belegen.

*Fisch zum Kaltgeniessen:
Volg Rauchlachs und
geräucherte Forelle.*



OMO IN AKTION

VOM 25. NOVEMBER BIS 01. DEZEMBER 2013



Der Experte für Kinderflecken



**JETZT ZUGREIFEN
UND SPAREN!**



JETZT:

**CHF 18.90
STATT CHF 25.80**



JETZT:

**CHF
19.95
STATT CHF
33.45**

Lust auf noch mehr Omo, dann finde uns unter www.omo.ch!

Kids-Kir

Zutaten für 4 Drinks :

- 50 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 1 Zitrone, Saft
- 7,5 dl Rimuss

Zubereitung:

1. Himbeeren mit Zitronensaft im Mixer gut durchmischen, durch ein Sieb streichen, Püree auf 4 Gläser verteilen.
2. Mit Rimuss auffüllen, Eiswürfel dazugeben, sofort geniessen.

Zubereitung: 5 Min.

Aperopralinen

Zutaten für 40 Stück:

- 250 g Weissmehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 50 g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 1 Rüebli, gerieben
- 1 Pack Kräuterfrischkäse
Schnittlauch, Sprossen,
Kräuter für die Garnitur

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Eier, Milch und Butter verrühren, dazugeben. Alles kurz zu einem Teig zusammenfügen, Rüebli darunter-mischen.

2. Je 1 TL Teig in die Muffinsförmchen verteilen, in der Mitte des auf 185 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen, etwas abkühlen lassen.

3. Jedes Küchlein mit einer Frischkäse-Rosette und Kräutern garnieren.

Zubereitung: 50 Min.

ZUM SAMMELN

○



Bellini

Zutaten für 4 Drinks:

- 2 Pfirsichhälften, aus der Dose
- 4 cl Abricotine
- 7,5 dl Prosecco

Zubereitung:

1. Pfirsiche in grobe Würfel schneiden, in einen Mixbecher geben, Abricotine dazugeben und gut pürieren.

2. Fruchtpüree auf 4 Gläser verteilen und mit Prosecco auffüllen.

Zubereitung: 5 Min.

Waldweihnacht

Zutaten für 4 Drinks:

- 2 EL Kristallzucker
- 2–3 Tr. Lebensmittelfarbe, grün
- 5 Spr. Basilikum-Sirup
- 4 Sch. Limette
- 7,5 dl Schaumwein

Zubereitung:

1. Zucker auf einen Unterteller geben, Lebensmittelfarbe und einen Spritzer Sirup in einem weiteren Teller vermischen, Gläser erst im grünen Sirup, dann im Zucker drehen, kurz trocknen lassen.

2. In jedes Glas einen Spritzer Basilikum-Sirup geben, eine Limettenscheibe dazugeben, mit Schaumwein auffüllen und servieren.

Zubereitung: 10 Min.

Tip: Das Rezept für den Basilikum-Sirup finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch. Wer keine Lebensmittelfarbe hat, kann diese einfach weglassen. Sie intensiviert lediglich das Grün des Cocktails.

Biscuits de Reims

Zutaten für 35 Stück :

- 2 Eier, getrennt
- 100 g Zucker
- ½ TL Lebensmittelfarbe, rot
- 90 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 2–3 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, unter Rühren 1 Eiweiss und Lebensmittelfarbe dazugeben, kurz weiterschlagen.

2. Zweites Eiweiss dazugeben, nochmals kurz schlagen, die Masse soll eine mousseartige Konsistenz aufweisen.

3. Mehl und Backpulver dazusieben, mit einem Gummischaber vorsichtig unterheben. Mit einem Spritzbeutel kleine Quadrate auf ein Backblech spritzen, 30 Min. trocknen lassen.

4. Backofen auf 150 °C vorheizen. Biscuits kurz vor dem Backen mit Puderzucker bestreuen, 8–10 Min. bei 150–160 °C backen, mit einem scharfen Messer in Form schneiden und servieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Tip: statt roter Lebensmittelfarbe 1–2 Tropfen Randensaft verwenden.



Schaumsuppe im Kelch

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 EL Pflanzenöl, z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl
- 250 g Knollensellerie, gewürfelt
- 2 dl Prosecco
- 2,5 dl Apfelsaft
- 5 dl Gemüsebouillon
- 180 g Crème fraîche
- 20 g Butter
 - 1 Apfel, fein gewürfelt
- 2 EL Ahornsirup
 - Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebeln im Pflanzenöl andünsten, Sellerie dazugeben, kurz mit-

dünsten, würzen, mit 1,5 dl Prosecco, Apfelsaft und 2,5 dl Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln, bis der Sellerie weich ist.

2. Crème fraîche dazugeben, Suppe pürieren. Von der übrigen Bouillon so viel dazugeben, dass eine cremige Suppe entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Suppe durch ein Sieb streichen, mit dem Mixstab nochmals aufschäumen.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen. Apfelstücke mit dem Ahornsirup kurz darin anbraten. Restlichen Prosecco zur Suppe geben, in Kelchen anrichten, mit Apfelwürfeln garnieren und servieren.

Zubereitung: 1 Std.



Lamm im Wirz mit Aprikosenschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Lammierstück
- 1 EL Bratbutter
- 500 g Brät
 - 6 Wirzblätter, gross, blanchiert
- 200 g Roquefort
 - 1 dl Schaumwein
 - 2 dl Hühnerbouillon
- 100 g Dörraprikosen, grob gehackt
 - 1 dl Vollrahm
- 1 TL Butter
 - Salz, Pfeffer
 - Weisswein zum Garen



Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratbutter beidseitig kurz scharf anbraten, beiseite stellen.

2. Je drei Wirzblätter mit den Rändern überlappend zu einem Rechteck auslegen, den Roquefort auf den beiden Rechtecken vorsichtig von der Mitte nach aussen austreichen.

3. Zwei Drittel des Bräts auf dem Roquefort verteilen, Fleischstücke darauflegen, je mit restlichem Brät bedecken.

4. Wirzblätter um das Fleisch schlagen, zu einem Päckli falten, in eine Gratinform legen, einen Finger breit Weisswein einfüllen, zudecken und im Ofen bei 165 °C 40 Min. garen.

5. Schaumwein und Bouillon in einen Topf leeren. Aprikosen darin weich kochen, mit dem Mixstab pürieren, Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein feines Sieb passieren, in den Rahmbläser geben, mit einer Kapsel befüllen.

Zubereitung: 1 Std.

Tipp: mit Nudeln anrichten. Statt Roquefort Glarner Grössli verwenden.

The Polish Wodka WYBOROWA

BY Poland FOR THE WORLD IMPORTED WODKA

40% vol. 700ml e

Wodka WYBOROWA

Drink responsibly

Schweinsfilet mit Litschi-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweinsfilet
- 1 TL Senf
- 1 EL Erdnussöl
- 1 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer

Sauce:

- 6 Litschis, geschält, entsteint, fein gehackt
- 1 Zwiebel, klein, fein gehackt
- 1 TL Butter
- 2 cl Noilly Prat
- 1 dl Champagner
- 0,5 dl Geflügelfond
- 0,5 dl Rahm
- 1 TL Senf
- 1 Eigelb
- 1 TL Butter, eiskalt
- Salz, Currypulver

Zubereitung:

1. Schweinsfilet mit Senf und Erdnussöl einreiben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, in Bratbutter rundum anbraten und im Ofen bei 80 °C 2 Std. niedergaren.
2. Zwiebeln und Litschis in Butter farblos andünsten, mit Noilly Prat ablöschen, etwas einkochen. Litschi-Sekt und Geflügelfond hinzufügen, aufkochen und ca. 10 Min. leicht einkochen.
3. Eigelb mit Rahm und Senf vermischen, in die Sauce rühren. Sauce heiss halten, aber nicht mehr kochen, sonst gerinnt sie.
4. Butter in Stücken unterrühren, abschmecken, mit dem Filet anrichten.

Zubereitung: 45 Min. + 2 Std. garen

Tipp: dazu passt ein Prosecco-Risotto mit Gorgonzola.



Prosecco-Risotto mit Gorgonzola

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 200 g Risottoreis (Rundkorn)
- 3,75 dl Prosecco
- 5 dl Gemüsebouillon
- 200 g Gorgonzola-Mascarpone

Zubereitung:

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Reis dazugeben, glasig dünsten.
2. Mit wenig Prosecco ablöschen. Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren 30 Min. ziehen lassen. Dabei abwechselnd mit Prosecco und Bouillon knapp bedeckt feucht halten.
3. Nach ca. 20 Min. Kochzeit zwei Drittel vom Gorgonzola dazugeben, weiterrühren, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist. Restlichen Gorgonzola in Würfel schneiden, über dem angerichteten Risotto verteilen, servieren.

Zubereitung: 50 Min.

Tipp: statt Gorgonzola-Mascarpone Taleggio verwenden.



Volgazabaione

Zutaten für 4 Personen:

- 3 EL Zucker
- 3 Eier
- 2,5 dl Volgaz!
- 2 EL Mandelblättchen, geröstet

Zubereitung:

1. Zucker und Eier schaumig rühren, Volgaz! dazugeben, auf dem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse luftig aufgeht und fest wird.
2. Zabaione in Gläser füllen, mit Mandelblättchen garnieren und sofort servieren.

Zubereitung: 15 Min.



Champagner-Lachs-Mousse

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Rauchlachs
- 75 g Eigelb (3-4 Stück)
- 2 dl Champagner
- 1 TL Zucker
- 2 Bl. Gelatine, aufgelöst
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- Salz, Pfeffer

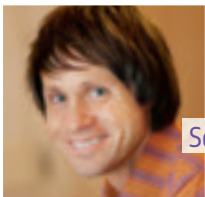
Zubereitung:

1. Die Hälfte des Lachses fein würfeln, mit der anderen Hälfte eine Savarin-Form auslegen und kalt stellen.
2. Eigelbe leicht anschlagen, Zucker und Prosecco dazugeben, auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Wenn die Masse warm wird, aufgelöste Gelatine dazugeben, Masse erneut kalt schlagen, Eischnee unter die kalte Masse heben.
3. Rauchlachs-Würfel mit Schlagrahm vermischen, unter die Masse heben und in die ausgelegte Form füllen, etwas klopfen und 2-3 Std. kühl stellen.

Zubereitung: 45 Min. + 2-3 Std. kühl stellen

In solid rumantsch

Jau hai adina gi l'impressiun che schampagn è be insatge per da quels che èn insatge meglier. Tar nus n'hai mai dà schampagn. Pervia che tar nus da devi circa mai insatge cun alcohol. E lura savev'ins che schampagn è instge fitg char. Ma ins savess bain schoglier almain quest problem: Prosecco na custa betg tant ed è bain il medem sco schampagn. Eba betg. Schampagn deriva da la Champagne en Frantscha, astga tant che jau sai mo vegnir racoltà a maun ed il process da producziun è bler pli cumplitgà, surtut pervia da la segunda fermentaziun che succeda en la buttiglia. Il Prosecco deriva dal Veneto en Italia e la segunda fermentaziun succeda en in tanc; quai è bler pli simpel. Savess insatgi da Vus propi inditgar la differenza tranter in schampagn ed in prosecco tar ina degustaziun senza vesair insatge? Schon?



Schampus

Mabain – lura vegn il problem ad esser quel che jau sun ina banausa. Perquai basta per mai in magiel prosecco. E per ils uffants datti per fortuna quel schampagn senza alcohol. Lura èni superbis sch'era els pon baiver schampagn sco ils gronds.

David Spinner



● ● ● es wieder heisst: «Film ab!» für sechs neue Kurzfilme zur neuen Kampagne «Volg. Im Dorf daheim.»? Auch 2014 stellt Volg Schweizer Dörfer, ihre Besonderheiten und Einwohner in den Mittelpunkt. Unter anderem mit sechs sympathischen Dorfporträts in Filmform, die einen mit ins Dorfleben nehmen. Dieses Jahr sind wir zu Besuch in: Altnau (TG), Guarda (GR), Le Landeron (NE), Ruppertswil (AG), Rüttenen (SO) und Seelisberg (UR). Die Filme können ab sofort unter www.volg.ch angeschaut werden.



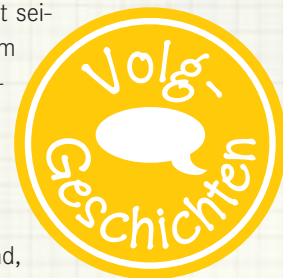
«Frisch und fründliches Baby»

Roger Kilchenmanns Sohn Mika aus Oberrohrdorf (AG) sass im zarten Alter von 9 Monaten im Volg Villigen erstmals in einem Einkaufswagen.

Roger Kilchenmanns Volg-Geschichte ...

... ist eine Premiere im Poschtswagen

Ein feiner Brei braucht frisches Obst. Darum ging unser Sohn mit seinem Grosi im Volg Villigen Äpfel und Bananen einkaufen. Dort kam er zu seiner ersten Einkaufstour in einem Poschtwagen und diesen besonderen Moment durfte er in einem Volg-Einkaufswagen erleben! Das Einkaufen machte ihm richtig Spass; die pure Freude und den Stolz sieht man ihm an seinem strahlenden Gesicht an. Dieser Schnappschuss beweist: Das Volg-Motto «frisch und fründlich» ist nicht nur für den Dorfladen und das Obst zutreffend, sondern auch in Mikas Gesicht zu erkennen.



Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Eines von 12 Küchentücher-Sets von Meyer-Mayor im Wert von je Fr. 130.– gewannen Marc Zimmermann aus Näfels, Maria Wild aus Dicken, Markus Felber aus Giebenach, Hilde Baumgart aus Watt, Marija Wymann aus Trimbach, Albert Rindlisbacher aus Uitikon-Waldegg, Nicole Zingg aus Safnern, Roger Eggenberger aus Sennwald, Gabriela Bucher aus Küssnacht am Rigi, August Moser aus Stein, Jana Ruch aus Biel und Werner Schaufelberger aus Bubikon. Fünf weitere Leserinnen und Leser erhalten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– und zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 10/13: «Hofwirtschaft»

Auflösung des Knorr-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/13: Antwort C, 1953

Gewinnen mit Knorr



Knorri gratuliert: Gewinnerin Silvia Färber aus Züberwangen (M.) mit ihren Kindern Ramona und Sascha, Michel Rahm, Key Account Manager Unilever (I.), und Andreas Lehmann, Volg-Produktmanager Food.

Den 1. Preis, 5 Nächte im Swiss Holiday Park im Wert von Fr. 2400.–, gewinnt Silvia Färber aus Züberwangen. Der 2. Preis, 3 Nächte im Swiss Holiday Park im Wert von Fr. 1400.–, geht an Marco Blättler aus Lungern. Den 3. Preis, 2 Nächte im Swiss Holiday Park im Wert von Fr. 1000.–, gewinnt Claudia Felder aus Wolhusen. Alle drei Gewinner übernachten im 4-Sterne-Familienzimmer inkl. Frühstück und weiterer Leistungen. 7 Leserinnen und Leser gewinnen einen Korb voller Knorr-Produkte im Wert von je Fr. 100.– und 50 Leser erhalten je einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.–.

De grünen Dume



Glücksklee ist ein beliebtes Geschenk zu Jubiläen, Weihnachten oder zum Jahreswechsel. Mit etwas Pflege begleitet Sie das symbolträchtige Pflänzchen durchs ganze Jahr. Das mehrjährige Zwiebelgewächs stammt ursprünglich aus Mexiko und ist nicht winterhart. In der trockenen Heizungsluft lässt der Glücksklee zudem schnell die Blätter hängen. Setzen Sie die Pflanze daher in einen grösseren Topf mit frischer Erde und an einen kühlen, aber frostfreien Ort. Ab Mai kann der Klee mitsamt Topf in den Garten oder auf den Balkon (keine pralle Sonne) und zeigt ab Juni seine Blüten. Im Herbst verfärben sich die Blätter und sterben oberirdisch ab. Doch nimmt man den Glücksklee vor dem ersten Frost ins Haus, treibt er wieder aus. Durch Teilen kann die Pflanze vermehrt werden.

Bild: fotolia.com

Alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden finden Sie unter www.volg.ch

Vorschau →

Das nächste
«Öise Lade» 01/14
erscheint am
30. Dezember 2013



Grosis Küche neu entdeckt

Familienrezepte sind oft ein streng gehütetes Geheimnis. Wir lüften klassische Rezeptgeheimnisse von Grosis aus allen Sprachregionen der Schweiz.



Gut gewickelt

Wickel sind ein altbewährtes Hausmittel. Mit Zutaten aus dem Chuchichäschtli wickeln wir uns zu mehr Wohlbefinden und genießen dazu kulinarische Wickel auf dem Teller.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg

Cailler® of Switzerland



+



=



**2X CAILLER
PRALINENPACKUNGEN
IHRER WAHL**

**GRATIS
PLÜSCHTIER***

*NICHT IN ALLEN VERKAUFSSTELLEN ERHÄLTICH, NUR SOLANGE VORRAT

PUR CHOCOLAT, PURE EMOTION.

WWW.CAILLER.CH



Maison Cailler depuis 1819