

öise lade

Themenheft Seite 29
Mehr zum Thema
WINTER-WÜRSTE
Echte Cervelas-
Prominenz

Glatte
Fondue-Ideen
aufgegabelt



FÜRS BESTE SEELI NUR S'WUNDER!





Editorial

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine jahrhundertelange Tradition. Über 450 verschiedene Sorten werden in unserem kleinen Land hergestellt. Ein Grossteil davon sind Extrahart-, Hart- und Halbhartkäse. Neben den bekannten Klassikern wie

Alles Käse?

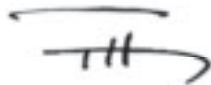
Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller werden vermehrt auch spezielle Sorten produziert, beispielsweise Weichkäse mit Chili oder Bärlauch. Schweizer Käse wird aber nicht nur hergestellt, sondern auch gerne gegessen: Rund 20 Kilogramm verspeisen wir durchschnittlich pro Kopf im Jahr. Speziell in der kalten Winterzeit kommt der Käse für viele am liebsten in geschmolzener Form daher – zum Beispiel als feines Fondue oder Raclette. Auch bei diesen beiden traditionellen Nationalgerichten hat die Rezeptvielfalt zugenommen, wie wir Ihnen in dieser «Öise Lade»-Ausgabe (ab Seite 5) zeigen. Von Fonduta (mit Gorgonzola), über Fondue Akropolis (mit Feta) bis hin zu Raclette-Pizza: Die Zubereitungsmöglichkeiten sind so abwechslungsreich wie die verschiedenen Käsesorten.

Ich wünsche Ihnen eine genussreiche Winterzeit.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



Typisch Schweiz –
Typisch Volg
**Handliche
Helfer beim
Spülen**

18



Freizeit activo
**Bierbrauen:
Ein Bier
von mir!**

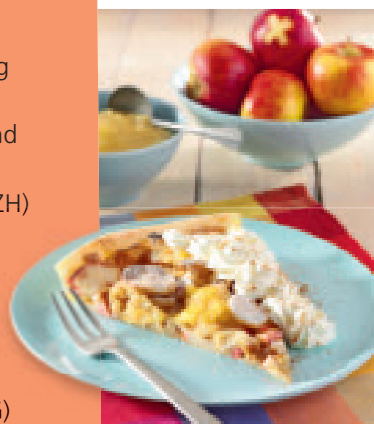
47



- 5 Küche aktuell**
Fondue-Fete mit Finessen
- 9 Kochschule**
Kochen lernen von Profis
- 12 Einfach & bequem**
Neues aus Caquelon und Pfännli
- 14 Weinerlebnis**
Frisch verliebt: Heida und Hagu Hans
- 17 Hausmarke**
Süßes Mus aus Schweizer Äpfeln
- 18 Typisch Schweiz –
Typisch Volg**
Handliche Helfer beim Spülen
- 20 Volg. Im Dorf daheim.**
Dorfporträt Guarda (GR) mit Wettbewerb
- 23 Volg Hit**
Frottierväsche von Schlossberg
- 25 Volg-Besuchstage**
Spannendes am laufenden Band
- 27 Öisi Chuchi**
Die neue Folge aus Wettswil (ZH)
- 29 Mehr zum Thema**
Winter-Würste
- 37 Wettbewerb**
Gewinnen mit Lindt
- 39 Feins vom Dorf**
Bauernbrote aus Herznach (AG)
- 40 Novissimo**
Neu im Volg
- 42 Aktueller Tipp**
Eine Pizza wie von Mama
- 47 Freizeit activo**
Bierbrauen: Ein Bier von mir!
- 49 Freizeit Naturena**
Neue Kurse im März
- 51 Freizeit Kochkurs**
Pastaplausch wie bei Nonna
- 53 Volgi & Volgine**
Ganz in Olympia-Laune
- 55 Saison**
Heiss geliebte Wintergetränke

17

Hausmarke
**Süßes Mus
aus Schweizer
Äpfeln**



5

Küche aktuell
**Fondue-Fete
mit Finessen**





OFENFRISCH GENIESSEN
ORIGINAL
OFENFRISCH GENIESSEN

Das knusprige, dunkle Volg Landbrot.



Aus 100% Schweizer IP-SUISSE Getreide.

Jetzt ofenfrisch in Ihrem Volg – bis Ladenschluss.

Brot in kleineren Filialen eventuell nicht erhältlich.

www.hiestand.ch

Hiestand[®]
OFENFRISCH GENIESSEN

Manchmal ist zum Glück alles Käse! Mit diesen neuen Ideen fürs Caquelon lässt sich ein Fondue-Festival der Superlative feiern.

Fondue-Fete mit Finessen

**ÖISE
LADE
TIPP**

Überraschendes aus Caquelon und Pfännli finden Sie auch in der Rubrik «Einfach & bequem» auf Seite 12/13.

TIPP

Ein fruchtiger Rosé wie der **Œil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour** harmonisiert sehr gut mit würzigem Gorgonzola.



Der berühmte Fonduespruch «Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune» lässt sich noch steigern: Denn diese Fondues passen sich ganz nach Gluscht jeder guten «Luune» an. Egal, ob man hungrig nach Ferienstimmung ist, Appetit auf etwas Rassiges oder Lust auf etwas Elegantes hat. Mit dem passenden Käse und weiteren raffinierten Zutaten machen sie fast alles möglich. Und wer in den Skiferien oder nach der Fasnacht eine grosse Gruppe zur Fondue-Fete lädt, kann gleich mehrere verschiedene Fondues zum Ausprobieren auftischen. In der Kochschule kommt die zweite berühmte Schweizer Käsespezialität, das Raclette, echt bodenständig daher. Ausserdem zeigen wir, wie ein fertiges Käsefondue einfach aufgepeppt werden kann. Wir wünschen gut Spiesen, Tunken, Rühren und Geniessen. →

Fonduta

Die italienische Art des Fondues mit Gruyère, Gorgonzola, Grappa, Peperoncini und Dörrtomaten. Brotchips dazu reichen.

Küche aktuell

Frischkäse-Fondue

Eine bekömmliche Variante, die mit gegartem Gemüse und Kartoffeln herrlich leicht schmeckt.



→ Halb-halb lautet die Erfolgsformel des beliebten Käsefondues «Moitié-Moitié», das zu gleichen Teilen aus Gruyère und Freiburger Vacherin besteht. Doch ein echter Fondue-Fan weiss, dass ein Käsefondue noch mehr drauf – und vor allem drin – hat. Unsere Fondues mit käsigen Feinheiten machen keine halben Sachen. Vielmehr kommt (fast) die ganze Palette an Käse ins Caquelon: vom einheimischen Frisch-, Weich- oder Halbhartkäse bis zur internationalen Schafs- oder Blauschimmelspezialität.

Mal zart, mal «räss»

Lust auf einen italienischen Fondueplausch? Dann ist die Fonduta mit Gorgonzola, Grappa und getrockneten Tomaten eine gute

Der Käse macht das Fondue



Fondue Akropolis

Ein griechischer Gruss im Caquelon. Vacherin fribourgeois, Feta, Oliven und der Anisschnaps Pastis machen es stark im Geschmack. Mit dunklem Brot servieren.



TIPP

Zum edlen Fondue schmeckt ein eleganter Weisswein wie der Goldbeere Riesling-Silvaner.



Wahl. Wer in Sirtaki-Laune ist und nach dem griechischen Tanz eine Brot-Runde im passenden Fondue drehen will, wählt das Fondue Akropolis mit Feta und Oliven – so kräftig im Geschmack wie ein Glas Ouzo im Gaumen. Auch das Fondue mit dem pikanten Blauschimmelkäse Roquefort ist etwas für Menschen, für die ein Käsefondue zünftig «räss» sein darf.

Getreu dem Motto: Ist es zu stark, bist du zu schwach. Zu viel des guten Käsegeschmacks? Dann ist ein Fondue mit dem zart-cremigen Brie und prickelndem Schaumwein das Richtige. Wer den traditionellen Weg mit einer Spur Innovation gehen möchte, wählt das Fondue Bergtraum mit Schweizer Käse aus dem Appenzell und Emmental, etwas Apfelwein

und einem Gutsch Appenzeller Alpenbitter. Bei diesem Fondue können Sie das Caquelon ruhig mit Knoblauch ausreiben. Bei den ohnehin schon kräftigen Fondues mit Roquefort, Gorgonzola oder Feta würde der Chnobl den Geschmack zu stark machen und bei den eleganten Fondues mit Brie oder Frischkäse würde der zarte Charakter förmlich weggerieben. ←

Fondue Bergtraum

Appenzeller Käse, Vacherin fribourgeois und «Hagu Hans, der Alte», Apfelwein und Appenzeller Alpenbitter sind Komponenten für ein Fondue, das nach Hüttenzauber schmeckt.



Volg-Kochkurs im März

Pastaplausch wie bei Nonna

Pasta in aller Form. Pasta mit Fülle. Pasta mit neuen Saucen. Kurzum: Pasta in Perfektion zelebrieren wir im neuen Volg-Kochkurs. **Mehr Infos auf Seite 51.**

TIPP

Ein perfekter Wein zu jedem Käsefondue ist der Féchy AOC La Côte.



Fondue Elégance

Mit Gruyère, zartem Brie, perlendem Volgaz! und einem Schuss Williams. Weissbrot und Birnen hineintunken.



Fondue Hardroque

Das rockt! Das Fondue mit Gruyère, Roquefort, Kirsch und Weisswein ist etwas für Fans eines extra würzigen Fondues.



ZNACHT ISCH SUPPE-ZIIT!

GENIESSEN SIE DIE CRÈMIGSTEN
KNORR SUPRÊME SUPPEN:
JETZT IN IHREM VOLG!



NEU

Das Geheimnis der neuen Knorr
Suprême Suppen steckt in den Crème-
Perlen. Sie geben der Suppe ihren
besonders crémigen Geschmack.



Maisgriess, Zwiebeln, Käse und Speck heisst das Quartett für dieses Raclette – die Raclette-Polenta.



Raclette mit raffinierter Basis. Statt die Käsespezialität wie gewohnt über Gschwelli zu schaben, zeigt sich der König der schmelzbaren Halbhartkäse bei diesen Varianten echt «bodenständig»: Eine Scheibe Toast als Basis macht ihn zur Chässchnitte, mit Flammkuchenteig wird er zur Pizza und mit Polenta macht er heiss auf Mais. Aller guten Dinge sind aber längst nicht nur drei. Kreative «Raclettierer» wissen, dass im Pfännli so einiges drunter und drüber gehen kann. So eignen sich auch vorgegartes Gemüse, Mini-Röstis oder Hacktätschli als Unterlage für den beliebten Winterkäse.



TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Flammkuchenteig vor dem Belegen auf dem Raclette-Grill kurz anbacken
- Statt Flammkuchenteig Pizzateig verwenden, etwas dünner auswallen und ein wenig länger anbacken
- Flammkuchenteig wie den Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche belegen, mit geräffelttem Raclettekäse überbacken
- Zur Raclette-Polenta passen auch in Streifen geschnittene Dörrtomaten
- Toastbrot vor dem Backen mit wenig Weisswein beträufeln
- Zum Raclette munden ein gehaltvoller Weisswein, ein Rosé oder ein leichter Rotwein
- Kräutertee oder ein Gläsli Kräuterschnaps unterstützen die Verdauung
- Spielt der Käse die Hauptrolle, rechnet man mit 200–250 g pro Person; wird er mit gehaltvollen Zutaten kombiniert, reichen rund 150 g pro Person



Man nehme Weissbrot, Raclettekäse und die klassischen Raclette-Beilagen und fertig ist die Raclette-Schnitte mit Toast.



Das Racletteöfeli ist auch ein Pizzaiolo: Raclette-Pizza mit Flammkuchenteig.



Flammkuchenteig, Toast und Polenta geben dem Raclette eine gute Basis.



Rezept-Flyer gratis in Ihrem Volg

Kein Käse! Die Volg-Rezeptflyer liefern Ihnen jede Woche neue Koch-Ideen, jeweils für ein Hauptgericht sowie eine Vorspeise oder ein Dessert. Die kostenlosen Rezept-Flyer erhalten Sie in Ihrem Dorfaden.

VOLG. NOCH BESSER.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Mal besser. Malbuner.



Nach traditionellen Familienrezepten aus Schweizer Fleisch hergestellt.

Kochschule



Ein Klassiker der Extraklasse wird aus dem «Moitié-Moitié», wenn man die traditionelle Mischung geknackt aufpeppt. Dabei können Sie in die Offensive gehen oder vorerst einmal inkognito bleiben: Gesellen sich Pilze, Dörrotomaten oder Kräuter zur gelben Käsemasse, sieht die Gästeschar auf den ersten Blick, dass sich da ein kreativer Fondue-Koch etwas Genussvolles hat einfallen lassen. Kleine, feine Abwandlungen wie das Verwenden von Prosecco oder Bier statt Weisswein werden hingegen erst beim ersten Bissen enttarnt. So oder so: Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, den Käseklassiker neu zu entdecken.



Tut gut, wie ein Spaziergang an der frischen Waldluft: Wald-Fondue mit Morcheln, Steinpilzen, Speck und Whisky.

Warum nicht einmal Brotchips statt Brotwürfel eintunken? Baguettes in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden und im Ofen knusprig rösten.

Gala-Frischkäse, zum Schluss untergerührt, macht das Fondue besonders cremig. Mit eingeweichten Morcheln wird das Fondue edel, Eierschwämmli und kleingeschnittene Dörrotomaten sorgen für Abwechslung.



Ausser mit Weisswein kann das Fondue auch mit Sekt, Suurem Most oder Whisky angesetzt werden.



Orientalisches Curry, rassisger Paprika, klassisches Raclette-Fondue-Gewürz oder aromatischer Thymian geben dem Fondue je nach Gusto eine andere Note.



Neu: Kantons-Cordonbleu des Monats Februar: Berner Art
 Bärenstark im Geschmack ist das neue Volg Cordonbleu des Monats aus dem Kanton Bern mit **Emmentaler Käse** und **Schinken** umhüllt von einer rot-weissen Panade. Das Kantons-Cordonbleu im Volg wechselt jeden Monat. Lassen Sie sich überraschen!





Einfach & bequem

Das Fondue sieht rot und das Racletteöfeli landet einen Coup. Was nach Fasnachtsscherz klingt, schmeckt höchstens nährisch gut!

**ÖISE
LADE
TIPP**

Neues aus Caquelon und Pfännli



Fondue Rot-Grün

Für 4 Personen:

1,2 kg tiefgekühlten **Gemüse-Mix Royal** kurz ins siedende Salzwasser geben, bis das Gemüse heiss ist, abschütten, im Ofen warm stellen.

400 g **gehackte Tomaten aus der Dose** mit dem Stabmixer direkt in der Dose kurz aufmischen, mit 600 g **Volg Chäserei-Fondue** in ein Caquelon geben. 1 dl **Rotwein** und 1 EL **Maizena** verrühren, zur Käsemasse geben, gut vermischen, auf kleinem Feuer langsam erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist und eine sämige Masse entsteht. Mit **Pfeffer** und **Paprika** abschmecken. Gemüse auf vier Teller verteilen, mit Tomaten-Fondue übergiessen.

Die Basis für den Hauptgang: Gemüse-Mix Royal, Pelati und Volg Chäserei-Fondue.



Dass das Fondue immer wieder neu auftreten kann, hat es auf den vorhergehenden Seiten bereits zu Genüge bewiesen. Doch es hat noch eine weitere überraschende Seite auf Lager: Wie in der bevorstehenden Fasnachtszeit allerhand Narren das Dorfleben auf den Kopf stellen, ist das Fondue auch ein Hochgenuss, wenn es in Tomatenrot wie alles Gute von oben kommt. Das mit Tomaten verfeinerte Fondue hat im Wallis, wo Tomaten wie Aprikosen zur Sommerernte gehören, seine Tradition. Eine Abwandlung des Fondue valaisanne aux tomates ist das Fondue Rot-Grün, welches mit Rotwein verfeinert und über knackigem Gemüse angerichtet wird.

Einheizen zum Dessert

Massgebend beim Split ist der Schnitt. Denn der Glace-Klassiker Banana Split heisst nicht mehr als «gespaltene Banane». Die Frucht allein würde jedoch kein Schleckmaul zu Begeisterungstürmen verleiten. Erst Glace, Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandelsplitter machen den amerikanischen Coupe-Traum vollkommen. Räumen Sie beim nächsten Raclette-Plausch das Öfeli nach dem Hauptgang nicht gleich ab! Denn der Banana Split aus dem Pfännli vollendet das Menü perfekt. Saubere Pfännli, die nicht nach Käse riechen, sollten es allerdings schon sein. Oder Sie stellen das Racletteöfeli einmal nicht zum Znacht, sondern für ein Zvieri-Festival mit Glace, Früchten, Schokolade und gehackten Nüssen auf.

Drei für das Dessert:
Vanilleglace, Kochschoko-
lade und Mandelsplitter.



TIPPS & TRICKS

- In das original Walliser Fondue kommen unter anderem Fendant und Raclettekäse; eingetunkt werden Kartoffeln. Ein Rezept für das Walliser Tomaten-Fondue finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch
- Gemüse nach Lust und Laune variieren
- Ein Hit für Kids und Erwachsene, die es richtig süss mögen: zusätzlich klein geschnittene Marshmallows im Pfännli mitschmelzen
- Im Pfännli Beeren mit etwas Puderzucker erhitzen und mit Vanilleglace als Coupe Hot Berry servieren

Git au e gueti Luune

Auspacken, abschneiden und einen feinen Kuchen geniessen: Der Volg Danke-Kuchen mit einer fruchtigen und einer schoggigen Hälfte bietet Kuchengenuss ohne Aufwand und ist ein ideales Mitbringsel. Er wird exklusiv für Volg in der Schweiz gebacken und ist in der attraktiven Blechdose oder Kartonverpackung erhältlich.



Banana Split aus dem Pfännli

Für 4 Personen:

2 **Bananen** schälen, in Rädchen schneiden. Einen Viertel davon in ein Raclette-Pfännli geben. 1 **Kochschokolade** längs in vier Reihen teilen, pro Pfännli je eine Reihe in Täfelchen brechen, über den Bananen verteilen, im Raclette-Ofen schmelzen. Je 1 Kugel **Vanilleglace** auf die Teller geben, Pfännli aus dem Ofen nehmen. Schoggi-Bananen über der Glace verteilen, mit **Schlagrahm aus der Dose** und 1 El **Mandelsplitter** garnieren.



Die Neuheit von Camille Bloch:

Kirsch Noir.

Knackige dunkle Schokolade, aromatisch, akzentuiert und fein im Geschmack, gefüllt mit fruchtigem Kirsch.

Das kann nur von Camille Bloch sein...

WWW.CAMILLEBLOCH.CH





Gute Tropfen aus der Schweiz wie der Heida AOC Valais sind jetzt im Volg in Aktion. Dazu passt ein Käse mit Schweizer Geschichte wie «Hagu Hans, der Alte».

Frisch verliebt: Heida und Hagu Hans

Die Heimatfilme «Ueli der Knecht» und «Ueli der Pächter» nach den Romanen von Jeremias Gotthelf sind ein Stück Schweizer Geschichte. In diesen spielt auch der knorrige Emmentaler Bauer Hagu Hans eine bedeutende Rolle. Sein Antlitz ziert den Volg Käse des Monats, «Hagu Hans, der Alte». Im Gegensatz zum geizigen Landwirt geizt dieser nicht mit Aroma, ist kräftig und gehaltvoll im Geschmack. Mit seiner Filmfigur gemeinsam hat er die inneren Werte: Wie tief im Bauern ein gutes Herz schlummert, ist der Käse in seinem Herzen weich. Auch schmilzt er leicht und eignet sich deshalb für Gratins, Pizzas oder Lasagne ebenso, wie er eine Käseplatte bereichert.

Ein Gute-Laune-Heida

Eine Geschichte von sich zu erzählen vermag auch der Heida AOC Valais. Heida ist die Walliser Bezeichnung für die Rebsorte Savagnin Blanc (Weisser Traminer) und bedeutet im Oberwalliser Dialekt «ehemalig». Das trifft es auf den Punkt: Die Rebsorte wurde im 16. Jahrhundert erstmals in einer Walliser Urkunde erwähnt. Noch heute befindet sich das Herz des Heidas im Oberwallis, im Heidadorf Visperterminen mit dem höchstgelegenen Weinberg Europas. Zu Käseplatten, Fondue und Raclette passt der körperreiche Weisswein mit einer lebhaften Frische und intensiven Fruchtaromen perfekt; er eröffnet einen Abend beim Aperitif stilvoll und begleitet weisses Fleisch elegant. Für die renommierte Weinautorin Chandra Kurt ein süffiger «Gute-Laune-Heida», der sauber in der Frucht ist und Lust auf mehr macht, wie sie in ihrem «Weinseller 2014» festhält.

Wein
des Monats
Heida AOC Valais
75 cl, statt Fr. 16.90
Fr. 13.90

1. Goldbeere Riesling-Silvaner
2012
Schweiz

2. Féchy AOC La Côte
2012
Schweiz

3. Heida AOC Valais
2012
Schweiz

4. Eil-de-Perdrix AOC Valais
Nid d'Amour
2012
Schweiz

5. Goldbeere Pinot Noir
2012
Schweiz

6. Fläsch Gemswändler
Pinot Noir AOC Graubünden
2012
Schweiz

7. Salvagnin Vaudois AOC
Feu Sacré 2012
Schweiz

8. Dôle AOC Valais
Nuit d'Amour 2012
Schweiz

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

Aus Emmentaler Vollmilch



Alfred Fankhauser von der Käserei Vorder-rinderbach in Rüegsbach im Emmental stellt die Käsespezialität «Hagu Hans, der Alte» nach uralter Rezeptur her. Dafür verwendet er naturbelassene Emmentaler Vollmilch. Die Käserei befindet sich in den Händen der zweiten Generation. Das Fachpersonal keltert den Halbhartkäse vor Ort ein und pflegt ihn bis zur Handelsreife. Über das Schwyzer Milchhuus, das diverse Spezialitäten von kleinen gewerblichen Käsereien vertreibt, gelangt der «Hagu Hans, der Alte» zu Volg.



Zusätzlich zum untenstehenden Bestell-Talon können Sie die Volg-Aktionsweine bequem und rund um die Uhr per kostenloser Volg Wein PickApp oder online unter www.wein.volg.ch im 6er-Karton bestellen. Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und Windows-Phone. Der Gratis-Wein-Newsletter informiert zudem jeden Monat über die aktuelle Kampagne und stellt die Weine vor.



Charakter

Trinken Passt zu

Pkt.

Meine Bestellung

Blasses Gelb mit grünen Reflexen. Würzige Noten, Aromen nach Zitrusfrüchten und Äpfeln, elegant, weich im Abgang	Bis 3 Jahre, bei 8–10 °C	Aperitif, Süsswasserfischspeisen wie Eglifilet, Fischknusperli, Chnoblilbrot, Cremesuppen	17,25*
Klares, helles Strohgelb. In der Nase blumige und fruchtige Noten, feinfruchtiger Auftakt mit mittlerem Körper, leicht trockener Abgang	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C	Aperitif, Fisch, Raclette, Fondue	16,75
Klares, mittleres Gelb. Intensive Aromen nach reifen, exotischen Früchten. Körperreicher Charakter mit lebhafter Frische	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–12 °C	Aperitif, weissem Fleisch, Käseplatten, Fondue, Raclette	17
Lachsrosa. In der Nase fruchtig, frisch und aromareich. Am Gaumen lebendig, fruchtig, feurig	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C	Fisch, Kalbfleisch, kaltem Fleisch, gegrilltem Poulet, Champignons an Rahmsauce, leichten Sommergerichten	17,25*
Rubinrot. Sehr intensive Nase mit Aromen von reifen Zwetschgen, Himbeeren und dezenter Holzaromatik. Leicht süsslicher Auftakt, samtiger Abgang	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 14–16 °C	Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Charcuterie, Wurstgrilladen, asiatischen Gerichten; ein Wein für gesellige Stunden	16,75
Kräftiges Rubinrot. Frischfruchtige Aromen nach Beeren und Kirsche, samtig weicher Auftakt, aromaintensiver Abgang	Bis 4 Jahre, bei 13–15 °C	Lamm, Wild, Kaninchen, Pfeffer, Risotto, Pilzgerichten, Bündner-spezialitäten, Käse	17,25*
Helles Rubinrot. Aromen von roten Früchten. Im Gaumen rund, weiche Struktur, ausgewogen, fruchtiger Abgang	Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 14–16 °C	Täglichen Mahlzeiten, auch im Sommer sehr angenehm, da er frisch serviert werden kann	17*
Kräftiges Rubinrot. Fruchtig mit frischer Note nach schwarzen Kirschen und Brombeeren	Bis 4 Jahre, bei 13–15 °C	Trockenfleisch, gebratenem Rindsfleisch, Rindsfilet an Pfeffersauce, Lamm, Fleischpastete, Käseplatte	16,25*

<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE RIESLING-SILVANER, 75 cl, statt Fr. 63.– nur Fr. 51.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton FÉCHY AOC LA CÔTE 75 cl, statt Fr. 65.70 nur Fr. 52.20
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton HEIDA AOC VALAIS, 75 cl, statt Fr. 101.40 nur Fr. 83.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton CEIL-DE-PERDRIX AOC VALAIS, 75 cl, statt Fr. 63.– nur Fr. 47.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton GOLDBEERE PINOT NOIR, 75 cl, statt Fr. 69.– nur Fr. 57.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton FLÄSCH GEMSWÄNDLER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN, 75 cl, statt Fr. 107.40 nur Fr. 89.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton SALVAGNIN VAUDOIS AOC FEU SACRÉ, 75 cl, statt Fr. 51.– nur Fr. 37.80
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton DÔLE AOC VALAIS NUIT D'AMOUR, 75 cl, statt Fr. 65.40 nur Fr. 51.–

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name _____

Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 3. Februar bis zum 1. März 2014, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 3. Februar bis zum 1. März 2014, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2014» von Chandra Kurt. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



LEISI – Der wunderbare Genuss der Winterzeit



Pouletbrüstchen im Blätterteigmantel

Zutaten

- 1 LEISI QUICK Blätterteig, eckig 2 x 275g
- 2 EL Senf grob
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 KL Gewürzmischung Provence
- 4 Stück Pouletbrust, ohne Haut
- 3 Bund Petersilie, frisch (fein gehackt)
- 12 Scheiben Rohschinken
- 1 Eigelb (verrührt)
- 3 EL Weizenkeim

Senfrüchte-Schaum:

- 1.8 dl Rahm, flaumig geschlagen
- 3 EL Senfrucht (gehackt)
- 2 EL Ananassirup
- Salz, Pfeffer

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20min

Backzeit: ca. 25min

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Senf mit Knoblauch und Kräuter der Provence mischen. Die Pouletbrüstchen damit bestreichen, in der Petersilie wenden und je mit 3 Scheiben Rohschinken umwickeln.

Den Blätterteig halbieren und mit wenig Wasser bepinseln. Je ein Pouletbrüstchen in einen Teig einschlagen. Die Enden sowie die Aussenkanten gut verschliessen, andrücken und mit Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel jedes Päckchen mehrmals einstechen, mit Weizenkeimen bestreuen und mit dem Backpapier auf ein Backblech geben. 10 Minuten kalt stellen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Für den Senfrüchteschaum den Rahm mit gehackten Senfrüchten und Sirup mischen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und dazu servieren. Dazu passen gedämpfte Gemüse wie z.B. Karotten, Kefen, Erbsen und Trockenreis.

Scan me!



Rezepte



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



Das Volg Apfelmus aus knackigen Thurgauer Äpfeln ist neu im wiederverschliessbaren Glas für den grossen Appetit und den kleinen «Gluscht» erhältlich.

Unkompliziert und unwiderstehlich: der mit Apfelmus gebackene dänische Apfel-Marzipan-Kuchen «Aeble-Marcipan-Kage». Das Rezept finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter volg.ch.



Süsses Mus aus Schweizer Äpfeln

Wer A sagt, muss auch B sagen. Und wer A wie Apfelmus sagt, denkt automatisch an Ä wie Äplermagronen oder H wie Hörnli mit Ghackets. Zu den beiden Schweizer Traditionsgerichten ist der fruchtige Brei ein spannender süsser Gegenspieler und gehört dazu wie der Reibkäse darüber. Echt schweizerisch schmeckt auch das Volg Apfelmus: Es wird aus Äpfeln aus dem Apfelkanton Thurgau hergestellt.

Dinner, Dessert, Snack

Appetit auf das Volg Apfelmus bekommt man bereits beim Anblick. War es früher in

der Dose versteckt, sieht man es jetzt durch das Glas bereits beim Einkauf – und das macht «Gluscht»! Das Glas ist natürlich nicht nur schön anzuschauen. Es lässt sich auch praktisch wiederverschliessen. Einmal geöffnet, kann es gut im Kühlschrank aufbewahrt werden. Apfelmus ist ideal für den Vorrat, schmeckt zu herzhaften Gerichten ebenso wie zum Dessert – ganz einfach mit etwas Schlagrahm verfeinert oder raffiniert im dänischen Apfel-Marzipan-Kuchen. Das Volg Apfelmus ist auch ein feiner Snack zwischendurch. Das kleinere 360-Gramm-Glas hat dafür die perfekte Naschgrösse!



360 g
Fr. 1.70

700 g
Fr. 2.10

Schmeckt zwischendurch, zu herzhaften Gerichten und als Dessert: das Volg Apfelmus aus Thurgauer Äpfeln.



Typisch Schweiz – Typisch Volg

Die Bürstenfabrik in Ebnat-Kappel (SG) bringt Glanz in die Küche. Hier wird das Abwaschbürsteli für die Dorfläden gefertigt.



Pius Thoma, Geschäftsführer Bürstenfabrik Ebnat: «Volg und wir denken gleich: Wir sind innovativ und dennoch bodenständig, ebenso wie die Nachhaltigkeit bei beiden eine bedeutende Rolle einnimmt. Das passt einfach.»

Sauber zur Umwelt

Sauber sind bei der Bürstenfabrik Ebnat nicht nur die Produkte. Auch eine saubere Umwelt hat höchste Priorität. Für die Griffe der Bürsten wird deshalb umweltfreundliches Polypropylen verwendet, alle Kunststoffabfälle werden recycelt und das FSC-zertifizierte Holz für die Öko-Linie stammt aus der Region. Die Bürstenfabrik in Ebnat-Kappel ist der grösste industrielle Arbeitgeber im Obertoggenburg und darf auf die Erfahrung von zahlreichen langjährigen Mitarbeitenden zählen. «25- bis 30-Jahr-Jubiläen sind bei uns schon fast normal. Ich durfte aber auch bereits Jubiläumsfeiern für Mitarbeitende mit 50-jähriger Betriebszugehörigkeit organisieren», freut sich Pius Thoma.



1. In der Innovationsabteilung werden verschiedenste Bürsten und Verpackungen entworfen, designt und falls nötig optimiert.



2. Der Körper der Abwaschbürste entsteht in der Spritzerei und besteht aus mehreren Komponenten.



3. In der Stanzerei werden die Bürstenkörper an modernen Maschinen blitzschnell mit Borsten bestückt.



4. Kunststoffabfälle werden bunt gemischt geschrotet und zu grauem Granulat verarbeitet. Daraus entstehen neue Produkte.



Vor 100 Jahren nahm die Erfolgsgeschichte der Bürstenfabrik Ebnat ihren Anfang. Dieses Jahr hätte man also in Ebnat-Kappel guten Grund, ein Jubiläumsfest auf die Beine zu stellen. Doch das Unternehmen hat sich Innovation auf die Brust geschrieben und beweist in jeder Hinsicht Ideenreichtum: Statt wie üblich das volle Jahrhundert in den Mittelpunkt zu stellen, feierte Ebnat letztes Jahr



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.

Handliche Helfer beim Spülen

Liegen gut in der Hand und reinigen tipptopp: die im Volg erhältlichen Abwaschbürsteli der Bürstenfabrik Ebnat.



gebührend den 99. Geburtstag. «Es ist wie bei der Bürstenproduktion: Wir müssen anders sein, um uns auf dem Markt zu behaupten», erklärt Geschäftsführer Pius Thoma.

Beliebte Haushaltsfarben

Seine Betriebsführung beginnt entsprechend in der Innovations-Abteilung. Hier werden auch für Volg diverse Produkte entwickelt. Allen

voran der mit Abstand begehrteste Artikel, das Abwaschbürsteli. Dass das Abwaschbürsteli vom Volg mit roten und blauen Farbtupfern versehen ist, ist kein Zufall: «Rot und Blau sind farblich bei Haushaltsprodukten am gefragtesten», weiss Pius Thoma. Wichtiger als die Optik ist die Funktionalität. Beim Abwaschbürsteli heisst das in erster Linie: Es muss super sauber machen! Zudem muss es gut in der Hand

liegen. «Es darf nicht sein, dass man mit der Hand abrutscht oder der Winkel von Griff und Bürste nicht stimmt», führt Pius Thoma aus. Ein Irrglaube sei, dass härtere Borsten kraftvoller säubern: «Eine weiche Bürste hat die bessere Reinigungskraft und zerkratzt nichts», stellt Pius Thoma richtig. Das Abwaschbürsteli vom Volg kann diesbezüglich vollumfänglich punkten und ist somit immer einen Wisch voraus.

Volg. Im Dorf daheim.

Guarda

Volg-Werbekampagne 2014

Volg ist seit Jahrzehnten im Dorf daheim. Darum stellt die Volg-Werbekampagne 2014 sechs weitere Schweizer Dörfer, ihre Besonderheiten und ihre Bewohnerinnen und Bewohner in den Mittelpunkt. Ausgewählt wurden: Altnau (TG), Guarda (GR), Le Landeron (NE), Rapperswil (AG), Rüttenen (SO) und Seelisberg (UR).



Dass fast jeder Dreikäusehoch das Bündner Dorf Guarda kennt, liegt an einem beliebten Schweizer Kinderbuch: Eines der stattlichen Engadinerhäuser mit seinen Sgraffiti hat Alois Carigiet beim Zeichnen für den «Schellen-Ursli» inspiriert. Seither ist



«Es ist beim Chalandamarz heute noch so wie im Schellen-Ursli-Buch: Der grösste Bub trägt die grösste Glocke.»

Marie-Louise Meier, Dorfführerin für Guarda-Turissem

Guarda als «Schellen-Ursli»-Dorf bekannt. Das Schellen-Ursli-Haus an der Plazzetta ist eine wichtige Sehenswürdigkeit im beschaulichen Ort und der Schellen-Ursli-Weg, der Via Uorsin, macht das Buch zum aktiven Erlebnis für die ganze



«Ich koche für unsere Kursteilnehmer und bin sehr froh um den Volg in unserem Dorf.»

Judith Spaltenstein, Jordankeramik

Familie: An jedem Posten gilt es eine Aufgabe zu lösen. Tafeln erzählen die Geschichte des Engadiner Bubens, der nicht mit der kleinsten Glocke am Brauch des Chalandamarz teilnehmen wollte und sich deshalb selbst aufmachte, eine richtig grosse Schelle zu organisieren. Der Via Uorsin kann sowohl im Sommer wie im Winter begangen werden. Auch der Chalandamarz ist noch heute eine gelebte Tradition. Dabei wird der Winter mit Kuhglocken-Geläut ausgetrieben. Am Freitag, 28. Februar, geht es um 8 Uhr los mit dem Umzug der Knaben, abends trifft man sich beim Bal da

Wieder mit Film

Die Volg-Werbekampagne bewegt! Denn zusätzlich zu Plakaten und Inseraten werden die Dörfer und Dorfbewohner in Kurzfilmen porträtiert. Alle Kurzfilme über die Dörfer können Sie unter www.volg.ch anschauen.

Chalandamarz. Am Samstag, 1. März, ziehen dann die Knaben und Mädchen ab 13 Uhr in Engadinertracht durchs Dorf. Bevor man sich in Guarda



«Mein Beruf ist auch mein Hobby. Ich käse und wurste. Meine Produkte kann man im Volg kaufen.»

Jachen Schlegel, «Feins vom Dorf»-Produzent

aber darauf freut, dass die kalte Jahreszeit vorbei ist, kann man den Schnee und die wunderschöne Winterlandschaft in vollen Zügen geniessen. Im Sommer erholt man sich an der frischen Bergluft und wählt zwischen zahlreichen Wanderrouten. Und wer für seinen Ausflug noch Proviant braucht



«Mein Sonnenstein ist ein Souvenir von Guarda und ein Willkommens-Symbol.»

Jean Badel, Holz- und Steinbildhauer Guard'Art

oder sich nach einem Erlebnis etwas Gutes kochen will, findet alles, was er braucht, im Volg – darunter auch einige «Feins vom Dorf»-Produkte.

Erleben Sie Guarda und seine Bewohner im Kurzfilm über Guarda unter www.volg.ch

Einige von vielen «Feins vom Dorf»-Produkten: Kräutertee von Guarda Kräuter sowie Geissenkäse und Salsiz von Jachen Schlegel.



Üsa

«Chalandamarz», bei dem



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

Volg. Im Dorf daheim.



a Schella-Ursli

kennt jedes Kind. Wie im gleichnamigen Kinderbuch pflegen wir

Brauch

in wir den Winter vertreiben. Brauch ist auch der Gang in

Jisa Volg

wo selbst die kleinsten Kunden die Grössten sind.



FILM SCHAUEN UND GEWINNEN

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

Wo steht der «Feins vom Dorf»-Produzent Jachen Schlegel im Volg-Film?

- A: im Kuhstall
- B: auf dem Geissenbalkon
- C: im Hühnergarten

1. Preis im Wert von

Fr. 796.–

Drei Übernachtungen im Doppelzimmer für zwei Personen im Boutique-Hotel ROMANTICA VAL TUOI, Guarda, inkl. Frühstücksbuffet und 4-Gang-Dinner (täglich), Rucksack gefüllt mit Picknick, kostenlosem Leihmaterial (Stöcke, Rucksack, Wanderkarte), Tourenempfehlung vom Hotelier, Benutzung der Wellness-Oase, einem Eintritt ins Bogn Engiadina, Scuol. Einlösbar: So bis Do vom 25.5.–2.11.2014. www.romanticavaltuoi.ch

2. Preis im Wert von

Fr. 300.–

Ein Stein «Sonnensymbol» (30 kg) von Steinbildhauer Jean Badel von Guard'Art

3. Preis im Wert von

Fr. 220.–

Ein handgetöpftes, winterfestes Murmeltier «Muntanella» von Jordankeramik, Guarda

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Februar 2014 unter www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: bis 24. Februar 2014 unter 0901 250 350, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis 24. Februar 2014 ein SMS mit dem Keyword VOLGS und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. Februar 2014 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Guarda», 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.



1. Preis

2. Preis

3. Preis



Bull Vodka

www.BULLVODKA.ch

Alkohol verantwortungsvoll konsumieren



Volg Hit

Woche
7-11

**Flauschige Frottierwäsche
in zeitlosen Farben
zum halben Preis:
Der neue Volg Hit
ist ein Traum
für Bad und
Budget.**

 **SCHLOSSBERG**
S W I T Z E R L A N D

Schlossberg-Frottierwäsche
3er-Set, Blau

Schlossberg-
Frottierwäsche
3er-Set, Weiss

Der neue Volg Hit:
kuschelig weich

Wohlbefinden bringt der neue Volg Hit ins Badezimmer. Ab Montag, 10. Februar, gibt es in den Dorfäden hochwertige Frottierwäsche aus reiner Baumwolle vom renommierten Schweizer Unternehmen Schlossberg zum Spezialpreis. Das Frottierwäsche-Set «Sensual» beinhaltet einen Waschlappen, ein Hand- und ein Duschtuch und ist in den elegant-dezenten Farbtönen Grau, Blau und Weiss erhältlich.

Höchste Schweizer Qualität

Schlossberg aus dem Zürcher Tösstal legt das Augenmerk auf höchste Qualität bei Material, Verarbeitung und Design. Das Familienunternehmen mit über 180-jähriger textiler Tradition durfte bereits einige Pionierleistungen feiern: 1964 präsentierte Schlossberg als weltweit erstes Unternehmen bedruckte Bettwäsche, 1979 folgten das erste Jersey-Fixleintuch und die bügelfreie Jersey-Bettwäsche.

Volg Hit
Jedes Set enthält
1 Lavette 30 x 30 cm
1 Handtuch 50 x 100 cm
1 Duschtuch 70 x 140 cm

35.-
statt 69.-

Schlossberg-
Frottierwäsche
3er-Set, Grau

Volg Hit – Viele tolle Angebote

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

Volg

4er-PACK
AKTION
gültig vom
03. - 08.02.2014



Die Kraft der Natur

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



natürlicher Energiedrink



Spannendes am laufenden Band



Es geht los! Ab sofort nehmen wir Sie jeden ersten Montag im Monat mit auf einen Rundgang durch die Volg-Verteilzentrale und die beiden Frischdienste.

André Vogler, Betriebsleiter Verteilzentrale Winterthur, eröffnet symbolisch die Besuchstage 2014 und freut sich auf viele Gäste.

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 Std. (inkl. Verpflegung):

- 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

* Winterthur bereits ausgebucht.

Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

- 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

Vielleicht haben Sie sich beim Einkaufen in Ihrem Dorfladen schon einmal gefragt, was es alles braucht, damit Sie im Volg jeden Tag finden, was auf Ihrem Poschtizettel steht, oder wie Früchte und Gemüse erntefrisch in den Kisten landen. Und wie geht das überhaupt, dass selbst die entlegensten Dörfer jeden Tag pünktlich die bestellte Ware erhalten?

Kurzfilm, Rundgang, Imbiss

Die Antworten – und natürlich viele interessante Volg-Fakten mehr – erhalten Sie an unseren Besuchstagen in den Frischdiensten Oberbipp und Landquart sowie in der Verteilzentrale Winterthur. An jedem ersten Montag im Monat haben Sie die Möglichkeit, von Volg-Mitarbeitenden durch die Betriebe geführt zu werden und dabei einen spannenden Blick hinter die Kulissen

Ihres Dorfladens zu werfen. Nach einem Kurzfilm begeben Sie sich auf den zirka einstündigen Rundgang. Danach geniessen Sie ein feines Zvieri oder Znacht. Melden Sie sich noch heute an und seien Sie dabei. Wir freuen uns auf Sie!

CURRY-WURST

Schon probiert ?



5.95 CHF

**MIT SCHWEIZER
QUALITÄTSWURST !**

Schnelle und einfache Zubereitung in
der Mikrowelle oder im Wasserbad.

FIX-FERTIG
Mit dabei „Pieker und
Currypulver“



NEU
im Kühlregal



Demnächst auf 4+

ÖSICHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH
(HOCHSENDIG VOM VOLG)

Hanspeter Mullis aus Wettswil (ZH) kocht gern und oft. Gute Ideen holt er sich bei Kollegen, schaut aber auch immer wieder Spitzenköchen auf die Teller.

Herr Mullis, was für ein Koch sind Sie?

«Ich mag die Gourmet-Küche ebenso wie Einfaches – es darf aber ruhig etwas verrückt sein. Das stilvolle Anrichten und Eindecken sowie der passende Wein gehören für mich zu einem guten Essen dazu.»

Sie haben ursprünglich Koch gelernt und sind heute Hauswart des Schulhauses Wolfetsloh. Welche Rolle spielt das Kochen noch in Ihrem Leben?

«Ich koche zuhause sehr oft und bin Mitglied in zwei Männerkochclubs. Auch im Schulhaus gibt es immer wieder Anlass zum Kochen. Zum Beispiel habe ich einen Topf, in dem ich Risotto für bis zu 500 Personen zubereiten kann.»

Wo holen Sie sich Ihre Ideen?

«Wir tauschen uns unter Kollegen aus; ich sammle Rezepte von anderen Hobbyköchen. Zudem gehe ich gerne in Restaurants von Spitzenköchen und sehe mir an, wie diese kochen und anrichten.»

Wie wichtig ist der Volg als «Zutat» für Ihre Kochprojekte?

«Sehr wichtig. Privat kaufen wir eigentlich jeden Tag im Volg ein. Und wenn ich einen Koch-Anlass habe, arbeite ich mit dem Volg-Team sehr gut zusammen. Man organisiert mir alles im Dorfladen.»

«Es darf ruhig etwas verrückt sein»

Hanspeter Mullis kocht: gefüllte Mistkratzerli

Für 4 Personen:

100 g **Speckwürfel** in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, herausnehmen. 3,5 dl **Hühnerbouillon** in derselben Pfanne aufkochen. 80 g mittelfeinen **Maisgriess** einrieseln, unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, Polenta etwas abkühlen lassen. 1 Bd. **Bundzwiebeln** mitsamt schönem Grün kleinschneiden. Bundzwiebeln, 100 g **Dörrfrüchte**, 1 Msp. **Zimt** sowie Speckwürfel unter die Polenta mischen. 4 **Mistkratzerli** kalt ausspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit Polenta füllen. 2 EL **Bratcreme** und 1 Msp. **Rosenpaprika** vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mistkratzerli damit rundum bestreichen, mit der Brustseite nach oben auf ein Backblech legen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen.
Zubereitung: 40 Min. + 45 Min. backen

Das Rezept für die Eglifilets mit Chicorée, Orangen und Cranberries finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch



Früher Koch, heute Hauswart: Hanspeter Mullis (52) aus Wettswil in seiner Küche im Schulhaus Wolfetsloh.



Jetzt auch auf Tele Top und Tele Südostschweiz

Die Sendung aus Wettswil (ZH) läuft am:



Erstausstrahlung Mo, 10.2., um 17.30 Uhr. Wiederholungen jeden Do, Fr und Mo, jeweils 17.30 – 17.40 Uhr.



Erstausstrahlung Fr, 21.2., um 18.20 Uhr. Die Sendung wird regelmässig wiederholt.

NEU

IN IHREM VOLG

mit Schweizer Käse überbacken



mit Schweizer Käse
+
au fromage suisse

Serviervorschlag / Suggestion de présentation



Orvita

Käse - Kräuter
Fromage - Fines Herbes

Der genussvolle Snack für unterwegs

- ✓ Überbacken mit feinem Schweizer Käse
- ✓ Einzigartig knusprig und aus bestem Dinkelmehl
- ✓ Natürliche Quelle von Ballaststoffen



Auch erhältlich in den Sorten Tomate-Basilikum und Crème Fraîche.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

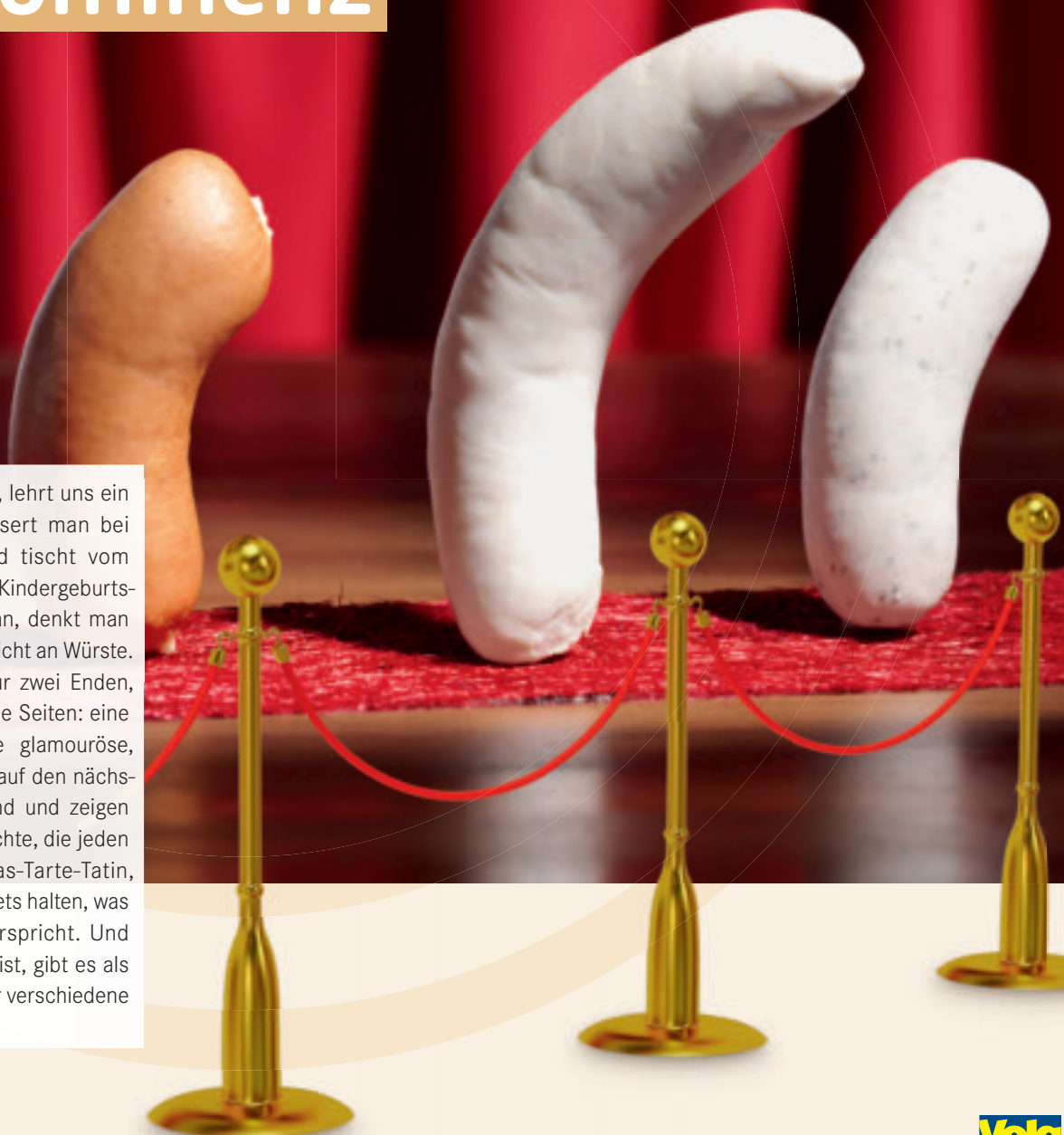
mehr zum thema

Winter-Würste

Showtime für die Wurst! Das vermeintlich einfache Würstchen beweist, dass es auch beim edlen Dinner die Hauptrolle spielen kann.

Echte Cervelas-Prominenz

Für Gäste nur das Beste, lehrt uns ein Sprichwort. Also knausert man bei Einladungen nicht und tischt vom Feinsten auf. Steht nicht ein Kindergeburtstag oder ein Waldhüttenfest an, denkt man bei der Menüplanung gewiss nicht an Würste. Dabei hat die Wurst nicht nur zwei Enden, sondern auch zwei kulinarische Seiten: eine rustikale, einfache und eine glamouröse, elegante. Letztere stellen wir auf den nächsten Seiten in den Vordergrund und zeigen Paradebeispiele für Wurstgerichte, die jeden Gourmet begeistern: Cervelas-Tarte-Tatin, Salsiz-Chips oder Salami-Cornets halten, was ihr wohlklingender Name verspricht. Und weil Wurst nicht gleich Wurst ist, gibt es als Senf dazu Wissenswertes über verschiedene Wurstarten.



Bühne frei für die Brühwürste



Cervelas-Tarte-Tatin

Für 1 Kuchenblech à 24 cm ø:
Formboden mit 3 EL **Zucker** knapp bedecken, 1 Pr. **Salz** und 2 EL **Aceto Balsamico bianco** darübergeben, im Ofen bei 200 °C 5 Min. caramellisieren. Der Zucker sollte flüssig und braun, aber nicht schwarz werden. 2 geschälte und in Scheiben geschnittene **Cervelas** und ½ in Ringe geschnittene Stange **Lauch** auf dem Caramel verteilen, einige Flocken **Butter** darübergeben, 15 Min. im Ofen backen, herausnehmen. 150 g **Reibkäse** darauf verteilen, mit 1 rund ausgewaltem **Blätterteig** bedecken, Rand andrücken, Teig mit einer Gabel gut einstechen. 15 Min. fertig backen. Tarte aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller stürzen und bedeckt ca. 5 Min. abstehen lassen. Kuchenblech entfernen, Tarte sofort servieren.

Wie die Filmszene mit «Frühstück bei Tiffany» oder «Vom Winde verweht» echte Klassiker vorzuweisen hat, gibt es Klassiker unter den Würsten. Brühwürste wie Cervelas, Bratwurst und Wienerli sind anderen Wurstsorten in Sachen Beliebtheit eine Zipfellänge voraus. Der Sommer wäre ohne Cervelas und Bratwurst vom Feuer kein Sommer, und der Lichtblick am Lampionumzug in Kindheitstagen befand sich nicht im Lampion selbst, sondern am Schluss des Marschs in Form von offerierten heissen Wienerli. Dabei haben die Schweizer Lieblingswürste noch viele weitere spannende Seiten. Als Tarte Tatin, Ragout oder mit einer Kräutersauce in frischem Grün betreten drei Brühwürste bei uns Neuland.

Die Abgebrühten

Ihren Namen verdanken Brühwürste ihrer Herstellungsart: Nach dem Abfüllen des Bräts in Därme werden sie in Wasser gebrüht, was sie haltbar und schnittfest macht. Einige Brühwürste wie Cervelas und Wienerli werden zuvor schonend geräuchert. Berühmte internationale Brühwürste sind die deutsche Weisswurst (siehe Seite 35), italienische Mortadella oder ungarische Debrecziner.



Agri Natura: zum Wohl des Tiers

Im Volg ist eine grosse Palette an Fleisch und Würsten des Labels Agri Natura im Sortiment. Agri Natura Fleisch stammt ausschliesslich von einheimischen Tieren, welche in besonders tierfreundlichen Stallungen leben, nur natürliches Futter und regelmässig Auslauf erhalten. Die Produktion und Verarbeitung erfolgt ebenfalls in der Schweiz.

Bratwurst an Salsa Verde

Für 4 Personen:

4 EL gehackte **Kräuter**, z.B. Schnittlauch, Peterli, Kresse, Majoran etc., in eine Schüssel geben, 2 geschälte, hartgekochte **Eier** mit dem Eierschneider in feine Würfel schneiden, zu den Kräutern geben. 180 g **Sauerrahm**, 1 EL **Mayonnaise**, 1 TL **Senf**, 1 EL **Essig**, 1 EL **Zitronensaft** und 1 TL **Zucker** dazugeben. Alles gut vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. 4 **Bratwürste**, ohne einzuschneiden, in der Pfanne braten, bis sie schön gebräunt sind. Mit Salsa Verde servieren.

Tipp: dazu passen Bratkartoffeln oder Pommes rissolées.



Wienerli-Ragout

Für 4 Personen:

1 gehackte **Zwiebel**, 50 g **Speckwürfeli**, 4 fein gewürfelte **Essiggurken**, 2 geschälte, fein gewürfelte **Rüebli** und ¼ geschälter, fein gewürfelter **Sellerie** in einer Pfanne in 1 EL **Olivenöl** dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. 1 EL **Tomatenpüree** dazugeben, leicht anrösten, mit 4 dl **Rotwein** ablöschen, Flüssigkeit etwas einreduzieren. 1 TL **Senf** und 1 EL **Bratensauce** aus der Tube einrühren, Sauce mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken, 8 in Scheiben geschnittene **Wienerli** in der Sauce nur noch erhitzen, servieren. Zubereitung: 20 Min.

Tipp: mit Kartoffelstock oder Spätzli servieren.



Wenn die Winterwanderung einmal etwas länger dauert und keine Hütte zum Einkehren am Wegrand liegt, dann hat man sie gern dabei, die Dauerwurst. Dauerwürste wie Salsiz, Langdjäger und Salami, auch Rohwürste genannt, sind typische Rucksack- und Zvierplättli-Würste. Den Oscar für die beste Haltbarkeit haben sie auf sicher. Diese erreichen sie auf natürliche Art: durch Salzen, Räuchern, Lufttrocknen oder Reifen mit oder ohne Edelschimmel. Die Salami verrät dies sogar mit ihrem Namen, der vom lateinischen «salare» für salzen abstammt. Der Bündner Salsiz hingegen hat seine Bezeichnung vom italienischen «salsiccia» (Wurst). Er ist mit der Salami eng verwandt, wird aber kantig in Form gepresst. Am besten schmeckt er dünn aufgeschnitten, hat seinen festen Platz aber auch in heisser Form gefunden, zum Beispiel in den Bündner Spezialitäten Capuns oder Plain in Pigna.

Hohe Wurst-Kunst

Ein wahres Traumpaar auf dem roten Rohwurstteppich ist der Landjäger: Er tritt immer im Doppelpack auf. Als Landjäger bezeichnete man Ende des 18. Jahrhunderts übrigens Polizisten, die in ländlichen Gebieten für Ordnung sorgten. Ob der kulinarische Landjäger seinen Namen hiervon hat, ist allerdings nicht geklärt. Herzhaft, kernig, würzig: Was gut schmeckt, erfordert viel Können. So gilt die Rohwurstproduktion als Königsdisziplin des Wurstens. Bereits die Herstellung aus rohen Ausgangsmaterialien wie Rind-, Schweinefleisch, Speck und diversen Gewürzen verlangt ein hohes Mass an Wissen und handwerklichem Geschick.



Salami-Cornets

Für 25 Stück:

140 g geschnittene **Salami** zu Cornets formen, mit je 1 **Zahnstocher** fixieren, mit der Öffnung nach unten auf ein Backpapier stellen. Im Backofen bei 200 °C 6–8 Min. knusprig backen, auf einem Küchenpapier abtropfen, auskühlen lassen. 150 g **Kräuterfrischkäse** in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen, in die untere Hälfte der Cornets dressieren, auf einer Platte anrichten.



Jäger-Magronen

Für 4 Personen:

300 g geschälte, in Würfel geschnittene **Kartoffeln** und 300 g **Äpler-Magronen** in siedendem Salzwasser knapp weich kochen. 50 g **Butter** in einer Bratpfanne schmelzen, 3 in Ringe geschnittene **Zwiebeln** und 2 in feine Streifen geschnittene **Landjäger** dazugeben, gut anrösten. Kartoffel-Magronen abschütten, gut abtropfen lassen, 2 dl **Halbrahm** und 150 g grob geriebenen **Appenzeller Käse** darunterühren, auf Tellern anrichten. Mit Zwiebel-Landjäger-Mischung garnieren, sofort servieren.



Salsiz-Chips auf Salat

Für 4 Personen:

2 **Salsiz** in hauchdünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, im Ofen bei 180 °C 6–8 Min. knusprig backen. 100 g gewaschenen, bunt gemischten **Blattsalat** auf vier Tellern verteilen. 2 EL **Aceto Balsamico bianco**, 3 EL **Olivöl**, ½ gehackte **Zwiebel** und 1 TL **Senf** zu einem Dressing verrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, über dem Salat verteilen. 1 geschältes **Rüebli** mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden, zusammen mit 1 EL gerösteten **Pinienkernen** und Salsiz-Chips auf dem Salat dekorativ anrichten.

Rohwürste mit glamourösem Auftritt



Dr. Oetker



Casa di Mama.
Pizza so frisch wie bei Mama.



Das sagen Konsumenten von Casa di Mama:

«Sie ist luftig und nicht zu stark belegt.»

«Der Teig schmeckt wirklich wie beim Italiener, frisch gebacken!»

«Knuspriger Pizzaboden, lecker belegt!»

«War sehr positiv überrascht»

«Die Casa di Mama schmeckt so gut wie selbstgemacht»

«Ich gebe der Pizza Casa di Mama fünf Sterne!»



Braune Weisswürste

Für 4 Personen:

4 **Weisswürste** schräg in 2 cm breite Scheiben schneiden. Wurstscheiben erst in 100 g **Weissmehl**, danach in 3 verquirlte **Eier**, abschliessend in 250 g **Paniermehl** wenden. In einer Bratpfanne 2 EL **Bratbutter** erhitzen, Würste darin goldgelb braten, auf vier Tellern anrichten und servieren.

Tipp: dazu passt ein Saisonsalat, süsser Senf und eine Brezel.



Kantönligeist heisst auch Würstligeist. Berner Zungenwurst, St. Galler Schübli und Tessiner Luganighe sind nur drei von vielen Schweizer Wurstspezialitäten. Aus der Romandie kennt man die Saucisson. Schweinefleisch, Speck, Weisswein und Gewürze sowie das abschliessende Räuchern geben ihr das gute Aroma.

Ziehen lassen und zuzeln

Damit sich ihr Geschmack voll entfaltet, lässt man die Saucisson im siedenden, aber nicht kochenden Wasser je nach Grösse rund eine Stunde ziehen. Dieselbe Technik mit bedeutend kürzerer Kochzeit kommt bei den bayrischen Weisswürsten zum Zug. Ihre Besonderheit: Sie sind traditionell Frühstücks-Würstchen. Ein echter Bayer, heisst es, isst sie vor 11 Uhr und «zuzelt» (saugt) das Brät aus der Haut.

Saisonale Special Guests

Saucisson im Briocheiteig

Für 4 Personen:

0,5 dl **Milch** auf 45 °C erwärmen. 120 g **Mehl** in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, 10 g frische **Hefe** hineinbröckeln. Milch mit 0,5 dl warmem Wasser verrühren, zur Hefe giessen, leicht verrühren, dabei das Mehl sorgfältig einarbeiten. Vorteig 4 Min. auf bemehlter Arbeitsfläche kräftig kneten, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Min. gehen lassen. 300 g Mehl, 15 g **Salz** und 25 g **Zucker** in die Schüssel der Knetmaschine geben, mischen. Vorteig dazugeben, kneten. Dabei nacheinander 4 **Eier** dazuschlagen, 1 EL gehackte **Kräuter** beifügen, abschliessend nach und

nach 200 g weiche **Butter** in Flocken einarbeiten. Teig mit Klarsichtfolie zudecken, über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Eine Cakeform mit wenig Öl einfetten, mit Mehl austreuen. Kalten Briocheiteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (26 x 26 cm) auswallen. 2 gekochte, geschälte und ausgekühlte **Saucissons** auf das untere Teigende legen, einrollen. Teigrolle in die Cakeform legen, zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen. In der Mitte des kalten Ofens 50 Min. bei 180 °C backen. 1 Eigelb und 1 EL Milch verrühren, nach 20 Min. Backzeit Teig 2–3 Mal damit bestreichen.



Unser Liebster begeistert auch Sie

L'Amorino verbindet das Dolce Vita mit edelster Ausstattung. Der modern vinifizierte Wein schmeckt intensiv nach roten Beeren mit einer würzigen Note. Im Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und harmonisch fruchtig. Ein süsslicher Wein mit einem herrlich langen Abgang – ebenso elegant wie trendig. L'Amorino ist ein auserlesenes Geschenk für jede besondere Gelegenheit.

Begeistern Sie ihre Liebsten.



Natürlich ein Genuss



AKTION
CHF 5.95
STATT 7.60
 Vom 12. – 16. Februar 2014



Wettbewerb

WETTBEWERB

Welcher Tag im Jahr ist perfekt, um mit einem Lindor Herz «Ich liebe dich» zu sagen?

- A: Muttertag
B: Valentinstag
C: Karfreitag

1. Preis im Wert von Fr. 329.–

Ein funkelnder Herzanhänger an einem Collier von Christ sowie ein Gutschein für 2 Personen für die Chocolateria, die Chocolate-Erlebniswelt von Lindt in Kilchberg ZH

2.–25. Preis im Wert von je Fr. 198.–

Ein funkelnder Herzanhänger an einem Collier von Christ sowie ein Lindor Cornet gefüllt mit feinsten Lindor Kugeln

26.–50. Preis im Wert von je Fr. 140.–

Ein Gutschein für 2 Personen für die Chocolateria, die Chocolate-Erlebniswelt von Lindt in Kilchberg (ZH)

51.–59. Preis im Wert von je Fr. 50.–

Ein Verwöhpaket gefüllt mit feinsten Lindor Chocolate

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Februar 2014 unter www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: bis 24. Februar 2014 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. Februar 2014 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. Februar 2014 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Lindt», Postfach 344, 8401 Winterthur.



Das neue Geschenk von Lindor zum Valentinstag, gefüllt mit Lindor Milch-Kugeln. Und mit etwas Glück gibt es ein funkelndes Diamantherz von Christ dazu.

Das süsseste
«Ich liebe dich»

Zum Valentinstag verpackt Lindt ein zartschmelzendes «Ich liebe dich» in ein neues Design. Das neue Geschenk von Lindor ist mit feinsten Lindor Kugeln gefüllt.

Mitten im grauen, kalten Februar wird es uns an einem Tag besonders warm ums Herz: Der Valentinstag am 14. Februar gehört seit Jahrhunderten den Verliebten. Bereits in der Antike schenkte man seiner Verehrten eine Kleinigkeit. Dieser Brauch hat sich bis heute fortgesetzt. Zum diesjährigen Valentinstag verpackt Lindt ein süßes «Ich liebe dich» in ein neues Design. Das neue Geschenk von Lindor eignet sich perfekt, um den Liebsten eine Freude zu bereiten, und bedarf keiner weiteren Worte.

Es funkt und funkelt

Mit etwas Glück kann man bei diesem Wettbewerb den süßen Liebesbeweis mit einem wunderschön funkelnden Herzanhänger an einem Collier von Christ veredeln. Zudem gibt es beim Kauf weiterer Lindor Produkte Diamantschmuck von Christ im Gesamtwert von Fr. 22'500.– zu gewinnen.



Das Lindor Diamantherz: der funkelnde Klassiker zum Tag der Liebe.

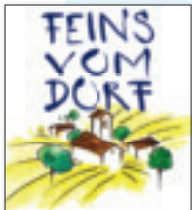
Die Hollandaise, die sie lieben.



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

THOMY macht mehr draus





Feins vom Dorf

Bäuerin Claire Ackle beliefert den Volg Herznach von Ladenleiterin Claudia Amsler jeden Freitagmorgen mit knusprigen Bauernbroten.



Mit Leib und Seele bäckt Claire Ackle ihre Bauernbrot-Laibe, die im Volg Herznach als «Feins vom Dorf»-Produkt erhältlich sind.

Claire Ackle liebt ihr Leben als Bäuerin. An der Landschaft im aargauischen Fricktal, wo sich inmitten von Feldern der Willihof ihrer Familie befindet, kann sie sich gar nicht sattsehen. Die Tiere, der Garten, die Blumen, das Kochen und Backen – das wäre für die einen vor allem Arbeit. Für Claire Ackle ist es «Balsam für die Seele». Zum Hof gehört seit 1993 auch ein Hofladen, gleich daneben befindet sich die Backstube, wo Claire Ackle unter anderem Bauernbrote bäckt. Etwa zehn Brote hätte sie anfangs für den Hofladen gebacken, erinnert sich die Bäuerin. Mittlerweile bäckt sie allein 150 bis 190 Bauernbrote pro Woche für den Volg Herznach, welcher die Spezialität vom Herznacher Willihof jeweils freitags als «Feins vom Dorf»-Produkt im Sortiment führt.

Die Liebe mit einbacken

Bereits am Donnerstag steht Claire Ackle dafür in der Backstube. «Ich verwende nur wenig Hefe, weshalb der Teig viel Zeit braucht», erzählt sie. Frühmorgens um 3 Uhr, während sich der Normalbürger noch im Tiefschlaf befindet, macht sich Claire Ackle dann ans Back-Werk: Sie formt Brote, schneidet sie ein und bäckt sie in einem ihrer vier Schamottsteinöfen. «Der Schamottstein macht das Brot besonders knusprig», verrät sie. Um 7 Uhr liefert sie die ersten Brote ofenfrisch in den Dorfladen. Dort sind die Brote heiss begehrt – weil man eben schmeckt, dass Claire Ackle sie mit viel Liebe bäckt. «Auch wenn ich heute viel mehr Brote herstelle als früher, achte ich darauf, dass jedes einzelne schön aussieht. Man muss die Liebe mit einbacken», ist sie überzeugt.

Ofenfrische Bauernbrote aus Herznach



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.



Von Claire Ackle sind im Volg Herznach weitere Produkte wie verschiedene Konfitüren, z.B. Zwetschgen mit Zimt, erhältlich. Auch vom Ditterehof Herznach der Familie Bosshard ist Hausgemachtes wie Meringues im Angebot. Für lokales Bier sorgt die Brauerei Schoggi, Herznach.

neu Novissimo

Den Schweizer Kult-Riegel Ragusa gibt es neu als Ragusa Blond. Die Kreation wird Schokoladenliebhaber hell begeistern.

neu

Mit der Blond auf die Piste

Jünger, vitaler, weiblicher – so erobert Ragusa Blond nicht nur die Herzen von Pistengirls. Mit der hellen Kreation aus dem Hause Camille Bloch erlebt jeder den Winter von seiner süssesten Seite. Mit Ragusa Blond kommt ein Produkt auf den Markt, welches die bisherigen Ragusa-Varianten ideal ergänzt. «Blond» ist eine neue Kategorie von Schokolade: Sie grenzt sich deutlich von weisser Schokolade ab, schmeckt dezent süss, ausgereift und zart.

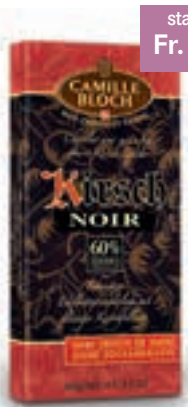


statt Fr. 2.50
Fr. 2.25

Weisse Schoggi neu erfunden:
Camille Bloch Ragusa Blond, 100 g

Lara Gut steht auf Blond

Die goldgelbe Farbe und der charaktervolle, caramelartige Geschmack geben ihr den Namen. Auch die feine Haselnuss-Pralinémasse wurde auf die blonde Couverture abgestimmt und rundet das Genuss-erlebnis perfekt ab. Markenbotschafterin ist keine andere als die Skirennfahrerin Lara Gut. Die Tessinerin mit dem aggressiven Fahrstil ist von Ragusa Blond bereits begeistert: «Ragusa Blond hat einen ganz neuen, unverschämten Geschmack und passt deshalb sehr gut zu mir.»



statt Fr. 3.15
Fr. 2.80

Kirsch im Kern:
Camille Bloch Kirsch Noir,
100 g



statt Fr. 3.30
Fr. 2.95

Knuspermais mit Alpenmilch:
Milka Snax Cranchito, 105 g



Fr. 2.30

Tee, Milch und exotische Gewürze:
Emmi Chai Latte, 2,3 dl

* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

enthalt-samer Lebensstil	eisern	Märchen-figur	▼	Frage-wort	▼	um-zäuntes Gebiet für Tiere	dort	ehem. deutsche Münze (Abk.)	livländ. Längen-maß	Autokz. Kanton Uri	Hptst. von New Mexico (Santa ...)	altrömi-scher Bürger-adel	▼	▼	byzanti-nischer Kaiser	▼	tropi-sches Nage-tier	Rätsel-löser
▶	▶	▶				Heiß-sporn, Hitzkopf	▶	▶	▶	▶	▶	▶	5					▶
einfäl-tiger Mensch	▶		10	schum-meln	▶	Mandel-likör	▶	12							Unter-arm-knochen		Kent-nisse erwerben	
Natur-wissen-schaftler			Honig-wein	▶								Geige		Haus-halts-plan	▶			▶
▶	13				11							4						16
Be-schwer-de	▶					italie-nischer Weich-käse	▶					Suppen-einlage		männ-liche Biene		persön-liches Fürwort		
Abk.: Techni-scher Dienst	▶			britische Prin-zessin	▶	Muschel-glanz	▶					Autokz. Kanton Appenzell Ausserrh.		3	Abk.: schw. Zivil-gesetz.			nieder-deutsch: Bauer
Dach-rinne	ein Ozean	Hoch-gebirgs-weide	▶									ärmel-loses Ober-teil				griech. Götter-mutter		
▶	▶	▶	14									rote Beete	Quantum, Menge		hin und ...			
Pass bei Davos (GR)		ein Unglück	▶		Abk.: Rhein-land-Pfalz			9										
▶	▶	▶																moderne Hose
Kurzmit-teilung (Kw.)			franzö-sisch: Seele	▶											nicht ins Detail gehend		schlimm	
▶	▶				altrömi-sches Kupfer-geld			8				franzö-sischer unbest. Artikel		17	Preis, Gewinn			7
Fahr-karte			griechi-sche Unheils-göttin	▶								poetisch: Adler					Abk.: oben ange-führt	
▶	▶	6				Fuß-boden-belag	▶	15					1					2
Berg-schlucht	▶				schweiz. Historiker, † 1893							Abk.: an der Limmat			schweiz. Maler, † 1738			

IHR GEWINN
 20 Mal ein Käsefondue-Set von Kuhn Rikon im Wert von je Fr. 109.-



Das klassische, hochwertige Käsefondue-Set des Schweizer Design-Teams von Kuhn Rikon mit Caquelon (22 cm) in roter Glasur und traditionellem Schwarz-Weiss-Dekor versprüht auf den ersten Blick seinen Charme. Rechaud, gefüllter Pastenbrenner, je 6 Teller und Gabeln gehören ebenfalls zum Set. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und 10 à Fr. 20.-.

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

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch. Mitarbeitende von Kuhn Rikon und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



statt Fr. 5.95
Fr. 5.35

Nuss mit Alpensalz-Genuss:
 Zweifel Cashew Sel des Alpes*, 130 g



statt Fr. 5.95
Fr. 5.35

Zum Apero und einfach so:
 Zweifel Cashew Paprika*, 130 g



statt Fr. 4.10
Fr. 3.65

Kräuter und Käse zum Knabbern:
 Roland Orvita Käse-Kräuter*, 3 x 42 g

Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Februar 2014 unter www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: bis 24. Februar 2014 unter 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.
 Per SMS: Senden Sie bis 24. Februar 2014 ein SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.
 Per Post: Lösung bis 20. Februar 2014 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Kuhn Rikon», Postfach 344, 8401 Winterthur.





Aktueller Tipp

Das kleine grossartige
Geheimnis der Pizza Casa
di Mama von Dr. Oetker
liegt im rohen Hefeteig.
Er geht beim erstmaligen
Backen zuhause
herrlich luftig auf.

Eine Pizza wie von Mama

*Casa di Mama Mozzarella-Pesto
mit würziger Tomatensauce,
zart schmelzendem Edamer Käse,
hochwertigem Mozzarella,
Kräuterpesto und roten Zwiebeln.*



*Casa di Mama Speciale mit
fruchtiger Tomatensauce, einer
ausgewogenen Mischung aus
Salami und Schinken sowie
aromatischen Champignons.*

*Casa di Mama Prosciutto-Funghi mit
fruchtiger Tomatensauce, saftigen
Schinkenstücken, aromatischen
Champignons und rassigen Kräutern.*

* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



Für seine neueste Kreation nutzt Dr. Oetker Mamas Geheimnis: Die Pizza Casa di Mama wird im Gegensatz zu üblichen Tiefkühlpizzas vor dem Gefrieren nicht vorgebacken und kommt erst zuhause in den Ofen. Dort geht der lockere Hefeteig auch erstmals auf – und zwar richtig prächtig! Mit so viel Liebe, wie Mama den Teig herstellt, geht man auch bei Dr. Oetker ans Werk. Alle Zutaten werden exakt dosiert, gut vermischt und kräftig geknetet. Nach der Ruhezeit wird der Teig zu runden Pizzaböden verarbeitet und mit Tomatensauce bestrichen. Es folgen je nach Sorte die entsprechenden Zutaten. Danach werden die fertigen Pizzas tiefgekühlt.

Erstklassige Zutaten

Zuhause beim Backen liegt rasch der vertraute Pizzaduft in der Küchenluft. Bereits nach 13 bis 15 Minuten Backzeit kommen die Pizzas in überraschender Frische auf den Tisch. Dazu tragen die hochwertigen Zutaten wesentlich bei. So wird zum Beispiel der gekochte Hinterschinken aus magerem Schweinefleisch hergestellt. Die Salami stammt von edlen Fleischstücken und kernigem Rückenspeck, deren einzigartiger Geschmack durch eine milde Räucherung und mehrwöchige Lagerung erzielt wird. Alle Zutaten werden direkt bei Dr. Oetker verarbeitet. Durch diese hohen Qualitätsansprüche garantiert das Unternehmen mit über 40 Jahren Tiefkühlpizza-Erfahrung eine erstklassige ofenfrische Pizza. Die Pizza Casa di Mama ist neu im Tiefkühlregal im Volg erhältlich – in den drei verführerischen Sorten Mozzarella-Pesto, Prosciutto-Funghi und Speciale.

So wird die Pizza perfekt

Der Frische-Bonus

Die Pizza Casa di Mama wird erstmals zuhause im Ofen gebacken, daher schmeckt sie frischer, leichter und saftiger als andere Tiefkühlpizzas.

Direkt in den Ofen

Lassen Sie die Pizza nicht antauen, sondern schieben Sie sie direkt in den gut vorgeheizten Ofen. Nur so kann der Hefeteig locker aufgehen.

Ober- und Unterhitze

Besser als Umluft ist das Backen der Pizza bei gleichzeitiger Ober- und Unterhitze bei 250 °C.

Unten ist top

Ideal ist das Backen der Pizza Casa di Mama auf der untersten Rille. Die starke Unterhitze ermöglicht ein optimales Ausdehnen des CO₂-Gases im Hefeteig.

Lipton

„Und,
wie isch er so?“



„Genau nach mim
Gschmack.“



LIPTON YELLOW LABEL. TYPISCH BRITISCH.
Traditionell im Geschmack und einzigartig im Charakter.

DRINK BETTER. LIVE POSITIVE.



Maitre Pâtissier Suisse 



Traditionelles Schweizer Gebäck



Vogelnestli*



Palmiers



Spitzbuebli*

Profitieren Sie von unserem
einzigartigen DUO-Aktionsangebot!

Gültig vom 03.02.2014 bis 09.02.2014

* in kleineren Filialen evtl. nicht erhältlich



Freizeit

Heute brauen, morgen Pasta machen. Die Freizeit-Tipps im Februar sind ein klarer Fall für Feinschmecker.

Eine richtig gute Bieridee steckt hinter dem neuen «activo»-Kurs, an dem Geniesser des guten Gerstensafts ihre wahre Freude haben dürften. Zusammen mit Brau-Profis stellen Sie an einem Samstag in verschiedenen Regionen der Schweiz Ihr eigenes Bier her und lernen alles über Hopfen und Malz, Maischen und Würzekochen. Ausführliche Informationen finden Sie auf Seite 47.

Köstlich und österlich

So beliebt wie ein kühles Blondes im Glas sind bei uns Schweizern Nudeln auf dem Teller. Im Volg-Pasta-Kochkurs entdecken Sie Teigwaren in all ihrer Vielfalt und Form. Überraschende Saucen bringen neuen Pep in das Lieblingsgericht von Klein und Gross. Düfte und Aromen prägen auch einen der Kurse bei Volg NATURENA – und sogar der Osterhase hoppelt auf den Erlebnishöfen besonders kunstvoll vorbei. Lassen Sie es sich gut gehen!



Brauen Sie etwas Tolles zusammen

Machen Sie sich ans Brauwerk und lernen Sie in unserem «activo»-Kurs, was ein gutes Bier braucht.



Naturena

Neue Kurse für Kreative. Seite 49



Kochkurs

Pastaplausch wie bei Nonna. Seite 51



Volgi & Volgine

Im Olympiefieber. Seite 53



Hakle®

In der Schweiz hergestellt
IM GANZEN LAND ZUHAUSE.

Schon gewusst? Hakle® ist nicht nur das beliebteste Toilettenpapier der Schweiz, es wird auch in der Schweiz hergestellt. Genauer gesagt in Niederbipp im Kanton Bern. In unserem Werk in Niederbipp arbeiten über 300 Mitarbeiter gerne daran, Ihre Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit tagtäglich zu erfüllen und sogar zu übertreffen.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

www.hakle.ch

Biotta®

Der Schweizer Bio-Pionier

**Mehr Natur geht
in keine Flasche**

- ✓ Beste Bio-Zutaten
- ✓ 100% direkt gepresst
- ✓ Ohne künstliche Zusätze
- ✓ Ohne Zuckerzusatz



www.biotta.ch



Freizeit *activo* Kurs Bierbrauen

Hopfen und Malz ist in diesem «activo»-Kurs alles andere als verloren. Brauen Sie mit Profis Ihr eigenes Bier.



Ein Bier von mir

Das ist mein Bier! Nach diesem «activo»-Kurs können Sie diesen Satz mit Stolz in den Mund nehmen. Unsere Brau-Profis zeigen Ihnen alles, was ein Bier braucht. Vom Einmischen bis zum Abfüllen lernen Sie, wie man Bier macht, und können bald schon bierselig mitreden, wenn es um Abläutern und Würzekochen geht. Zudem lernen Sie die Grundzutaten Hopfen, Malz und Hefe und deren Eigenschaften in der Praxis kennen und erfahren, was es mit den verschiedenen Rastzeiten im Maischeverfahren auf sich hat.

Gebräu, Genuss und Spass

Nach sechs Stunden aktiver Brau-Schule haben Sie Ihr eigenes Bier erstellt und wissen, wie Sie das zuhause nach Lust und Laune wieder tun können. Dazwischen etwas Gutes zu essen und einen Schluck feinen Gerstensaft: Dieser Kurs hat in Sachen Bier alles auf dem Kasten – nur bierernst wird es in der geselligen Runde sicher nicht.

Kosten: Fr. 155.– pro Person inkl. Mittagessen und Zwischenverpflegung

Sa, 8.3.14, 10–16 Uhr

Ort: 8476 Unterstammheim, Stammheimer Hopfentropfen, Kollbrunn 422
Kursleitung: Brigitte und Markus Reutimann

Sa, 8.3.14, 9–15 Uhr

Ort: 7324 Vilters, Valeis Bier, Parkstrasse 6
Kursleitung: Sascha Guntli

Sa, 15.3.14, 9.15–15.15 Uhr

Ort: 5627 Besenbüren, Brau- und Rauchshop, Moosstrasse 1
Kursleitung: Paul Schober

Sa, 12.4.14, 9–15 Uhr

Ort: 3006 Bern, Brauerei & Restaurant AG, Altes Tramdepot, Grosse Muristalden 6, 1. Stock
Kursleitung: Christian Stoiber und Freddy Haldemann

Anmeldungen für die Kurse «Bierbrauen»

- Ja, ich/wir reserviere/n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Bierbrauen» in Unterstammheim.
- Ja, ich/wir reserviere/n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Bierbrauen» in Vilters.
- Ja, ich/wir reserviere/n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Bierbrauen» in Besenbüren.
- Ja, ich/wir reserviere/n ____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Bierbrauen» in Bern.

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Coupon senden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «activo», «Kurs Bierbrauen», Postfach 344, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09, Fax 058 433 54 07.

Anmeldeschluss: 27. Februar 2014



NEU



*

* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

**... ZUM
KNABBERN!**

Trau dich zart zu sein. 

JETZT NEU

Zweifel Gewürz
Klassiker neu auch
in Kombination mit
knackig frischen

Nüssen.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Wir tun alles für die besten Snacks.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

Es duftet nach Ostern



Fricktal: Ätherische Öle
und Aromavalküche

- ① Fr, 14.03.14, 9–17 Uhr
- ② Sa, 15.03.14, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof,
5064 Wittnau

Programm: Nutzen Sie die Essenzen der Natur für Geist, Körper und in der Küche. Am Morgen erfahren Sie, wie Sie mit Aromatherapie vital in den Frühling starten. Am Nachmittag lernen Sie die Feinheiten und Tipps für die schnelle Duft- und Aromaküche kennen, kreieren einen duftenden Aperitif ohne Alkohol und befassen sich mit der Herstellung von Würzöl und -salz sowie einer Kräuterpaste. Diese Aromawürzen bilden einen griffbereiten mobilen Aroma-Kräutergarten zum Mit-nach-Hause-Nehmen.

Teilnehmer: 16 Personen ab 18 Jahren

Mitbringen: Schreibzeug

Leitung: Renate von Reding,
5117 Thalheim

Preis: Fr. 145.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Aromaprodukte inklusive

Hinweis: Bitte an diesem Tag keine synthetischen Parfums verwenden



Seebachtal:
Ostereier aus Weiden

- ① Fr, 21.03.14, 9–16 Uhr
- ② Sa, 22.03.14, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof,
8536 Hüttwilen

Programm: Diese Hühner legen zwar keine Eier, sind aber trotzdem eine hübsche Osterdekoration für drinnen oder draussen. Geflochten werden sie aus biegsamen Weidenruten, und zwar als Chaosgeflecht. Der passionierte Korbmacher und Kursleiter erklärt Ihnen die verschiedenen Weidenarten und vermittelt Ihnen diese komplexe Flechttechnik, die das Flechten unzähliger Formen in fast jeder Grösse von Figuren, Zäunen bis hin zu grösseren Weidenskulpturen ermöglicht.

Teilnehmer: 12 Personen ab 12 Jahren

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

Leitung: Werner Turtschi, Hondrich,
www.flechtereien.ch

Preis: Fr. 150.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihr Osterhuhn inklusive



Werdenberg: Österliches
aus Blech und Schwemholz

- ① Fr, 28.03.14, 9–16 Uhr
- ② Sa, 29.03.14, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad,
9473 Gams

Programm: Aus Altmetallfundstücken und Schwemholz lassen sich fantastische Osterdekorationen wie diese schmucken Hühner und andere schräge Vögel herstellen. Das Innenleben besteht aus Rostblech, Körper, Beine und Flügel formen Sie aus Draht und Schwemholz, dabei steht Ihnen eine breite Auswahl verschiedener Metallteile und Hölzer zur Verfügung. Ob die Ostervögel Ihre Wohnräume oder Ihren Garten bevölkern, sie sind in jedem Fall ein trendiger Hingucker.

Teilnehmer: 16 Personen ab 14 Jahren

Mitbringen: Arbeitshandschuhe, Gartenschere, Flachzange

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

Leitung: Ruth Thut, Thal

Preis: Fr. 215.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material im Wert von Fr. 60.– für Ihren Osterschmuck inklusive

Aromen und Osterkreationen aus Weiden, Blech und Glas erwarten Sie im März bei den NATURENA-Kursen.



Zugerland:
Ostereier aus Glas

- ① Sa, 29.03.14, 8–13 Uhr*
- ② Sa, 29.03.14, 13³⁰–18³⁰ Uhr*

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

Programm: Sie kreieren eleganten Osterschmuck aus Glas: 2 grosse Ostereier (37 und 29 cm) zum Aufstellen in einem Holzsockel sowie 9 kleinere Ostereier in 3 unterschiedlichen Grössen (6–10 cm) zum Aufhängen. Zuerst werden die Rohformen aus Glas geschliffen und dann mit verschiedenen Motiven Ihrer Wahl für das Sandstrahlen vorbereitet. Durch das Bearbeiten mit Sand wird das Glas an den gewünschten Stellen aufgeraut und die Sujets kommen nach dem Reinigen der Glasteile wunderschön zur Geltung.

Teilnehmer: 20 Personen ab 14 Jahren

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

Leitung: Ruth Meier, Auw,
www.glas-inspirations.ch

Preis: Fr. 240.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie das Material im Wert von Fr. 185.– für Ihre 11 Ostereier inklusive

* In den Kurszeiten ist 1 Stunde für die Mahlzeiten eingerechnet.

Anmeldungen für Kurse und Workshops

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

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

Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur

Anmeldeschluss: 17. Februar 2014

AKTION
vom 19.02. bis 23.02.2014

Profitieren Sie: Marken-Margarinen jetzt günstiger!



* In kleineren Verkaufsstellen evt. nicht erhältlich.

Spaghetti liebt und kennt jedes Kind. Doch ist die lange dünne Teigware nur der Anfang von einem Pasta-Universum von A wie Agnolotti bis Z wie Zitoni. Mal gefüllt, mal mit einer feinen Sauce angerichtet oder gleich beides zusammen: Bei Pasta tun sich einem Koch fast unbegrenzte Möglichkeiten auf, denn auch die Saucenwelt hat weit mehr zu bieten als die gängige Napoli oder Carbonara. Vom selbstgemachten Nudelteig über das Formen und Füllen verschiedener Sorten bis hin zum Saucenzauber schmeckt dieser Abend so buonissimo wie bei Nonna in Italia! Kommen Sie einen Abend lang mit ins Pasta-Schlaraffenland. Unsere Kochprofis freuen sich auf Sie!

Melden Sie sich schneller an, als das Nudelwasser kocht! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Mamma mia!

Pasta in Perfektion

«Pastaplausch wie bei Nonna» bei ...



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

11. März, 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



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

12. März, 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:

18. März, 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



COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

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

VORSCHAU

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!

7. APRIL IN GOSSAU

9. APRIL IN OERLIKON

22. APRIL IN WANGEN AN DER AARE

23. APRIL IN AARAU

KREATIV KOCHEN OHNE KOHLENHYDRATE

Manche Menschen verzichten abends grundsätzlich auf Kohlenhydrate, andere gerne ab und zu. Holen Sie sich neue, gute Ideen für Gerichte ohne Nudeln, Reis & Co., die gesund sind, schmecken und satt machen. Knackfrisches Frühlingsgemüse sowie proteinreiche Fleisch- und Fischstücke werden dabei raffiniert kombiniert.

7. MAI IN OERLIKON

8. MAI IN GOSSAU

13. MAI IN WANGEN AN DER AARE

14. MAI IN AARAU

GROSSARTIGES FÜR FLEISCHTIGER

Fleischtiger nehmen sich diesmal nur grosse Stücke vor: Steaks, Racks & Co. geben den Ton an. Dabei entdecken Sie bestimmt auch Fleisch, wie Sie es noch nie gegessen haben – vielleicht ein Rib-Eye, Porterhouse, T-Bone oder Bisonfleisch? Lassen Sie sich überraschen, was die Kochprofis für Sie ausgesucht haben. Die passenden Beilagen, Saucen und Gewürzbutter fehlen natürlich nicht.

3. JUNI IN WANGEN AN DER AARE

4. JUNI IN OERLIKON

4. JUNI IN AARAU

17. JUNI IN GOSSAU

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Aperó, 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



Sei aktiv –
fühl dich gut!

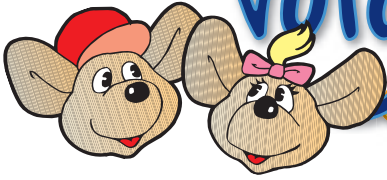


Gewinne
mit den Coca-Cola Eisbären
täglich Skipässe
unter www.coke.ch/winter



Mitmachen bis 2.3.2014.
Kein Kaufzwang. Gratis Teilnahme.

Freizeit *volgi & volgine*



Volgine war auch schon an Olympischen Winterspielen. Hier ein paar Erinnerungsfotos. Wenn du sie ganz genau anschaust, kannst du das Rätsel lösen.

Volgine hebt ab



Die Buchstaben in den gelben Feldern ergeben von oben nach unten ein Wort.

1. Wer pfeift am stärksten?
2. Was ist Volgines Maskottchen?
3. Welche Startnummer hat Volgine?
4. Um wie viel Uhr startet Volgine?
5. Welche Farbe hat Volgis Mütze?
6. Wer bewundert Volgine vom Himmel aus?

1.	Yellow	Blue	Blue	Blue
2.	Blue	Blue	Yellow	Blue
3.	Yellow	Blue	Blue	Blue
4.	Yellow	Blue	Blue	Blue
5.	Blue	Yellow	Blue	Blue
6.	Yellow	Blue	Blue	Blue

Lösungswort: Wunder



Winterspiele am Meer

Das weißt du sicher längst: Vom 7. bis 23. Februar steigen in der russischen Stadt Sotschi die Olympischen Winterspiele. Aber hast du auch das gewusst? Sotschi liegt nicht etwa in den Bergen. **Es ist ein Badeort am Schwarzen Meer!** Das Klima hier gleicht jenem am Mittelmeer: Die Sommer sind lang und heiß, die Winter kurz und mild. Wo sollen denn da die Sportler Ski fahren und Eishockey spielen?

Die Eishockey-Matches finden in Sotschi selber statt. Die Eishallen liegen direkt am Meer. Die Schneesportler aber treffen sich etwa 70 Kilometer ausserhalb von Sotschi. Für ein Skirennen braucht es eben immer noch Berge.



Jamtoons / iStockphoto.com



Jolly Time

Classic Nature für die Pfanne

Butteraroma

Nature

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

PRODUCT OF USA

oscarreifes Popcorn für's Heimkino!

RAGUSA

Rocks

NEW

UNVERSCHÄMT BLOND.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Draussen eiskalt, im Bauch wunderbar warm. Ein heisser Punsch oder Jagertee heizen ein und machen gute Hütten-Laune.



Das perfekte Winter-Zvieri: selbst gemachte «Öpfelchüechli» mit Vanillesauce und ein heisser Punsch oder Tee.

«Öpfelchüechli» mit Vanillesauce
Für 4 Personen:
150 g Mehl, ¼ TL Salz, 1,5 dl Saure Moscht und das Eigelb von 2 Eiern zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen. Eiweiss steif schlagen, Eischnee sorgfältig unterheben. Für die Vanillesauce 4 dl Milch, 1 EL Maisstärke, 1 aufgeschnittenen Vanillestängel, 3 EL Zucker und 1 Ei in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel absieben, leicht abkühlen lassen. 4 geschälte, entkernte und in Ringe geschnittene Äpfel mit 1 EL Mehl bestäuben. Frittieröl im Topf, Wok oder in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Apfelscheiben durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen, portionenweise rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zimt-Zucker bestreuen, mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.

Lechzen wir im Sommer nach Erfrischung, kann es im Winter nicht warm genug sein. Trotz Mütze, Handschuhen und Schal: Hat man einen langen Wintertag im Schnee oder mittendrin im bunten Fasnachtstreiben verbracht, kann man ein heisses Getränk daheim in der guten Stube kaum noch erwarten. Früchte schneiden, köcheln und würzen muss man mit den klammen Fingern zum Glück nicht. Heisses Wasser aufkochen, das Konzentrat dazugeben und fertig ist eine Tasse voll Behaglichkeit.

Mit oder ohne Schuss

Als klassischer Orangen-, alkoholfreier Rum- oder lustiger Hexenpunsch hat insbesondere

die Palette an Punsch viel zu bieten. Mehr Vielfalt ist höchstens bei den Tees vorhanden. Am Skitag nach der Schussfahrt ins Tal darf es auch einmal etwas mit Schuss sein. Ein Jagertee ist dann genau das Richtige. Die ursprünglich österreichische Spezialität aus Schwarztee und Rum wurde früher von Jägern, Förstern und Waldarbeitern getrunken. Heute ist er fester Bestandteil jeder Après-Ski-Party. Ein weiterer Winterklassiker mit Alkohol ist der Glühwein. Der Hexenpunsch mit Himbeeren, Äpfeln und weihnachtlichen Gewürzen ist die perfekte Basis dafür.

Konzentrate für Heissgetränke aus Schweizer Produktion: alkoholfreier Orangen-, Hexen- und Rumpunsch, Jagertee Punsch mit Alkohol und Ricola Kräutertee.



**DU BIST NICHT DU
WENN DU HUNGRIG BIST.®**



SNICKERS

UND DER HUNGER IST GEGESSEN



Frischkäse-Fondue

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Greizer, gerieben
- 200 g Vacherin Fribourgeois, gerieben
- 4 dl Weisswein
- 4 cl Kirsch
- 1 EL Maizena
- 150 g Kräuterfrischkäse
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Käse ins Caquelon geben, mit Weisswein vermischen.
2. Kirsch mit Maizena vermischen, ebenfalls unter den Käse mischen.
3. Auf kleinem Feuer unter Rühren langsam aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist und eine sämige Masse entsteht. Abschmecken, sofort auf das Rechaud stellen.

Zubereitung: 40 Min.

Tipp: gegartes Gemüse und/oder Raclettekartoffeln hineintauchen.



Fondue Elégance

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Greizer, gerieben
- 300 g Brie, in Würfel geschnitten
- 2 EL Maizena
- 3,75 dl Volgaz!
- 2 cl Williams
- Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Käse ins Caquelon geben, mit Maizena vermischen, Volgaz! und Williams dazugießen.
2. Auf kleinem Feuer unter Rühren langsam aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist und eine sämige Masse entsteht. Abschmecken, sofort auf das Rechaud stellen.

Zubereitung: 40 Min.

Tipp: mit Weissbrot und Birnen genießen.



Fondue Akropolis

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Vacherin Fribourgeois, gerieben
- 200 g Feta, in Würfel geschnitten
- 1 TL Oregano
- 4 EL Oliven, entsteint, in Ringe geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 4 dl Weisswein
- 4 cl Pastis
- 2 EL Kräuteressig
- 1 EL Maizena
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Käse, Oregano und Oliven ins Caquelon geben. Weisswein und Pastis daruntermischen.
2. Kräuteressig mit Maizena verrühren, unter die Käsemasse rühren.
3. Auf kleinem Feuer unter Rühren langsam aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist und eine sämige Masse entsteht. Mit Pfeffer abschmecken, sofort auf das Rechaud stellen.

Zubereitung: 40 Min.

Tipp: mit dunklem Brot vom Vortag servieren. Statt Pastis, Ouzo oder Kräuterschnaps verwenden.



«Fonduta» Italienisches Fondue

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 1 Peperoncino, klein gehackt
- 6 Tomaten, getrocknet aus dem Öl, klein gehackt
- 400 g Greizer, gerieben
- 200 g Gorgonzola, in Würfel geschnitten
- 2 EL Maizena
- 4 dl Weisswein
- 4 cl Grappa
- Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Butter im Caquelon erhitzen, Peperoncini und Tomaten dazugeben, andünsten.
2. Greizer und Gorgonzola in eine Schüssel geben, Maizena darüber verteilen, mit Weisswein und Grappa vermischen.
3. Mischung im Caquelon auf kleinem Feuer unter Rühren langsam aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist und eine sämige Masse entsteht. Abschmecken, sofort auf das Rechaud stellen.

Zubereitung: 40 Min.

Tipp: mit Brot-Chips servieren.



Fondue Hardroque

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Greizer, gerieben
- 200 g Roquefort, in Würfel geschnitten
- 4 dl Weisswein
- 4 cl Kirsch
- 1 EL Maizena
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Käse ins Caquelon geben, mit Weisswein vermischen.
2. Maizena in Kirsch anrühren, unter den Käse mischen.
3. Auf kleinem Feuer unter Rühren langsam aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist und eine sämige Masse entsteht. Abschmecken, sofort auf das Rechaud stellen.

Zubereitung: 40 Min.

*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



NEU*
Einführungspreis
5.35 statt 5.95



TOBLERONE

Entdecken Sie den unvergleichbaren **INCAROM**-Effekt
Originales Schweizer Rezept seit 1957



10⁵⁰
Statt 13.20

2³⁰
Statt 2.80



Neu
im Stick Format

Aktion vom 03.02. bis 09.02.2014



Fondue Bergtraum

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Appenzeller Käse, gerieben
- 300 g Hagu Hans, der Alte, gerieben
- 200 g Vacherin Fribourgeois, gerieben
- 1 EL Maizena
- 4 dl Apfelwein
- 4 cl Appenzeller Alpenbitter
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Käse mit Maizena vermischen, Apfelwein und Appenzeller Alpenbitter dazugeben, alles gut vermischen.

2. Auf kleinem Feuer unter Rühren langsam aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist und eine sämige Masse entsteht. Abschmecken, sofort auf das Rechaud stellen.

Zubereitung: 40 Min.

Tipp: Caquelon vorher mit Knoblauch ausreiben.



Raclette-Schnitte mit Toast

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Sch. Toastbrot, geröstet
- 12 Sch. Raclettekäse
- 1 EL Silberzwiebeln, klein geschnitten
- 4 Essiggurken, klein geschnitten
- 4 Maiskölbchen aus dem Glas, klein geschnitten
- Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

1. Toastscheiben auf Stücke von Grösse des Raclette-Pfännlis zuschneiden. Essiggemüse vorsichtig miteinander vermischen.

2. Toastscheibe mit etwas Essiggemüse belegen, 1 Scheibe Raclettekäse darauflegen, mit Pfeffer und Paprika würzen, im Raclette-Ofen überbacken.

Zubereitung: 15 Min.

Raclette-Polenta

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Pack 2-Minuten-Polenta Ticinese à 188 g
- 2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 100 g Bauernspeck, in Streifen geschnitten
- 450 g Raclettekäse, in Scheiben
- Butter zum Einfetten des Blechs
- Pfeffer
- Fondue-Raclette-Gewürz

Zubereitung:

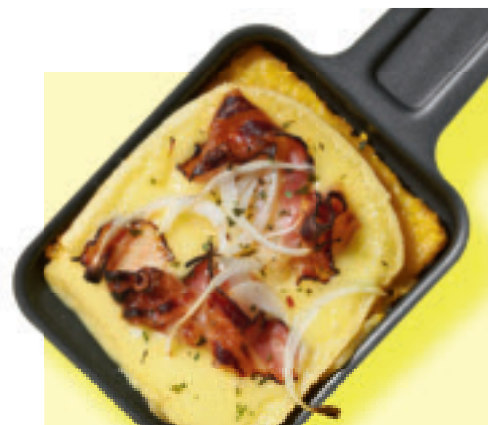
1. Polenta gemäss Packung zubereiten, auf ein eingefettetes Backblech streichen, mit Haushaltsfolie bedecken, mit dem Wallholz gleichmässig ca. 1,5 cm dick auswallen, auskühlen lassen.

2. Polenta auf ein Schneidebrett stürzen, in Stücke von Grösse der Raclette-Pfännli schneiden, auf einer Platte anrichten.

3. Zwiebeln, Speck und Käse einzeln in Schälchen anrichten.

4. Polenta-Schnitte ins Raclette-Pfännli legen, 1 Scheibe Raclettekäse darauf geben, mit Zwiebeln und Speck belegen, im Raclette-Ofen überbacken.

Zubereitung: 20 Min.



Raclette-Pizza

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Flammkuchenteig
- 400 g Pasta Sauce Napoli
- 200 g Raclettekäse, grob geräffelt
- 150 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 100 g Schinken, in Streifen geschnitten
- 3 EL Oliven, entsteint, in Ringe geschnitten
- 230 g Champignons, geschnitten, abgetropft

Zubereitung:

1. Flammkuchenteig auf Stücke von Grösse der Raclette-Pfännli zuschneiden, auf einer Platte anrichten.

2. Übrige Zutaten einzeln auf Schälchen verteilen.

3. Jeweils ein Stück Teig in ein Pfännli geben, auf dem Grill des Raclette-Ofens kurz anbacken lassen. Mit wenig Tomatensauce bestreichen, nach Belieben mit Oliven, Pilzen und Schinken belegen, mit Mozzarella oder Raclettekäse bedecken, im Ofen überbacken.



Zubereitung: 20 Min.

Tipp: statt Flammkuchenteig ausgewallten Pizzateig verwenden. Diesen noch etwas dünner auswallen und ein wenig länger auf dem Grill des Ofens anbacken.

SIVOCAT



White Hygiene Ultra compact

Extrem saugstark und
sehr ergiebig:

- Weisse, feinklumpende Streu
- Mit Frischduft



Comfort Deo*

SivoCat gibt es auch als
nicht klumpende Streu:

- Sehr gut absorbierend
- Frischer Zitrusduft

*in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

Die natürliche Hygiene-Katzenstreu

Scotch-Brite™

Bringt auch Ihre Küche zum Strahlen.

Scotch-Brite® Reinigungsschwamm Universal

- Reinigung ohne kratzen
- Kraftvoll für alle Oberflächen
- Saugstark



www.scotch-brite.ch

3M

Wald-Fondue

Zutaten für 4 Personen:

- 20 g Morcheln, getrocknet
- 20 g Steinpilze, getrocknet
- 200 g Speckwürfel
- 400 g Vacherin Fribourgeois, gerieben
- 400 g Greyerzer, gerieben
- 1 EL Maizena
- 4 dl Weisswein
- 4 cl Whisky
- 1 TL Thymian, getrocknet

Zubereitung:

1. Morcheln und Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 20 Min. einweichen, Speckwürfel ohne Zugabe von Fett in einer Bratpfanne anbraten, beiseite stellen.
2. Käse, Maizena, Wein und Whisky im Caquelon vermischen, auf kleinem Feuer langsam schmelzen.
3. Die Pilze durch ein Sieb giessen, Einweichflüssigkeit wegschütten. Pilze kleinschneiden und mit Speck und Thymian zum Käse geben, langsam unter Rühren aufkochen, bis eine sämige Masse entsteht. Sofort aufs Rechaud stellen.

Zubereitung: 50 Min.

Tipp: fertiges Frisch-Fondue verwenden, mit Morcheln, Steinpilzen, Speck und Thymian anreichern, danach langsam unter Rühren zum Kochen bringen. Dazu passen Brot-Chips.

Brot-Chips

Zutaten für 4 Personen: 2 Baguettes

Zubereitung:

1. Baguettes in 1 cm dicke, schräge Scheiben schneiden.
2. Scheiben auf dem Backofen-Gitter auslegen, im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 5–7 Min. knusprig rösten.

Zubereitung: 5 Min. + 5 Min. backen



Duftender Tee aus dem Kräutergarten der Schweiz

Unsere aromatischen, biologisch angebauten Kräuter gedeihen an sonnigen Berghängen in der wundervollen Natur des Schweizer Alpenraumes und werden von Bio-Bergbauern kultiviert. Dank der extra grossen Blattstücke enthalten unsere Teesorten viele wertvolle ätherische Öle, die für das besondere Aroma verantwortlich sind.

Geniessen Sie jetzt, wo die kalten Tage wieder Einzug halten, das erstklassige Aroma unserer Alpenkräuter und Blüten als warmen, duftenden Tee. (Unsere Tees enthalten keinen Schwarztee.)

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



www.swissalpineherbs.ch

In solid rumantsch

Jau sun vi da tagliar las verduras per la tschaina da questa saira: carottas, tartuffels e broccoli. Na, i na dat betg in gratin vegetar, mabain fondue. Nus avain numnadamain envidà noss vischin e sia dunna che ha celiachia. Ella na dastga damai mangiar nagins glutins e perquai na pudain nus betg servir il fondue a moda tradiziunala cun ils quadrins da paun. Avant che preparar la maschaida da fondue, coi jau successivamain en ina padella tut las verduras enina. L'emprim dun jau en l'aua salada las rodas da carottas, pauc pli tard ils quadrelins da tartuffels e per finir las rosettas da broccoli. Jau lasch coier las verduras al dente, dersch giu l'aua e cuvrel la padella cun in viertgel per ch'i na sfradentia betg memia spert. Silsuenter lav jau anc in bun tozzel tomatinas e las semtg sin maisa dasper las verduras.



Fondue senza paun

Per dar al fondue ina tempru in zic pli speziala, spaletsch jau anc ina ananas frestga e la tagl en toccha. Per finir quadresch jau dus pairs plitost dirs, dun tut en ina cuppa e met era quella sin maisa. Alura grat jau 400 grams chaschiel d'alp recent e 400 grams vacherin directamain en la padella da fondue, maschaid en ina cuppetta 3 dl vin alv cun in tschadun grond maizena, paver e nusch-mustgat ed agiunt il liquid al chaschiel. Uss hai mo pli num truschar e sa legrar sin ina bella saira en quatter. Stai bainin e laschai gustar las novas maschaidas da fondue preschentas en questa ediziun!



Angela Schmed

Wussten Sie, dass • • •

• • • **Volg die MS Sports Kidscamps unterstützt?** Wenn 2014 schweizweit 64 Fussballcamps und 100 weitere Camps in den Sportarten Tanzen, Tennis und Reiten für 6- bis 15-jährige Kids durchgeführt werden, ist auch Volg wieder dabei: als Co-Sponsor und als Apfelsponsor. Volg unterstützt die Camps einerseits finanziell sowie mit rund 10'000 Äpfeln pro Jahr, damit die Jungsportler fit bleiben. 2007 hat der ehemalige Fussballprofi Mario Sager MS Sports gegründet. Alles fing mit einem Fussballcamp in seinem Heimatort Eschenbach (LU) an. Letztes Jahr nahmen über 4500 Kids und Jugendliche an einem MS Sports Camp teil.



Mittagessen, Getränke und Mittagsprogramm sowie Ausrüstung ist gesorgt. Zudem erhält jedes Kind ein Fussballshirt, Hosen, Stutzen und einen Ball zur Erinnerung. Die Trainings finden in Gruppen von je 12 Kindern täglich von 10 bis 12 und 14 bis 16 Uhr statt.

Dank dem Engagement von Volg und weiteren Sponsoren kostet das 5-tägige Camp pro Kind nur Fr. 215.-. Für

Anmeldungen unter www.mssports.ch. Mit Angabe der Postadresse kann unter info@mssports.ch eine Broschüre angefordert werden.

• • • **es an den Volg Weindegustations-Kursen mit der renommierten Weinautorin Chandra Kurt noch freie Plätze hat?** Gemeinsam mit Heinz Blöchliger von den VOLG Weinkellereien nimmt Sie Chandra Kurt mit auf eine spannende Wein-Entdeckungsreise. Riechen, schmecken, geniessen – lernen Sie an einem unterhaltsamen Abend für alle Sinne, worauf es beim Degustieren von Weinen ankommt, nach welchen Kriterien Weine bewertet werden, und holen Sie sich gute Tipps von Kennern.



Anmeldeschluss für die Kurse ist der 19. Februar.

Die Degustationskurse finden im März in Aarau (5.3.), Bern (6.3.), Chur (12.3.), Winterthur (10.3.) und Zürich (18.3.) statt. Alle Orte sind gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Im Kursgeld von Fr. 78.- pro Person* sind Imbiss, Kursunterlagen sowie eine Ausgabe des neuen «Weinseller 2014» im Wert von Fr. 32.- inklusive.

Den Anmeldetalon sowie detaillierte Informationen finden Sie im Volg Weinseller-Flyer, kostenlos erhältlich in Ihrem Volg oder zum Download unter www.volg.ch, Rubrik «Aktuell», «Weinseller 2014».

* Mindestalter 18 Jahre.

• • • **Sie die attraktiven Aktions-Weine aus dem «Öise Lade» (Seite 15) bequem online unter www.volg.ch oder mit der praktischen Volg «Wein PickApp» auch über Ihr Smartphone bestellen können?** Bereits nach wenigen Tagen ist Ihre Bestellung im Volg Ihrer Wahl abholbereit. Noch bis zum 28. Februar 2014 erhält jeder Erstbesteller bei App- oder Online-Bestellung einen Gutschein von Fr. 20.- für den nächsten Weineinkauf ab Fr. 100.- (Postversand).



Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Ein Diamant-Schmuckset von Rhomberg im Wert von Fr. 2340.– hat Nicole Weber aus Eschenbach gewonnen. Je ein Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.– geht an Pierre Lendenmann aus Jegenstorf, Brigitte Konrad aus Seon, Dorli Müller aus Seewen, Hermann Ehrler aus Ballwil und Ulrich Schiffgen aus Niederönz. Zehn weitere «Öise Lade»-Leserinnen und Leser gewinnen je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 12/13: «Adventskalendertueren»

Auflösung des Lächerli Huus-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 11/13: Antwort C, Basler Lächerli Original

Gewinner Stephan Sieber aus Aadorf (M.) bei der Preisübergabe mit Markus Romann, Leiter Verkauf Lächerli Huus (L.), und Volg-Produktmanagerin Gabi Fehr.



Gewinnen mit Lächerli Huus

Über den 1. Preis, ein Weekend für 2 Personen im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel, inkl. 2 Übernachtungen in einer Suite und zahlreichen Extras im Wert von Fr. 4200.–, freut sich Stephan Sieber aus Aadorf. Der 2. und der 3. Preis, ein Geniesser-Weekend für 2 Personen im Parkhotel am Rhein, Rheinfelden, je 2 Übernachtungen mit diversen Extras in der Wellnesswelt sole uno im Wert von Fr. 895.–, gehen an Christine Dübi aus Wädenswil und Manuela Zimmermann aus Näfels. 47 weitere Leserinnen und Leser gewinnen je eine Basler Lächerli Sélection mit 820 g Basler Lächerli in 5 Variationen im Wert von Fr. 43.–.

De grünen Duume

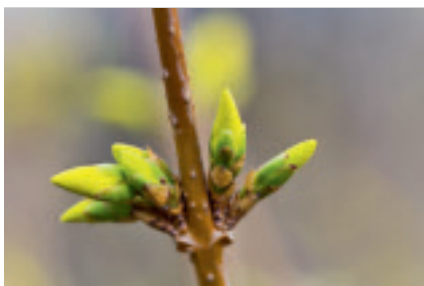


Bild: fotolia.com

Viele Sträucher, zum Beispiel Forsythie (Foto) oder Liguster, müssen jetzt zurückgeschnitten werden – und lassen sich so gleich vermehren. Mit Stechhölzern gewinnen Sie auf simple Art junge Pflanzen. Dazu verwendet man das einjährige Holz am Ende eines Triebes. Schneiden Sie handlange Triebe mit mindestens zwei Knospen zu und achten Sie darauf, was unten und oben ist. Tauchen Sie die unteren Schnittstellen

in Bewurzelungspulver und stecken Sie die Hölzer in Aussaaterde, so dass etwa ein Drittel herausragt. Der Topf muss kühl, aber frostsicher stehen, ab Frühjahr draussen. Im Herbst können Sie die Jungsträucher auspflanzen. Oder Sie lagern die Stechhölzer an einem kühlen Ort, etwa im Kühlschrank, und stecken sie im Frühjahr direkt in den Boden.

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

Vorschau →

Das nächste
«Öise Lade» 03/14
erscheint am
27. Februar 2014



Feuer und Flamme für Scharfes

Tatütata, die Scharfmacher sind da! Doch, keine Angst! Ob man es beim Essen nur etwas pikant oder richtig hot mag – unsere Gerichte reichen von Sparflamme bis Fürio!



Sauberes Putztelefon

Wie ein Buschtelefon funktioniert unser Putztelefon: Die besten Tipps und Kniffe rund ums Saubermachen werden weitergesagt.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg



CAFFÈ
CHICCO D'ORO®

www.chiccodoro.com

Passion & Tradition

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich