

# öise lade

Weihnachtsklassiker im  
neuen Rahmen

Themenheft Seite 33

Mehr zum  
**Thema**  
SCHÖNER ESSEN

Anrichten wie  
ein Sternekoch



*Gottlieb*<sup>®</sup>

Switzerland's Finest Since 1928

Schenken Sie Ihren Liebsten zu Weihnachten ein  
traditionelles Schweizer Genusserlebnis höchster Qualität.

*Gottlieb Huppen, in Ihrem Volg erhältlich.*  
[www.gottlieb.ch](http://www.gottlieb.ch)



## Editorial

Seit ich vor knapp zwei Jahren Grossvater geworden bin, sehe ich Weihnachten wieder durch leuchtende Kinderaugen. Mit meinem Enkel sind auch Traditionen in unsere Stube zurückgekehrt – nicht zuletzt ein geschmückter Tannenbaum und ein gemütliches Fondue Chinoise. Die meisten Familien pflegen eine kulinarische Festtagstradition. Vielleicht ist es bei Ihnen ein Schinkli, ein Filet im Teig oder ein Fisch? In der «Küche aktuell» ab Seite 5 stehen die Schweizer Festtagsklassiker im Mittelpunkt. Dabei wollen wir sie nicht neu erfinden, Ihnen aber die eine oder andere gute Idee dazu liefern.

### Vorfreude aufs Fest

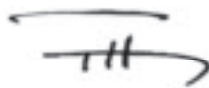
An Geschenkideen für ein Kind mangelt es in der Regel nie. Bei Erwachsenen ist es nicht mehr ganz so einfach, ein passendes Präsent zu finden. Geschenke zum Geniessen, die im Volg erhältlich sind oder bequem online bestellt werden können, präsentieren wir Ihnen ab Seite 52. Und wenn es Zeit ist, das neue Jahr zu begrüssen, dann finden Sie in Ihrem Dorfladen den passenden Schaumwein für einen prickelnden Start ins 2015. Eine Auswahl davon sehen Sie auf Seite 62.

Im Namen aller Volg-Mitarbeitenden wünsche ich Ihnen von Herzen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



## 5 Küche aktuell Die Galerie der Festtag-Stars



## 52 Freizeit Mitbringsel Geschenk- ideen für Weihnachten

## 12 Einfach & bequem Weiss wie der Winter- zauber



5 Küche aktuell  
Die Galerie der Festtag-Stars

9 Kochschule  
Kochen lernen von Profis

12 Einfach & bequem  
Weiss wie der Winterzauber

14 Wienerlebnis  
Eleganter Wein, urchiger Käse

18 Aktueller Tipp  
Baileys: einzigartig und vielfältig

21 Saison  
Exotische Früchte: Schätze der Tropen

23 Weinseller  
10 ausgezeichnete Volg-Weine

25 Sternstunden  
Jede Woche ein doppelter Gewinn

31 Volg-Rundgänge  
Besuchen Sie Volg

33 Mehr zum Thema  
Schöner Essen

41 Wettbewerb  
Gewinnen mit Emmentaler AOP

43 Feins vom Dorf  
Wein aus Jenins (GR)

44 Volg. Im Dorf daheim.  
Dorfporträt Rüttenen (SO)

46 Typisch Schweiz –  
Typisch Volg  
Uraltes Handwerk für ofenfrische Brote

48 Novissimo  
Neu im Volg

52 Freizeit Mitbringsel  
Geschenkideen für Weihnachten

57 Freizeit Kochkurs  
Die Gewürzküche Marokkos

59 Naturena Rezepte  
Edith Jägers Griseldis-Törtchen

61 Volgi & Volgine  
Mäusestarke Weihnachten

62 Saison  
Zum Glück ein Schaumwein

Feins vom Dorf  
Wein aus  
Jenins (GR)

# 43



## 33 Das Themenheft mehr zum thema Schöner essen



# KALTBACH

Switzerland

## KALTBACH

wünscht Ihnen ein  
genussvolles  
Weihnachtsfest.



**Kaltbach  
Emmentaler  
Aktion vom  
23.-27.12.2014**

\*Kaltbach Le Gruyère in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

**Höhlengereift. In Ruhe.**



Filet im Poulet-Morchel-Mantel

Schinkli, Chinoise oder Filet im Teig lieben wir an Weihnachten. Dieses Jahr erhalten Sie einen stimmigen Rahmen in drei Gängen.

Weihnachtsengel Liv Sigrist (5) präsentiert das Sternenmenü.

## Die Galerie der Festtag-Stars

### TIPP

Samtig-weich ist der Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden, ein Wein, der das Filet im Teig stilvoll umrahmt.

## Sternenmenü

Jede Weihnachten sucht man neue, originelle Geschenkideen, gestaltet die Dekoration anders und probiert vielleicht sogar eine neue Guetzlisorte aus. Doch in einem Punkt setzt man seit eh und je auf dasselbe: beim Festmahl. Schinkli, Fondue Chinoise oder Filet im Teig gehören zu den Weihnachtsklassikern der Schweiz. Diesen traditionellen Festtagsgerichten wollen wir auf den nächsten Seiten treu bleiben. Dabei erhalten sie eine Prise neue Ideen und kommen mit stimmigen Vor- und Nachspeisen auf den Tisch.



Polenta-Stern mit Salatrossette



Schokokuchen mit Gelee-Sternen

**ÖISE  
LADE  
TIPP**

Wie Sie die Salatrossette anrichten, zeigen wir Ihnen im Themenheft ab Seite 33.



# Neuer Stil für Schinkli und Chinoise

## *O, du feurige*

Das gemeinsame Kochen am Tisch, das gemütliche Beisammensitzen, das Aufspießen, Eintunken, Geniessen – das möchte man auch dieses Jahr nicht missen. Doch eine neue fruchtig-feurige Sauce darf es allemal sein. Stimmig zum Chinoise sind die Speckfackeln zur Vorspeise, welche, wie der Hauptgang, am Tisch zubereitet werden. Und das Feuer des Rechauds geht nach dem Fleischfondue sozusagen aufs Dessert über: einen flambierten Fruchtsalat.



Feurig gefüllte Speckfackeln



Chinoise-Sauce «Karibisches Feuer»



Flambierter Fruchtsalat im frittierten Teigkörbli

### TIPP

Ein krönender Menüabschluss: ein Glas VOLGAZ Vin Mousseux zum flambierten Fruchtsalat.



**ÖISE  
LADE  
TIPP**

Tipps fürs Anrichten wie  
ein Profi finden Sie im  
Themenheft ab Seite 33.



Sämige Steinpilz-  
cremesuppe

**TIPP**

Die treffende Wahl zum Rollschinkli:  
der hocharomatische und körperreiche  
Toro DO Seleccion Solitario Oro.



## Waldweihnacht

Schinkli mit Händöpfelsalat. Das gab es schon beim Ur-Ur-Grosi zum Fest. Dieses Jahr setzen wir die Traditionsbeilage unter dem Motto «Waldweihnacht» neu in Szene. Durch Minze, Peterli und Pesto erhält der Kartoffelsalat eine erfrischende, tannengrüne Note. Welt- respektive «Waldmeisterlich» mundet die Steinpilzsuppe zum Menüauftakt, und beim Dessert geben süsse Waldbeeren dem Marroniparfait den passenden Rahmen.



Wald-Händöpfelsalat  
zu Rollschinkli

### Volg-Kochkurs im Januar Die Gewürzküche Marokkos

Im Januar duftet es in unseren  
Kochkurslokalen herrlich würzig!  
Wir entführen Sie einen Abend  
lang kulinarisch nach Marokko.  
Alle Informationen auf Seite 57.



Marroni-Parfait auf  
Waldbeersauce



*Zur Weihnachtszeit 20 % auf  
alle LEISI Blätterteige*



*von 10.12.2014 – 13.12.2014*



*Unser Rezeptvorschlag  
für ein weihnachtliches Menü:*



*Apéro: Lachssterne*



*Hauptgang: Pouletbrüstchen  
im Blätterteigmantel*



*Dessert: Weihnachtliches  
Schokoladenmousse-Feuilleté*

**Diese und weitere Rezepte auf [www.LEISI.ch](http://www.LEISI.ch)**





## SCHRITT für SCHRITT Fisch filetieren



①

Mit dem Messer längs der Mittelgräte entlang einschneiden.



②

Die Fischhälften mit Messer und Gabel nach oben und unten legen.



③

Gräte von der Flosse her anheben und samt Kopf entfernen.



### TIPP

Der rassige Schweizer Weisswein *St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux* ist ein schöner Begleiter zur Forelle.

### Lachsrollchen mit Kresseschaum



### Forelle mit Lauch und Sellerie

### Heisses Tiramisù aus der Folie



## Silber & Gold

In den beliebten Weihnachtsfarben lässt sich auch das Festmahl gestalten. Vor der mit Gemüse und Zitrone gefüllten ganzen Forelle mit ihrer schönen Silberhaut zum Hauptgang werden goldgelb gebratene Crêpes mit einer Rauchlachsfüllung und einem dekorativen Kresseschaum serviert. Und danach? Der Dessert-Traum Tiramisù wird in einer silbernen Alufolien-Hülle winterlich heiss aufgetischt.

### TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Klassisch zur ganzen Forelle passen Petersilienkartoffeln und Spinat. Sie schmeckt auch mit Champagnerrisotto; ein Rezept finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)
- Bei der Vorspeise kann der Schaum statt mit Kresse mit frischen Peterli zubereitet werden
- Für das Tiramisù anstelle von Äpfeln Orangen oder Ananas verwenden



### Kantons-Cordonbleu des Monats Dezember: Fribourger Art

Mit würzigem **Gruyère-Käse**, feinstem **Rohschinken** gefüllt und mit rotem Paniermehl umhüllt ist das Kantons-Cordonbleu Fribourger Art. Das Kantons-Cordonbleu im Volg wechselt jeden Monat. Lassen Sie sich überraschen!

# Natürlich herb – der Urschwyzer Holzerkäse



Während fünf bis sieben Monaten reift der Holzerkäse im dunklen Keller. Daraus entsteht eine würzige Innerschwyzer Käsespezialität, die durch Natürlichkeit und herben Charme überzeugt.

Schwyzer Milchhuus AG, Schützenstrasse 7, CH-6430 Schwyz, [www.milchhuus.ch](http://www.milchhuus.ch), [info@milchhuus.ch](mailto:info@milchhuus.ch)  
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





Der Gast hat die Übersicht: Die verschiedenen Käsesorten werden locker arrangiert und können auf einer Schieferplatte gleich angeschrieben werden.

Originell dazu ist eine selbstgemachte Kakisensaft. Das Rezept finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch).



**Zum Dessert alles Käse?** Unbedingt! An eine schöne Käseplatte zum Menüabschluss denkt man leider viel zu selten. Der Aufwand hält sich erst noch in Grenzen. Dennoch ist die Kunst einer Käseplatte eine kleine Philosophie für sich. Bei der Käse-Wahl und der Sorten-Anzahl gilt es ein paar Dinge zu beachten. Beim Anrichten sollte die Platte gross genug sein, sodass der Käse übersichtlich darauf zu liegen kommt. Man kann sich bei der Platzierung auch an die sogenannte Käse-Uhr halten: Dabei wird der Käse von mild bis kräftig im Uhrzeigersinn angerichtet, wobei der mildeste Käse auf 12 Uhr gelegt wird. In dieser Reihenfolge wird der Käse auch genossen.

## TIPPS&TRICKS

- Zum Dessert rechnet man ca. 80 g Käse pro Person; für eine Hauptmahlzeit 150–200 g pro Person
- Zur Auswahl sollten mind. 4 und max. 9 Sorten Käse stehen. Bei geringer Gästezahl lieber eine «kleine, feine» Platte anrichten
- Bei der Wahl der Käsesorten auf verschiedene Geschmacksrichtungen (mild, kräftig, würzig) und Käsearten (Hart-, Weich-, Frisch-, Blauschimmelkäse etc.) achten. Die Optik bereichern verschiedene Texturen (cremiger Käse, Rosetten, Schnittkäse, hauchdünne Rollen etc.)
- Den Käse (ausser Frischkäse) rund 30 Min. vorher aus dem Kühlschrank nehmen und falls nötig auspacken
- Als Dekoration und geschmackliche Ergänzung eignen sich Trauben, Nüsse, Dörrfrüchte, Birnenschnitze, Feigen, Radiesli und frische Kräuter
- Bei der Auswahl des Weins ist der kräftigste Käse massgebend



Einfach & bequem

So locker-flockig wie ein Schneeflöckchen vom Himmel fällt, sind diese zwei winterlich weissen Gerichte zubereitet.

## Weiss wie der Winterzauber

Was man zur Weihnachtszeit sehen will, wenn man aus den Fenstern schaut, ist Weiss. Schneebedeckte Hügel und Hausdächer, verschneite Wälder und Wege, schlittenfahrende Kinder und lustige Schneemänner: Da kommt Festtagsstimmung wie im Bilderbuch auf. Passend dazu holt man sich drinnen in der warmen Stube den weissen Winterzauber auf die Teller. Und, wenn es mit der weissen Pracht wie in den letzten Jahren nicht bis ins Flachland klappen will, erst recht!

### Leise rieselt die Idee...

Zum Beispiel mit dem Salat, der anders als seine meist grünen Verwandten eine weisse Weste trägt. Chicorée behält seine blasse Farbe, weil er im Dunkeln wächst. Je blasser er ist, desto milder schmeckt er. Gerade seine leichte Bitternote macht ihn zu einem Liebhabersalat. Ein spannender Kontrast zu seinem Geschmack sind die cremig-würzige Roquefortsauce und die süssen Dörraprikosenstückchen. Zum süssen Abschluss in Weiss bildet Vanilleglace die Basis. Leise rieselt in dieses anstelle von Schnee eine knusprige Mischung aus caramellisierten Guetzli und Baumnüssen. So bekommt der Wintercoupe auf ganz einfache Weise eine süsse Extraportion Raffinesse.

### Chicorée-Salat mit Roquefort und Dörraprikosen

Für 4 Personen:

6 Strünke **Chicorée** in feine Streifen schneiden, auf vier Tellern anrichten, 100 g **Roquefort** mit einer Gabel zerdrücken, mit 0,5 dl **Sonnenblumenöl** und 0,5 dl **Balsamico bianco** in ein Massbecher geben und mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Mit etwas **Pfeffer** abschmecken; Sauce über dem Salat verteilen. 100 g in kleine Würfel geschnittene **Dörraprikosen** darüberstreuen, servieren.



Für den Wintersalat mit Frucht und Würze: Roquefort und Aprikosen.

## TIPPS & TRICKS

- Statt Dörraprikosen Cranberries oder Granatapfelkerne verwenden; Roquefort durch Gorgonzola ersetzen
- Die Roquefortsauce passt auch gut zu einem Eisberg- oder Nüsslisalat, nach Belieben mit Baumnüssen verfeinert, oder je nach Saison zu einem Salat mit Trauben
- Wussten Sie, dass der Wintersalat Chicorée auch warm schmeckt? Kochideen dazu finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch)
- Weihnachtsguetzli übrig? Ersetzen Sie die Bärenatzen dadurch – egal, ob Sie eine Sorte oder eine bunte Mischung verwenden



Für den Überraschung-Coup(e):  
Vanilleglace, Baumnüsse und  
Bärenatzen.



### Guetzli-Glace

Für 4 Personen:

1 Pack **Vanilleglace** aus dem Tiefkühler nehmen, etwas antauen lassen. 150 g **Bärenatzen** vierteln. 80 g **Zucker** in einer Pfanne caramellisieren, 2 EL grob gehackte **Baum­nüsse** und **Guetzli** dazugeben, alles gut vermischen, mit ½ dl **Brandy** ablöschen, etwas abkühlen lassen, unter die Glace mischen. Glace 1 Std. in den Gefrierer stellen. Kugeln abstechen und servieren.

ALWAYS ORIGINAL  
SINCE 1827



Drink responsibly



**Der eine festlich, der andere bodenständig. Zusammen sind Wein und Käse des Monats wie eine Waldweihnacht: ein besonderes Erlebnis.**

**D**ie bedeutendste Rebsorte im spanischen Weingebiet Toro, nordwestlich von Madrid, ist Tinta de Toro. Noch nie gehört? Doch, bestimmt! Denn es handelt sich um nichts anderes als den beliebten Tempranillo. Die in Bordeaux ansässige legendäre Familie Mähler-Besse wendet ihr Know-how auch in der Region Toro an. Der Toro DO Seleccion Solitario Oro ist ein hervorragendes Beispiel für deren hohe Weinkunst. Im «Weinseller 2015» erzielt er satte 17,5 Punkte und holt einen Stern für ein speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis: «Viel Volumen und eine fast schon symphonische Fülle. Toll auch, dass er nicht zu überladen und fett ist, man ihn also leicht trinkt. Tempranillo von der schönsten Seite mit Noten von Brombeerkonzentrat, Schokolade und Kirschen», zeigt sich Weinautorin Chandra Kurt begeistert.

### Würzig wie der Wald

Der spanische Rotwein passt hervorragend zu diversen Fleischgerichten. Auch zu Käse und Käseplatten ist er eine treffende Wahl. Hierfür bietet sich als Kontrast zur Eleganz im Glas ein bodenständiger Käse wie der Urschwyzer Holzerkäse an. Der Schnittkäse macht seinem Namen alle Ehre. Wie der Holzer im Wald, der ihm seinen Namen gibt, ist er ein ursprünglicher Typ mit einzigartiger Würze, die ihm seine Reifezeit von 22 Wochen verleiht. Schneidet man ihn auf – sei es fürs Sandwich, das Zvierplättli oder eben zu einem guten Rotwein – entdeckt man sie: die unwiderstehlich cremig-zarte Konsistenz. Zusammen mit dem Toro DO Seleccion Solitario Oro ein Fest für den Gaumen!

## Eleganter Wein, würziger Käse

**Wein  
des Monats**  
Toro DO Seleccion  
Solitario Oro  
75 cl, statt Fr. 13.90  
**Fr. 10.50**

**Käse  
des Monats**  
Urschwyzer Holzerkäse  
100 g, statt Fr. 2.50  
**Fr. 2.-**

1. St. Saphorin AOC Lavaux  
Aimé Vignoux 2013  
Schweiz
2. Malans Steinböckler Pinot  
Noir AOC Graubünden 2013  
Schweiz
3. Primitivo di Manduria DOC  
Stella d'argento 2012  
Italien
4. Costalago Rosso Veronese  
IGT Zeni 2011/2012  
Italien
5. Amarone della Valpolicella  
DOCG Zeni 2011  
Italien
6. Rioja DOCa Reserva Ursa  
Maior 2008  
Spanien
7. Toro DO Seleccion Solitario  
Oro 2011  
Spanien
8. Animus Douro DOC 2012  
Portugal
9. Zinfandel Caswell 2012/2013  
USA
10. VOLGAZ Vin Mousseux  
Schweiz

## Wein Service

Zusätzlich zum untenstehenden Bestell-Talon können Sie die Volg-Aktionsweine per kostenloser Volg Wein PickApp oder unter [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch) im 6er-Karton bestellen. Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und Windows-Phone. Der Gratis-Wein-Newsletter informiert zudem jeden Monat über die aktuelle Kampagne.



## Schwyzer Traditionskäserei

Das 1899 gegründete Schwyzer Milchhuus ist ein Urschwyzer Traditionsunternehmen am Vierwaldstättersee. Es wird in vierter Generation der Familie Reichmuth geführt. Mit 50 erfahrenen Mitarbeitern wie Werner Tischhauser, Käsermeister und Teamchef Käserei (Bild), werden 20 Sorten Käse hergestellt und über 200 Sorten von kleinen gewerblichen Käsereien angeboten.



### Charakter

### Trinken Passt zu

### Pkt.

### Meine Bestellung

Hellgold. Elegante Noten von Steinfrüchten mit dezenter Feuersteinaromatik. Am Gaumen rassig, frisch mit leichter Würze und kräftigem Körper. Fruchtiges Finale	Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C	Aperitif, pochiertem oder in Butter gebratenem Süswasserfisch, Kalbsvressen, Käsefondue, Käseschnitte Malakoff	16,75*
Kräftiges Rubinrot. Samtig weicher Auftakt, kräftiger Mittelteil, lang anhaltender Abgang	Bis 4 Jahre, bei 13–15 °C	Wild, Lamm, Kaninchen, Pfeffer, Risotto, Pilzgerichten, Bündner Spezialitäten, Käse	17,25
Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Kräftige Fruchtaromatik mit leichter Würze und dezenter Röstaromatik	Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C	Pasta- und Pilzgerichten, Risotto, Rind- und Lammfleisch, Wild, Käseplatten	17,5
Schönes Rubinrot. Blumiger Duft mit Noten nach reifen Beeren. Weicher Auftakt, samtiger, lang anhaltender Abgang	Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C	Wild, Rindsragout, asiatischen Gerichten, Grilladen, Käse	17,25* Jg. 12
Tiefes Rubinrot. Intensiv, mit Noten von gekochten Früchten und Gewürzen. Weich und voll im Geschmack	Bis 10 Jahre, bei 17–19 °C	Italienischen Spezialitäten, dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, Käse	18,5*
Schönes Dunkelrot. Intensive Noten von reifen roten Beeren, Vanille, Caramel und Röstaromen. Vollmundiger Geschmack, rund, harmonisch	Bis 7 Jahre, bei 16–18 °C	Geflügel, rotem Fleisch, Grillfleisch, Braten, Eintopf, Hartkäse	
Tiefes Dunkelrot. Angenehme Noten nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Vanille. Körperreich, konzentriert und hocharomatisch	Bis 8 Jahre, bei 16–18 °C	Verschiedenen Fleischzubereitungen, Wild, Käseplatten	17,5*
Intensives Granatrot. Delikate Aromatik von schwarzen Beeren, Lakritze, Eukalyptus, Pflaumen, Birnen und Caramel. Geschmeidig, harmonisch	Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C	Pizza, Pasta, Gemüselasagne, Wild, Grilladen	16,5*
Dichtes Rubinrot. Aromen nach reifen Him-, Heidel- und Brombeeren, feine Vanillenoten. Weicher, feiner, lang anhaltender Abgang	Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C	Braten, Wild, Pizza, Pasta, asiatischen Gerichten, Grilladen	16,25 Jg. 13
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Florale Noten, dezente Zitrusfrucht und zarter Muskatton. Erfrischendes Prickeln, harmonische Säure	Jung trinken, bei 8 °C	Jedem feierlichen Moment, Aperitif, reifem Hartkäse	18,5*

<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ST. SAPHORIN AOC LAVAUX AIMÉ VIGNOUX, 75 cl, statt Fr. 95.40 nur Fr. 75.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton MALANS STEINBÖCKLER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN, 75 cl, statt Fr. 107.40 nur Fr. 87.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton PRIMITIVO DI MANDURIA DOC STELLA D'ARGENTO, 75 cl, statt Fr. 105.– nur Fr. 83.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT ZENI, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 53.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, 75 cl, statt Fr. 177.– nur Fr. 143.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA RESERVA URSA MAIOR, 75 cl, statt Fr. 83.40 nur Fr. 59.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton TORO DO SELECCION SOLITARIO ORO, 75 cl, statt Fr. 83.40 nur Fr. 63.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ANIMUS DOURO DOC, 75 cl, statt Fr. 53.40 nur Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ZINFANDEL CASWELL, 75 cl, statt Fr. 47.40 nur Fr. 33.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton VOLGAZ VIN MOUSSEUX, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 63.–

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

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

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

Telefon \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 1. bis zum 27. Dezember 2014, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 1. bis zum 27. Dezember 2014, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2015» von Chandra Kurt. \* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



# Im Dorfladen weihnachtet es sehr...



Hohlbaumbehang  
assortiert  
270 g

**5.95**



Lindt Teddy  
Milch  
100 g

**4.90**



Camille Bloch  
Kirsch-Fässli  
Säckli, 100 g  
5 x 20 g

**4.95**



Santa's Croquetten  
120 g

**3.95**

Lindt Lindor  
Geschenkbox, Milch  
450 g

**23.50**



Lindt kleine  
Teddyfreunde  
Dose, 300 g

**9.95**







Lindt Connaisseurs  
Pralinés Romantica  
230 g

**16.95**



Cailler Fémina  
2-lagig  
500 g

**26.95**



Lindt  
Kirschstengeli  
Fest, 125 g

**9.95**

Lindt Connaisseurs Truffes  
Marc de Champagne  
Fest, 120 g

**11.70**



Weihnachts-  
mischung  
1000 g

**12.95**



Mon Chéri  
315 g

**10.95**



Lindt  
Baumschmuck  
Lindor  
Milch, 240 g

**9.95**



Cailler Frigor  
Cubes  
137 g

**9.70**

*Frohe Weihnachten*

**Volg**  
frisch und fründlich

## Aktueller Tipp

Baileys sorgt für Vielfalt im Glas. Mit dem irischen Rahmlikör lassen sich heiße und eiskalte Getränke mixen.

Einzigartig und  
vielfältig  
zugleich

### Französisches Laissez-faire

Für 1 Drink:

35 ml Baileys Original Irish Cream mit 25 ml Himbeerlikör und 35 ml Kaffeelikör in ein mit zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink-Glas füllen und vorsichtig umrühren.

### Kaffee Baileys

Für 1 Kaffee:

110 ml frisch gebrühter Kaffee in ein Shortdrink-Glas geben, umrühren und mit 50 ml Baileys Original Irish Cream mixen. Mit 1 TL Schokoladenspänen garnieren.



#### Oranges Gedicht

Für 1 Drink:  
50 ml Baileys Original Irish Cream  
mit 25 ml Grand Marnier in ein mit  
zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln  
gefülltes Longdrink-Glas füllen.  
Vorsichtig umrühren und mit 1  
grossen Orangenzeste dekorativ  
garnieren.

#### Heisse Baileys-Schokolade

Für 1 Getränk:  
50 ml Baileys Original Irish Cream  
und 150 ml heisse Schokolade in ein  
Shortdrink-Glas geben, mischen und  
mit 1 EL Schlagrahm und 1 TL  
Schokoladespänen garnieren.

**W**er kennt sie nicht, die einzigartige Verbindung aus hochwertigem Whisky und cremigem irischem Rahm namens Baileys. Meist wird der preisgekrönte Rahmlikör Baileys Original Irish Cream pur «on the rocks» – also nur mit Eiswürfeln – genossen. Und dabei hat das Getränk einiges mehr zu bieten.

#### Von Kaffee bis Cocktail

Die aromatische Spirituose, die bis heute ausschliesslich in der Old Bushmills Brennerei auf der grünen Insel Irland hergestellt und abgefüllt wird, verfeinert mit nur einem Schuss jeden Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso oder eine heisse Schokolade. Aber auch als Ingredienz für klassische Cocktails eignet sich Baileys: Zusammen mit Himbeerlikör erhält Baileys eine Fruchtnote – die Kombination mit dem Orangenlikör Grand Marnier wiederum führt im wahrsten Sinne zu einem «oranges Gedicht».



Bitte trinken Sie verantwortungsvoll.

Für weitere Rezepte: [baileys.com](http://baileys.com)

© R&A Bailey & Co 2014

# Der Tessinener Grappa

In kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich.



## Vollendetes Aroma – vollendeter Genuss!



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

Verantwortungsvoll konsumieren.



Von leuchtendem Orange von Physalis und Mango bis zum Sonnengelb von Baby-Banane und -Ananas bringen Tropenfrüchte Farbe in die Fruchtwelt.



**Kiwi**  
Man kann sie halbieren und auslöffeln oder schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden.

**Baby-Banane**  
Die Mini-Ausgabe der Banane ist aromatischer, intensiver und süsser im Geschmack.

**Baby-Ananas**  
Geschmacklich wie die grosse Ananas. Sie hat jedoch keinen Strunk; ihr Fruchtfleisch ist durchgehend weich.

**Mango**  
Sehr saftig und ideal für Getränke oder Cremes. Reift bei Zimmertemperatur nach.

**Karambole**  
Mit ihrer Sternform, die sie erhält, wenn man sie quer in Scheiben schneidet, besonders dekorativ und festlich.

**Physalis**  
Wird wie eine Kirsche mit der Schale gegessen. Ihr Aroma erinnert an Stachelbeere und Ananas.

**Fondue süss und exotisch:** Für 4 Personen 200 g zerbröckelte Schokolade in 1,5 dl heissem Rahm schmelzen, in ein Schoggi-Fondue-Caqueon füllen, Fruchtstücke aufspießen und hineintunken.



**W**ährend der Festtagszeit gönnt man sich und seinen Gästen gerne etwas Besonderes. Zu den Delikatessen beim Obst zählen Tropenfrüchte. Die saftige Mango, die kugelförmige Physalis, die Mini-Exemplare von Ananas und Banane, die Sternfrucht Karambole mit

säuerlicher Note oder die erfrischend grüne Kiwi sind nur einige davon.

### Von süss bis süffig

Die Exoten sorgen für besondere Noten: in Desserts wie einem Schoggifondue oder Fruchtsalat, Getränken wie Lassis oder einer

Bowle und in herzhaften Speisen – man denke nur an die vielseitige Ananas, die sich sogar Grillieren lässt. Für die Lagerung von exotischen Früchten gibt es übrigens eine einfache Faustregel: Getreu ihrer Herkunft haben sie nicht gerne kalt. Ausserhalb des Kühlschranks sind sie besser aufgehoben.

# DIE IDEALEN PRODUKTE FÜR IHR FONDUE!



Gehört einfach dazu.

\*Eventuell in kleinen Verkaufsstellen nicht erhältlich.

# 10 ausgezeichnete Volg-Weine

Chandra Kurts Tipp für Weihnachten: «Persönlich öffne ich für den Festtagstisch immer mehrere verschiedene Flaschen. So kann jeder trinken, was ihm am besten schmeckt.»



Jedes Jahr zeichnet die renommierte Weinautorin Chandra Kurt in ihrem beliebten «Weinseller» empfehlenswerte Weine zu guten Preisen aus. Die Volg-Weine haben darin erneut hervorragend abgeschnitten. So viele Weine wie nie wurden mit einem Stern für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet.

Einige dieser guten Tropfen sind jetzt im Volg in Aktion. Was gefällt Chandra Kurt besonders am Weinsortiment vom Volg? «Man kann sich darauf verlassen. Es umfasst sorten- und regionaltypische Weine, die perfekt zum Essen passen und die Kultur ihrer Herkunft in sich tragen.»



Kostenlos im Volg erhältlich: Der Volg-Weinseller-Flyer mit den 30 besten Volg-Weinen sowie Informationen zu den Degustationskursen mit Chandra Kurt.



#### 4 Oeil de Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, 75cl, 2013, Schweiz

Charakter: frisch, fruchtig, aromatisch  
Passt zu: Grilladen, Fisch, asiatischer Küche

#### 5 Costalago Rosso Veronese IGT Zeni, 75cl, 2012, Italien

Charakter: Noten von Rosinen und Zimt, aromatisch  
Passt zu: italienischer Küche, z.B. Lasagne, Saltimbocca, Pasta, Ossobucco

#### 6 Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, 75cl, 2011, Italien

Charakter: voller Fülle und Volumen, frisch im Abgang, perfekter Festtagswein  
Passt zu: Braten, Filet, Stroganoff, Pasta

#### 7 L'Amorino Negroamaro IGT Puglia, 75cl, 2012, Italien

Charakter: dicht, süffig und cremig-fruchtig  
Passt zu: Pasta, Pizza, Geflügel, Steak, Pilzgerichten

#### 8 Toro DO Seleccion Solitario Oro, 75cl, 2012, Spanien

Charakter: grosses Volumen, sympathische Fülle  
Passt zu: Grilladen, Fisch, Lamm, würzigem Käse

#### 9 Animus Douro DOC, 75cl, 2012, Portugal

Charakter: weich, delikate Aromatik, kräftiger Körper  
Passt zu: Geflügel, Steak, Risotto mit Pilzen, Schlachtplatte

#### 10 Merlot Barrel Reserva La Capitana, Viña la Rosa 75cl, 2012, Chile

Charakter: kräftig, intensiver Körper, langer Abgang  
Passt zu: Wild, Grilladen, Lasagne, Lamm

#### 1 VOLGAZ Vin Mousseux VOLG Weinkellereien, 75cl, Schweiz

Charakter: feine Perlage, florale Noten mit dezenter Zitrusaromatik  
Passt zu: Apero, asiatischen Vorspeisen, Brunch

#### 2 St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux, 75cl, 2013, Schweiz

Charakter: frischer Auftakt, weich und elegant im Abgang  
Passt zu: Süsswasserfisch, weissem Fleisch, Gemüsegerichten

#### 3 Besitos Moscato DO Valencia, 75cl, 2013, Spanien

Charakter: Mischung aus Prosecco und Moscato; spassig, verspielt  
Passt zu: Apero, Antipasti, Fisch, Geflügel

**ÖISE LADE TIPP**

Jetzt in Aktion auf Seite 14/15: VOLGAZ, St. Saphorin AOC Lavaux, Costalago Rosso Veronese, Toro DO Oro, Animus Douro und Amarone della Valpolicella.

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



**Gillette®**

FÜR DAS BESTE IM MANN™

GILLETTE.COM

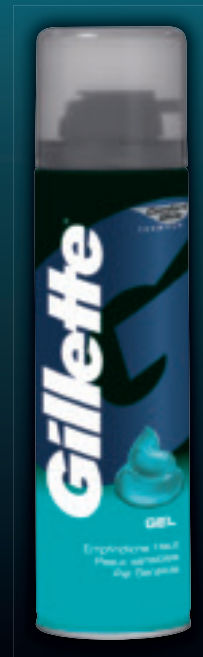
**Jetzt zum Aktionspreis!™**



Gillette MACH3  
Turbo Systemklingen, 12 Stück



Gillette MACH3  
Turbo Rasierapparat\*



Gillette Gel  
für empfindliche Haut

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich  
\*\* Aktionszeitraum: vom 15.12. bis 20.12.2014

**Energizer®**  
**Ultra+**

MIT **POWERSEAL**  
TECHNOLOGY

**Schützt\*  
Ihre Geräte**



Mehr Leistung<sup>1</sup>, mehr Verantwortung<sup>2</sup>  
**that's positivenergy**



\* für bis zu 2 Jahre gegen Auslaufen von vollständig aufgebrauchten Batterien.  
1 im Vergleich zu Energizer Classic; gilt für Energizer Ultra Plus, Energizer High Tech, Energizer Ultimate Lithium.  
2 verbrauchen Sie weniger Batterien, verursachen Sie weniger Abfall.

Verbrauchte Batterien müssen der Verkaufsstelle zurückgebracht werden.





## In eigener Sache Sternstunden

Die Volg-Sternstunden sind los!  
Ab sofort profitieren Sie bis zum Monats-  
ende wöchentlich von Angeboten und  
können tolle Preise gewinnen.



Der Sternstunden-Flyer mit den Angeboten und Wettbewerbstalons ist im Volg erhältlich. Oder einmal umblättern und ausschneiden.



## Jede Woche ein doppelter Gewinn

**E**in Fondue für gute Laune, ein Wein zum Anstossen, eine edle Salami, eine süsse Versuchung oder, wie jetzt in Woche 48, Spaghetti, die mit ihrem Sternstunden-Preis für maximalen Plausch sorgen: Im Volg macht das Einkaufen jetzt noch mehr Spass. Mit wöchentlich neuen Sternstunden-Angeboten zu tiefen Preisen möchten wir uns bei Ihnen für Ihre Treue bedanken.

### Es gibt viel zu gewinnen

Zusätzlich gibt es jede Woche zahlreiche Preise im Gesamtwert von über 180'000 Franken zu gewinnen: Gutscheine fürs Technorama, eine Kaffeemaschine von Nescafé Dolce Gusto, mit Köstlichkeiten gefüllte Volg-Taschen, Volg-Einkaufsgutscheine und in Woche 52 sogar eine ganze Woche Wellness-Ferien in den Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad für 2 Personen. Um an der Verlosung teilzunehmen, einfach den ausgefüllten Talon in der jeweiligen Woche direkt im Laden in die Wettbewerbsbox werfen. Wir wünschen viel Glück und frohe Festtage!

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



**LINDNER**  
HOTELS & RESORTS

Der Hauptpreis: eine  
Woche Wellness-Ferien in  
den Lindner Hotels &  
Alpentherme Leukerbad\*\*\*\*.



29.12.2014-  
03.01.2015  
**HENNIEZ**  
**IN AKTION\***  
**CHF 5.70**  
STATT 7.50

HENNIEZ WÜNSCHT IHNEN  
FROHE FESTTAGE!



\* Alle 6x1.50cl Multipacks



**STELLA**  
**D'ARGENTO**



## Einzigartige Momente geniessen

Stella d'argento steht für einen Moment der Stille. Für jenen kostbaren Augenblick, in dem sich die Welt ein wenig langsamer dreht, in dem man mit einem feinen Glas Rotwein die Entspannung und Ruhe genießt.

# Sternstunden im Volg

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



Woche  
**48**

Sternstunden-  
**Angebot!**

Sternstunden-Preis  
**6.90**  
statt 11.25



**Barilla Spaghetti Nr. 5  
Multipack, 5 x 500 g**

Gültig vom 24. bis 30.11.2014, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**49**

Sternstunden-  
**Angebot!**

Sternstunden-Preis  
**19.95**  
statt 29.85



**Lindor Maxi-Boule  
625 g**

Gültig vom 1. bis 7.12.2014, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**50**

Sternstunden-  
**Angebot!**

Sternstunden-Preis  
**8.90**  
statt 17.80



**Salami Milano  
à 600 g (CH-Fleisch)**

Gültig vom 8. bis 14.12.2014, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**51**

Sternstunden-  
**Angebot!**

Sternstunden-Preis  
**19.50**  
statt 33.-



**Ripasso Magnum Zeni  
Valpolicella DOC, 150 cl**

Gültig vom 15. bis 21.12.2014, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**52**

Sternstunden-  
**Angebot!**

Sternstunden-Preis  
**18.90**  
statt 31.60



**Gerber Fondue  
Duo, 2 x 800 g**

Gültig vom 22. bis 28.12.2014, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

**Woche 48** Sternstunden-  
**Wettbewerb!**



Gewinnen Sie 1 Gutschein fürs **Technorama** in Winterthur (Eintritt für 2 Personen) im Wert von Fr. 54.–!  
Adresse auf Talon notieren und bis **30.11.2014** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_



**Woche 49** Sternstunden-  
**Wettbewerb!**



Gewinnen Sie 1 von total 550 gefüllten **Volg-Einkaufstaschen** im Wert von Fr. 50.–!  
Adresse auf Talon notieren und bis **7.12.2014** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_



**Woche 50** Sternstunden-  
**Wettbewerb!**



Gewinnen Sie 1 **Kaffeemaschine von Nescafé Dolce Gusto** im Wert von ca. Fr. 99.–!  
Adresse auf Talon notieren und bis **14.12.2014** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_



**Woche 51** Sternstunden-  
**Wettbewerb!**



Gewinnen Sie 1 von 550 **Volg-Einkaufsgutscheinen** im Wert von Fr. 50.–!  
Adresse auf Talon notieren und bis **21.12.2014** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_



**Woche 52** Sternstunden-  
**Wettbewerb!**



**Hauptpreis** im Wert von Fr. 2380.–! Verweöhnen Sie sich in den **Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad**: 7 Übernachtungen, 2 Personen, HP mit Vital-Frühstücks-Buffer, Zugang zur hoteleigenen Thermalbade-Landschaft, zum Fitness-Center, zu Sauna, Dampf- und Grottoabad.  
Adresse auf Talon notieren und bis **31.12.2014** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_



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

**zu gewinnen!**

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



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

**Frohe Weihnachten**



# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

**PROFITIEREN SIE JETZT  
WÄHREND DER ADVENTSZEIT!**



**AKTION  
-20%**

**PROFITIEREN SIE JETZT!**

**20% RABATT AUF ALLEN MÖVENPICK FAMILIENPACKUNGEN  
810/900ML \***

Vom 22. bis 28. Dezember 2014

\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

PRODUIT  DE FRANCE

# CAFÉ DE PARIS

Für prickelnde  
Festtage



DRINK RESPONSIBLY

JOIN US ON  
facebook

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

# DRINK ICE COLD



Enjoy Responsibly

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

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## Hereinspaziert! Besuchen Sie

*Luciano Di Sabatino,  
Leiter Messen und Events,  
freut sich, Sie an seinem  
Arbeitsplatz zu begrüßen.*

**Die Daten für die Rundgänge 2015 durch die Volg-Verteilzentrale und die beiden Frischdienste stehen fest. Melden Sie sich jetzt an.**

### Volg-Rundgänge 2015

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

Montag, 2. Februar	Montag, 3. August
Montag, 2. März	Montag, 7. September
Montag, 13. April	Montag, 5. Oktober
Montag, 4. Mai	Montag, 2. November
Montag, 1. Juni	Montag, 7. Dezember
Montag, 6. Juli	

**V**olg öffnet seine Türen und lädt Sie ab Februar 2015 ein, einen spannenden Blick hinter die Kulissen zu werfen. Wie wird die Ware gelagert? Wie finden die Mitarbeitenden im grossen Hochregallager effizient die richtigen Produkte? Welche ausgeklügelten Techniken sind nötig, damit Sie in Ihrem Volg immer vor vollen Regalen stehen? Das und mehr erfahren Sie an den Volg-Rundgängen. Sie finden jeweils am ersten Montag\* im Monat statt.

### Oberbipp, Landquart, Winterthur

In der Volg-Verteilzentrale Winterthur, im Frischdienst Oberbipp und im Frischdienst Landquart erwartet Sie nach einem Kurzfilm über das Unternehmen ein spannender, zirka einstündiger Rundgang. Abschliessend geniessen Sie einen feinen Imbiss. Wir freuen uns, Sie – allein, zu zweit, mit der Familie oder dem Verein – bald bei uns willkommen zu heissen!

\* im April wegen Ostern am zweiten Montag des Monats.

### Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

- Internet: 1. [www.volg.ch](http://www.volg.ch)
- 2. Rubrik «Aktuell»
- 3. Volg-Rundgänge
- Telefon: 058 433 55 24 (Mo bis Do)
- E-Mail: [corinne.hofmaenner@volg.ch](mailto:corinne.hofmaenner@volg.ch)
- Adresse: Volg Konsumwaren AG,  
z.Hd. Frau Corinne Hofmänner,  
Sekretariat Frontservice,  
Deltastr. 2, 8401 Winterthur





**Sheba®**

Verwöhnen Sie Ihre  
Samtpfote mit einem  
ganz besonderen  
**Festmahl von Sheba®.**

**20%  
Rabatt\***



\* 20% Rabatt auf ausgewählte Sheba® Artikel vom 24.11. – 29.11.2014



# mehr zum thema

## Schöner essen

**Gemüse-Julienne, Salatrossette und Saucenspiegel: Was in der gehobenen Küche Eindruck macht, zaubern auch Sie mühelos auf die Teller.**

## Anrichten wie ein Sternekoch

**W**ie machen das bloss die Profiköche? Gemüse wird chic klein geschnitten, der Salat im Teigkörnchen und das Dessert im Schokoladen-Schälchen serviert. Was kompliziert aussieht, ist manchmal ganz einfach. Wir lüften auf den nächsten Seiten die Tricks der Profis, damit Sie zu Weihnachten und Silvester nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch als Gastgeber glänzen. Küchenzubehör wie Formringe und Nestbacklöffel sind dabei wertvolle Helfer. Doch auch mit alltäglichen Dingen wie Sparschäler, Frischhaltebeuteln und Wasserballonen lässt sich Kunstvolles zaubern.

*Ausschneiden, ausstechen, bestäuben: der Schokokuchen mit Gelee-Sternen (Rezept ab Seite 65) ist mit einfachen Mitteln dekorativ angerichtet.*



### Würfelchen (Brunoises)

Je kleiner und feiner, desto besser! Die Gemüsewürfelchen sollen gerade mal eine Kantenlänge von 1 bis 2 mm aufweisen. Brunoises sind eine dekorative Einlage für Suppen, Saucen oder Vinaigrettes und garnieren Fisch- oder Reisgerichte.



## Schritt für Schritt zum Profi-Schnitt



### Stroh (Julienne)

Nur 1 mm dünn sind Juliennes, die Gemüse aussehen lassen wie feines Stroh. Juliennes haben sowohl als Suppeneinlage, wie als kurz in Butter gedünstete Beilage zu Fisch oder Fleisch eine hübsche Wirkung.

### Tourniertes Gemüse

Hierbei ist Vorsicht geboten. Denn tourniertes Gemüse schneidet man zwischen Daumen und Zeigefinger und nicht auf dem Brett. Gemüse (z.B. Rüebl, Zucchetti, Kartoffeln) kann roh oder gekocht tourniert werden.



### Profi-Tipp

Klein geschnittenes Gemüse besitzt mehr Oberfläche. So gart es schneller und kann Flüssigkeiten (z.B. eine Bouillon) rasch aromatisieren.



### Profi-Tipp

Verarbeitet man rohes Gemüse, ist die Handhabung einfacher, wenn das Gemüse Zimmertemperatur aufweist.



### Stäbchen (Bâtonnets)

Lange, gerade Gemüsesorten wie Rüebli oder Zucchini können zu schönen Stäbchen geschnitten werden. Die Bâtonnets, wie man sie in der französischen Küche nennt, sind 5 mm breit und ca. 5–6 cm lang.

## Ein scharfer Gewinn!

Gewinnen Sie eines von **4 KAI Santoku-Messern** der Linie Shun Premier Tim Mälzer im Wert von je Fr. 289.-. Schicken Sie uns bis zum 20. Dezember 2014 eine Postkarte mit Ihrem Absender an: Volg Konsumwaren, «KAI Messer», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Messer:  
KAI Santoku-Messer der Linie  
Shun Premier Tim Mälzer von  
CeCo Ltd., [www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch)

Mit dem von japanischen  
Messern inspirierten Santoku-  
Messer ist klein und fein  
schneiden ein Kinderspiel.



### Profi-Tipp

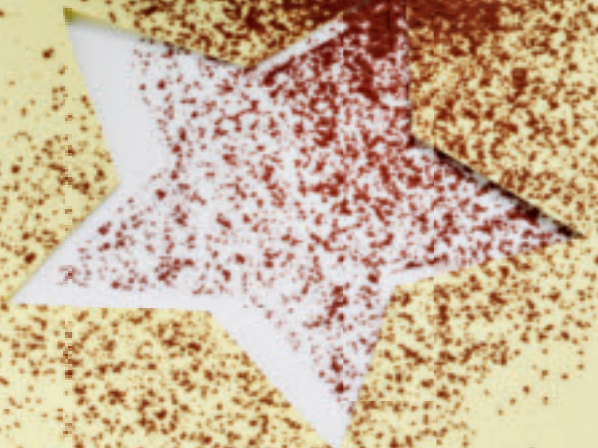
Um eine professionelle Führung des Messers zu gewährleisten, presst man den Daumen der linken Hand (für Rechtshänder) und den kleinen Finger zusammen und krümmt die mittleren Finger. Das Messer kann an deren Fläche gleiten und birgt so weniger Verletzungsgefahr.



Ausgangsform ist ein Block. Zum Schneiden von tourniertem Gemüse ist ein spezielles Tourniermesser erforderlich. Das Tourniermesser oben ansetzen und gleichzeitig nach unten und aussen führen. Dabei das Gemüse in der Hand drehen (tournieren), bis längliche, gleichmässig tournierte Ovale entstanden sind.



Die einfachste Art für einen Deko-Effekt sind Papier, Schere, Bleistift und ein Guetzliausstecher. Stern ausschneiden und Gebäck oder Teller mit Puderzucker- oder Kakaopulver-Sternen verzieren.





### Frittierte Teigkörnchen

Nestbacklöffel mit gekochten Lasagneblättern auslegen, schliessen und Pasta im heissen Frittieröl goldgelb frittieren. Nestbacklöffel sind im Fachhandel erhältlich.



## Sieht gut aus und schmeckt auch



### Profi-Tipp

Es können auch andere gekochte, flache Teigwaren (z.B. feine Nüdeli) verwendet werden. Ein Salat, Geschnetzeltes, aber auch Desserts wie ein flambierter Fruchtsalat, sehen darin zum Anbeissen aus. Für das Anrichten von Desserts das ausgekühlte Teigkörnchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



### Stern au chocolat

Im Stern au chocolat sind Schlagrahm zum Kaffee oder zu Glace sowie Mousses ein richtiger Festtagsstar.



Eiswürfelsterne (s. Profi-Tipp) in temperierte Schokolade tauchen, sodass Boden und Rand mit Schokolade überzogen sind.



Sterne auf ein Backpapier stellen. Sobald die Eissterne etwas geschmolzen und kleiner geworden sind, diese aus der Schokolade heben.



### Profi-Tipp

Ein Frischhalte- oder Gefrierbeutel lässt sich ganz einfach zu einem Spritzsack umfunktionieren, indem man eine kleine Ecke abschneidet. Diese nach Belieben mit einer Sterntülle versehen, Masse einfüllen und dressieren.



### Profi-Tipp

Der Gurkenring hält aufgrund der Feuchtigkeit von alleine zusammen, evtl. zusätzlich mit einem Zahnstocher fixieren. Die Salatblätter vorher kurz in einer Vinaigrette marinieren.



### Salatrosette

Von einer Salatgurke mit dem Sparschäler eine dünne Scheibe abziehen, zusammenrollen und ein buntes Salatsträusschen in die Öffnung stecken.



### Profi-Tipp

Die Schokoladen-Schälchen sollten 24, idealerweise sogar 48 Stunden, bei Zimmertemperatur aushärten. Stellt man sie einfach in den Kühlschrank, sind sie zwar rasch hart, werden aber später beim Essen ebenso schnell wieder weich.



### Schokoladen-Schälchen

Im Schokoladen-Schälchen sind Mousses und Fruchtsalate schön und süß angerichtet. Alles aufessen ist erlaubt!



### Profi-Tipp

Im sternförmigen Eisdübelbehälter ist die Herstellung der Eissterne nicht ganz einfach, da der Holzstab schräg zu liegen kommt. Als Alternative: Von kalter Butter je nach Anzahl Sterne eine oder mehrere dünne Scheiben abschneiden. Guetzlformen hineindrücken und einen Holzstab in die Mitte stecken, sodass die Butter ihn fixiert. Wasser einfüllen (das Fett der Butter verhindert, dass das Wasser versickert) und tiefkühlen, mit heissem Wasser abspülen, Eissterne herausnehmen, die evtl. überstehende Spitze des Holzstabs bündig abschneiden. Die Butter zum Kochen verwenden oder wieder im Kühlschrank aufbewahren.



Wasserballone aufblasen, zuknoten. Ballone zu einem Drittel in temperierte (lauwarme) Schokolade tauchen und auf Backpapier abkühlen lassen. Ballone mit einer Nadel zerplatzen und vorsichtig aus dem Schokoladen-Schälchen entfernen.



# CANTADOU®



## CANTADOU SABLÉ MIT KNACKIGEM GEMÜSE

*Eine einfache Kreation von Sternekoch Christian Etienne aus der Provence.*



ARBEITSAUFWAND: 1H30 MIN

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 gelbes Rüebli, 1 violettes Rüebli, 1 weisses Rüebli, 4 Sellerieblätter, 6 Radiesli, 2 Artischocken, 1 Bund Sprossen, 20 g Zitronenfruchtfleisch, Sardellen, Olivenöl, 1 Cantadou Knoblauch & Kräuter der Provence.

**Marinade:** 100 g Honig, 200 ml Rotweinessig, 300 ml Wasser, eine Prise (8 g) Piment d'Espelette (französischer Chili).

**Parmesan-Sablé:** 250 g Mehl, ½ TL Salz, 40 g Parmesan, 130 g Butter, 1 Ei, 2 EL Wasser.

### ZUBEREITUNG

**Gemüse:** Waschen und schälen, mit dem Sparschäler in sehr feine Streifen schneiden und einzeln auf eine kleine Platte legen.

**Parmesanteig:** Alle Zutaten vermischen und den Teig auf einem Blech verstreichen. In der gewünschten Form ausstechen. 25 Min. lang bei 180°C backen.

**Marinade:** Alle Zutaten der Marinade in einem Topf aufkochen. Den kochend heissen Jus über das Gemüse giessen. Schnell mit Klarsichtfolie bedecken und 1 Stunde marinieren lassen.

### ANRICHTEN

Die Sablés mit Cantadou Knoblauch & Kräuter der Provence bestreichen. Gemüse und Sprossen nach Belieben darauf verteilen. Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Sardellen, Salz und Pfeffer anrühren. Das Arrangement mit der Sauce abschmecken und mit Zitronenfruchtfleisch dekorieren.

Jetzt neue Rezepte entdecken und am Jubiläumswettbewerb teilnehmen:  
[www.cantadou.ch](http://www.cantadou.ch)





### Profi-Tipp

Um einen sauberen Innenkreis zu erhalten, einen Desserttring in die Tellermitte legen und mit der Fruchtsauce umgiessen.



### Waldbeersaucenspiegel

① Die Waldbeersauce ringförmig auf einem Teller ausgiessen, etwas Sauerrahm auf einen Esslöffel geben, mit Hilfe eines Holzstabs in gleichmässigen Abständen Punkte auf die Sauce setzen.



② Den Holzstab durch die Mitte der Sauerrahm-Kreise ziehen, so dass optisch eine Art Herzkette entsteht. Dessert (z.B. Marroniparfait) in der Tellermitte anrichten.

## Flüssiges in Form gebracht



### Profi-Tipp

Gut geeignet für das Anrichten von kleinen Portionen im Glas sind Teelichthalter, die es vielerorts günstig zu kaufen gibt.



### Schaum anrichten

Saucen und luftige Schäume wie ein Kresseschaum in Gläsern anrichten und auf die Teller stellen. Das sorgt für ein Formenspiel und mehr Spannung.

# GANZ NACH DEINEM GESCHMACK



Feldschlösschen Premium  
6x50cl Dosen-Pack\*

**CHF 11.20**  
statt CHF 14.10

Aktion gültig von  
01. bis 06.12.2014

Mit Verantwortung  
geniessen.



**FELDSCHLÖSSCHEN**

**PREMIUM**

\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET DIE SCHWEIZ**



# Wettbewerb

## WETTBEWERB

Was bedeutet die Qualitätsbezeichnung «AOP»?

- A: Appellation d'Origine Protégée  
 B: Absolut originell produziert  
 C: Ausserordentlich oft privilegiert

### 1. Preis im Wert von Fr. 1725.–

Ein Wellness-Wochenende (2 Nächte in einer Themensuite) im Romantik-Hotel Bären Dürrenroth für 2 Personen inkl. Halbpension, 1 Flasche Dürrenrother Schaumwein mit Canapés auf dem Zimmer, tibetanische Rückenmassage, Flyer-Tour durch die Region

### 2. Preis im Wert von Fr. 1135.–

Helikopterflug «Helikopter & Meringues» für 2 Personen. Flugzeit ca. 45 Min.; Meringues aus dem Restaurant Kemmeriboden-Bad

### 3. Preis im Wert von Fr. 1046.–

Ein Wochenende (2 Nächte in der Junior Suite) im Parkhotel Schloss Hünigen für 2 Personen inkl. Frühstück, Eintritt in den Wellnessbereich, 2 x Abendessen (exkl. Getränke)

### 4. Preis im Wert von Fr. 538.–

Ein Wochenende (1 Nacht im Adlerhorst) im Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad für 2 Personen inkl. Buurebuffetmorgens, 4-Gang-Verwöhnmenu, Kutschenfahrt (1,5 Std.) und weitere Überraschungen

### 5.–24. Preis im Wert von je Fr. 86.–

Eine Flyer-Miete für 1 Tag und 2 Personen auf der Emmentaler Käseroute

### 25.–34. Preis im Wert von je Fr. 74.–

Ein Senne-Brunch-Gutschein für 2 Personen der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern im Emmental

### 35.–44. Preis im Wert von je Fr. 60.–

Ein Geschenkkarton Chäs Vreneli AG mit Emmentaler AOP und weiteren Spezialitäten

### 45.–54. Preis im Wert von je Fr. 60.–

Ein Geschenkkarton Emmentaler Spezialitäten Emmentaler Rustique

Seine typischen Löcher zeichnen den Emmentaler AOP aus. Dass man einen echten Emmentaler genießt, dafür zeugt die Qualitätsbezeichnung AOP.



## Gewinnen mit dem König der Käse

Ein königliches Wellness-Wochenende für 2 Personen im Romantik-Hotel Bären Dürrenroth genießt der Gewinner des Hauptpreises.



Emmentaler AOP: mit Sicherheit im Ursprungsgebiet erzeugt.



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

Was macht den König der Käse, den Emmentaler AOP, eigentlich so unvergleichlich? Ist es die herausragende Qualität oder der charakteristische Geschmack? Oder sind es die kirsch- bis nussgrossen Löcher, die während des Reifeprozesses entstehen? Es ist wohl von allem etwas.

### Garantiert der «Echte»

Seit Anfang dieses Jahres sorgt auch die Qualitätsbezeichnung «AOP» (Appellation d'Origine Protégée) für Gewähr, dass das Produkt im Ursprungsgebiet erzeugt und veredelt wurde. Denn kein Wunder, wird ein Käse, der sich landes- und weltweit so grosser Beliebtheit erfreut, immer wieder gerne kopiert. Überall, wo «Emmentaler AOP» auf der Etikette steht, kann man jedoch sicher sein, dass es sich um echten Emmentaler-Hochgenuss handelt.

### → Mitmachen & Gewinnen

**Online:** bis 24. Dezember 2014 unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

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

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

# DER APERITIF KLASSIKER – NEU GEMIXT

DRINK RESPONSIBLY

## CAMPARI SPRITZ

4 cl Campari  
1 Spritzer Soda  
6 cl Cinzano Prosecco  
halbe Orangenscheibe



# Flaschenfrüchte vom Feinsten

Aktion vom 17.–21. Dezember 2014



**ANDROS**

Mach dein Leben fruchtiger!



## Feins vom Dorf



«Feins vom Dorf» steht auch für lokale Weinspezialitäten, die es nicht überall gibt. Im Volg Jenins (GR) sind es edle Tropfen von Jürg Obrecht.

«Besonders bei Touristen sind die lokalen Weine beliebt», weiss Melanie Niederer, Ladenleiterin Volg Jenins, welche Jürg Obrechts Weine im Sortiment führt.

# Weine aus Jenins



Den Oechslegrad bestimmen oder den Ertrag regulieren: Vater Jürg und Sohn Jürg Severin Obrecht arbeiteten während der Hochsaison im Herbst Hand in Hand im Rebberg.

Schon der Dorfname klinge wie der Blauburgunder im Glas, findet man in Jenins. Wein – allen voran der Blauburgunder – gibt in der höchstgelegenen Herrschäftler Gemeinde denn auch den Ton an. Neun Selbstkelterer sind im Dorf mit rund 800 Seelen am Werk. Weinbauer Jürg Obrecht ist einer von ihnen. Schon sein Grossvater begann im kleinen Stil, Reben anzubauen. Der Vater setzte schliesslich voll auf die Karte Wein. 1997 hat Jürg Obrecht den Betrieb übernommen. Auf sieben Hektaren baut er heute Wein an; den Ertrag von 20 Hektaren kauft er dazu. Das macht seinen Weinbaubetrieb zum grössten in Jenins.

### Etikette mit Familienwappen

Einige Weine von Jürg Obrecht findet man im Volg Jenins. Man erkennt sie an der Etikette mit dem «Stierägrind», dem Stierkopf. Es ist das Familienwappen der Obrechts. Und so, wie es aussieht, wird auch der Weinbau in der Familie bleiben: Sohn Jürg Severin ist bereits in die Fussstapfen des Vaters getreten. Letztes Jahr hat der 21-jährige Jungwinzer seine Lehre bei den VOLG Weinkellereien erfolgreich abgeschlossen und wird den elterlichen Betrieb dereinst übernehmen.

### 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 Weinen von Jürg Obrecht und weiteren lokalen Winzern sind im Volg Jenins Kartoffeln von Hans-Luzi Jenny, Jenins, saisonal Jeninser Alpkäse sowie Jogurt von Alp Produkte Stürfis, Maienfeld, und Maienfelder Salsiz von der Metzgerei Möhr, Maienfeld, im «Feins vom Dorf»-Sortiment.



Volg. Im Dorf daheim.

Rüttenen

Üsi Schlucht

*ist imposant und ein beliebtes Ausflugsziel. Bekannt ist auch*

Üse Marmor

*mit dem bedeutende Bauten errichtet wurden. Beim Einkaufen bauen wir auf*

Üse Volg

*weil unser Dorfladen naheliegend und persönlich ist.*



QR-Code scannen  
und den Film über  
Rüttenen direkt  
auf dem Mobile  
schauen. Alle Filme  
auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

*Volg. Im Dorf daheim.*



Am Jurasüdfuss und am Fuss des Weissensteins liegt das Solothurner Dorf Rüttenen. Während der Solothurner Hausberg Weissenstein vor allem im Sommer ein beliebtes Ausflugsziel darstellt, ist die geheimnisvolle Verenaschlucht jetzt zur Weihnachtszeit noch etwas idyllischer als sonst. Unzählige von den Besuchern angezündete Kerzen am Wegrand zaubern eine besinnliche und zugleich mystische Stimmung in die Schlucht. Die Verenaschlucht mit ihren steilen Felswän-

den, der Martins- und Verenakapelle, der Magdalenen- und der Ölberggrotte sowie dem Einsiedlerhäuschen mit Garten, in welchem die letzte Einsiedlerin der Schweiz lebt, ist für Nicht-Solothurner ein Geheimtipp unter den Ausflugszielen. Man erreicht sie bequem durch einen 20-minütigen Spaziergang vom Solothurner Stadtzentrum aus.

Ein Naturerlebnis direkt vor der Haustür bietet auch der Rüttener Wald. Er prägt sogar die Dorfgeschichte. Die Reuthacke im



*«Zur Weihnachtszeit herrscht eine mystische Stimmung in der Schlucht.»*

Toni Flury, Vorstandsmitglied Gesellschaft der Einsiedelei St. Verena

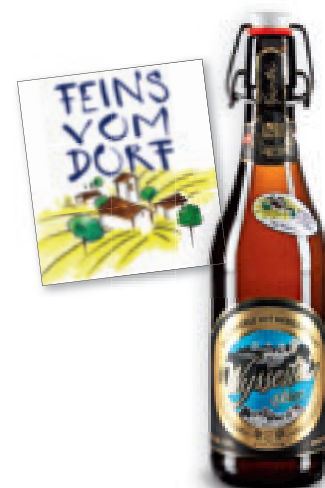
Wappen bezeugt, dass der Wald in Rüttenen relativ spät gerodet wurde. Erst Ende des 15. Jahrhunderts ebneten Zuwanderer aus dem Aostatal durch die nachhaltige Rodung der Wälder den Weg für ein neues

## Volg-Werbekampagne 2014

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

### Mit Film

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



Das Wysssteei Bier ist im Volg Rüttenen als «Feins vom Dorf» erhältlich und ist ein Gemeinschaftswerk von Wysssteei Bier, Rüttenen, und der Brauerei Locher, Appenzell.

Dorf. Dementsprechend gab man dem Dorf seinen Namen: Rüttenen leitet sich von Roden ab. Viel Wald ist den Bewohnern geblieben. Der Ort ist nach wie vor auf drei Seiten von Wald umschlossen.



«Rund alle zehn Meter steht in unserem Wald ein Zukunftsbaum.»

Hans Haas, Förster im Rüttener Wald



«Der Solothurner Marmor wurde an viele Orte exportiert, zum Beispiel nach Bern ins Bundeshaus.»

Cornelius Fluri, Mitarbeiter Werkhof

Und dann wäre da noch ein spezieller Stein, der Solothurner Marmor, den man hier einst abbaute. Über 300 Arbeiter waren in den Steinbrüchen in St. Niklaus und den Steingruben damit beschäftigt.

Das ist zwar eindeutig Vergangenheit. Doch gibt es sie noch – die imposanten Zeitzeugen für diesen Stein. Zum Beispiel in Form der St.-Ursen-Kathedrale in Solothurn, dem bedeutendsten Gebäude des Frühklassizismus in der Schweiz mit elf Altären – geschaffen aus hellem Solothurner Marmor.

Wer in Rüttenen abhebt und wie es in der Verenaschlucht aussieht, sehen Sie im Film unter [www.volg.ch](http://www.volg.ch).



# Uraltes Handwerk für ofenfrische Brote

**Die Brotkörbe für die Volg-Läden werden im Arbeitsheim Wangen in Wangen bei Dübendorf (ZH) aus naturbelassenen Weiden geflochten.**

Die Attraktion in der Korbflechterei des Arbeitsheims Wangen ist ein meerblaues Frischwasserbecken. «Unser Swimmingpool», erklären die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter augenzwinkernd. Schwimmen tun darin allerdings nur die Weiden, welche für die Korbprodukte benötigt werden. Erst nach einem ausgiebigen Bad im kalten Wasser ist das Naturprodukt so biegsam, dass es verarbeitet werden kann. Unter anderem entstehen daraus seit mehreren Jahren Brotkörbe für die Volg-Läden. Ofenfrische Brote, Brötchen, aber auch Süssgebäck werden darin schön und natürlich präsentiert. Die verwendeten Weiden stammen aus Europa und sind gänzlich unbehandelt.

### Ein Auftrag, der motiviert

Für das Arbeitsheim Wangen ein Auftrag von grosser Bedeutung – nicht nur in finanzieller Hinsicht. «Der Auftrag von Volg trägt wesentlich zur Werkstattauslastung bei. Auch in menschlicher Hinsicht ist er wichtig. Unsere Arbeitskräfte sind stolz, dass sie etwas herstellen, was gebraucht wird – das ist eine enorme Motivation», hält Werkstattleiter Fred Hunger fest. Zuverlässigkeit und Produktivität sind Werte, die hochgehalten werden. So sind die Werkstatt-Mitarbeitenden stets dafür besorgt, genügend fertige Volg-Brotkörbe auf Lager zu haben – für den Fall, dass in einem Dorfladen umgehend einer gebraucht werden sollte.



*Fred Hunger, Werkstattleiter Arbeitsheim Wangen: «Das Volg-Konzept vom nahen Einkaufen im Dorf ist sehr sympathisch. Lobenswert ist, dass auch Produzenten aus der Nähe berücksichtigt werden.»*

### Geschützte Wohn- und Arbeitsplätze

Das Arbeitsheim Wangen wurde 1928 als Blindengenossenschaft Zürich gegründet. In den vierziger Jahren bezog man die Räumlichkeiten in Wangen. Heute bietet das «Arbeitsheim Wangen – Stiftung für Behinderte» 35 Wohn- und 41 Arbeitsplätze für Menschen mit psychischen und sozialen Schwierigkeiten. Die Werkstätten umfassen eine Korb- und Stuhlflechterei, eine Bürstenbinderei und Industriearbeiten. «Die Arbeitsplätze sind sehr geschätzt. Daher arbeiten wir mit vielen Klientinnen und Klienten jeweils sehr lange zusammen», sagt Werkstattleiter Fred Hunger, der selbst bereits seit 20 Jahren beim Arbeitsheim Wangen tätig ist.





### 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



1. Um die Weiden flechten zu können, wird das Naturprodukt für die Brotkörbe der Volg-Läden zuerst gut zwei Stunden in Frischwasser eingeweicht.



2. Bruno Gamma bohrt präzise 76 Löcher in den Boden. In diese werden danach die Weiden eingezogen und mit einem Hammer bündig eingeschlagen.



3. Josef Agner schafft mit seiner 19-jährigen Erfahrung als Korbflechter an einem Arbeitstag zwei Brotkörbe. Werden die Weiden zu trocken, weicht er sie erneut ein.



4. Die Körbe werden vorne 5 cm hoch geflochten; hinten beträgt die Höhe 15 cm. Zum Schluss erhält jeder Korb einen schönen Rand.

«Rustipani» heisst die Neuheit aus der Casa Buitoni. Inspiration für die ofenfrischen Spezialitäten ist die italienische Brottradition.



**Ofenfrisch,  
raffiniert belegt**

In der Casa Buitoni, im Herzen der Toskana, entstehen viele gute kulinarische Kreationen. So auch die Rezepte für die neuen, feinen Ofenbrote Rustipani – inspiriert von der italienischen Brottradition. Vorgebacken im Steinofen, wird das rustikale Weizenbrot aussen knusprig und innen luftig-weich. Raffiniert belegt und kurz überbacken, verströmt Rustipani bald einen herrlichen Geruch von frischem Brot in der Küche.

### Mit Poulet oder Käse

Die Rustipani von Buitoni sind im Volg in zwei verführerischen Sorten erhältlich. Als helles Weizenbrot mit saftigen Pouletbrustfilets, grillierter Peperoni und roten Zwiebeln auf cremigem Frischkäse. Oder als dunkles Weizenbrot mit vier Sorten Käse – feinstem Mozzarella, Provolone, Ricotta und Hartkäse – garniert mit frischen Frühlingszwiebelstückchen. Diese ofenfrische Brotspezialität wird man einfach lieben!



**Ofenbrot dunkel und hell:**

Buitoni Rustipani Quattro Formaggi, 175 g  
Buitoni Rustipani Pouletbrust auf Frischkäse, 180 g



zu sehr später Stunde	▼	Fabeltier	▼	Abk.: große Fahrt	Finnland in der Landessprache	▼	veraltet: zwei	▼	▼	persönliches Fürwort (3. Fall)	Fremdwortteil: doppelt	▼	Männernamen	▼	ein Mohammedaner	entwenden	Laubbaum	rumänische Währung		
Kanton an der Aare	▶						Verkehrsgefahr im Wald	▶				1		14						
▶	7				unerfüllbarer Wunsch		wüstes Gelage	▶		11		ohne Mängel			italienisch: drei					
ein Herdentier		Aufforderung		zwecks	▶	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">IHR GEWINN</div> <div style="background-color: #f0e68c; padding: 5px; text-align: center;">1 Anhänger von Rhomberg Schmuck im Wert von Fr. 2200.-</div>  <p>Dieser massive Anhänger mit geschratteter Oberfläche aus 750/18 K Gelbgold und einer wertvollen Süswasserzuchtperle ist ganz bestimmt ein edler Blickfang. Seit über 30 Jahren steht der Name Rhomberg für exklusiven Qualitätsschmuck. Unter <a href="http://www.schmuck.ch">www.schmuck.ch</a> oder in einer von 32 Bijouterien kann man das grosse Sortiment entdecken. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und 10 à Fr. 20.-.</p>					Suppeninlage	▶								
Südseeinsel	▶		4								16			Laubbaum	▶			8		Volksgruppenbetreffend
franz. Schriftsteller, † 1857	▶			enthaltensame Lebensweise								Teil der Bibel (Abk.)	▼	Initialen Tapperts	▶	18	dauernd			schweiz. Sängerin (Vera)
Schmarotzer		Vereinbarung, Über-einkunft		österr. Presse-agentur (Abk.)	▶								▼	modern, aktuell			Schaumwein	▶		
▶											3				2					6
längliche Feldfrucht	▶						Strauch mit gelben Blüten	▼	griech. Philosoph der Antike			nicht innen		nicht ausgeschaltet						
chem. Zeichen f. Ruthenium	▶			ehem. Einheit für den Druck			hohe Spielkarte	▼						19	britischer Politiker † 1967					
Cowboyfilm		Stadt in Piemont				13			französisch: oder	▶			Tanzbewegung (franz.)							
▶	12							5			10		Figur bei Fontane (... Brist')		17					
schüchtern		Grusswort		englisch: uns	▶				Kamin		zusammengehörige Teile		Eidg. Techn. Hochschule		9					
▶							Vorname v. TV-Moderator Pflaume	▼	Stamm in Ghana			Hühnerprodukt		schweiz. Komponist, † 1543		spanischer Artikel				
Ausdrucksform, Machart			Ort bei Gronau (Münsterland)	▶			großes Wohn-gelände	▶		21				20	weibliche Märchengestalt					
▶				Freidenker	▶								Stadt im Kanton Bern							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch). Mitarbeitende von Rhomberg Schmuck und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Mitmachen & Gewinnen

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

Der bewährte Amarone von Zeni hat passend zu seinem exklusiven Inhalt ein neues edles Gewand erhalten. «Ein eleganter Amarone, mit dem Sie schnell zu träumen beginnen», schreibt Chandra Kurt im «Weinseller 2015».



statt Fr. 29.50  
**Fr. 23.90**

**Ein Klassiker für Kenner:**  
Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, 75 cl





# Für ein frohes Fest in Stall und Stube.





Unser bestes Stück Natur.



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








**AGRI NATURA Bündnerfleisch**  
Die würzige Delikatesse aus den Bündner Bergen. Für das gewisse Etwas beim Brunchbuffet oder zum Apéro.



**AGRI NATURA Bratspeck**  
Aromatischer Alleskönner, aktuell für ein delikates Filet im Teig oder als Bereicherung auf dem Tischgrill.

**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



Die gute Geschenkidee liegt näher,  
als Sie denken. Im Volg finden Sie  
Präsente für jedes Budget.

## Korbeweise Gaumenfreuden verschenken



Ein genussvolles Dankeschön für die stets frisch & fründliche «Perle am Empfang»: Ruth Beer, Mitarbeiterin Telefon/Empfang der Volg-Verteilzentrale Winterthur, freut sich über einen Geschenkkorb.



Grandioso



Classico



Piccolo



Maxi

Die schönste Art, jemandem eine Freude zu machen, geht wie die Liebe durch den Magen. Süßes zum Naschen, vitaminreiche Früchte, köstliche Knabberereien und Leibspeisen wie Pasta und Vanillecreme ... Was klingt wie im Schlaraffenland, steckt in einem einzigen Volg-Geschenkkorb. Die Geschenkkörbe sind mit vielen feinen Leckereien gefüllt, die jedes Geniesserherz höherschlagen lassen.

**Von Mini bis Grandioso**

Als kleines «Merci» oder riesiges «Danke-schön»: Volg-Geschenkkörbe gibt es für jedes Budget. Der kleinste der grossartigen Geschenkkörbe, «Rondo», ist bereits ab 30 Franken erhältlich. Wählen Sie zudem zwischen traditionellen Weidekörben und blauen Kartonboxen. Selbstverständlich können Sie auch einen individuellen Geschenkkorb zusammenstellen. In Ihrem Volg hilft man Ihnen dabei gerne.



**Einen Sieger verschenken**

Der **Goldbeere Pinot Noir** der VOLG Weinkellereien landete beim Ktipp-Test «Schweizer Pinot Noir» auf dem 1. Platz. Degustiert wurden zwölf im Detailhandel erhältliche Pinot Noir. Als Einziger erhielt der Goldbeere Pinot Noir von Volg das Gesamturteil «gut». Er überzeugte mit «reifer Frucht und feinen Gerbstoffen als unkomplizierter, einfacher und korrekter Pinot». Viel guter Wein für nur Fr. 11.50; das bringt ihm im «Weinseller 2015» einen Stern für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Edle Tropfen stilvoll verpackt**

Der Lieblingswein, eine spannende Entdeckung oder ein Wein mit persönlicher Geschichte: Ein ausgewählter Tropfen macht Freude. Die dekorative Verpackung gibt ihm einen stilvollen Geschenkrahmen. Wählen Sie zwischen der Flaschenbox für einzelne Flaschen, dem Präsentations- oder dem Tragekarton für je 1 bis 3 Flaschen.



**Immer gut: Gutscheine**

Sie wollen dem Beschenkten die Wahl lassen? Dann liegen Sie mit einem Volg-Gutschein goldrichtig. Volg-Gutscheine sind an der Kasse erhältlich und können in allen rund 550 Dorfläden eingelöst werden.



Der im Volg erhältliche Flyer «Ein Korb voller Geschenkideen» enthält eine Übersicht aller Geschenkkörbe sowie eine Bestellkarte für Körbe und Wein-Geschenckverpackungen.



Mini



Rondo



# Fondue-Zeit isch THOMY-Zeit!

**THOMY** Cocktail Sauce  
**THOMY** Curry Sauce  
**THOMY** Tartare Sauce  
**THOMY** Beurgignonne Sauce  
**THOMY** Knoblauch All Sauce

**Gewinne dein Set THOMY Fonduegabeln**

**500 Sets zu gewinnen!**

Teilnahme auf [www.thomy.ch](http://www.thomy.ch)

Der Wettbewerb dauert vom 21. November bis 11. Dezember 2014.  
Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung.  
Keine Kaufverpflichtung.

**THOMY** macht mehr draus

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**PURE**  
atmosphäre



**balthasar**

Kompetenzcenter für Kerzen in Hochdorf LU

In kleineren Verkaufsstellen event. nicht erhältlich.



## Freizeit Mitbringsel

Château Lagrange Lussac  
Saint-Émilion AOC, 6 x 75 cl

Charakter: intensive Aromen von  
Vanille, Pflaumen und Zedernholz  
Passt zu: Braten, Hohrücken-  
steak, Lammfilet, Rehschnitzel

statt Fr. 101.40  
**Fr. 89.40**



Château Les Maurins Grand Vin  
de Bordeaux AOP, 6 x 75 cl

Charakter: trocken, verführerisch.  
Médaille d'or am Concours de  
Bordeaux Vins d'Aquitaine  
Passt zu: Wild, Lamm, Rind, Gans,  
Ente

statt Fr. 63.-  
**Fr. 57.-**



Château La Couronne Grand Cru  
Saint-Émilion AOC, 6 x 75 cl

Charakter: Aromen von  
Cassis, Brombeer, Lorbeer  
und schwarzen Oliven  
Passt zu: Rindsfilet im Teig,  
gerolltem Lammgigot, gebratener  
Ente mit Olivenbutter

statt Fr. 119.40  
**Fr. 107.40**



Château Ducluzeau Cru  
Bourgeois Listrac-Médoc AOC,  
6 x 75 cl

Charakter: äusserst  
geschmeidig, viel Charme  
und Eleganz  
Passt zu: Braten,  
Fondue Bourguignonne,  
Rindsfilet, reifem Käse

statt Fr. 149.40  
**Fr. 131.40**



**Der smarte Weihnachtsmann kauft die Geschenke mit dem Smartphone oder Computer bequem und einfach von zuhause aus.**

Per Click zum  
**«Geschänkli-Glück»**

### Lieblingsrezepte für jede Saison

Das beste Rezept für ein Geschenk, das bei Geniessern und Hobbyköchen immer ankommt, sind die vielen feinen Rezepte der Volg-Kochbücher «Frühling Sommer» und «Herbst Winter». Auf je 196 Seiten finden sich in jedem Buch über 220 saisonale Rezepte mit stimmigen Food-Aufnahmen und vielen «WissensBissen». Oder gehen Sie aufs Ganze und schenken Sie 1 Jahr Kochgenuss mit «Frühling Sommer» und «Herbst Winter» im Doppelpack: 2 Bücher, 4 Jahreszeiten, 455 Rezepte im festlichen Geschenkkumband.

#### Bestellen:

[www.volg.ch/aktuell/kochbuecher/](http://www.volg.ch/aktuell/kochbuecher/)  
Volg-Kunden erhalten die beiden Kochbücher sowie das Kombi-Pack  
Fr. 5.- günstiger.



### Kocherlebnis mit Witz und Würze

Kochen, geniessen und Spass haben: Verschenken Sie mit einem Gutschein für einen Volg-Kochkurs ein kulinarisches Erlebnis der anderen Art! Marokkanische Gewürzküche, Wine & Dine oder Steamen – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Übersicht der Volg-Kochkurse 2015 finden Sie unter [www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/](http://www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/)

**Bestellen:** [kontakt@culinea.ch](mailto:kontakt@culinea.ch) (für Weihnachten bis spätestens Freitag, 19.12.)

Die Gutscheine können in allen vier Kochstudios (Aarau, Gossau, Wangen an der Aare, Zürich-Oerlikon) eingelöst werden. Die Rechnung wird mit den Gutscheinen zugestellt.





# De frisch Gnuss us Alaska i öisem Lade!



**25%  
Rabatt**

Nur für kurze Zeit **frische Rabatte** auf  
den besten MSC-zertifizierten  
Alaska Seelachs. In ihrem VOLG  
vom 8.12 - 14.12.2014.



Erfahren Sie jetzt mehr über nachhaltigen Fischfang und das MSC-Zertifikat in  
unserem animierten Videoclip für die ganze Familie!

Einfach QR Code mit dem Smartphone einscannen oder das Video auf [www.findus.ch](http://www.findus.ch) ansehen!





Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Sichern Sie sich Ihren Kursplatz daher noch heute.

## VORSCHAU

### 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

### VEGETARISCH: FRÜHLINGSFRISCHE AUF DIE TISCHE

Wenn die Vielfalt an Gemüse im Frühling wieder mit jedem Tag grösser wird, wächst auch die Lust, ab und zu auf Fisch und Fleisch zu verzichten. Zu knackfrischen Frühlingboten gesellen sich schmackhafte Beilagen aus Getreide.

- 1. APRIL IN GOSSAU
- 7. APRIL IN OERLIKON
- 22. APRIL IN AARAU
- 28. APRIL IN WANGEN AN DER AARE

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive 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](http://www.volg.ch)

# Jetzt buchen: Marokko kulinarisch



Wärme tanken im kalten Januar? Dafür ist der Kochkurs «Die Gewürzküche Marokkos» genau das Richtige. Wohlig-würzige Schmorgerichte kommen auf den Tisch, in der Luft liegt ein Duft wie auf einem marrokanischen Markt, dem Souk: Honig, Mandeln, Zimt, Kreuzkümmel, Harissa und nicht zuletzt die typische Gewürzmischung Ras el Hanout – die marokkanische Küche ist ein Traum an Aromen. Entdecken Sie Marokko in all seiner Geschmacksvielfalt. Dabei kommt natürlich auch der traditionelle nordafrikanische Schmortopf, die Tajine, zum Einsatz.

## «Die Gewürzküche Marokkos» bei...



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

13. Januar, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.tatort-kochschule.ch](http://www.tatort-kochschule.ch) oder  
Telefon 032 682 00 08  
Tatort-Kochschule  
Vorstadt 13  
3380 Wangen an der Aare



CULINEA IN OERLIKON  
MIT JONAS SCHÖNBERGER:

13. Januar, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch) oder  
Telefon 044 388 44 66  
Culinea Kochstudio  
Affolternstrasse 52  
8050 Zürich-Oerlikon



PETER'S KOCHSCHULE IN  
GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

13. Januar, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.peters-kochschule.ch](http://www.peters-kochschule.ch) oder  
Telefon 071 383 27 17  
Peter's Kochschule  
Tellstrasse 4b  
9200 Gossau SG



COOKUK IN AARAU  
MIT SUSANNE VÖGELI:

21. Januar, 18.00–22.00 Uhr  
Anmeldung:  
[www.volg.ch](http://www.volg.ch) oder  
Telefon 062 823 52 92  
Cookuk  
Schachenallee 29  
5000 Aarau

Anmelden: [www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/](http://www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/)

# Profitieren Sie jetzt!

vom 1. bis 7. Dezember 2014

**3.10\***

statt 4.10



## GENUSS KANN SO VIELFÄLTIG SEIN – IHR FESTTAGSMENÜ MIT SAUCEN VON HEINZ




**Volg**

Edith Jäger,

**NATURENA** Erlebnishof Seebachtal

## «Ein Aufwand, der sich lohnt!»



Griseldis-Törtchen von Edith Jäger.

### Rezepte der NATURENA-Bäuerinnen

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebnishofen im Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Der Erlebnishof Hüttwilten von Edith und Christian Jäger ist auf Reb- und Ackerbau ausgerichtet und wird nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) bewirtschaftet.

### Meine Rezept-Geschichte

Im Dezember gehört das Guetzi Libacken auf unserem Rebgut trotz den vielen Anlässen einfach dazu — auch wenn dafür «Überstunden» eingelegt werden müssen. Schon früher durften ich und meine Geschwister mit dem Mami immer allerhand Weihnachtsgebäck herstellen. Ein Rezept, das ich von ihr erhalten habe, sind die Griseldis-Törtchen. Sie sind zwar etwas aufwändig, doch es lohnt sich auf jeden Fall. Für 24 Stück gebe ich 300 g **Mehl**, 130 g **Zucker**, 1 EL **Kakaopulver**, ½ Pack **Vanillezucker**, 1 TL **Backpulver** und 190 g **Butter** in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem geriebenen Teig. Dann mische ich 2 EL **Öl**, 3 **Eigelb** und 1 EL **Kirsch** unter und verarbeite alles zu einem Teig, man darf ihn jedoch nicht kneten! Danach wird er kühl gestellt und 3 mm dünn ausgewalzt. Zum Ausstechen am besten eine runde, nicht zu grosse Form nehmen (ca. 4 cm). Die Guetzi auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen, 8–10 Min. im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Die Hälfte mit etwas **Aprikosengelee** bestreichen und mit einem unbestrichenen Guetzi bedecken. Für die Glasur schmelze ich 100 g zerbröckelte **dunkle Schokolade** mit 3 EL **Wasser** und 10 g **Butter** in einem Topf. Jedes Doppeldecker-Guetzi wird halbseitig hineingetaucht. Danach lasse ich die Guetzi an der Kälte auf einem Backblech auskühlen, bis die Glasur fest ist. Ich wünsche allen eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Ausprobieren des Rezepts.

Edith

## NATURENA Quiz

### Frage des Monats Dezember

Wie viel Schokolade essen Schweizerinnen und Schweizer durchschnittlich pro Kopf im Jahr?

- a) Rund 12 Kilogramm
- b) Rund 35 Kilogramm
- c) Rund 4 Kilogramm

**Tipp:** Die richtige Antwort finden Sie in Ihrem Volg-Laden im Monat Dezember bei den Schokoladen.

**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](http://www.naturena.ch)

 Geschenk Gutschein  
Bon Cadeau

100x 10.-

# Gewinne eine Fahrt mit dem Coke-Truck!

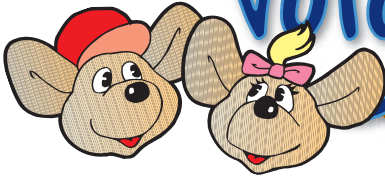


Jetzt mit Win-Code\* auf [www.coke.ch/xmas](http://www.coke.ch/xmas) oder per SMS teilnehmen und eine Mitfahrt während der Weihnachtstrucktour durch die Schweiz gewinnen.

\*Teilnahmebedingungen unter 0848 808000. Teilnahmebedingungen auf [www.coke.ch](http://www.coke.ch).  
© 2014 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, the Contour Bottle and the Dynamic Ribbon Device are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

Freizeit

# volgi & volgine



## Weisst du ...

... woher das Wort «Weihnachten» kommt? Es stammt von «ze den wihen nahten» ab. Das ist Mittelhochdeutsch und bedeutet «zu den heiligen Nächten». Mittelhochdeutsch ist eine sehr alte Version des heutigen Hochdeutsch. Sie war die Schriftsprache vor etwa 700 Jahren.



## Welches Wort hat Volgi gebacken?

Volgi hat Guetzli gebacken. Da sind viele Tannen, aber auch 5 Buchstaben. Welches Wort kannst du aus ihnen bilden? Ein Tipp: Das Lösungswort ist eine feine Frucht.

## Ein tierisch schönes Weihnachtsgeschenk

Du brauchst ein Weihnachtsgeschenk in letzter Minute? Null Problem, Volgine hat eine Idee für dich!

Du brauchst...

- 1 sauberes Konfiglas mit Deckel
- Figürli (z.B. Holzfigürli vom Volg)
- Leim
- Malfarbe

Schraube den Deckel vom Konfiglas. Leime die Figürli auf den Deckel.



Fülle jetzt das Glas mit etwas Schömem – zum Beispiel Kreiden, Guetzli oder Schöggeli. Schraube den Deckel auf. Da hast du das Geschenk!

Sobald der Leim trocken ist, malst du den Deckel und die Figürli einfarbig an. Lass die Farbe trocknen.



Zum Glück  
ein  
Schaumwein

**Prost, auf ein schönes Fest!  
Prost, auf ein neues Jahr!  
Schaumweine und besondere  
Momente gehören zusammen.**

**T**räume sind manchmal Schäume. Doch diese Schäume sind echte Träume! Ob Schweizer VOLGAZ Vin Mousseux, italienischer Prosecco und Spumante oder spanischer Cava – es handelt sich bei allen Bezeichnungen um prickelnde Schaumweine, die zu besonderen Gelegenheiten einen Hauch Exklusivität ins Cüpliglas bringen. Geschmackliche Unterschiede gibt es dennoch. So ist ein trockener (dry, sec, seco, brut) Schaumwein herb im Geschmack. Ein halbtrockener (demi-sec, semi-seco, medium dry) ist bereits deutlich süsser.

### **Prickeln ohne Promille**

Wer keinen Alkohol trinken will oder darf, muss auf einen spritzigen Sprudel nicht verzichten: 100 Prozent Partylaune mit 0 Promille verspricht Rimuss Party, ein moussierender Edeltraubensaft mit diskretem Moscatobouquet. Und die kleinsten Gäste greifen zum Globi Schampus. Das Erfrischungsgetränk «mit Blöterli» besteht aus naturreinem Traubensaft und feinen Fruchtmixaromen.

*«Ein Glückstreffer von einem Wein. So etwas wünscht sich jede Weinkellerei. Wunderbar, wie aromatisch, feinperlig und charmant er mich jedes Jahr auf's Neue zu verführen weiss.»*

Chandra Kurt über Volgaz im «Weinseller 2015»

### Herausragender Schweizer Schaumwein

Dass der Schweizer Schaumwein VOLGAZ Vin Mousseux den Vergleich mit internationalen Grössen nicht zu scheuen braucht, hat eine Blinddegustation des «Kassensturz» bewiesen: Der Vin Mousseux von Volg ging beim Test als klarer Sieger hervor. Das machte ihn weit über die Dorfläden hinaus bekannt.



#### Glücks-Gebäck

Für ca. 24 Stück:

Aus 1 rechteckigen, ausgewählten **Blätterteig** eine gerade Anzahl von Kleeblättern, Pilzen oder Schweinchen ausstechen. Auf die Hälfte etwas **Le Parfait** geben. Mit der andern Hälfte bedecken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 1 Ei aufschlagen und verquirlen. Drei kleine Unterteller bereitstellen, auf jeden mit einem Esslöffel wenig Ei geben. Zu einer Eimasse einige Tropfen **grüne Lebensmittelfarbe**, zur anderen **rote Lebensmittelfarbe** und zur dritten **rosa Lebensmittelfarbe** geben. Kleeblätter, Pilze und Schweinchen mit der passenden Farbe bestreichen. Die roten Hütchen der Pilze danach mit 1 TL **Sesam** bestreuen. Bei 185 °C 12–15 Min. backen.



*Mit und ohne Alkohol: Schaumweine für prickelnde Momente – zum Festtags-Apero und für den gebührenden Jahreswechsel.*

**20%  
AKTION**  
vom 8.12. bis 14.12.2014

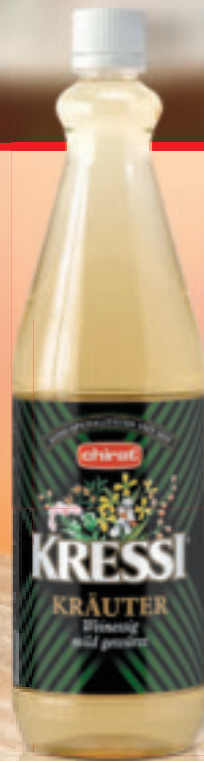


\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



# Jetzt Profitieren!

Mit Ihren Bratspezialisten für schöne Festtage.



KRESSI auch in Aktion!

**DON PASCUAL**

Pure Eleganz aus den Weinregionen Navarra und Rioja, erhältlich in Ihrer Volgfiliale\*

CHF 14.95 / 75 cl    CHF 15.95 / 75 cl

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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

Über 300 Jahre Weinkultur

**SCHULER**  
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

*Freixenet*  
**Barcelona since 1861**

SECO

*Freixenet*  
EXTRA RESERVA  
CORDON NEGRO  
1994

SANTANDER 2014  
ISAF SAILING  
WORLD  
CHAMPIONSHIPS

# Rezepte 12/14

## Polenta-Stern

Zutaten für 4 Personen:

- 2 P. 2-Min.-Polenta Ticinese
- 180 g Sauerrahm
- 50 g Reibkäse
- 2 EL Tomatenpesto
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 50 g Rohschinken, in Streifen geschnitten



Zubereitung:

1. Polenta gemäss Packungsangabe zubereiten, auf ein eingefettes Backblech streichen, mit Haushaltsfolie bedecken, mit dem Wallholz gleichmässig ca. 1,5 cm dick auswallen, auskühlen lassen.
2. Polenta auf ein Schneidebrett stürzen, Sterne ausstechen oder mit Hilfe einer Schablone ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Sauerrahm, Reibkäse und Pesto gut verrühren, auf den Sternen verteilen, glatt streichen. Mit den übrigen Zutaten belegen und im Ofen 10 Min. bei 200 °C überbacken. Auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitung: 50 Min. + 1 Std. auskühlen lassen

Tipp: mit einer Salatrossette anrichten.

## Schokokuchen mit Gelee-Sternen

Zutaten für 4 Personen:

- Zuckerteig:
- 150 g Zucker
  - 1 Ei
  - 100 g Butter, weich
  - 250 g Mehl
- Schokokuchen:
- 200 g Kochschokolade
  - 250 g Butter
  - 4 Eier
  - 250 g Zucker
  - 6 EL Haselnüsse, gemahlen
  - 1 Pr. Salz



Gelee-Sterne:

- 4 dl Orangensaft
- 80 g Zucker
- ½ dl Grand Marnier
- 25 g Gelfix

Zubereitung:

1. Zucker und Ei schaumig rühren, Butter dazugeben und gut verrühren. Mehl dazu sieben, rasch zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und 1 Std. kaltstellen.
2. Inzwischen Schokolade schmelzen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Schokolade dazugeben. Haselnüsse und Salz untermischen.
3. Den Zuckerteig 5 mm dünn auswallen, mit einem hohen Ring vier Kreise ausstechen; mitsamt den Ringen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

4. Schokoladenmasse in die Ringe füllen. Bei 180 °C 25 Min. backen. Kuchen mit einem Messer auslösen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
  5. Orangensaft mit Zucker und Grand Marnier verrühren, Gelfix dazugeben, aufkochen, in eine flache Schale giessen und im Kühlschrank fest werden lassen.
  6. Schokoladenkuchen mit Puderzuckersterne verzieren, aus dem Orangen-Gelee Sterne ausstechen, mit dem Kuchen auf einem Dessertteller dekorativ anrichten.
- Zubereitung: 1,5 Std.

## Filet im Poulet-Morchel-Mantel

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweinsfilet
- 1 TL Senf
- 1 EL Bratbutter
- 2 Pouletbrüste, in grobe Würfel geschnitten
- ½ dl Vollrahm
- 15 g Morcheln, getrocknet, eingeweicht
- 3 Bündnerfleisch-Tranchen
- 3 Wirzblätter, gross, blanchiert
- 1 Blätterteig, rechteckig, ausgewallt
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, in der Bratbutter rundum scharf anbraten, beiseite stellen.
2. Pouletbrüste und Rahm im Cutter kurz zu einer glatten Masse mixen. Morcheln grob hacken, zur Masse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Filet mit der Poulet-Morchel-Masse umhüllen. Von den Wirz-

blättern die grössten Blattrippen wegschneiden. Das Filet satt mit Wirzblättern umwickeln.

4. Blätterteig auslegen, Bündnerfleisch auf dem Blätterteig verteilen, Filet darauflegen, in den Teig einschlagen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Ei bepseln, bei 200 °C 30 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min. + 30 Min. backen

Tipp: mit Morchelsauce servieren.

**NISSIN**

**Pause einlegen. In 3 Minuten zur kleinen Mahlzeit.**

**Soba**



**Soba Cup**  
Nudeln Classic



**Soba Beutel**  
Nudeln Classic

## Feurig gefüllte Speckfackeln

Zutaten für 8 Stück:

- 16 Specktranchen
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 Peperoncino, fein gehackt
- 100 g Frischkäse
- 1 EL Paniermehl
- 16 Holzspiesse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Specktranchen auslegen, Zwiebeln, Peperoncino, Frischkäse und Paniermehl gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Hälfte der Specktranchen mit der Frischkäsemasse bestreichen, mit einer unbestrichenen Tranche bedecken.
3. Gefüllte Specktranchen schlangenförmig auf Holzspiesse stecken. Auf dem Grill oder Tischgrill knusprig braten.

Zubereitung: 30 Min.



## Chinoise-Sauce «Karibisches Feuer»

Zutaten für 4 Personen:

- 120 g Peperoni, rot und gelb, klein gewürfelt
- 4 Ananasscheiben, klein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Rum
- 100 g Ketchup
- 2 EL Weissweinessig
- Cayennepfeffer
- Tabasco
- Salz



Zubereitung:

1. Peperoni- und Ananas im Olivenöl andünsten, mit Cayennepfeffer und Tabasco würzen.
2. Mit Rum ablöschen, Ketchup und Weissweinessig dazugeben, etwas einkochen.
3. Mit Salz abschmecken und in eine saubere Servierschüssel füllen.

Zubereitung: 50 Min.

## Sämige Steinpilzcreme-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Butter
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 25 g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht
- 1 EL Mehl
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Hühnerbouillon
- 1 dl Vollrahm

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Steinpilze grob hacken, mitdünsten. Mit Mehl bestäuben.
2. Mit Weisswein ablöschen, etwas einreduzieren. Bouillon dazu giessen, 30 Min. köcheln lassen.
3. Suppe mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb passieren und wieder in den Topf zurück giessen.
4. Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Rahm und Peterli garnieren.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Gerät die Suppe zu dünn, mit Maizena binden.



## Flambierter Fruchtsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Orangen, filetiert
- 1 Ananas, in Stücke geschnitten
- 2 Bananen, in Scheiben geschnitten
- 1 Pr. Zimt
- 1 Pr. Nelkenpulver
- ½ dl Rum
- 4 Kokosglace-Kugeln



Zubereitung:

1. Früchte in eine grosse Schüssel geben, mit den Gewürzen vermischen, auf vier Schalen verteilen.
2. Rum in einem Pfännchen leicht erwärmen, über die vier Fruchtsalat-Portionen verteilen und anzünden.
3. Glacekugeln darauflegen, servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Tipp: im frittierten «Teigkörbli» servieren.

## Waldgrüner Händöpfelsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln, mehlig
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 dl Bouillon
- 1 Bd. Pfefferminze, gehackt
- 1 Bd. Peterli, gehackt
- 2 EL Basilikum-Pesto
- 1 dl Olivenöl



Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen, noch warm in Scheiben schneiden.
2. Bouillon aufkochen, Zwiebeln dazugeben, Zwiebeln weich kochen, über die Kartoffelscheiben leeren.
3. Kräuter, Pesto und Olivenöl dazugeben, gut vermischen, mit Pfeffer würzen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: zum Schinkli servieren.

Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

## Marroni-Parfait auf Waldbeersauce

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 EL Kirsch
- 220 g Vermicellespüree
- 3 dl Rahm, steif geschlagen
- 250 g Waldbeeren, tiefgekühlt
- 4 EL Zucker
- 1 EL Sauerrahm



Zubereitung:

1. Eigelb, Zucker und Kirsch im Wasserbad schaumig rühren, kalt-schlagen.
2. Vermicelles unter die Masse rühren, Schlagrahm unterheben, in eine Cakeform füllen und gefrieren.
3. Waldbeeren mit Zucker aufkochen, einen Saucenspiegel auf vier Tellern anrichten, mit Sauerrahm dekorieren. Parfait in Scheiben schneiden, in die Mitte des Saucenspiegels legen, servieren.

Zubereitung: 35 Min. + 2–3 Std. tiefkühlen

## Lachsrollchen mit Kresseschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Crêpes, ausgekühlt
- 4 EL Cantadou Meerrettich
- 200 g Rauchlachs-Tranchen
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 2,5 dl Vollrahm
- 100 g Kresse
- 3 Bl. Gelatine



Zubereitung:

1. Crêpes mit Frischkäse bestreichen, mit Lachstranchen belegen, mit Schnittlauch bestreuen und satt einrollen, kühl stellen.
2. Rahm und Kresse aufkochen, Gelatine einweichen, im Rahm auflösen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren. Kresse-Rahm in einen Rahmbläser füllen, diesen mit zwei Patronen befüllen, gut schütteln.
3. Crêpes-Rollen in Scheiben schneiden, dekorativ auf Teller anrichten, mit Kresseschaum servieren.

Zubereitung: 1 Std.

Tip: statt Kresse Peterli verwenden.



## Forelle mit Lauch und Sellerie

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Forellen, frisch, ausgenommen
- 1/2 Lauch, in feine Streifen geschnitten
- 1/4 Sellerie, in feine Streifen geschnitten
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Forellen mit Wasser ausspülen und trocken tupfen. Sellerie- und Lauchstreifen vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Gemüsemischung in die Bäuche der Forellen füllen, Zitronenscheiben dazu legen.
3. Fische auf ein Backblech legen, mit Butter bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Ofen bei 180 °C 25 Min. garen.

Zubereitung: 1 Std.

## Heisses Tiramisù aus der Folie

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Löffelbiscuits, halbiert
- 2 EL Zucker
- 2 EL Haselnüsse, gemahlen
- 2 Pr. Zimt
- 1 Zitrone, Saft
- 1 Eiweiss, leicht angeschlagen
- 2 Äpfel, entkernt, in Scheiben geschnitten
- 4 Alufolienstücke



Zubereitung:

1. Je 4 halbe Löffelbiscuits auf die Folienstücke verteilen. Zucker, Nüsse, Zimt, Zitronensaft und Eiweiss gut vermischen.
2. Apfelscheiben und Nussmasse lagenweise über die Löffelbiscuits schichten.
3. Folien verschliessen und im Ofen bei 180 °C 20 Min. backen.

Zubereitung: 50 Min.



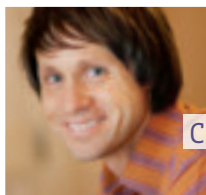
***Mit SICILIA genussvoll backen.  
Jetzt neue Rezeptideen  
auf jeder Flasche.***

**SICILIA**<sup>®</sup>  
lemon & lime juice

## In solid rumantsch

Tge tip da Nadal essas Vus? Il tip Fondue Chinoise? E sche gie: Chinoise or dal pachet cumprà or da la glatschera dal supermartgà u Chinoise cun charn dal mazler dal vitg?

U essas Vus il tip, nua che mamma cuschina anc adina il menu da Nadal, dapi 50 onns il medem?



Chinoise?

U essas Vus forsa il tip che na cumporta betg quellas sairas da Nadal en famiglia? Perquai ch'il figl s'interessa tuttina be per il pli nov urdain electronic gist spachetà ed il tat sto sco l'onn passà cumenzar a dispitar cun la sira, e la sora di ch'i fiss bain era stà bun da far ina giada Chinoise empè da quel menu extravagant che ha tuttina be procurà per ina lavurada. E Vus avais dà ina fadia enorma e cuschinà cun amur il menu da la vita. Ha insatgi remartgà insatge? Na.

Guat - lura na datti l'onn che vegn nagut spezial. Insatge sco ris cun charn stagliada ed x ina sosa. U sche Vus vulais propi: halt Chinoise. Lura mangiain nus spert e suenten pudain anc guardar quella tuppa emissiu da Nadal en la televisiun.

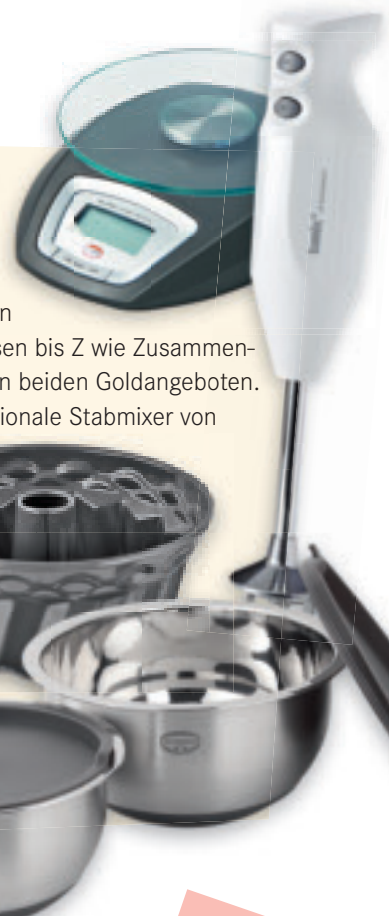
Lura celebresch jau Nadal il proxim di be per mai: cun in pignol da Nadal decorà cun premura, bel ed apostà cun ornaments be kitsch. E suenten cun in menu che lascha siemiari mai anc durant emnas. Mintga sierv dal vin ina buntad che cula giu da la gula derasond ses bouquet fritgus e grev. La charn che lieua sin la lieunga. E cun in dessert che ma dat il rest. Clera notg, sontga notg.

*David Spinnler*  
David Spinnler

## Wussten Sie, dass ...

● ● ● Sie im Volg jetzt für jeden vollen 10-Franken-Einkauf einen Treuepunkt erhalten?

Schon mit 10 Punkten können Sie Premium Emaille Backformen «Back-Spass» von Dr. Oetker bis zu 54 Prozent günstiger erstehen. 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. Mit 20 Punkten profitieren Sie von unseren beiden Goldangeboten. Der kraftvolle und leise Handrührer von Siemens und der multifunktionale Stabmixer von bamix sorgen für einen perfekten Mix in Ihrer Küche. Die Volg-Treueaktion läuft noch bis zum 31. Januar 2015. Die gesammelten Treuepunkte können bis zum 14. Februar in jedem Volg eingelöst werden.



Käthi Flury aus Rüttenen (SO) verfasste das Versli für den Samichlaus, als er den Volg im Dorf besuchte.

## Käthi Flurys Volg-Geschicht' ...

### ... ist ein Samichlaus-Gedicht

Samichlaus, ig wünsche dir Zyt zum Freue und zum Lache. Und wenn du si nützisch, chasch öppis drus mache. Samichlaus, du liebe Maa, au der Volg söll Freud a dir ha.

Ig wünsche dir Zyt – nid zum Haschte und Renne. Nei, für im Volg öppis z'bstelle. Samichlaus, du liebe Maa, da im Volg chasch fascht alles ha.

Samichlaus, au d'Bedienig chunt no dra; die sind immer für di da. Die händ Geduld und springe, mer chönt ne grad es Liedli singe. Samichlaus, du liebe Maa, gäu, i muess kei Sorge ha, der Volg isch au s'nöchscht Johr no do!



Volg-Geschichten an:  
Volg Konsumwaren AG, «Volg-Geschichten», Postfach 344,  
8401 Winterthur oder  
per Mail an [oeise.lade@volg.ch](mailto:oeise.lade@volg.ch)



## Rückschau ←

### Novissimo

#### S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Eines von 12 Küchentücher-Sets von Meyer-Mayor im Wert von je Fr. 130.– gewinnen Doris Wernli aus Eggenwil, Herbert Rex aus Oberglatt, Susanne Sigrist aus Rafz, Verena Büchi aus Seuzach, Jakob Stillhart aus Balterswil, Anna Maria Stöckli aus Malans, Walter Käslin aus Beckenried, Monika Zingg aus Bannwil, Marco Breitenbach aus Konolfingen, Sandra Hänni aus Uettligen, Dieter Bucher aus Zuchwil und Hansjörg Stöckli aus Subingen. Fünf Leserinnen und Leser erhalten je einen Volg-Einkaufsgutschein über Fr. 50.–; zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 10/14: «Gewuerzduftpalette»

Beim Lösungswort hat sich leider ein Fehler eingeschlichen. Statt «Gewuerzduftpalette» kam korrekterweise «Gewuerzduftpallette» heraus. Selbstverständlich nahmen beide Lösungswörter an der Verlosung teil.

Auflösung des Kägi-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/14: Antwort A, Kägi Cappuccino



## Gewinnen mit Kägi

Der Gewinner des Hauptpreises Werner Müller und seine Gattin Marianne (Mitte) bei der Preisübergabe mit Jens Ingwersen (l.), Verkaufsleiter Kägi Söhne, und Volg-Produktmanagerin Gabi Fehr.

Den 1. Preis, eine Woche Ferien im Hotel Hirschen, Wildhaus, für 4 Personen im Wert von Fr. 3200.–, gewinnt Werner Müller aus Hallau. Der 2. Preis, ein Wellness-Weekend im Wellnesshotel Golf Panorama, Lipperswil, für 2 Personen im Wert von Fr. 1400.–, geht an Agnes Schwegler aus Grosswangen. Den 3. Preis, ein Helikopterflug über das Toggenburg für 2 Personen im Wert von Fr. 960.–, erhält Priska Gnädinger aus Andelfingen. Über den 4. Preis, einen Tagesaufenthalt im Day Spa im Panorama Resort & Spa, Feusisberg, für 2 Personen im Wert von Fr. 440.–, freut sich Josef Mathis aus Zugerberg. 11 weitere Leserinnen und Leser gewinnen je 2 Skipässe der Bergbahnen Toggenburg im Wert von Fr. 114.–; 15 Leser erhalten eine Kägi-Geschenkbox im Wert von je Fr. 29.90 und 20 Leser ein Probierpaket Kägi Cappuccino mini im Wert von Fr. 17.50.

## De grünen Duume



Mit eleganten Blüten in Weiss, Pink, Rot oder Violett heitert das Zimmer-Alpenveilchen (*Cyclamen persicum*) triste Wintertage auf. Die Knollpflanze bevorzugt einen hellen Platz an einem Ost- oder Westfenster ohne direkte Sonne. Je kühler sie steht, desto länger halten die Blüten, die sich zwischen dem herzförmigen Laub hervorschieben. Welche Blüten und Blätter nicht abschneiden, sondern mit einem Ruck herausdrehen. Während der Wachstumsphase vom

Herbst bis zum Frühling hält man die Erde gleichmässig leicht feucht und gibt alle drei bis vier Wochen Flüssigdünger in halber Konzentration ins Giesswasser. Dabei sollte die Knolle nicht benetzt werden. Wie alle Knollengewächse reagieren Cyclamen empfindlich auf Staunässe. Alpenveilchen sind mehrjährig. Damit sie im nächsten Jahr erneut Blüten bilden, reduziert man die Wassergaben in den Sommermonaten. Am besten übersommert man Cyclamen im Freien an einem halbschattigen Platz. Verlieren sie ihr Laub, wird das Giessen ganz eingestellt, bis sich im frühen Herbst der neue Blattaustrieb zeigt. Beim Umpflanzen darauf achten, dass die Knolle nicht tiefer sitzt als zuvor.

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

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

## Vorschau →

Das nächste  
«Öise Lade» 01/15  
erscheint am  
29. Dezember 2014



Wow!  
Das ist Vegi!

Wir tischen fleischlos vom Feinsten auf. Dabei zeigt Wintergemüse, wie leicht und edel es sich auf und neben dem Teller macht.

## Gugelhupfogramm



Was die Gugelhupfform drauf hat, ist gigantisch. Nur welcher Gugelhupf ist der richtige für welchen Koch und sein Bedürfnis? Unser «Gugelhupfogramm» weiss Rat!

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



öise lade  
gedruckt in der  
Schweiz

Volg

# Cailler<sup>®</sup> of Switzerland

Jedem sein  
Geschenk



PUR CHOCOLAT, PURE EMOTION.

[WWW.CAILLER.CH](http://WWW.CAILLER.CH)



Maison Cailler depuis 1819