

öise laade

Fingerfood –
alles im Griff!

Küche
aktuell

Neue Vögel
im Anflug



Lust auf feine Spitzbüebli?



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

Panflor-Weissmehl ist in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





Editorial

Ein gutes Glas Wein mit Freunden zuhause in der gemütlichen Stube: das ist für mich jeweils eine Aufhellung im trüben November.

Sterne und Sternstunden

Schöne Tropfen für jede Gelegenheit – den geselligen Abend, das grosse Fest oder einfach als Begleitung zu einem feinen Essen – finden Sie in Ihrem Volg. Darunter hat es viele ausgezeichnete Weine. Im druckfrischen «Weinseller 2015» von Chandra Kurt haben die Volg-Weine erneut hervorragend abgeschnitten.

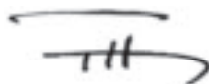
Stolz sind wir insbesondere darauf, unseren Kundinnen und Kunden überdurchschnittlich viele Weine mit einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten zu können. Diese erhalten von der renommierten Weinautorin jeweils einen Stern. Total 36 Sterne haben die Volg-Weine dieses Jahr vom «Weinhimmel» geholt – das sind mehr als je zuvor. Darunter ist gewiss auch der eine oder andere Wein, der Ihren Geschmack trifft. Auf Seite 22 stellen wir Ihnen einige dieser guten Tropfen vor.

Von Sternen zu Sternstunden. Wir freuen uns, Ihnen mit den «Sternstunden im Volg» erneut den Monat Dezember mit einmaligen Preisen und tollen Wettbewerbspreisen verschönern zu können. Erste Informationen dazu auf Seite 27.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



22 **Weinseller** **Ausgezeichnete** **Volg-Weine**



- 5 Küche aktuell**
Neue Vögel im Anflug
- 9 Kochschule**
Kochen lernen von Profis
- 10 Marktplatz**
Nüsse für vielerlei Genüsse
- 12 Weinerlebnis**
Würze und Wärme für kalte Tage
- 14 Typisch Schweiz – Typisch Volg**
Die kleinste Küchenmaschine der Welt
- 17 Aktueller Tipp**
Traditionelles auf den Tellern
- 18 Dorfladen**
Vom nahen Feld in den Volg
- 21 Aktueller Tipp**
Natürlicher Käse mit klarer Herkunft
- 22 Weinseller**
Ausgezeichnete Volg-Weine
- 25 Treueaktion**
Schon mit 10 Punkten profitieren
- 27 Sternstunden**
Im Dorfladen weihnachtet es sehr ...
- 29 Mehr zum Thema**
Sweet & spicy Fingerfood
- 37 Wettbewerb**
Gewinnen mit Lächerli Huus
- 39 Feins vom Dorf**
Dörrobirnen aus Auw (AG)
- 40 Novissimo**
Neu im Volg
- 43 Aktueller Tipp**
Exklusiv für Volg gekeltert
- 45 Hausmarke**
Ohne hacken Schoggi backen
- 47 Freizeit Naturena**
Die neuen Kurse im Dezember
- 49 Naturena Rezepte**
Helen Schmid's Sauce béarnaise
- 51 Freizeit Kochkurs**
Weihnachten:
Entspannt zum Festmenü
- 53 Volgi & Volgine**
Bald gibt's das neue HEY
- 55 Saison**
Es duftet nach Weihnachten



18 **Dorfladen** **Vom nahen** **Feld in den** **Volg**



Küche aktuell **Neue Vögel im Anflug** 5





Knorr
Stocki®
in Aktion
vom 3.11. bis 8.11.2014

**MACHEN SIE
MAL WIEDER
STOCKI®**



Neue Vögel im Anflug

Während die Zugvögel im Herbst gegen Süden ziehen, tauchen am Küchenhorizont neue Vogel-Perspektiven auf – mit Fleisch und ohne.

Ein dünn geklopftes Plätzli, eine feine Füllung und ein Schmortopf. Mehr braucht es an kalten Tagen nicht, um zu kulinarischen Höhenflügen abzuheben und sich «vögeliwohl» zu fühlen. Fleischvögel erinnern an Kindheitstage und werden oft nach alter Familientradition zubereitet. Das Grossmutter-Gericht schmort natürlich nicht nur in Deutschschweizer Töpfen. Im Welschland bereitet man «Paupiettes», im Tessin «Involtini» und in der räto-romanischen Schweiz «Utschels da charn» zu. Ohne das ursprüngliche Schweizer Gericht und alt überlieferte Rezepte zu vergessen, wollen wir die kulinarischen Vögel neu entdecken. Mit Fleisch- und Gemüsevögeln, die Neues in und um sich haben. →

Krautstiel-Vogel mit Cervelas-Käse-Füllung
 Vom Sommerhit zum Winterhit: Wurst-Käse nicht als Salat, sondern als heisse Füllung im Vogel.

→ Cornflakes, Chili und Kakao statt Cornichons, Zwiebeln und Speck? Poulet, Blaukabis- oder Wirzblätter statt dünn geklopftes Rindfleisch? Das klingt schon fast zu verrückt, um als kulinarischer Vogel auf die Teller zu kommen. Doch, wer gerne vermehrt einen Vogel hat und dabei nicht immer, aber vielleicht immer öfter etwas Neues ausprobieren möchte, kommt jetzt auf seine Kosten. Wir hauen sechs Vögel mit verrückten Füllungen in die Pfanne – die Spur zu den Zutaten ist überraschend. Von urchigem Cervelas über südländische Polenta, knackiger Nuss und fruchtigem Apfel bis winterlichem Rosenkohl trumpfen die Vögel im Innern mit allerhand neuen Kombinationen auf.

Ein Gericht mit Geschichte

Uralt hingegen ist die Geschichte des Fleischvogels. In seiner heutigen Form kennt man ihn seit Ende 18., anfangs 19. Jahrhundert. Während in den damaligen Rezepten oft Kalbfleisch verwendet wurde, wird der klassische Fleischvogel aus Grossmutter's Küche mit Rindfleisch gewickelt. Und, wenn Sie jetzt Lust auf einen solchen traditionellen Fleischvogel bekommen haben, sind Sie auf Seite 9 goldrichtig. ←



TIPP

Feurig der Vogel, samtig und elegant der Wein: Der spanische Rotwein Marqués de Tena Reserva Utiel-Requena ergänzt dieses Gericht vorzüglich.

Feuriger Rindfleischvogel mit Cornflakes und Kakao

Chili, Cayennepfeffer und Cornflakes geben dem Innenleben Pep; Kakao verfeinert unter anderem die Sauce.



Verrückte Vögel in die Pfanne gehauen



Blaukohl-Vogel mit Polenta-Füllung

Optisch und geschmacklich ein Prachtsvogel! In den Blaukabisblättern steckt eine spannende Füllung aus Polenta, Gorgonzola, Nüssen und Salbei.



Poulet-Vogel mit Apfel-Nuss-Füllung

Zartes Poulet wird fruchtig-würzig. Der Weisswein in der Füllung sorgt für die spezielle Note.



Vegi-Vogel mit Risotto-Fenchel-Füllung

Mit Käse überbacken werden die mit einem cremigen Fenchel-Mascarpone-Risotto gefüllten Wirzblätter.

Volg-Kochkurs im Dezember

**Weihnachten:
entspannt zum Festmenü**

Die Kochprofs unserer Kochkurse sind schon wieder ganz auf Weihnachten eingestimmt. Holen Sie sich auch dieses Jahr gute Ideen für Ihr Festmahl. **Alle Infos auf Seite 51.**

TIPP

Der frische und verspielte Weisswein *La Côte AOC Lumière du Soleil* passt hervorragend zum Vegi-Vogel.

**Fleischvogel mit Dörrbohnen-Chnoblibrot-Füllung**

Währschaft sind die mit gehacktem Chnoblibrot, Dörrbohnen und Sauerrahm gefüllten Vögel aus Schweinefleisch.

Fleischvogel mit Rosenkohl-Marroni-Füllung

Der herbstlichste Vogel mit einer überraschenden Rosenkohl-Marroni-Füllung an Rotweinsauce.

TIPP

Ein guter Tropfen zum Fleischvogel mit Rosenkohl-Marroni-Füllung? Der *Barbera d'Asti DOC Masereto* ist die richtige Wahl.





Unser bestes Stück Natur.

So oder so das bessere Gefühl im Bauch.



www.agrinatura.ch



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



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



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

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

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

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

Kochschule



SCHRITT für SCHRITT Fleischvogel



Fleisch mit Senf bestreichen, Füllung darauf verteilen, aufrollen, mit Zahnstochern verschliessen.



Angebraten, geschmort und mit einer passierten Sauce angerichtet: der klassische Fleischvogel.



① Rindsplätzli mit einem Stück Frischhaltefolie bedecken und mit dem Pfannenboden plattieren.

TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Schneller füllt man den Vogel, wenn die Specktranche ganz aufgelegt und die Essiggurken und Zwiebeln nur in grobe Streifen geschnitten werden
- Den Fleischvogel vor dem Anbraten in Mehl wenden; das macht die Sauce besonders sämig
- Die Sauce mit einem kräftigen Rotwein verfeinern
- Fleischvögel können statt auf dem Herd auch mehrere Stunden schonend im Ofen geschmort werden



Genug experimentiert und ausprobiert?

Dann ist höchste Zeit, dass der Fleischvogel klassisch im Schmortopf landet. Aller Anfang eines Fleischvogels ist das Flachklopfen des Rindsplätzlis. Tut man dies mit einem Pfannenboden, spricht man von plattieren, wird ein traditioneller Fleischklopper verwendet, von klopfen. Das Plattieren mit der Pfanne hat den Vorteil, dass das Fleisch weniger zerreisst. Auch ein Stück Frischhaltefolie zwischen Pfanne und Plätzli wirkt dem Zerreißen entgegen.

Ein feines Stück **Glarus** kommt in den Vogel, wenn man die Füllung mit je 2 EL Quark und Zigerbutter Zibu anreichert.



Mit zerzupftem Wurstbrät einer Waadtländer Saucisson (statt Speck) und zusätzlich in feine Ringe geschnittenem Lauch unternimmt der Vogel einen Ausflug ins **Welschland**.



Für einen Fleischvogel **Appenzeller Art** den Speck durch Mostbröckli ersetzen und zusätzlich klein geschnittenen Appenzeller Käse zur Füllung geben.



Kantons-Cordonbleu des Monats November: Tessener Art

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





Baumnuss



Haselnuss



Erdnuss



Mandel



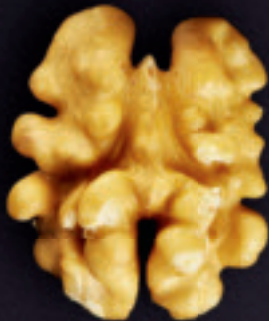
Cashew



Nüsse für
vielerlei Genüsse



Pinienkern



Kokosraspeln



Die Nuss ist botanisch gesehen eine echte Knacknuss. Denn oft steckt hinter ihrem Namen gar keine echte Nuss. Nussige Power tragen die Kerne, Samen, Hülsen- oder Steinfrüchte trotzdem in sich. Ein hoher Eiweissgehalt macht sie zu hochwertigen Proteinlieferanten und ihr hoher Fettanteil besteht aus den gesunden Omega-3-Fettsäuren. Als Proviant und Power-Snack sind sie daher bestens geeignet, schmecken aber auch in Salaten oder in der warmen Küche.

Haselnuss: die Echte

Die Haselnuss ist eine echte Nuss. Sie wächst am Haselnussstrauch. Kräftig nussig mit würzigem Aroma und einer leichten Bitternote passt sie perfekt zu Schokolade und ist daher auch Grundlage für Nougatmassen. Gemahlen ist sie eine klassische Backzutat.

Baumnuss: die Dekorative

Besonders zur Weihnachtszeit ist die ganze Baumnuss in der charakteristischen Schale gefragt. Ihre Kerne sind das ganze Jahr über

erhältlich. Ihr Geschmack ist kräftig und leicht buttrig. Mit ihrer schönen Form eignet sie sich bestens zum Dekorieren von Gebäck und Konfekt. Sehr gut schmeckt sie zu Käse.

Kokosnuss: die Exotische

Kokosmilch und Kokosraspeln sind die Hauptprodukte der Kokosnuss, einer Steinfrucht der Kokospalme. Sie befindet sich unter der dicken, braunen Faserhülle. Kokosraspeln lassen sich zum Backen verwenden, schmecken aber auch als exotische Panade.

Mandel: die Vielseitige

Auf der Chilbi als «Brönnti Mandle», als Rohstoff für Marzipan, beim Backen als Stifte, Blättchen, gemahlen oder ganz und zum Aperol als Rauch- oder Salzmandel. Die Mandel ist die Nuss (die zu den Steinfrüchten zählt) für jede Gelegenheit – sogar in der Kosmetik hat sie ihren festen Platz.

Pinienkern: der Mediterrane

Kein Pesto ohne Pinienkerne. Pinienkerne verfeinern zudem viele mediterrane und ori-

entalische Gerichte. Die kleinen Kerne sind die Samen des Pinienbaums. Sie schmecken leicht mandelartig und haben eine cremig-weiche Konsistenz. Weil sie aufwändig geerntet werden, zählen sie zu den hochpreisigeren Nüssen.

Erdnuss: die Erdige

Die englische Bezeichnung «Peanut» (Erbse-nuss) deutet es an: Die Erdnuss ist wie die Erbse eine Hülsenfrucht und reift unterirdisch. Ihr Geschmack ist denn auch leicht erdig. Als «spanisches Nüssli» gehört sie in jeden Samichlaussack. Gesalzen und als Erdnuss-Flips sind Erdnüsse ein beliebter Snack.

Cashew: die Zarte

Statt von Cashew-Nüssen muss man von Cashew-Kernen sprechen. Was wir als Nuss geniessen, wächst in der Frucht des Cashewbaums. Die nierenförmige, feinaromatische Cashew findet man in Nussmischungen, aber auch in vielen exotischen Gerichten wie Currys.



TIPPS & TRICKS

- Durch Rösten intensiviert sich das Aroma von Nüssen
- Nüsse sind lange haltbar. Zu viel Licht und Wärme schaden dem fetthaltigen Nahrungsmittel allerdings. Nüsse daher dunkel und kühl lagern
- Angebrochene Verpackungen in einen luftdicht verschlossenen Behälter verstauen, da Nüsse gern Fremdgerüche annehmen
- Nüsse eignen sich bestens zum Einfrieren. Gemahlene Nüsse können gefroren verarbeitet werden; ganze Nüsse vor dem Hacken auftauen
- Ungeschälte Mandeln kann man ganz einfach selbst schälen, indem man sie kurz in heissem Wasser blanchiert; danach kann man die braune Haut problemlos abstreifen
- Ganze Walnüsse knackt man einfacher, wenn man sie vorher einige Minuten in den Gefrierer legt



Gnocchi mit gerösteten Nüssen

Für 4 Personen:

2 Pack **Gnocchi** gemäss Packungsangabe zubereiten, warm stellen. 2 EL **Baumnüsse**, 1 EL **Haselnüsse** und 1 EL ganze, geschälte **Mandeln** grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie ein nussiges Aroma verströmen. 1 EL **Butter** und 1 Bd. in Streifen geschnittenen **Salbei** dazugeben, Gnocchi darin wenden, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und anrichten.



Goldgelb wie die Sonne glänzt der Appenzeller Surchoix, der Zweigelt duftet nach Sommerfrüchten. Perfekt gegen trübe Novemberlaune.

Würze und Wärme für kalte Tage

Gulasch, Reh- oder Wienerschnitzel und nicht zuletzt Käse: Was an kalten Tagen gerne gegessen wird, begleitet der Zweigelt perfekt. Der österreichische Rotwein gefällt. Mit seinem weichen Auftakt, Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen, dazu dezente Pfeffer- und Holznoten im Abgang – davon ist auch Weinautorin Chandra Kurt begeistert. In ihrem druckfrisch erschienenen «Weinseller 2015» hat sie ihn deshalb nochmals einen halben Punkt höher bewertet als letztes Jahr. Damit erzielt der Rotwein stolze 16,75 Punkte. Ein exzellenter Wein, und das erst noch für wenig Geld. Ein «Stern» für ein speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis ist ihm damit erneut sicher.

Erstklassiger Käse

Einen Stern für seinen ausgezeichneten Geschmack hätte auch der Appenzeller Surchoix verdient. Bereits die edle Etikette in Gold mit dem rot-schwarzen Markenzeichen weist auf ein besonderes Exemplar unter den Appenzeller Käsespezialitäten hin. «Surchoix» meint so viel wie «erstklassig». Hergestellt und affinert wird der im Volg erhältliche Appenzeller Surchoix vom Familienunternehmen Hardegger Käse. Durch die geheimnisvolle Kräutersulz und eine Reifezeit von vier bis fünf Monaten erhält er sein kräftig-würziges Aroma. Dazu ein moderner Qualitätswein aus dem Nachbarland Österreich und der triste Novemberabend ist gerettet!



**Käse
des Monats**
Appenzeller Surchoix
100 g, statt Fr. 1.95
Fr. 1.65



**Wein
des Monats**
Zweigelt
75 cl, statt Fr. 7.50
Fr. 5.50

1. La Côte AOC Lumière du Soleil 2013
Schweiz
2. Barbera d'Asti DOC Masereto 2012
Italien
3. Ripasso Valpolicella DOC Superiore Zeni 2012
Italien
4. L'amorino Negroamaro IGT 2013
Italien
5. Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Allegro 2013
Italien
6. Zweigelt 2013
Österreich
7. Rioja DOCa La Tonada 3 Bandas 2012
Spanien
8. Marqués de Tena Reserva Utiel-Requena DO 2010
Spanien

Toggenburger Käse-Tradition



Bereits 1956 wurde das Familienunternehmen Hardegger Käse in Jonschwil (SG) gegründet. Die kleine Dorfkäserei ist zu einer der bedeutendsten Appenzeller Käsereien gewachsen. Sie hat als einzige Käserei der Schweiz den Ehrenpreis der Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH für eine hervorragende und über Jahre konstante Qualität erhalten. Inhaber Josef Hardegger und seine Mitarbeitenden wie Produktionsleiter Roman Engeli (Foto) setzen täglich all ihre Leidenschaft und ihr Können für Schweizer Käsespezialitäten ein.

Weinnotizen

Dass die meisten Weine in dunkle Flaschen abgefüllt werden, hat einen guten Grund. Sie schützen den Wein vor Licht. In durchsichtige Flaschen kommen nur Weine, die jung getrunken werden wie Weiss- und Roséweine. Licht hat einen negativen Einfluss auf die Haltbarkeit, Farbe und den Geschmack des Weins. Insbesondere fruchtige Aromen nehmen ab. Besonders schädlich ist direkte Sonneneinstrahlung. Weinkeller sollten daher auch nicht zu hell beleuchtet sein.

ÖISE LADE TIPP



Charakter

Helles Gelb. Typische Chasselasaromen wie Zitronen, Mandarinen und grüne Äpfel, aber auch mineralische Noten. Kraftvoll, lebendig und verspielt
Intensives Granatrot. Lieblicher Auftakt mit Aromen von getrockneten Früchten und Konfitüre. Am Gaumen gute Tanninstruktur, vollmundig, anhaltend
Sattes Rubinrot. Aromen von reifen Beerenfrüchten mit Anklängen von Sauerkirschen. Weicher Auftakt, fruchtbetonter Körper, harmonischer Abgang
Tiefes Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Anklänge von schwarzen Beeren, vereint mit würzigen Komponenten wie Minze und Lakritze. Am Gaumen angenehm lieblich
Dichtes Rubinrot. Lieblicher Auftakt mit Beerenaromen und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig mit noble Tannin
Kräftiges Rubinrot. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen. Dezent Pfeffer- und Holzaromen im intensiven Abgang
Helles Rubinrot. Fruchtig, weich, mit feiner Eleganz
Dunkel mit rot-violetten Reflexen. Am Gaumen kraftvoll, samtig und elegant. Langer, anhaltender Abgang

Trinken Passt zu

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8-10 °C	Aperitif, Egliflets, Käsefondue
Bis 6 Jahre, bei 18 °C	Vorspeisen, kräftigem und grilliertem Fleisch, Risotto, Pasta mit Ragout, Käse
Bis 5 Jahre, bei 17-19 °C, 30 Min. vorher öffnen	Pizza, Nudelgerichten mit Sauce, grilliertem rotem Fleisch, reifem Käse
Bis 4 Jahre, bei 16-18 °C	Italienischer Küche, Grilladen, Aperitif
Bis 3 Jahre, bei 18 °C	Rotem Fleisch, Wild, Käse
Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 15-17 °C	Gulasch, Fleischknödel, Reh- und Wienerschnitzel, Tiroler Gröstl, Hartkäse
Bis 6 Jahre, bei 17-18 °C	Rotem Fleisch, kräftigem, rustikalem Essen, Grilladen
Bis 8 Jahre, bei 18 °C	Rotem Fleisch, Braten, Grilladen, Geflügel

Meine Bestellung

<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton LA CÔTE AOC LUMIÈRE DU SOLEIL, 75 cl, statt Fr. 51.- nur Fr. 41.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton BARBERA D'ASTI DOC MASERETO, 75 cl, statt Fr. 51.- nur Fr. 35.70
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton RIPASSO VALPOLICELLA DOC SUPERIORE ZENI, 75 cl, statt Fr. 99.- nur Fr. 71.70
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton L'AMORINO NEGROAMARO IGT, 75 cl, statt Fr. 59.40 nur Fr. 47.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT, 75 cl, statt Fr. 55.80 nur Fr. 41.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ZWEIGELT, 75 cl, statt Fr. 45.- nur Fr. 33.-
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS, 75 cl, statt Fr. 63.- nur Fr. 47.70
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton TENA RESERVA UTIEL-REQUENA DO, 75 cl, statt Fr. 58.80 nur Fr. 46.80

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name _____

Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 3. bis zum 29. November 2014, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 3. bis zum 29. November 2014, solange Vorrat.





Typisch Schweiz – Typisch Volg

Seit 60 Jahren ist bamix Kult in der Küche. Der weltweit erste Stabmixer ist eine Schweizer Erfindung und wird in Mettlen (TG) in viel Handarbeit gefertigt.

Die kleinste Küchenmaschine der Welt



Erich Eigenmann, Geschäftsführer ESGE AG: «Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit Volg. bamix ist von A bis Z ein Schweizer Produkt und passt somit hervorragend zu Volg und seinen sympathischen Dorfläden.»

Hohe Firmentreue

Seit 1954 erobert bamix durch das inhabergeführte Unternehmen ESGE AG die Welt. Wurden in den Anfängen noch 250 bamix pro Tag produziert, sind es heute bis zu 2000. Wesentliche Veränderungen hat das Gerät seit seiner Erfindung keine erfahren. Wie bamix seit 60 Jahren ein verlässlicher Küchenhelfer ist, ist die Firmentreue hoch. «Unsere 65 loyalen Mitarbeitenden sind unser grösstes Kapital. Viele von ihnen sind schon ein oder mehrere Jahrzehnte bei uns tätig», so Geschäftsführer Erich Eigenmann.



1. Die Drähte für die Polung werden angelötet. Diese manuelle Präzisionsarbeit ist viel aufwändiger als das maschinelle Klemmen und ein wichtiges Qualitätsmerkmal.



2. Der leistungsstarke Motor ist das Herzstück von bamix. Jeder einzelne wird auf seine einwandfreie Funktion und Qualität geprüft.

Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

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

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg+
typiquement
suisse

Der handliche bamix passt in jede Küche. Bei der Volg-Treueaktion ist der bamix SL mit leistungsstarken 200 Watt als Goldangebot mit 50 Prozent Ermässigung erhältlich.

Wer die Heimat von bamix am Firmensitz betritt, sieht im Eingangsbereich sogleich, welche Berühmtheiten auf das starke Schweizer Küchengerät setzen: An der Wand hängen Bilder von internationalen Spitzenköchen wie Wolfgang Kuchler, Alfons Schuhbeck, Gordon Ramsay oder Johann Lafer. Doch längst nicht nur Profi-Gastronomen zaubern mit dem Thurgauer Zauberstab allerhand Köstlichkeiten. Auch in privaten Küchen setzt man seit stolzen 60 Jahren auf den kleinen Tausend-sassa. Sein Erfinder, der Schweizer Roger Perrinjaquet, kreierte den Namen aus den französischen Worten «battre» (schlagen) und «mixer» (mischen). Doch bamix kann weit mehr als das. Er püriert, hackt, knetet, schneidet, quirlt, zerkleinert und schäumt auf. Das macht den ersten Stabmixer gleichzeitig zur kleinsten Küchenmaschine der Welt.

Schweizer Qualität ist gefragt

Die Welt hat er längst erobert: Von Dänemark über Japan bis Australien kocht man mit bamix. Nicht zuletzt wegen der ausgezeichneten Schweizer Qualität. «Den Standort Schweiz werden wir daher sicher nicht aufgeben», hält Geschäftsführer Erich Eigenmann fest. Die Produktionsstätte befindet sich im thurgauischen Mettlen und ist aufgrund der vielen Handarbeit, mit der jeder bamix gefertigt wird, eine echte Manufaktur. Die Einzelteile für das Gerät stammen überwiegend von Schweizer Lieferanten – möglichst aus der Umgebung. So kommt beispielsweise ein Teil der Kunststoffteile aus Weinfelden. Auch Ersatzteile sind reichlich vorhanden. Damit ist es für die Manufaktur ohne Weiteres möglich, selbst ältere Modelle zu reparieren.

ÖISE LADE TIPP

Alle Informationen zur Volg-Treueaktion sowie die weiteren Produkte zum Spezialpreis finden Sie auf Seite 25.



3. Bis zu 2000 bamix diverser Modelle und Designs werden in Mettlen täglich hergestellt. Bei der Volg-Treueaktion ist er klassisch in Weiss erhältlich.



4. Das dazugehörige Messerset wird von Hand konfektioniert. Danach wird der bamix SL 200 mit weiterem Zubehör sorgfältig manuell verpackt.

Ausgesuchte Weine für Herbst- und Wintergerichte.



1 G CUVÉE PRESTIGE

Passt zu: Filet im Teig,
Wild- und Lammfleisch

**2 BAROLO DOCG
VILLA ILARIA**

Passt zu: Rehpfeffer,
Wildgulasch mit Spätzli,
Lammschulter

**3 TORO DO ORO
SELECCION
SOLITARIO**

Passt zu: Rindsfilet,
Entrcôte, Cordon Bleu

**4 ST. SAPHORIN
LAVAUX AOC
AIMÉ VIGNOUX**

Passt zu: Aperitif,
Kalbsvoressen,
Käsefondue,
Süßwasserfische

5 VOLGAZ

Passt zu: Speckzopf,
Mandelkuchen, Erdbeer-
Crêpes, Aperitif

Diese Weine sind evtl. in kleineren
Verkaufsstellen nicht erhältlich.

Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN



Traditionelles auf den Tellern

Die Rezepte und das Herstellungsverfahren dieser Schweizer Fleischspezialitäten werden bei Suttero von Generation zu Generation weitergegeben.

Als kleine Dorfmetzgerei im Appenzellerland nahm die Geschichte von Suttero 1909 ihren Anfang. Heute ist das Unternehmen eines der führenden Fleischwarenhersteller in der Schweiz. Tradition hat nicht nur das Unternehmen, sondern auch das, was es herstellt. Der delikate Hackbraten nach Grossmutterart, die Bauernbratwurst und Waadtländer Bratwurst – Letztere im Brät mit einem guten Tropfen Waadtländer Weisswein verfeinert – oder das gehaltvolle Hornussersteak.

Zwei Metzgete-Hits

Untrennbar mit der Metzgete-Zeit verbunden sind die rote Blut- und die grau-weiße Leberwurst. Sie werden in der Schweiz ausschliesslich im Spätherbst und Winter produziert. Klassisch und saisonal passend dazu serviert man Salzkartoffeln, Sauerkraut oder Gschwelli und Apfelschnitze.

Hornussersteak

Ein mit Speck umwickeltes Brät-Steak. Schmeckt am besten vom Grill oder aus der Bratpfanne.



Bauernbratwurst & Waadtländer Bratwurst
Zwei rohe, grobe Bratwürste auf Schweinefleischbasis. Auf dem Grill oder in der Bratpfanne 15–20 Min. braten.



Blutwurst & Leberwurst

Das Deutschschweizer Traumpaar wird nur im Spätherbst und Winter produziert. In heissem, nicht siedendem Wasser 20–30 Min. ziehen lassen.

SUTTERO 



Hackbraten nach Grossmutterart

Aus gemischtem Hackfleisch, Speck, Bratspeck, Weizenmehl, Zwiebeln und Gewürzen, mit frischen Kräutern verfeinert. Im Ofen backen.



Dorfladen



1

Gemüsebauer Jürg Keller aus Dättlikon (ZH) schneidet bereits frühmorgens auf dem Feld grüne Kopfsalate für Volg.

Was knackfrisch sein muss, kommt bei Volg oft ganz aus der Nähe. Wie die Kopfsalate von Gemüsebauer Jürg Keller im Volg Rorbas.



Vom nahen Feld in den Volg

Damit die Salate so knackfrisch bleiben, wie sie angeliefert wurden, besprüht sie Ladenleiterin Elsbeth Lienhard regelmässig mit Frischwasser. Die Kunden können kommen!



8

Chauffeur Michael Fichtinger ist zeitig in Oberwinterthur losgefahren, um rechtzeitig vor Ladenöffnung im Volg Rorbas (ZH) zu sein.



9

Ein paar Stockwerke höher nehmen Mitarbeiterinnen vom Telefonverkauf wie Marie-Louise Mosimann bereits wieder die Bestellungen für den nächsten Tag entgegen.





2

Die geschnittenen Salate werden gründlich gewaschen. «Sie müssen sauber sein», sagt Jürg Keller.



3

Jürg Keller macht die sauberen Salate bereit für die kurze Zwischenlagerung im betriebseigenen Kühlraum.

«Wir schneiden nur die Menge Salate, die vom Volg bei uns bestellt wurde», erklärt Jürg Keller. An diesem Morgen liefert er 800 Kopfsalate nach Oberwinterthur in die Volg-Verteilzentrale.



4



5

Andy Hohl, Leiter Frischdienst, kontrolliert die Salate mit einem gekonnten Schnitt und professionellem Blick. Grösse, Qualität, Sauberkeit – alles muss stimmen.



7



6

«Die Produzenten und Volg-Mitarbeitenden kennen sich persönlich. Das ist entscheidend für die gute Zusammenarbeit», sagen Andy Hohl und Jürg Keller.

Entdeck dini **Schwiizer** Quella



VALSER 
Entdeck dini **Schwiizer** Quella

Aktueller Tipp

Die Heimat des Tilsiters ist klar definiert. Der Thurgau, das Töss- tal, Gasterland und Toggenburg bilden das «Tilsiter-Land».

Rettichsalat Thurgauer Art

Für 4 Personen:
400 g Rettich schälen, an der Röstiraffel reiben, mit etwas Salz versehen und 15 Min. ziehen lassen. Von Hand kräftig ausdrücken. 1 mittelgrossen, geschälten Apfel sowie 200 g Tilsiter Surchoix an der Röstiraffel reiben. 1 Bd. Dill zupfen. Rettich, Apfel, Tilsiter mit 6 cl Apfel- essig und 6 cl Rapsöl sowie Dill gut mischen. Verschiedene Blattsalate auf je einem Teller arrangieren, Rettichsalat darauf anrichten, nach Belieben mit getrockneten Apfelstückchen garnieren.

Natürlicher Käse mit klarer Herkunft

Eine markante Hügellandschaft mit saftig-grünen Weiden, geheimnis- vollen Wäldern und schmucken Bauernhöfen in der Ostschweiz ist die malerische Heimat des Schweizer Tilsiters. Hier wird er in 25 naturnah geführten Fa- milienkäsereien mit viel Liebe hergestellt.



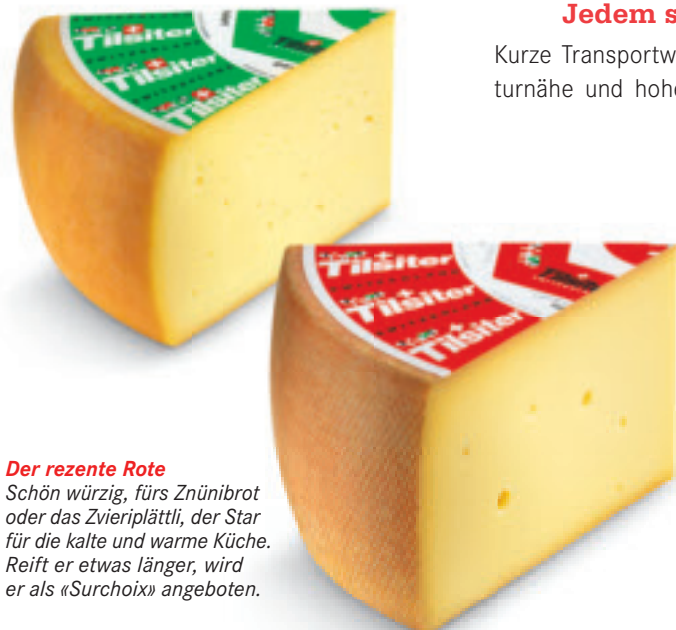
Tilsiter zu einer der bekanntesten und beliebtesten Käsesorten der Schweiz, und das schon seit über 100 Jahren. Er gehört auf jede gute Käseplatte. Von mild bis rezent gibt es für jeden in der Familie einen Lieblings-Tilsiter.

Der milde Grüne

Angenehm mildes Aroma, das auch bei Kindern und Jugendlichen gut ankommt. Gut geeignet für Käsesalat, Toasts, Käseschnitten oder im Sandwich.

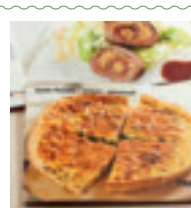
Jedem sein Liebling

Kurze Transportwege, Nachhaltigkeit, Na- turnähe und hohe Qualität machen den



Der rezente Rote

Schön würzig, fürs Znümbrot oder das Zvierplättli, der Star für die kalte und warme Küche. Reift er etwas länger, wird er als «Surchoix» angeboten.



Weitere Tilsiter-Rezepte unter www.tilsiter.ch oder in der Rezeptbroschüre. Einfach ein mit Fr. 1.10 frankiertes, an Sie adressiertes Couvert senden an: SO Tilsiter Switzerland GmbH, Rezeptbroschüre, Postfach, 8570 Weinfelden.

Tilsiter
SWITZERLAND 
Das Original seit 1893.

«Für rund 10 Franken findet man bei Volg garantiert seinen Haus- oder Lieblingswein. Das ist sehr speziell.»

Chandra Kurt



Degustieren lernen mit Chandra Kurt

Frau Kurt, was hat Sie bei der Degustation der Volg-Weine für den «Weinseller 2015» besonders begeistert?

«Die Auswahl der Weine unserer Nachbarländer. Die Schweiz hat das Glück, mitten in Europa, im Herzen der wichtigsten Weinkulturen der Welt, zu sein. Das Volg-Sortiment zeigt dies mit ihren Trouvaillen aus Frankreich, Italien, Spanien und natürlich der Schweiz.»

Was gefällt Ihnen generell am Volg-Weinsortiment?

«Es ist ein solides, bodenständiges Sortiment, auf das man sich verlassen kann. Zudem ist es stabil, das heisst, ich finde meinen Lieblingswein sicher auch beim nächsten Einkauf.»

Die Volg-Weine haben dieses Mal von Ihnen so viele Sterne für ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis erhalten wie noch nie! Jeder Anbieter hat seine Schnäppchen und Highlights. Bei Volg finden Weingeniesser für plus/minus 10 Franken garantiert ihren Haus- oder Lieblingswein. Das ist sehr speziell.»

Die renommierte Weinautorin Chandra Kurt und Heinz Blöchliger von den VOLG Weinkellereien führen Sie an den Volg-Weindegustationen durch die spannende Welt der Weine. «Wir erklären, wie jeder Einzelne Wein wahrnimmt und wie man selber herausfinden kann, welcher Wein einem am besten gefällt. Wir verkosten gemeinsam Weine und erkennen so die Unterschiede von einzelnen Traubensorten, Regionen und Stilen. Es ist ein lockerer Abend, an dem auch viele Fragen gestellt werden können», verrät Chandra Kurt.



Der «Weinseller 2015» zeigt knapp 600 Schnäppchen und Trouvaillen aus den Weinregalen, neu getestet und empfohlen von Chandra Kurt. 288 Seiten, ISBN 978-3-85932-732-0, Fr. 32.-; www.weinseller.com

Infos für alle Kurse

Kosten: Fr. 95.-, pro Person, inklusive kleiner Imbiss, Kursunterlagen sowie die aktuelle Ausgabe des «Weinseller» im Wert von Fr. 32.-

Teilnehmer: max. 60 Personen
Teilnahme ab 18 Jahren
Alle Kursorte mit ÖV gut erreichbar

Kursort Zürich

Datum: Montag, 2. März 2015, 18.45 bis 22 Uhr

Ort: Swissôtel
Schulstrasse 44, 8050 Zürich-Oerlikon

Kursort Aarau

Datum: Mittwoch, 4. März 2015, 18.45 bis 22 Uhr

Ort: Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

Kursort Bern

Datum: Donnerstag, 5. März 2015, 18.45 bis 22 Uhr

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

Kursort Winterthur

Datum: Dienstag, 10. März 2015, 18.45 bis 22 Uhr

Ort: Hotel Banana City
Schaffhauserstr. 8, 8400 Winterthur

Kursort Chur

Datum: Mittwoch, 11. März 2015, 18.45 bis 22 Uhr

Ort: Romantik Hotel Stern
Reichsgasse 11, 7000 Chur

Anmeldung für die Weindegustation mit Chandra Kurt

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

Name/Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

E-Mail

Telefon

Kostenlos im Volg erhältlich:
Der Volg-Weinseller-Flyer
mit den 30 besten Volg-
Weinen auf einen Blick.

**ÖISE
LADE
TIPP**

Jetzt in Aktion auf
Seite 13: Rioja DOCa
La Tonada 3 Bandas.

10 von

36 Volg-Weinen, die einen Stern bekommen haben



Merlot Ticino DOC, Selezione
d'Autore, 75 cl, 2013, Schweiz

Charakter: fruchtbetonte Nase,
komplexer ausgewogener Körper
Passt zu: Brasato mit Polenta,
Lasagne, Risotto

16.75* Punkte
Fr. 13.95

Negroamaro del Salento IGP,
75 cl, 2013, Italien

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

17.5* Punkte
Fr. 10.80

17.25* Punkte
Fr. 13.90

Primitivo Salento IGT
Piana del Sole,
75 cl, 2013, Italien

Charakter: würzig, schön
eingebundene Tannine, robust
Passt zu: rotem Fleisch,
Pasta, kalter Platte

17.25* Punkte
Fr. 10.50

Dôle Blanche AOC
Valais, Fleur
d'Amour, 75 cl,
2013, Schweiz

Charakter: Aromen
von Quitten und
Aprikosen,
anmutig, frisch
Passt zu: Aperitif,
pikanten, asiati-
schen Gerichten

17* Punkte
Fr. 8.50

Salice Salentino
DOC Trentacinque-
simo Parallelo,
75 cl, 2012, Italien

Charakter: sortenty-
pisch, intensiv, aber
samtig und
harmonisch
Passt zu: italieni-
scher Küche,
rezentem Käse

17* Punkte
Fr. 10.50

Goldbeere Riesling
Silvaner, 75 cl, 2013,
Schweiz

Charakter: frischer
Auftakt, elegant,
feinfruchtig, weich
Passt zu: Aperitif,
Süsswasserfisch-Spei-
sen, Cremesuppen

17 Punkte
Fr. 10.50

Rioja DOCa La Tonada
3 Bandas, 75 cl, 2012,
Spanien

Charakter: fruchtbetonter
Auftakt, vielschichtiger
Körper
Passt zu: Grilladen, Tapas,
Roast-Chicken

17.25* Punkte
Fr. 8.50

Cabernet Sauvignon La Palma, Viña la Rosa, 75 cl,
2013, Chile

Charakter: schwarze Beerenaromen, kräftig,
intensiv, weiche Tannine
Passt zu: Chili con carne, Rindssteak, Ragout, Pasta

16.5* Punkte
Fr. 5.95

Moscato Spumante Filipetti, 75 cl,
Italien

Charakter: sortentypische Muskat-
aromatik, pikant erfrischend
Passt zu: Aperitif, Dessert,
italienischen Spezialitäten

16.75* Punkte
Fr. 11.50

Bimbadgen Ridge Shiraz Cabernet Merlot,
75 cl, 2012, Australien

Charakter: geschmeidiger, fruchtbetonter Körper
Passt zu: Wild, Lamm, Spareribs

Mit einem Stern zeichnet Chandra Kurt Weine
aus, die über ein besonderes Preis-Leistungs-
Verhältnis verfügen. Weitere 20 Weine aus dem
Volg-Sortiment stellen wir Ihnen in den nächsten
«Öise Lade»-Ausgaben vor.



KRAFT-AKTIV

4-fach stark – einfach schön!



WC Frisch Kraft-Aktiv sorgt dank 4-facher Aktivstoff-Kombination für ein rundum gepflegtes WC und sieht dabei richtig gut aus.





Mit der Volg-Treueaktion macht Backen noch mehr Spass: Sparen Sie bis zu 54 Prozent auf die Premium Emaille Backformen «Back-Spass» von Dr. Oetker.

Schon mit 10 Punkten profitieren

ÖISE LADE TIPP



bamix Stabmixer SL 200 mit Zubehör (Messerset, Fleischmesser, Processormühle, Becher mit Deckel, Krug, Ständer)

Rührschüsseln, Waage, Gugelhupf-form oder verstellbares Backblech: Die Premium Emaille-Backformen «Back-Spass» von Dr. Oetker machen das Backen von A wie Abmessen bis Z wie Zusammenmischen zum Vergnügen. Und durch die Volg-Treueaktion sparen Sie erst noch bis zu 54 Prozent auf den Normalpreis. Noch bis zum 31. Januar 2015 erhalten Sie im Volg für jeden vollen 10-Franken-Einkauf einen Treuepunkt. Bereits mit 10 Punkten können Sie einen Grossteil der Treueartikel zum Sonderpreis erstehen.

Attraktive Goldangebote

Ab 20 Punkten profitieren besonders treue Kunden von den zwei Goldangeboten. Der kraftvolle und leise Handrührer von Siemens und der multifunktionale Stabmixer von bamix sorgen beim Backen für einen perfekten Mix. Übrigens: Die gesammelten Punkte können noch bis zum 14. Februar 2015 in jedem Volg eingelöst werden.



Springform
Ø 26 cm



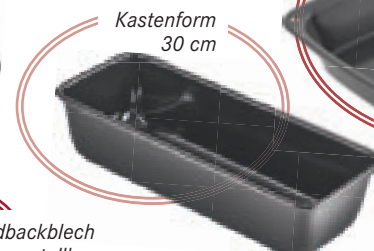
Gugelhupfform
Ø 24 cm

Digitale Backwaage
mit Sicherheits-
Glasteller

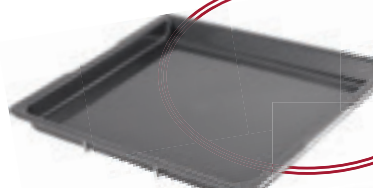


Rechteck-Springform
28 x 18 cm

Brat-/Auflaform
27 x 33 cm



Kastenform
30 cm



Herbackblech
verstellbar
22 x 41-53 cm



Rühr- und Küchenschüsseln, Ø 20 cm oder 24 cm, Edelstahl

Sammelkarte
Sobald Sie 10 Treuepunkte gesammelt haben, erhalten Sie einen Treuepunkt bereits ab Fr. 14.50.
Bis zu 54% sparen Sie hier Ihre Treuepunkte ein.

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31	32	33	34	35
36	37	38	39	40

Treueaktion
bis zum 31. Januar 2015

Genussvoll punkten mit Back-Spass den Premium Emaille Backformen von Dr. Oetker.

54% bis zu 54% sparen

Info-Flyer und Sammelkarten für die Volg-Treueaktion sind in jedem Volg erhältlich.





Sammeln Sie **5 Treue-Codes** für **Ihr neues Backbuch!**



GRATIS



Feste feiern mit Dr. Oetker!

Für 5 Treue-Codes schenken wir Ihnen das neue Backbuch «Feste feiern mit Dr. Oetker» mit über 50 inspirierenden Rezepten für Einsteiger und Profis. Das Buch ist nur mit den Treue-Codes erhältlich und kann nicht erworben werden.

Mehr Infos auf www.xmas.oetker.ch

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



In eigener Sache Sternstunden

Der Dezember steht im Volg jeweils unter einem besonders guten Stern: Jede Woche erwarten Sie einmalige Sternstunden-Angebote und tolle Wettbewerbspreise.

Im Dorfladen weihnachtet es sehr ...

Ab Montag, 24. November, macht das Einkaufen im Volg richtig gute Festtagslaune. Jede Woche ist ab dann bis Ende Dezember ein doppelter Gewinn. Als Dankeschön für die Treue und um die Weihnachtszeit zu verschönern, dürfen sich die Volg-Kundinnen und -Kunden über einmalige Angebote freuen. Zusätzlich gibt es jede Woche zahlreiche Preise im Gesamtwert von über 180'000 Franken zu gewinnen.

Flyer mit Wettbewerbstalon

Die Sternstunden-Aktion läuft in den Kalenderwochen 48 bis 52. Wovon Sie profitieren und was Sie gewinnen können, sehen Sie auf dem Sternstunden-Flyer, der ab 17. November in jedem Volg erhältlich ist. Die Wettbewerbstalons finden Sie auf der Rückseite des jeweiligen Angebots. Talon ausfüllen, direkt im Laden in die Wettbewerbsbox werfen und schon nehmen Sie jede Woche an einer neuen Verlosung teil. Freuen Sie sich heute schon auf frohe Weihnachten mit Volg!



Woche
50

Woche
49

Woche
48

Woche
52

Woche
51

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



ROYALE

THE REFRESHING COCKTAIL



50% MARTINI BIANCO + 50% MARTINI BRUT*

A LOT OF ICE-CUBES WITH LIME AND FRESH MINT



ENJOY RESPONSIBLY

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

mehr zum thema

Sweet & spicy Fingerfood

Ein Happening mit Freunden?
Setzen Sie auf hippe Häppchen.
Von A wie Amuse-Bouche bis Z
wie Zahnstocher alles rund
um handlichen Fingerfood.

Das raffinierte Fingerfood- ABC

Friandise, Mezze, Petit Fours, Party-Pops, Tramezzini oder Verrines: Die Fingerfood-Welt ist voller Begriffe für Häppchen aller Art. Eins ist gewiss: Alle lassen sich bequem von Hand essen – zu Kaffee und Kuchen, zum Apero oder an der Party. Doch, was ist bloss was? Unsere kleine Häppchen-Schule weiss Rat und sorgt dafür, dass Sie als Gastgeber beim Fingerfood alles im Griff haben. Zwischen die Begriffe schmuggeln sich wertvolle Tipps.



Bruschetta mit Pilzen

Für 4 Personen:

2 **Frischback-Baguettes** in fingerdicke Scheiben schneiden, im Backofen 6–8 Min. goldbraun rösten. 1 EL **Butter** in einer Pfanne erhitzen, ½ gehackte **Zwiebel** dazugeben, kurz andünsten, 200 g frische, gerüstete **Pilze** (z.B. Champignons, Eierschwämmli oder Steinpilze) mitdünsten, mit 1 TL **Mehl** bestäuben, mit 1,5 dl **Weisswein** ablöschen, 1 EL gehackten **Peterli** untermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, auf die Brotscheiben verteilen und servieren.

Amuse-Bouche

... oder auch Amuse-Gueule sind aus dem französischen übersetzt klitzekleine Mund- bzw. «Gaumenfreuden», die vor der eigentlichen Vorspeise serviert werden. Im deutschsprachigen Raum auch als «Gruss aus der Küche» bekannt.

Bruschetta

Ursprünglich ein «Arme-Leute-Essen». Basis ist geröstetes Weissbrot (bruscare = rösten), klassisch mit Knoblauch eingerieben und mit frischen Tomaten und Basilikum belegt.

Canapés

Die belegten und dekorierten Brotscheiben (oft Toastbrot) sind an Stehempfängen willkommen.

Dreieck

Eine beliebte Form für handliche Sandwichs. In Italien nennt man diese Sandwichform Tramezzini.

Polenta-Tramezzini

Für 25 Stück:

7,5 dl **Bouillon** aufkochen, 250 g **Polenta** unter Rühren hineinrieseln lassen, aufkochen, vom Feuer nehmen und zugedeckt 20 Min. quellen lassen. Zurück auf den Herd stellen und bei kleiner Hitze gut abrühren. Auf einem Backblech flach ausstreichen und auskühlen lassen. Polenta in 5 gleich grosse Bahnen schneiden, daraus wiederum gleich grosse Dreiecke schneiden. 1 gehackte **Zwiebel** in 1 EL heisser **Butter** andünsten, 1 Dose **Pelati** und 1 TL getrocknete **Kräuter** dazugeben und etwas einkochen lassen. 1 EL **Maizena** mit 1 dl **Rotwein** anrühren, zu den Pelati geben, unter Rühren einkochen, bis die Flüssigkeit zu einer dicklichen Masse geworden ist. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Polenta-Ecken mit Tomatenmasse bestreichen, mit einer weiteren Polenta-Ecke bedecken. 2 EL **Reibkäse** darüberstreuen, im Ofen kurz überbacken und servieren.



Eier

Gekochte Eier sind einfacher und einfach genialer Fingerfood: halbiert als Dekoration auf einer Platte; halbiert, ausgehöhlt und bunt gefüllt als Party-Eier, klein gehackt und angemacht für den Canapé-Belag oder paniert und frittiert.

Friandises

Ähnlich dem Amuse-Gueule. Doch kommt die Friandise, die süsse Kleinigkeit, erst zum abschliessenden Kaffee. Das kann z.B. ein Törtchen, Guetzli oder Kuchenwürfelchen sein.

Getränke

Gut zu Fingerfood passt gut gekühlter, prickelnder Schaumwein oder eine mit Schaumwein angemachte fruchtige Bowle.



Frittierte Eier

8 Eier in kochendes Wasser geben, 4 Min. kochen, abschrecken und schälen. 2 Eier in ein Schüsselchen aufschlagen, verquirlen. Die gekochten Eier in 200 g Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Durchs Ei ziehen und in 200 g Paniermehl wenden. Paniervorgang wiederholen. Auf einen mit Paniermehl bestreuten Teller legen. Frittieröl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Eier ca. 2 Min. knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einer Etagère anrichten.

Ein handlich-kulinarisches Abo

Antipasti, Bruschetta, Canapés ...

Hände

Bei uns ist das Essen mit Fingerfood Trend, in anderen Ländern Tradition. Typische arabische oder indische Gerichte isst man nur mit der Hand – und zwar mit der rechten.

Ice-Pops

Gehören mit Cake- und Party-Pops zu den hippen Neuheiten am Fingerfood-Himmel. Ob mit Kuchen, als Aperio-Häppchen oder wie Ice-Pops aus Glace, alle Pops haben wie ein Lollipop einen Stiel.

Jahreszeit

Bei Fingerfood handelt es sich meist um kalte Häppchen. Im Winter sind lauwarmer Häppchen wie in Stückchen geschnittene «Zibelewähe» oder Flammkuchen höchst willkommen.

Kom dekorativen K bis zum spanischen T

Kräuter

Frische Kräuter setzen einem Häppchen die Krönung auf und lassen es noch appetitlicher und frischer wirken. Kräuter werden bei Zimmertemperatur jedoch rasch welk. Darum in ein feuchtes Küchentuch wickeln, im Gemüsefach des Kühlschranks lagern und erst kurz vor dem Servieren für die Deko einsetzen.

Liebe zum Detail

Das Aussehen spielt bei Fingerfood eine grosse Rolle. Bringen Sie Brot wie Pumpernickel oder Toastbrot mit Gutzliausstechern hübsch in Form. Mousse und andere cremige Bestandteile sehen aus dem Spritzsack dressiert doppelt so schön aus.

Mezze

Im arabischen Raum nennt man sie Mezze, die Türken sagen Meze, die Griechen Mezedes. Gemeint sind traditionelle, kleine Vorspeisen, meist in Schälchen und auf Tellerchen angerichtet. Zum handlichen Essen der Speisen dient Fladenbrot, das hineingetunkt wird.

Nicht vergessen

Genügend Servietten sind ein Muss. Praktisch sind zudem kleine Tellerchen, auf die sich jeder eine Auswahl an Fingerfood laden kann. Sonst versammelt sich die Gästeschar ums Buffet, anstatt sich locker im Raum zu verteilen.



«Hummus» Orientalische Mezze

Für 4 Personen:
250 g **Kichererbsen** über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Einweichwasser abgiessen. In 7,5 dl frischem Wasser ohne Zugabe von Salz 45–60 Min. weichkochen. Abgiessen, Kochwasser dabei auffangen, beiseitestellen. Kichererbsen in den Mixer geben, 3 geschälte **Knoblauchzehen**, 3 EL **Sesampaste**, Saft von 1 **Zitrone**, 3 EL **Olivöl** sowie etwas Kochwasser hinzufügen. Alles pürieren, so dass eine cremige Masse entsteht. Evtl. weiteres Kochwasser dazugeben. Mit **Salz** abschmecken. Mit gehacktem **Peterli** und etwas Olivöl garnieren.

Tipp: Für die Sesampaste 100 g hellen Sesam in einer beschichteten Pfanne rösten, in einen Mörser geben, leicht salzen und zu einer feinen Paste zerstoßen. Passt auch zu anderen orientalischen Gerichten.

«Orientalat» Orientalische Mezze

Für 4 Personen:
1 **Salatgurke** schälen, längs halbieren, entkernen und in ½ cm grosse Würfel schneiden. Mit 200 g geviertelten **Cherrytomaten**, je 1 roten und grünen, fein gewürfelte **Peperoni**, 1 roten, fein gehackten **Zwiebel** sowie je 1 Bd. grob gehacktem **Peterli** und **Pfefferminze** in einer Schüssel gut vermischen. In einer zweiten Schüssel 2 EL **Zitronensaft**, 2 Pr. **Zucker** und 4–5 EL **Olivöl** zu einer Sauce verrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Zitronensauce über das Gemüse geben, gut durchmischen und in einer Schale anrichten.

Organisation

Dips sowie Cremes und Desserts im Glas lassen sich gut vorbereiten. Brote besser erst kurzfristig belegen, sonst weichen sie durch. Ein kleiner Trick: Butter und Mayonnaise halten Flüssigkeit (z.B. von Tomaten) ab; das Brot behält seine Konsistenz länger.



Herzhafte Pralinen

Für 20 Stück:

Aus 200 g kaltem **Frischkäse** zügig 20 kleine Kugeln formen und kühl stellen. 50 g **Spaghetti** oder **feine Nüdeli** fein zerbröseln und in einen tiefen Teller geben. 1 **Ei** aufschlagen, in einen zweiten tiefen Teller geben. Frischkäsekugeln in 3 EL **Mehl** wenden, durchs Ei ziehen und in den Teigwarenstücken wenden. Paniervorgang wiederholen. Im 170 °C heissen **Frittieröl** knusprig frittieren.

Pralinen

Pralinen sind nur so gross, dass sie auf einen Bissen gegessen werden. In der Regel genießt man sie als süßes Konfekt. Dass sie auch salzig eine Versuchung sind, beweisen die herzhaften Frischkäse-Pralinen.

Petit Four

Wörtlich übersetzt «kleiner Backofen»; süßes Kleingebäck aus der französischen Küche.



Petit Fours

Für 15 Stück:

Aus 1 hellen **Biscuitboden** 30 kleine Rondellen ausstechen. 150 g weiche **Butter** rühren, bis sich Spitzchen bilden. 115 g **Puderzucker**, ausgeschabtes Mark von 1 **Vanillestängel**, abgeriebene Schale und 1½ EL Saft von 1½ **Orange** oder **Zitrone** dazugeben. Mit dem Mixer schlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Füllung auf die Hälfte der Biscuitrondellen streichen, mit einer Biscuitrondelle bedecken. Oberfläche mit 50 g erwärmter **Aprikosenkonfitüre** bestreichen. 500 g **Puderzucker**, 3 EL **Zitronensaft**, 2 EL Wasser und etwas **rote Lebensmittelfarbe** verrühren, Petit Fours auf ein Kuchengitter stellen, Glasur darübergiessen, abtropfen lassen, antrocknen lassen, garnieren. Vollständig trocknen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp: mit Silberkugeln, Dekorzucker oder Zuckerblümchen garnieren.

Querbeet

Ein guter Mix macht das Fingerfood-Fest. Mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch, fest und flüssig, pikant und mild, im Glas, am Spiess, auf Brot – das sieht toll aus und für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Russische Sakuski

Mit einem Stehempfang und kalten Vorspeisen namens Sakuski beginnt in Russland jedes festliche Essen. Man genießt zum Beispiel gefüllte Eier, belegte Brote oder Teigtaschen namens Pirogenen.

Sushi

Die japanische Kleinigkeit wird zwar mit Stäbchen gegessen, sie ist aber auch als Fingerfood gut geeignet, insbesondere jene Stücke, die mit Nori (Speisealgenblätter) umwickelt sind.

Tapas

Weltmeister im Fingerfood sind die Spanier mit ihren Tapas, welche mit den gemütlichen Tapas-Bars sogar ein eigenes Gastronomiekonzept für sich behaupten.

**NEU bei Volg:
Jetzt probieren!**

TOBLERONE
Crushed Corn

Mit leicht gesalzenen Maissnacks



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Süsse Pastetli

Für 4 Personen:

500 g tiefgekühlte, gemischte **Beeren** mit 1 EL **Zucker** vermischen und kurz erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Beeren in 4 vorgewärmte **Pastetli** füllen. Mit 1 Dose **Vanillecreme** auffüllen, Pastetli-Deckel mit 1 EL **Puderzucker** bestreuen, aufsetzen und servieren.



Umgekehrt

... ist überraschend. Salzige Pralinen (siehe «P») oder süsse Pastetli wecken Neugier. Darum das Blätterteiggebäck ruhig einmal mit Vanillecreme und Beeren statt mit Rahmsauce und Brätchügeli füllen.

Überraschendes U,
praktisches Z

Verrines

Hier ist das Behältnis namensgebend. Vom französischen «verre» (dt. Glas), sind Verrines schlicht und einfach «Gerichte im Glas». Süss oder pikant, knackig, cremig oder flüssig – im Glas angerichtet werden kann fast alles.



Ideen für Gerichte im Glas finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch, z. B. wenn Sie nach der «Öise Lade»-Ausgabe 07/2012 suchen.

Wrap

Wickelt (engl. «to wrap») man Feines in ein Fladenbrot, ist der Wrap geboren. Beliebt zum «Wrappen» sind Soft-Tortillas.

X-Faktor

Wie viel Mal man ein Fingerfood-Häppchen zubereiten muss, hängt von Anlass und Gästezahl ab. Für einen kurzen Apero sind fünf Häppchen pro Person die Richtlinie, bei einem längeren bis abendfüllenden Anlass etwa zehn bis fünfzehn. Die Menge hängt auch vom Gehalt der Gerichte ab.

Yakfleisch

Was isst man in Tibet als Fingerfood? Zum Beispiel handliche Teigtaschen namens «Momos», die traditionell mit Yakfleisch gefüllt werden. Ein Rezept für Momos mit Hack- statt Yakfleisch finden Sie auf www.volg.ch.

Zahnstocher

Keine Fingerfoodparty ohne Zahnstocher! Käsewürfel, Trauben, Aufschnittrollchen, Cherrytomaten, Fruchtschnitze... Was das Herz begehrt, aufspießen und anrichten. Schneller geht's nicht. Und die Finger bleiben beim Essen erst noch sauber.

CHRÜTERCHRAFT HILFT* DOPPELT.

*bei Husten und Heiserkeit.

**DUO
AKTION**
Alle Ricola Beutel
im Duo-Pack zum
Aktionspreis:
3.11. – 8.11.14



In kleineren Verkaufsstellen ist
Ricola Salbei evtl. nicht erhältlich.

Ricola

Chrüterkraft ist das Geheimnis

Besuche uns auf 

Zwei Basler Erfolgsgeschichten



Spitzenmusiker, Showbands und die besten Repräsentationsorchester aus allen Kontinenten garantieren am Basel Tattoo Highlights für alle Sinne.

Das Basel Tattoo feiert 2015 sein 10-Jahr-Jubiläum und ist, wie das über 100-jährige Basler Lächerli, bereits ein Basler Original.

WETTBEWERB

Welches Jubiläum feiert das Basel Tattoo im Jahr 2015?

- A: 15 Jahre
B: 5 Jahre
C: 10 Jahre

1.–12. Preis im Wert von je Fr. 380.–

2 Tickets in der exklusiven Skybox am Basel Tattoo 2015 für die Vorstellung vom Freitag, 24.7.2015, 17.30 Uhr, Getränke à discrétion vor der Show und ein Basel Tattoo Magazin inklusive

13.–22. Preis im Wert von je Fr. 158.–

2 Tickets in der 3. Kategorie am Basel Tattoo 2015 für die Vorstellung vom Freitag, 24.7.2015, 17.30 Uhr

23.–67. Preis im Wert von je Fr. 41.50

eine Zunfttrommel inkl. Trommelschlegel, zünftig gefüllt mit 500 g Basler Lächerli Original

→ Mitmachen & Gewinnen

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

Per Telefon: bis 24. November 2014 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

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

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

Einzigartig in der Schweiz präsentiert das weltweit zweitgrösste und eines der spektakulärsten Openair Tattoos 2015 bereits zum 10. Mal weltbekannte Ohrwürmer und originelle Choreografien vor der historischen Kulisse der Kaserne Basel. Es wird marschiert zu traditionellen Tönen, gerockt zu Klassikern der Pop- und Rockgeschichte und schottische Hochlandklänge der Massed Pipes & Drums zaubern Fernweh in die gigantische Basel Tattoo Arena.

Süsse Tradition

Ebenfalls Basler Geschichte schreibt das Lächerli Huus. Es hat kürzlich den neuen Standort in Frenkendorf bezogen. Dabei wurden die Produktionsstandorte Münchenstein und Gelterkinden zusammengeführt. Was bleibt, sind die gewohnten Traditionen.

Zum Verschenken oder Selbergeniessen: Original Basler Lächerli und zarte Rahmtäfelì*.

Die Köstlichkeiten in Originalrezeptur entstehen nach wie vor in liebevoller Handarbeit. Durch neue Technologien kann das Lächerli Huus weiterhin den hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden und laufend neue Kreationen entwickeln. Eine erlesene Auswahl der Spezialitäten findet man im Volg.





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



Voilà:
die Bistro Minis!



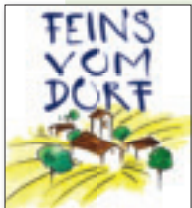
Mit den knusprig-kleinen Baguettes kann man wunderbar gemeinsam französisch genießen. Ob spontan mit Freunden, abends mit der Familie oder einfach so zum Spaß!

Probieren Sie die Bistro Snacks von Dr. Oetker. Zum Beispiel die feinen Mini Baguettes und Schinkengipfelis.



Qualität ist das beste Rezept.

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Feins vom Dorf

Dörrbirnen sind gesunde und nahrhafte Snacks für zwischendurch. Paul Burkart produziert sie in Auw (AG) bereits in der dritten Generation.



Dörrbirnen aus Auw

Aus reifen Schweizer Tafelbirnen stellt Paul Burkart feine Dörrbirnen her.

Produkte mit Lokalcharakter

In allen Volg-Läden sind unter der Bezeichnung «Feins vom Dorf» lokale Spezialitäten erhältlich, die 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.

Nebst den Dörrbirnen von Paul Burkart sind im Volg Auw unter anderem diverse Spezialitäten von der Eichmühle Beinwil wie Knuspermüesli oder Zopfmehl und Käsespezialitäten wie der Freiämter Lochkäse von der Käserei Milchgold aus Auw im «Feins vom Dorf»-Sortiment.



Begehrte Birnenprodukte: Paul Burkart und Volg-Mitarbeiterin Frieda Bühlmann mit den gefragten Dörrbirnen und der Birnenweggeinlage.

Auf dem Hof von Paul Burkart fällt einem zuerst der Duft auf. Es riecht herrlich intensiv nach Birnen. «Das hängt mit dem Dörrprozess der Birnen zusammen», erklärt der Landwirt. «Die Früchte werden vier bis fünf Tage im Ofen bei gut 70 Grad getrocknet. Danach weisen sie nur noch 20 Prozent ihres ursprünglichen Wassergehalts auf. So werden sie auf eine natürliche Art vor dem Verderben geschützt, ohne dass Konservierungsmittel nötig sind.»

Schonende Verarbeitung

Bereits Paul Burkarts Grossvater begann zu Kriegszeiten in kleinem Rahmen Früchte zu dörren. Damals spielte das Dörren für die Vorratshaltung eine bedeutende Rolle. Sein Vater baute den Betrieb aus und gliederte 1996 die Produktion für Birnenweggeinlagen an. 2001 übernahmen Martina und Paul Burkart den Hof im Oberfreiamt. Heute verarbeitet er jährlich 800 Tonnen Birnen. Verwendet werden nur gesunde, reife Tafelbirnen aus der Schweiz. Für die Birnenweggeinlagen, das «Birechrusi», werden Mostbirnen von Bauern aus der Umgebung bevorzugt. Beim Dörren ist es wichtig, dass die Birnen weder zu schnell, noch bei zu grosser Hitze getrocknet werden, damit die wertvollen Inhaltsstoffe nicht verloren gehen. Frieda Bühlmann, Mitarbeiterin im Volg Auw, freut sich: «Die Dörrbirnen von Paul Burkart sind die perfekte Zwischenverpflegung für unterwegs. Bei unseren Kunden sind sie sehr gefragt.»



neu Novissimo

Lust auf Burger? Oder doch lieber Pizza?
Der neue Dr. Oetker Pizzaburger
vereint die beiden Lieblingsgerichte
saftig und knusprig.

neu

Die Pizza ist
jetzt ein Burger

Der Geschmack einer Pizza mit der praktischen Handhabung eines Burgers ist das Genuss-Geheimnis des neuen Dr. Oetker Pizzaburgers. Klassische Pizzazutaten wie Salami, Schinken, Champignons und eine Käsemischung aus Edamer und Cheddar machen das saftige Innere des Dr. Oetker Pizzaburgers Speciale besonders. Umrahmt wird das Ganze von einem knusprigen Brötchen in Burgerform.

Fingerfood für Fäuste

Der Pizzaburger Speciale ist neu im Volog-Tiefkühlregal eingetroffen. In einigen Dorfläden finden alle, die es etwas pikanter mögen, zudem den Pizzaburger Diavolo mit würziger Calabrese-Salami, Peperoni und Käse. In jeder Packung stecken zwei einzeln eingeschweisste Pizzaburger. Auspacken, tiefgekühlt in den Ofen schieben, rund 12 Minuten aufbacken und wieder zusammenklappen. Schon liegt sie auf dem Teller, die erste Pizza in Burgerform, die ganz einfach mit einer Hand – ohne Besteck und Teller – gegessen werden kann.



neu

Fr. 7.40

Reichhaltig belegt:
Dr. Oetker Pizzaburger
Speciale, 380 g



Fr. 7.40

Mit würziger Salami:
Dr. Oetker Pizzaburger
Diavolo*, 345 g



statt Fr. 16.90
Fr. 13.50

Mit viel Geschmeidigkeit:
Valtellina Superiore DOCG 46.2
Compasso, 75 cl



**ÖISE
LADE
TIPP**

Mehr über die
moderne Wein-
Neuheit lesen Sie
auf Seite 43.

höherer Schulabschluss	Vorname Einsteins	Kanton der Schweiz	Umlaut	tropische Fruchtstaude		Kosewort für Großmutter		deutsche Vorsilbe		akademischer Grad (Abk.)	Skat-ausdruck	Deckname			persönliches Fürwort		Anfang	Teil des Mundes
			9			südl. Teil d. Kant. Tessin			19							15		
				feuerfester Kunststoff		Fußmatte						6		Heldengedicht		lateinisch: Löwe		
dt.-schweiz. Maler (Paul)			Teil der Woche									Anpassungsutensil		Laubbaum				
Extrakt			10															5
						narkotisiert						ugs.: Gefängnis		fleißiges Insekt		Abk.: Orientierungslauf		
Postsendungen			Trut-henne			schlecht arbeiten											kleiner Spritzer (engl.)	
Abstammung	unterrichten	orthodoxer Priester										Initialen Montands			Abk.: Freis. demok. Partei			
												Honigwein		13		Schallreflexion		
geringer Farbanteil		Zierstrauch		int. Kfz-Z. Ukraine								Gäste	flüchtiger Brennstoff		elektro-statische Einheit (Abk.)			
																		16
Ort im Kanton Zug			ehem. europ. Rechenwährung											14	Südfrucht		billiger Arbeiter in Asien	
				ostasia-tisches Laubholz														
Ort am Walensee (SG)			zusammengehörende Teile					Quad-rillefigur		Rufname von Capone	griechischer Buchstabe		Mastbaum-befestigung				Autokz. Kanton Uri	
						Ankläger bei Gericht												
Edelgas						Stadt im Kanton Bern											heiliger Vogel der Ägypter	

IHR GEWINN
 1 Wasserbett von Aqua Dynamic im Wert von Fr. 3750.-



Aqua Dynamic Schweizer Qualitäts-Wasserbetten, die Nummer 1 seit 1982, zeichnen sich durch ideales Bettklima sowie unüber-troffene Körperanpassung ohne Druckstellen aus. Ideal für die perfekte Abstützung der Wirbelsäule, was weniger Rückenschmerzen zur Folge hat. Wasserbetten sind gewärmt und ungewärmt erhältlich. Infos: www.wasserbett.ch. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und 10 à Fr. 20.-.

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

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

Mitmachen & Gewinnen

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



statt Fr. 3.80
Fr. 3.40

Mit zartem Caramel:
 Wernli Choco Petit Beurre Caramel, 125 g



statt Fr. 4.-
Fr. 3.60

Cremeseife mit Duft:
 Nivea Seife Creme Care*, 250 ml



statt Fr. 6.15
Fr. 5.50

Mit Sheabutter und Mandelöl:
 Labello Lip Butter Original*, 16,7 g

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Jetzt
aktuell



HUG

Frohe
Festtage



www.hug-luzern.ch 

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

Die Kunst von Bonne Maman besteht darin,
Gutes einfach zu tun - wie hausgemacht

Aktion
vom 12. - 16.
November



Bonne Maman®
C'est toi que j'aime tant



in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

ÖISE
LADE
TIPP

Die langjährige Partnerschaft von Plozza und Volg erlebt mit «46.2 Compasso» einen weiteren Höhepunkt. Die neue Veltliner Weinlinie wird nur für Volg hergestellt.

Exklusiv für Volg gekeltert

Auf 46.2 Grad nördlicher Breite liegt das wunderschöne Veltlin. Die geografische Lage gibt der neuen Weinlinie «46.2 Compasso» von Plozza Vini in Tirano und Brusio den Namen. Die nur für Volg kreierte Linie umfasst drei kräftige und fruchtige Nebbiolo-Weine, die unterschiedlich gekeltert und ausgebaut werden.

Ein moderner Veltliner

Einer davon ist der Valtellina Superiore, dessen Nebbiolo-Trauben an den eindrücklichen Steillagen des Veltlins wachsen. Die Spezialität wird in modernen Stahltanks gekeltert und reift danach drei Jahre in grossen Kastanienholzfässern. Das Resultat ist ein äusserst geschmeidiger und sehr fruchtiger Wein mit weichen Gerbstoffen. Ein moderner Veltliner, der wunderbar zu Pasta, Geflügel und rotem Fleisch passt und ohne Weiteres fünf bis acht Jahren gelagert werden kann.



Smarte Etikette

Auf der Vorderseite der Etikette der «46.2 Compasso»-Weine befindet sich ein QR-Code, der mit gängigen Apps für Smartphones und Tablets eingelesen werden kann. Eine nette Damenstimme erzählt einem danach in Kürze alles Wissenswerte über den Wein. Innovation und Kreativität hören bei Plozza Vini eben nicht beim Wein auf.



PLOZZA
VINI · BRUSIO

Nebst dem Valtellina Superiore sind auch der kräftige Sforzato und der traditionsreiche Stägafässli im Volg erhältlich.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Volg

Jetzt ist Raclette-Zeit!



Chirat gehört einfach dazu!

Die Volg Backschokolade-Würfel sind bereits klein gestückelt und bleiben auch nach dem Backen voll in Form.

Ohne hacken Schoggi backen

Wenn es um eine Backzutat geht, welche die Backfreude massgeblich steigert, sind die Würfel gefallen. Die neuen Volg Backschokolade-Würfel sind bereits so zerkleinert, dass man sie ohne zu hacken einfach unter den Kuchenteig mischen kann. Da bleibt mehr Zeit zum Naschen!

Natürlich Schweizer Schoggi

Ob man später einen grossen Gugelhupf oder handliche Muffins geniesst – der zarte Biss in viele kleine Schokolade-Stückchen ist einem sicher. Denn die Volg Backschokolade-Würfel sind backfest und behalten trotz Ofenhitze ihre Form. Sie werden aus dunkler Schokolade in der Schweiz hergestellt und sind im praktischen, luftdicht wiederverschliessbaren Beutel erhältlich.

160 g
Fr. 2.90

Volg
Backschokolade-Würfel
Carrés de chocolat pour pâtisseries



ÖISE
LADE
TIPP

Weitere wichtige
Backzutaten für die
Weihnachtsbäckerei
auf Seite 55.

neu

Viele kleine Stückchen
Back- und Schoggigluck:
die neuen Volg Back-
schokolade-Würfel.

PURINA

felix®

Echt clever!

Jetzt in Ihrem VOLG*!



Zwei neue unwiderstehliche FELIX Varietäten für Ihren kleinen Racker!

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

PURINA

Your Pet, Our Passion.

* Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

MAXI Mix

für alle freilebende Vögel

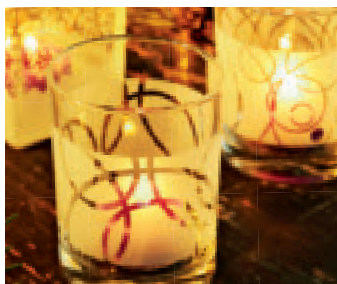
Beginnen Sie frühzeitig im Winter mit der Fütterung, damit sich die Vögel an den Fütterungsplatz gewöhnen.



Jetzt aktuell bei Volg * in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

Weihnachtszauber bei Volg NATURENA: In vorfreudiger Atmosphäre gestalten Sie all- hand Schönes für ein noch schöneres Fest.

Wundervolle Weihnachtswerkstatt



Fricktal: Trink-/Kerzen- gläser sandstrahlen

- ① Sa, 06. 12. 14, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 06. 12. 14, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

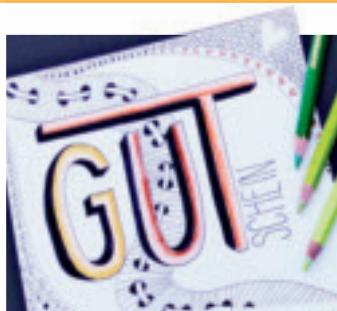
Programm: Für den festlichen Weihnachtstisch verwandeln Sie mittels Sandstrahlen einfache Glaswaren in fantasievolle Trink- und Kerzengläser. Mit Klebeband, Spitzen, Stickers oder Schriften werden je 4 Trink- und Kerzengläser mit Motiven Ihrer Wahl beklebt und sandgestrahlt. Dadurch entstehen oberflächliche Mattierungen im Glas und bringen die gewünschten Muster zum Vorschein. Diese zauberhaften Gläser bereiten auch als Gast- oder Weihnachtsgeschenke viel Freude.

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

Leitung: Elisabeth Fuchs, Suhr, www.ausaltglas.ch

Preis: Fr. 95.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie das Material für 8 Gläser inklusive

* in den Kurszeiten ist 1 Std. für die Mahlzeiten eingerechnet.



Seebachtal: Kartendesign

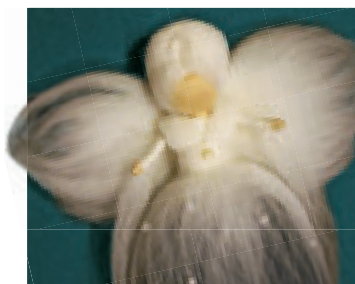
- ① Sa, 06. 12. 14, 9–16 Uhr
- ② Mo, 08. 12. 14, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Effektvolle und einzigartige Weihnachtskarten, Gutscheine oder exklusive Menükarten können Sie ab sofort selber gestalten. Die Kursleiterin verrät Ihnen, wie Ihre Schrift zu einer Zierschrift wird. Auf spielerische Weise entstehen persönliche, individuelle, wunderschöne Kunstwerke, welche ihre Wirkung bei den Empfängern nicht verfehlen. Die ausführlichen Unterlagen ermöglichen Ihnen, zu Hause jederzeit Ihre eigenen Karten zu designen. Zudem sind das Schreiben, Kritzeln und Malen eine wunderbare Art, die Hektik des Alltags hinter sich zu lassen.

Teilnehmer: 16 Personen ab 12 Jahren
Mitbringen: Bleistift, Radiergummi, Massstab und Farb- sowie Filzstifte, sofern vorhanden

Leitung: Maddy Gaupp, Homburg
Preis: Fr. 120.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für eine Weihnachtskarte und einen Gutschein inklusive



Werdenberg: Filz-Fee

- ① Sa, 13. 12. 14, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 13. 12. 14, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams

Programm: Filigran und nicht von dieser Welt erscheint die Filz-Fee, die Sie in der Trockenfilz-Technik mit der Filznadel anfertigen. Die Kursleiterin zeigt Ihnen, wie Sie Kardwolle vom Merino-Wollschaf in allen Farben des Regenbogens zu einer märchenhaften Figur verarbeiten und nach Ihren Wünschen mit Frisur und Flügeln ausgestalten können. Die engelsgleiche Weihnachtsbotin bringt eine zauberhafte Stimmung in die Adventszeit.

Teilnehmer: 15 Personen ab 14 Jahren
Kleidung: Warme Kleidung, der Kurs findet in einer Remise statt

Leitung: Ramona Müller, Buchs SG
Preis: Fr. 135.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie das Material für Ihre Filz-Fee inklusive

* in den Kurszeiten ist 1 Std. für die Mahlzeiten eingerechnet.



Zugerland: Engelwerkstatt

- ① Fr, 05. 12. 14, 10–16 Uhr
- ② Sa, 06. 12. 14, 10–16 Uhr

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

Programm: Gips ist ein sehr vielseitiges Material, mit dem sich Ihre kreativen Ideen in wunderschöne Formen und Skulpturen umsetzen lassen. Unter Anleitung der Kursleiterin formen Sie aus Drahtgeflecht eine stabile Grundfigur für Ihren Gipsengel. Mit Gipsbinden und mit in Gipsbrei getränkter Gaze wird diese Form dann Schicht um Schicht zu einem dekorativen Engel ausgestaltet, der mit seiner schlichten Anmut bezaubert und die Blicke auf sich zieht.

Teilnehmer: 12 Personen ab 18 Jahren
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt

Mitbringen: Verpackungsmaterial für den Heimtransport Ihres Engels
Leitung: Gabriella V. Affolter, Leuzingen

Preis: Fr. 185.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihren Gipsengel inklusive



www.facebook.com/naturena.erlebniselwelten

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

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. November 2014

Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss werden 50% des Kursgeldes in Rechnung gestellt; bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung wird das Kursgeld zu 100% verrechnet.





Echt gut seit über 60 Jahren



Plätzli
jetzt mit
20% Rabatt!



**In Aktion vom
10. bis 16. November 2014**

* Nicht in Aktion und in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Good Food, Good Life


Volg

Helen Schmid,

NATURENA Erlebnishof Fricktal (AG)

«Dafür werden Sie
viel Lob ernten!»



Für Ihre nächste Einladung: Sauce béarnaise
zu Chateaubriand* von Helen Schmid.

*Das Rezept finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Rezepte der NATURENA-Bäuerinnen

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebniswelten im Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) im «Öise Laden» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Helen Schmid und Ehemann Herbert betreiben ihren Erlebnishof im aargauischen Wittnau nach den Richtlinien der IP-Suisse mit Mutterkuhhaltung, Acker- und Rebbau sowie Obstbäumen. Auf dem Hof gibt es zudem eine Vielzahl an Kleintieren zu entdecken.

Meine Rezept-Geschichte

Da wir selbst Fleisch produzieren, werde ich bezüglich der richtigen Zubereitung oft um Rat gefragt. Vor allem an Edelstücke wie ein Chateaubriand trauen sich viele nicht heran, aus Angst, das Gericht könnte misslingen und man hat Geld für nichts ausgegeben. Dasselbe gilt für selbstgemachte Saucen, wie eine dazu passende Sauce béarnaise. Beides ist jedoch gar nicht schwierig. Für die Sauce béarnaise vermische ich in einer Pfanne 0,5 dl **Weissweinessig**, 1 dl **Weisswein**, 1 fein gehackte **Zwiebel**, 6 zerdrückte **Pfefferkörner**, 1 Zweig **Estragon** und 2 Msp. **Salz** und koche alles auf 2 EL ein. Die Flüssigkeit siebe ich in eine Chromstahlschüssel ab und stelle sie auf ein Wasserbad. Danach werden 2 **Eigelbe** untergerührt und alles zu einer cremigen Masse aufgeschlagen. Abseits der Herdplatte gebe ich 100 g kalte, in Stücke geschnittene **Butter** sowie 1 TL fein gehackten Estragon unter kräftigem Rühren dazu. Mit **Salz** und **Pfeffer aus der Mühle** schmecke ich die Sauce ab und gebe sie in die Pfanne zurück. Nochmals kurz auf der Herdplatte erwärmen – jedoch keinesfalls kochen! – und servieren. Während des Essens hält man die Sauce am besten auf einem Rechaud warm. Aber alles aufessen, bitte! Denn nochmals aufwärmen kann man diese feine Sauce nicht. Haben Sie Mut, wieder einmal ein ganz besonderes Gästemenu zu kochen!

Helen

NATURENA
Quiz

Frage des Monats November

Welche Frucht essen die Volg-Kunden am liebsten?

- a) Apfel
- b) Banane
- c) Orange

Tipp: Die richtige Antwort finden Sie in Ihrem Volg-Laden im Monat November beim Früchte- und Gemüse-Regal.

Mitmachen und gewinnen! Jeden Monat verlosen wir unter den richtigen Antworten 100 x 1 Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 10.-. Mit der Teilnahme haben Sie zudem die Chance, den Jahres-Hauptpreis, einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 1000.-, zu gewinnen. Teilnahme unter www.naturena.ch

Geschenk Gutschein
Bon Cadeau

100 x 10.-

NEU: Eve Hugo

Die unwiderstehliche Limited Edition inspiriert vom kultigen Trendgetränk.



Jetzt probieren!

eve
BY CARDINAL

Mit Verantwortung
genossen.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Ab 10.11.14
Nur solange Vorrat
LIMITED
EDITION*

Lindt
HÜTTENZAUBER

NEU!

CHF 2.85

CHF 2.85

CHF 2.85

CHF 7.45



Chocoladiger Genuss an kalten Wintertagen!

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

www.lindt.com

VORSCHAU

DIE GEWÜRZKÜCHE MAROKKOS

Honig, Mandeln, Zimt, Kreuzkümmel, Harissa und nicht zuletzt die typische Gewürzmischung «Ras el Hanout» – die marokkanische Küche ist ein Traum an Düften und Aromen. Unternehmen Sie eine kulinarische Reise und entdecken Sie Marokko in all seiner Geschmacksvielfalt. Dabei kommt natürlich auch der traditionelle nordafrikanische Schmortopf, die Tajine, zum Einsatz.

13. JANUAR IN GOSSAU

13. JANUAR IN WANGEN AN DER AARE

13. JANUAR IN OERLIKON

21. JANUAR IN AARAU

WINTERZAUBER AUS DEM OFEN

Ein wertvoller Helfer ist er zweifelsohne, der gute alte Backofen. Denn während Feines im Rohr vor sich hinbäckt, hat man Zeit für anderes. Wie zeitgemäß und raffiniert, vielseitig und überraschend Ofengerichte sind, erleben Sie an diesem Kochkurs, wo allerhand aus der Form oder vom Blech, salzig und süss, von Gemüse über Fleisch bis Fisch wohlig warm auf die Tische kommt.

4. FEBRUAR IN GOSSAU

10. FEBRUAR IN OERLIKON

18. FEBRUAR IN AARAU

24. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

FISCH AUS ALLER WELT

Feine Fischgerichte mit passenden Beilagen kommen aus allen Himmelsrichtungen – vom hohen Norden bis zum fernen Osten. Dabei zeigt sich der Fisch in all seiner Vielfalt. Das gilt für die verschiedenen Fisch- wie auch die Zubereitungsarten: von Pochieren über Dünsten, Braten bis zum ganzen Fisch in der Salzkruste. Dazu gibt's wertvolle Tipps.

10. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE

10. MÄRZ IN OERLIKON

17. MÄRZ IN GOSSAU

18. MÄRZ IN AARAU

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



Der Weihnachts-Kochkurs erfreut sich jeweils grosser Nachfrage. Melden Sie sich daher rasch an.

Weihnachten: köstlich und festlich

Toll soll es aussehen, gut vorzubereiten soll es sein und kulinarisch begeistern soll es sowieso: An das Festmenü stellt jeder Gastgeber besonders hohe Ansprüche. Man will als Gastgeber glänzen wie die Christbaumkugel am Tannenbaum. Zum Glück ist auf unsere Koch-Profis Verlass. Sie haben sich wieder einiges einfallen lassen, was vorzüglich schmeckt und auch dem Gastgeber viel Spielraum zum Entspannen lässt. Feiern Sie Weihnachten an einem gesellig-festlichen Koch-Abend vor und nehmen Sie himmlische Ideen für ein mehrgängiges Menü nach Hause.

«Weihnachten: entspannt zum Festmenü» bei...



PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

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



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

3. Dezember, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.culinea-kochstudio.ch oder
Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
E-Mail:
info@culinea-kochstudio.ch



COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

3. Dezember, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.volg.ch oder
Telefon 062 823 52 92
Cookuk
Schachenallee 29
5000 Aarau
E-Mail:
mail@cookuk.ch



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

9. Dezember, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.tatort-kochschule.ch oder
Telefon 032 682 00 08
Tatort-Kochschule
Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
E-Mail:
info@tatort-kochschule.ch

Anmelden: www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/

Buitoni®

Mit Buitoni ein Pizzaiolo sein!

Aktion vom
26.-29.11.2014



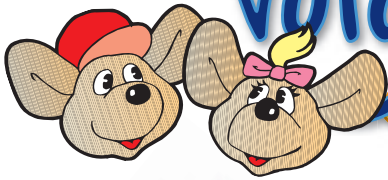
im Kühlregal

* BUITONI Pizza Fina in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Freizeit

volgi & volgine



Hurra, hurra, das neue HEY* ist da!

Weisst du schon, womit du deine beste Freundin an Weihnachten überraschst? Wie wär's mit einem Geschenk, das alle aus den Socken haut? Flurina und Andrin wissen, wie's geht. Sie zeigen es dir im neuen HEY! Es liegt ab dem **10. November** gratis in deinem Volg bereit.



Was ist eine Räbe?

Die Räbe heisst auch Herbst-
rübe. Vor langer Zeit war sie so
wichtig für die Menschen, wie
es die Kartoffel heute für uns
ist. Man ass sie oft und gerne.
Heute stehen Räben nur noch
selten auf dem Menüplan.

Wo ist das?



torino



BLOND



NEU!



VERKNALLT IN BLOND.

Caramélisé



Saison im Volg



**ÖISE
LADE
TIPP**

Das Backen an kalten Tagen, insbesondere in der Vorweihnachtszeit, ist mit demjenigen während des restlichen Jahres nicht vergleichbar. Draussen fegen Herbststürme, erste Schneeflocken rieseln vom Himmel – drinnen verströmt der Ofen wohlige Wärme und himmlische Gerüche. Weihnachtsgewürzduft von Anis bis Zimt liegt in der Luft und verbreitet Vorfreude auf die Festtage. Allerhand Guetzlisorten werden ausgestochen, gefüllt und verziert. Und die schmecken natürlich nicht erst an Weihnachten – sondern am besten davor.

Start in die Guetzli-Saison

Sie können es kaum erwarten, die Küche zur Weihnachtsbäckerei umzufunktionieren? Na dann, los! Bereiten Sie Teige zu; sie lassen sich bestens tiefkühlen. Auch gebackene, ausgekühlte Guetzli können gut eingefroren werden – einzig bei Eiweissgebäcken funktioniert der Trick mit dem Tiefkühler nicht. Glasiert und dekoriert werden die süssen Stückchen am besten erst nach dem Auftauen – der Glanz der Glasur ginge beim Gefrierprozess verloren.

Von Backpulver und Vanillezucker über Kochschokolade und Hagelzucker bis zu Gewürzen wie Zimt, Anis und Lebkuchengewürz – diese Backzutaten gehören jetzt in den Vorrat.

Spätestens zum 1. Advent am letzten November-Sonntag ist Weihnachtgebäck einen Monat lang die beliebteste Nascherei.



Das Rezept für den **Amaretto-Stollen** finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank auf www.volg.ch

Der Amaretto-Stollen verlangt danach, dass man sich früh ans Backwerk macht. Er schmeckt erst nach etwa drei Wochen Lagerung richtig gut!



Viele Guetzli-Rezepte aus aller Welt finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Im Kühlregal
erhältlich

MÖVENPICK

NEU

all natural
Soup

100 % natürliche Zutaten.
Keine Zusatzstoffe.



*In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

McCain



**Neuer Name - neue Verpackung
gleicher Inhalt!**

Demnächst:





Blaukohl-Vogel mit Polenta-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

8 Blaukabisblätter, gross	1 EL Salbei, gehackt
1 P. 2-Minuten-Polenta	100 g Gorgonzola, in Würfel geschnitten
1 EL Butter	2,5 dl Rotwein
1 Zwiebel, gehackt	
2 EL Baumnüsse, gehackt	

Zubereitung:

1. Kabisblätter kurz blanchieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Polenta gemäss Packungsangabe zubereiten, in eine Schüssel füllen, auskühlen lassen.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Nüsse und Salbei dazugeben, andünsten. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Gorgonzola mit der Nussmischung zur Polenta geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Masse auf die Kabisblätter verteilen, einwickeln und mit einer Küchenschnur binden. In eine gefettete Gratinform legen, Rotwein dazugeben und im Ofen bei 175 °C 45 Min. schmoren.

Zubereitung: 45 Min. + 45 Min. schmoren

Klassischer Fleischvogel

Zutaten für 4 Personen:

4 Essiggurken, klein gewürfelt	1 Rüebli, gewürfelt
8 Specktranchen, klein gewürfelt	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, gehackt	1 EL Tomatenpüree
4 Rindsplätzli, geklopft	1-2 Lorbeerblätter
1 EL Senf	8 Wachholderbeeren
8 Zahnstocher	6 Pfefferkörner
2 EL Bratbutter	2 Thymianzweige
	3,5 dl Rindsbouillon
	Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel



Poulet-Vogel mit Apfel-Nuss-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

4 Pouletbrüstli
2 Äpfel
2 EL Sultaninen
½ dl Weisswein
2 EL Haselnüsse gemahlen
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Pouletbrüstli in einen Frischhaltebeutel geben, flach klopfen.
2. Äpfel an der Bircherraffel reiben, mit Sultaninen, Wein und den Nüssen in eine Schüssel geben und gut vermischen, etwas ziehen lassen.
3. Füllung auf den Pouletbrüstli verteilen, in Alufolie wickeln, mit einer Gabel rundum einstechen und im Dampf 10 Min pochieren. 5 Min. abstehen lassen, auswickeln.
4. Bratbutter erhitzen, die Poulet-Vögel kurz darin wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Zubereitung: 1 Std.



Zubereitung:

1. Essiggurken, Speck und die Hälfte der Zwiebeln in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, Essiggurken-Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen, aufrollen und mit Zahnstochern verschliessen.
3. In einem Bräter die Bratbutter erhitzen, Fleischvögel von allen Seiten gut anbraten. Restliche Zwiebeln, Rüebli, Knoblauch, Tomatenpüree, Gewürze und Kräuter dazugeben. Kurz mitrösten. Mit Bouillon ablöschen. Bei kleiner Hitze 40 Min. köcheln lassen. Sollte die Flüssigkeit zu stark verdunsten, Wasser nachschütten.
4. Fleischvögel aus dem Bräter nehmen, Flüssigkeit durch ein Sieb passieren, im Bräter nochmals aufkochen, Sauce auf die gewünschte Dicke einkochen oder abbinden, Fleischvögel zurück in die Sauce geben und servieren.

Zubereitung: 1 Std.

NIVEA



**ENTDECKEN SIE
DIE BEWÄHRTE WINTERPFLEGE
VON NIVEA UND LABELLO**

NIVEA.ch

NIVEA Cremeseife
Creme Care

Einführungspreis
CHF 3.60*
statt CHF 4.00

Labello Lip Butter
Original

Einführungspreis
CHF 5.50*
statt CHF 6.15



Einführungspreise gültig von 20.10. bis 14.12.2014. Solange Vorrat.
* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

glade[®]
by **brise**[®]

**WINTERDÜFTE
DIE
VERZAUBERN**



GEMÜTLICHE
WINTERNACHT

KANDIERTE
KASTANIEN MAKRONE™

WINTERLICHER
BEERENTRAUM™

AROMATISCHER
BRATAPFEL & ZIMT

WINTERLICHER
GEWÜRZZAUBER



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Johnson
A Family Company
The Entrepreneur's Portfolio

Feuriger Rindfleischvogel mit Cornflakes und Kakao

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Rindssaftplätzli
- 1 TL Chilipulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 100 g Cornflakes
- 4 EL Kakao
- 1 EL Bratbutter
- 1 dl Rotwein
- 2,5 dl Demiglace
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Plätzli in einem Frischhaltebeutel möglichst flach klopfen.
 2. Chili, Cayennepfeffer, Cornflakes und die Hälfte des Kakaos gut vermischen.
 3. Chili-Kakao-Füllung auf den Plätzli verteilen, satt einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
 4. In einem Bräter Bratbutter erhitzen, Fleischvögel mit Salz und Pfeffer würzen. Rundum scharf anbraten, aus dem Bräter heben, den Bratensatz mit Wein ablöschen. Demiglace dazugeben, etwas einköcheln lassen. Restlichen Kakao in die Sauce geben, abschmecken.
 5. Fleischvögel zurück in die Sauce geben und ca. 1 Std. schmoren bis sie gar sind.
- Zubereitung: 45 Min. + 1 Std. schmoren**
- Tipp:** Demiglace ist eine konzentrierte, dunkle und dickliche Grundsauce der französischen Küche. Ersatzweise Bratensauce verwenden.

Fleischvogel mit Dörrbohnen-Chnoblibrot-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinsplätzli
- 1 Knoblauchbrot
- 180 g Dörrbohnen, gekocht
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Mehl
- 1 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Plätzli flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Knoblauchbrot gemäss Packungsangabe zubereiten, etwas abkühlen lassen, fein hacken und in eine Schüssel geben.
3. Dörrbohnen fein hacken und dazugeben. Sauerrahm unter die Bohnen-Brot-Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Masse auf dem Fleisch verteilen, einrollen, mit einer Küchenschnur binden, im Mehl wenden und in der heissen Bratbutter rundum anbraten. 10 Min. bei 160 °C in den Ofen stellen, kurz abstehen lassen und tranchieren.

Zubereitung: 50 Min.



Vegi-Vogel mit Risotto-Fenchel-Füllung



Zutaten für 4 Personen:

- 8 Wirzblätter, gross (ohne Löcher/Risse)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 150 g Risottoreis
- 1 Fenchel, fein geschnitten
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Gemüsebouillon
- 100 g Mascarpone

Zubereitung:

1. Wirzblätter blanchieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. Zwiebeln in der heissen Butter glasig dünsten, Reis und Fenchel dazugeben, gut mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, Gemüsebouillon dazugießen. Unter Rühren 10 Min. köcheln lassen. Auf einem Backblech ausstreichen, damit der Gemüsereis rasch auskühlt.
3. Mascarpone unter den Reis mischen, auf die Blätter verteilen, einwickeln und mit Küchenschnur binden.
4. Wirzblätter mit Butter bepinseln, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 200 °C kurz backen, bis der Käse goldgelb ist.

Zubereitung: 1 Std.

FIOR DI VITE

La grappa dell'antica tradizione di casa Ramazzotti.



DRINK RESPONSIBLY

SEANCE

Zürich · Paris · Milano



kinder strumpfhosen*

Warme Strumpfhosen in diversen
Designs, Farben und Grössen

CHF 9.90



thermo leggings*

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

CHF 14.90

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich – nur solange Vorrat



Toppits®

Backen wie ein Profi, denn nichts klebt fest.

Das Toppits® 3D Antihaft Back-Papier ist ideal zur Zubereitung
verschiedenster Backwaren oder Snacks. Die neuartige
3D Back-Struktur des Papiers reduziert die Kontaktfläche und
somit das Anback-Risiko beträchtlich.



© Tara Fisher, AT Verlag



Gewinnen Sie 1 von 30
Backbüchern von Myriam
Zumbühl für den Back-
genuss rund ums Jahr.*



* Einfach diese Anzeige mit Name und Anschrift als Teilnahmetalon einsenden an:
Melitta GmbH, Bahnhofstrasse 47, 4622 Egerkingen oder per Email übermitteln an melitta@melitta.ch.
Teilnahmeschluss 15.12.2014.

www.toppits.ch

Aussen Toppits® – Innen Geschmack

Fleischvogel mit Rosenkohl-Marroni-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

8 Rindsaftplätzli	2 EL Mehl
200 g Rosenkohl, gekocht, vom Vortag	1 EL Bratbutter
10 Marroni, glasiert	1 EL Tomatenpüree
1 EL Paniermehl	3 dl Rotwein
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Rindsplätzli dünn klopfen, Rosenkohl und Marroni fein hacken, mit dem Paniermehl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Plätzli verteilen.

2. Plätzli aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren, im Mehl wenden.

3. In einem Bräter Bratbutter erhitzen, Fleischvögel rundum gut anbraten. Tomatenpüree dazugeben, etwas mitrösten.

4. Mit Rotwein ablöschen und die Fleischvögel unter gelegentlichem Wenden in der Sauce ca. 1 Std. weich schmoren und anrichten.

Zubereitung: 45 Min. + 1 Std. schmoren



Krautstiel-Vogel mit Cervelas-Käse-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

16 Krautstielblätter, gross (ohne Löcher/Risse)
4 Specktranchen
1 Ei
1 dl Milch
150 g Weissmehl
2 Cervelas, fein gewürfelt
150 g Emmentaler, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Krautstielblätter waschen, Speck in der Bratpfanne ohne Zugabe von Fett beidseitig gut anbraten, beiseite stellen.

2. Ei und Milch verquirlen, zum Mehl geben und rasch zu einem Teig verrühren. Cervelas und Käse unter den Teig mischen, ausgekühlten Speck fein zerkrümeln und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Je 1 Löffel voll der Teigmasse auf ein Blatt geben, einwickeln. In einer grossen Pfanne Wasser zum Sieden bringen, salzen, die Wickel hineingeben und 10 Min. köcheln lassen. Sorgfältig aus dem Wasser heben, anrichten und sofort servieren.

Zubereitung: 1 Std.

Tipp: statt Krautstiel Lattichblätter verwenden.

Zitronenschalenpaste zum Backen



seit 1919

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

www.lacobi.ch



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

In solid rumantsch

Il zercladur hai jau festivà mes 25avel anniversari. Igl era ina sonda e fin mezdi aveva jau anc scola. Jau sun m'allegrada sin la saira. Jau n'aveva envidà nagin, ma in u l'auter aveva gia ditg ch'el vegnia speravia per far in viva e mangiar in toc turta. Curiusamain n'aveva tuttenina nagin temp. Quels che avevan gia ditg



... ed jau na saveva da nagut

ch'els vegnian, avevan da tuttas stgissas e quels che ma gratulavan per SMS vegnivan era pli quiets, cura che jau als dumandava, sch'els hajan peda per in toc turta.

Suenter scola sun jau anc restada in mument a Caira per ir a gentar cun mia madritscha. Cura che nus essan alura ids a chasa si Trun aveva mia famiglia fatg ina lavuruna. Mes geniturs, mia sora e mias cusrinas avevan rumi e decorà la garascha, fatg desserts e buccadinas. Jau aveva tut nauscha conscienza, cunquai che jau saveva che nagin n'aveva temp da vegnir.

Ma, tge surpraisa! Vers las set in suenter l'auter che vegniva dad ischen. Mes ami aveva envidà tuts e fatg giu cun els da nagut a mai. La garascha era plaina ed jau era baud qua e baud là per dar ina baterlada. Per fortuna hai dà questas buccadinas che jau hai uschè gugent: apricosas e primblas tostas enzugliadas en charnpiertg. Per seser giu e mangiar in toc turta n'hai jau betg gi peda. Ma, per metter spert in'apricosa en bucca hai jau adina chattà in bun mument.

Marina Wyss
Marina Wyss

Herausgepickt

Wussten Sie, dass . . .

- • • man sich vom 5.–9. November an der Bündner Berufsausstellung «Fiutscher» in Chur über eine Verkaufslehre bei Volg informieren kann? Volg stellt



dort den abwechslungsreichen Verkaufsberuf in den Dorfläden und die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten zur/zum Detailhandelsfachfrau/-mann oder Detailhandelsassistentin/-en praxisnah vor. Der Eintritt an die Messe ist gratis. Weitere Informationen www.fiutscher.ch

Informationen über eine Grundbildung bei Volg gibt es auch im Flyer «Jung, frisch & fründlich». Er ist im Laden erhältlich oder zum Download unter www.volg.ch. Offene Lehrstellen sind auf www.volg.ch oder auf www.lehrstellenboerse.ch ausgeschrieben.



- • • Sie die Rezepte auf der Volg-Rezeptdatenbank bewerten und kommentieren können?

Sie haben ein Rezept ausprobiert? Geben Sie dem Gericht 1 bis 5 Sterne. Sie haben einen guten Tipp, möchten Lob aussprechen oder haben einen Verbesserungsvorschlag, dann geben Sie zusätzlich einen Kommentar oder eine Anregung ab.



Lesenswert!

Party-Pops – die Häppchen mit Sti(e)l präsentieren sich als mundgerechte Highlights, die auch mal einem 5-Gang-Menü Konkurrenz machen können. Um Genuss auf die Spitze zu treiben, braucht es kein edles Besteck. Feine Kombinationen erfüllen jeden Wunsch, denn Abwechslung ist garantiert: Kalbfleischröllchen mit Thunfischmayo, Brotzöpfchen mit Lavendel oder Polentaherzen mit Sardellenolive – ideal und genial, um Gäste zu beglücken.



Rose Marie Donhauser
«Party-Pops»
GU Verlag, 48 Seiten
ISBN: 978-3-83383-781-4

Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Eine von 4 Solis EasyVac Professional im Wert von je Fr. 535.– gewinnen Gaby Keller aus Marthalen, Erika Ventura aus Münchringen, Jürg Marguth aus Thusis und Käthi Palmer aus Mönthal. Je einen Volg-Einkaufsgutschein über Fr. 50.– erhalten Yvonne Grimm aus Winterthur, Hans Peter Kurth aus Laupen, Guido Niederberger aus Kleinandelfingen, Annelies Loosli aus Doppelschwand und Christine Egloff aus Neftenbach. Zehn weitere Leser gewinnen je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 09/14: «Essiggurkenlaune»

Auflösung des Energizer-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 08/14: Antwort C, 10 Jahre

Gewinnen mit Energizer



Ein Fernseher für ganz grosses Kino: Gewinnerin Doris Nasahl bei der Preisübergabe mit Claudio Crippa, Verkaufsleiter Energizer SA (I.), und Volg-Produktmanager Josef Mühlebach.

Den 1. Preis, einen LED-Fernseher von Samsung im Wert von Fr. 2400.–, gewinnt Doris Nasahl aus Sevelen. Den 2. bis 5. Preis, ein Heimkino-System von Harman/Kardon im Wert von je Fr. 999.95, erhalten Lydia Rey aus Muri, Monica Lingg aus Ebikon, Pascal Imobersteg aus Gebenstorf und Andy Berger aus Ennetbaden. Acht weitere Leserinnen und Leser dürfen sich über einen Funkkopfhörer von Sennheiser im Wert von je Fr. 199.95 freuen.

De grünen Duume



Buntes Laub und füllige Figur: Purpurglöckchen (Heuchera) verschönern jetzt in Töpfen und Kisten die Herbst- und Winterwochen. Farbvariationen in Pflaume, Caramel, Silber, Purpur oder Grün machen das Purpurglöckchen zum beliebten Begleiter für blühende Stauden wie Fetthenne, Chrysanthemen oder Erika. Purpurglöckchen zeigen ihre bunten Blattfarben das ganze Jahr hindurch – bei Kälte je nach Sorte sogar intensiver. Die robusten Pflanzen vertragen sonnige bis halbschattige Plätze. Ihre bis 30 cm hohen grazilen Blütenstiele erscheinen je nach Sorte zwischen Mai und August. Die Pflanz Erde für die durchschnittlich 20 bis 40 cm hohen Blattschmuck-

Stauden sollte gut durchlässig sein. Damit das Wasser gut abläuft, kann grober Sand unter die Erde gemischt werden.

www.schweizergarten.ch

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

Vorschau →

Das nächste
«Öise Lade» 12/14
erscheint am
27. November 2014



Weihnachtsklassiker im neuen Rahmen

In vielen Familien hat an Weihnachten ein Gericht Tradition. Ob Filet im Teig, Schinkli oder Fondue Chinoise – wir tischen die Klassiker neu auf und servieren Vorspeise und Dessert dazu.



Anrichten wie ein Sternekoch

Saucenspiegel, Salatrossette, Schäumchen und Schoggikörbchen. Wir lüften Tricks der Profis und richten Teller an, die optisch begeistern.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg

Nuss für Nuss ein Genuss!



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich