

öise lade

JAHRE
25
1991-2015
öise lade

Wow!
Das ist Vegi!



Themenheft Seite 29

Mehr zum
Thema
GUGELHUPF

Gugelhupfogramm

Jetzt ist Raclette-Zeit!



* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich



Chirat gehört einfach dazu!



Editorial

In der ersten Ausgabe von «Öise Lade» im Jahre 1991 stand an dieser Stelle: Der Dorfladen lebt! Wir sind glücklich, dass 25 Jahre später der Dorfladen nach wie vor seine Bedeutung hat. Ebenso freut uns, dass unser Magazin noch immer sehr gefällt und viele

Fit und fründlich

neue Leser dazugewonnen hat. Für Ihre Treue zum Volg und zum «Öise Lade» möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken und Sie dieses Jahr mit ein paar tollen Ideen überraschen.

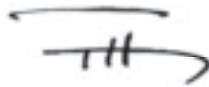
«Der Dorfladen lebt» bedeutet auch, dass man sich hier kennt und grüsst. Wo wir wohnen, erleben wir Schweizer Kultur und Bräuche – auch in der Freizeit. Auf diese Heimatgefühle baut die neue Kampagne «Volg. Im Dorf daheim.». Dorfbewohner, die ein spezielles, oft typisch schweizerisches Hobby ausüben, stehen dabei im Mittelpunkt. Ab Seite 16 stellen wir Ihnen mit Schwyzerörgeler Martin Sumi aus Aeschi bei Spiez den ersten Botschafter der Kampagne näher vor.

In ein neues Jahr startet man meist mit besonderem Elan. Die 15 Nachwuchssportlerinnen und -sportler, welche Volg jedes Jahr unterstützt, haben reichlich Schwung. Was sie brauchen, ist ein Anschub in finanzieller Hinsicht. Diesen geben wir ihnen gerne. In unserer neuen Rubrik «Jung, fit & fründlich» porträtieren wir die von Volg gesponserten Sportler. Den Start macht Balletttänzerin Julie Diethelm auf Seite 45.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



10

Weinerlebnis
**Ein Neuer
in reifer
Begleitung**



- 5 Küche aktuell**
Diese Gemüsegerichte begeistern auch Fleischliebhaber
- 9 Kochschule**
Kochen lernen von Profis
- 10 Weinerlebnis**
Ein spannender Neuer in reifer Begleitung
- 12 Familienpreis**
Heisses vom Grill für kalte Tage
- 14 Typisch Schweiz – Typisch Volg**
Fruchtiges aus der Urschweiz
- 16 Volg. Im Dorf daheim.**
Im Dorfladen – da, wo die Musik spielt.
- 19 Hausmarke**
Die grünen Klassiker
- 20 Macht weiter so!**
«Öise Lade» gefällt weiterhin sehr
- 25 Weinseller**
Trendige Neuheiten und bewährte Tropfen
- 26 Volg-Rundgänge**
Ein Erlebnis hinter den Kulissen
- 27 Jubiläum**
25 Jahre «Öise Lade»
- 29 Mehr zum Thema Gugelhupf**
- 37 Wettbewerb**
Gewinnen mit Rustipani
- 39 Feins vom Dorf**
Hoch hinaus mit Eiern für Avers-Cresta
- 41 Familienpreis**
Kaffeegenuss, schnell, gut, günstig
- 42 Novissimo**
Neu im Volg
- 45 Jung, fit & fründlich**
Balletttänzerin Julie Diethelm
- 46 Freizeit Naturena**
Rückblick: Charmant den Hof gemacht
- 49 Freizeit Naturena**
Die neuen Kurse im Februar
- 51 Naturena Rezepte**
Apero-Häppchen von Bernadette Hotz
- 53 Freizeit Kochkurs**
Heisser Zauber im kalten Winter
- 55 Volgi & Volgine**
Trallala, das neue HEY ist da!
- 57 Saison**
Lauch: Nicht einfach Stangenware

Jung, fit & fründlich
**Ballett-
tänzerin
Julie
Diethelm**

45



Küche aktuell
**Diese Gemüse-
gerichte begeistern** **5**

Alle guten Dinge sind Ei.

Volg
frisch und fründlich



Familie Schweizer liebt Teigwaren so sehr, dass sie meistens als Hauptgericht auf den Tisch kommen. Da sollte man schon auf gute Qualität und hohen Nährwert achten. Alle 6 Sorten Volg Hausmarke-Teigwaren enthalten **drei Schweizer Eier pro Kilogramm Mehl** und bleiben beim Kochen bestens in Form. Picken Sie sich etwas Feines raus!

Volg ist seinen Preis wert.



Unsere Vegi-Gerichte sind so schön und bunt wie ein professionell gebundener Blumenstrauss. Den Anfang machen gefüllte Zwiebeln auf Rahmwirz.

Diese Gemüsegerichte
begeistern
auch Fleischliebhaber



Gefüllte Zwiebeln auf Rahmwirz
Die leichte Süsse der Zwiebel harmoniert perfekt mit dem cremig-würzigen Wirz.

Klassische Gemüsegerichte wirken ja oftmals etwas fad und langweilig. Bei den folgenden vegetarischen Leckerbissen verzichtet aber vermutlich sogar der eine oder andere eingefleischte Fleischfresser gerne auf sein Steak. Denn sie sind so raffiniert, dass sie weder Plätzli noch Filet als «Beilage» brauchen, um optisch und geschmacklich zu begeistern. Denn auch rustikales Wintergemüse wie Rosenkohl, Sellerie oder Wirz kann ganz einfach, sowohl auf als auch neben dem Teller, dekorativ angerichtet werden, so wie in der Spitzengastronomie. Und wer diese Gerichte mit ihren vielversprechenden Namen bei der nächsten Einladung seinen Gästen aufischt, wird wegen des fehlenden Fleisches garantiert kein Stirnrunzeln ernten – sondern Applaus! →



TIPP
Der fruchtig-frische Dôle Blanc verleiht den gefüllten Zwiebeln und dem Wirz eine spritzige Note.



Küche aktuell

→ Im Winter essen wir meist weniger Gemüse als im Sommer. Doch gerade im Winter bräuchten wir die Vital- und Inhaltsstoffe aus frischem Gemüse, damit uns weder die eisige Kälte noch grassierende Infekte übermannen. Wer in der kalten Jahreszeit viel Gemüse isst, dem kann auch der härteste Winter kaum etwas anhaben.

Wahre Vitaminbomben

Als klassisches Wintergemüse bezeichnet man Kohl, Kürbisse, Lauch oder Wurzelgemüse. Sie alle können lange gelagert werden und sind reich an Antioxidantien, Mineralien und Ballaststoffen. Zudem sind sie wahre Vitaminbomben. In einigen Kohlsorten steckt sogar mehr Vitamin C als in Zitronen oder Orangen. Und da unser Körper Vitamin C nicht speichern kann, ist es gerade in der kalten Jahreszeit wichtig, immer genug davon zu sich zu nehmen. Damit Grippe & Co. keine Chance haben. Schmackhaft zubereitetes Gemüse macht sich aber nicht nur auf dem Teller gut, sondern auch daneben – beispielsweise als originelle Tischdekoration. Lassen Sie sich von unseren Rezept- und Dekovorlagen inspirieren und landen Sie bei Ihrem nächsten Vegi-Abend einen Volltreffer für Auge und Gaumen! ←



Fenchelsuppe mit Käse-Curry-Sablés
Das Curry verleiht dem währschaften Käse und dem Fenchel eine besondere orientalische Note.



TIPP
Ein erfrischender Begleiter zur Fenchelsuppe ist der fruchtige Chardonnay Billabong Dreaming.

Kartoffel-Griesstaler mit gedünsteten Rosenkohlblättern an Portweinschaum

Rosenkohl mal ganz anders: Zusammen mit den Kartoffel-Griesstalern wird er zum nicht alltäglichen Vegi-Schmaus.



Glasierter Kürbis auf Champagner-Risotto mit Lauchstroh

Optisch wie geschmacklich ein Volltreffer: der glasierte Kürbis auf Champagner-Risotto mit Lauchstroh.



Wintergemüse auf und neben dem Teller



Volg-Kochkurs im Februar Winterzauber aus dem Ofen

Um Wintergerichte aus dem Ofen, die an kalten Tagen herrlich wärmen und erst noch stressfrei zubereitet sind, dreht sich der neue Kochkurs. Alle Infos auf Seite 53.

Krautstiel-Sushi auf marinierten Rüeblen

Wem das herkömmliche Sushi nicht schmeckt, wird an dieser Winter-Variante mit Krautstielen seine wahre Freude haben.

Sellerie-Flan an Erbsen-Espuma

Die Vitaminbombe Sellerie wird zum überraschenden Gaumenschmaus.



TIPP

Der Primitivo Salento IGT ist der perfekte Hauswein und harmonisiert wunderbar mit dem Sellerie und den Tagliatelle.



Sellerie in Nusskruste mit Salbei-Tagliatelle und Zitronenschaum
Für diese Sellerie-Schnitzel mit Salbei-Tagliatelle lässt man gerne auch mal ein klassisches Schnitzel mit Pommes frites stehen.

Z'NACHT ISCH SUPPE-ZIT!



20% RABATT

AUF QUICK SOUP FLÄDLI, PILZ, TOMATO UND CROÛTONS

VOM 05.01. - 10.01.2015



JETZT
PROFITIEREN!





Die kräftige Rotweinsauce überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich und rundet das Gericht perfekt ab.



Aus dem Sonntags- wird ein Vegi-Braten.

Es muss nicht immer der klassische Hackbraten sein. Eine originelle Gourmet-Alternative ist unser Marroni-Nuss-Braten an Rotweinsauce. Besonders schmackhaft machen dieses Gericht die Röstaromen der Nüsse und des Gemüses.

SCHRITT für SCHRITT Vegi-Braten



Marroni in Wasser weich dünsten, Nüsse im Ofen rösten, Gemüse rüsten und grob würfeln.



Marroni, Nüsse und Gemüse sehr fein hacken. Mehl und Eier dazugeben, würzen, in eine Form geben und im Ofen ca. 45 Minuten backen.



Für die Sauce: Gemüse andünsten, tomatieren und alles gut anrösten. Mit Rotwein ablöschen, Wasser dazugeben und einreduzieren lassen.



Am Kochbuchwettbewerb Frankfurt mit der Silber-Medaille ausgezeichnet: Hugh Fearnley-Whittinghall, *Täglich vegetarisch*. Die schönsten Rezepte aus dem River Cottage. AT Verlag, ISBN 978-3-03800-725-8, 416 Seiten, Fr. 32.90

Wir verlosen ...

... 10 Exemplare des Kochbuchs «Täglich vegetarisch» im Wert von Fr. 32.90. Schicken Sie uns bis zum 20. Januar 2015 eine Postkarte mit Ihrem Absender an: Volg Konsumwaren, «Täglich vegetarisch», Postfach 344, 8041 Winterthur.



In moderaten Mengen gegessen, reduzieren Nüsse das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Marroni sind ausserdem kalorienarm und spenden Vitamin B und C, Magnesium und Phosphor.

Kantons-Cordonbleu des Monats Januar: Walliser Art Raclettekäse, Walliser Rohessspeck und eine knusprige Hülle aus Paniermehl Hawaii: Das Volg Cordonbleu aus dem Wallis schmeckt «hüerägüet»! Das Kantons-Cordonbleu im Volg wechselt jeden Monat. Lassen Sie sich überraschen!





Keine halbe Portion ist unser neuer Spanier, der Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés in der 50-cl-Flasche. Gemeinsam mit einem Käseklassiker voller Reife und Würze verspricht unser Wein-Käse-Duo höchsten Genuss.

Wenn der Tag geht, dürfen die Aromen kräftiger werden. Die Würze des Gruyère AOP Surchoix konnte sich im Reifekeller über mindestens 12 Monate zu seiner vollen Kraft und Intensität verfeinern. Dafür schätzen ihn Käseliebhaber rund um den Globus. Bei so viel Temperament liegt es nahe, dem Käse einen Begleiter zur Seite zu stellen, welcher mit grosszügiger Wärme und seiner runden Art mithalten kann. Der Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés setzt seinen typisch spanischen Akzent mit «viel Fülle und Schmelz», wie es Chandra Kurt im «Weinseller 2015» formuliert. 17 Punkte und einen Stern für sein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis gibt ihm die Schweizer Weinexpertin. Relativ neu im Volg-Sortiment kommt der Tropfen in der Halbliter-Flasche genau in der richtigen Grösse für einen genussreichen Feierabend unter der Woche.

Die Sonne steht am Anfang

Für einen Käselaiab Gruyère AOP braucht es rund 400 Liter Rohmilch von Kühen, die im Sommer Weidegras und im Winter Heu gefressen haben. Nur Sonne, Wind und Regen lassen diesen «Käserohstoff» gedeihen. Keine Silage oder andere Hilfsmittel sind gestattet. Den positiven Einfluss der Sonne auf den Wein brauchen wir nicht weiter zu erläutern. Für die Zeit nach den Festtagen aber, nach der Wintermitte, sehnt man sich gelegentlich selber nach etwas mehr Sonnenlicht. Umso schöner, wenn sich dieser Wunsch mit einem Schluck mediterraner Sonne und einem herzhaften Bissen echt schweizerischer Sommerwärme auch in der Zeit der kurzen Tage erfüllen lässt.

Ein spannender Neuer in reifer Begleitung



Käse des Monats
Gruyère AOP Surchoix
100 g, statt Fr. 2.50
Fr. 1.70
Portion 250 g, statt Fr. 5.40
Fr. 4.25

Wein des Monats
Rioja DOCa Crianza
Sancho Garcés
50 cl, statt Fr. 7.80
Fr. 5.90

1. La Côte AOC Schweiz
2. Pinot Grigio di Sicilia IGP Italien
3. Chardonnay Billabong Dreaming Australien
4. Dôle Blanche AOC Valais Schweiz
5. Dôle AOC Valais Schweiz
6. Primitivo Salento IGT Italien
7. Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés Spanien
8. Cabernet Sauvignon Warramba Dreaming Australien

Tradition seit 1115

Käse wird für das fribourgsche Greyerzerland erstmals im Jahre 1115 schriftlich erwähnt. Gut möglich, dass dies bereits damals ein gut gelagerter, würziger Hartkäse gewesen ist. Nebst der vorgeschriebenen regionalen Herkunft wird das Gruyère-AOP-Label auch an 17 traditionsreiche Käsereien der Deutschschweiz vergeben. AOP heisst Appellation d'Origine Protégée – übersetzt: geschützte Ursprungsbezeichnung.

Bild: © Le Gruyère AOP



Weinnotizen

Offt liest man in Rotweinbeschrieben von Tannin. Tannin, auch Gerbstoff genannt, hat seinen Ursprung in den Traubenschalen, Stielen, Kernen und gelangt auch durch das Holzfass in den Wein, sofern es in diesem ausgebaut wurde. Zu viel oder unreifes Tannin hinterlässt ein pelziges Gefühl und einen bitteren Geschmack im Mund. Im richtigen Verhältnis verleiht Tannin dem Rotwein Struktur und Rückgrat. Man spricht dann zum Beispiel von «angenehmen» oder «gut eingebundenen» Tanninen.

ÖISE LADE TIPP



Charakter

Helles Gelb. Frisch, spritzig, fruchtig.
Zartes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Komplexes, fruchtiges Aroma nach exotischen Früchten, Stachelbeeren und Limetten. Am Gaumen weich und harmonisch.
Hellgelb. Aromen von Zitrusfrüchten und Kokos. Rassig, fruchtbetont mit mittlerem Körper.
Helles Rostrosa. In der Nase Aromen nach frischen Früchten mit Himbeernote. Am Gaumen kräftig, reich, elegant und frisch.
Helles Granatrot. In der Nase fruchtig, frisch, rein. Am Gaumen ausgeglichen, körperreich mit runden Tanninen, fruchtige Attacken.
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Düfte von schwarzen Beeren und Kirsche, am Gaumen saftig, satt und dicht, leicht würzig. Schöne Frische, idealer Haus- und Partywein.
Intensives Kirschlor. Aromen von Rosinen, Schokolade und kandierten Mandarinen. Reiche Fülle. Intensive, runde Art mit viel Schmelz und warmfruchtigem Finale.
Intensives Kirschlor. Schöne Aromen von schwarzen Beeren und Eukalyptus. Gehaltvoll mit fruchtbetontem, schmelzigem Abgang.

Trinken Passt zu

Jung trinken, bei 7–9 °C	Aperitif, Fisch, Käsefondue
Jung trinken, bei 8–10 °C	Antipasti, Tapas, weissem Fleisch, Frischkäse, grilliertem Gemüse, Aperitif
Jung trinken, bei 8–10 °C	Hellem Fleisch, Fisch- und Spargelgerichten, Aperitif
Jung trinken, bei 8–10 °C	Aperitif, Hors d'œuvre, Spargel, Geflügel, asiatischer Küche
Jung trinken, bei 12–14 °C	Kalbfleisch, Rindsfilet, Fondue Bourguignonne
Jung trinken, bei 14–16 °C	Antipasti, Teigwaren, Grilladen, Käse
Jung trinken, bei 16–18 °C	Fleischgerichten, Eintopf, Geflügel, Wurstwaren
Jung trinken, bei 16–18 °C	Steaks, Spareribs, Grilladen, Käse, Rehpfeffer mit Pilzen, Wild

Meine Bestellung

Anzahl 6er-Karton
LA CÔTE AOC,
50 cl, statt Fr.32.40 nur Fr. 25.80

Anzahl 6er-Karton
PINOT GRIGIO DI SICILIA IGP,
50 cl, statt Fr. 28.20 nur Fr. 21.90

Anzahl 6er-Karton
CHARDONNAY BILLABONG DREAMING,
50 cl, statt Fr. 27.– nur Fr. 19.20

Anzahl 6er-Karton
DÔLE BLANCHE AOC VALAIS,
50 cl, statt Fr. 39.– nur Fr. 31.80

Anzahl 6er-Karton
DÔLE AOC VALAIS,
50 cl, statt Fr. 41.40 nur Fr. 33.–

Anzahl 6er-Karton
PRIMITIVO SALENTO IGT,
50 cl, statt Fr. 28.20 nur Fr. 21.90

Anzahl 6er-Karton
RIOJA DOCA CRIANZA SANCHO GARCÉS,
50 cl, statt Fr. 46.80 nur Fr. 35.40

Anzahl 6er-Karton
CABERNET SAUVIGNON WARRAMBA DREAMING,
50 cl, statt Fr. 25.80 nur Fr. 19.80

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Name _____

Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Diese Aktion gilt vom 29. Dezember 2014 bis zum 31. Januar 2015, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 29. Dezember 2014 bis zum 31. Januar 2015, solange Vorrat.





Familienpreis

Heisses vom Grill für kalte Tage

Was gibt es Schöneres als mit Freunden am Grill zu stehen? Selbst der Winter bietet dazu gute Gelegenheiten. Mit Bratwurst, Koteletts oder Cervelas zum Volg-Familienpreis findet jede und jeder viel Gutes und davon reichlich zum Auflegen. Und niemand braucht wegen den zugeführten Kalorien ein schlechtes Gewissen zu haben. Den zusätzlichen Brennstoff kann ein aktiver Körper in der Kälte bestens gebrauchen.

Gutes für Wintergrill-Meister

Auf dem Feuer wird's noch abwechslungsreicher, wenn alle ihr eigener Grillmeister sind. Während Puristen die Bratwurst am liebsten einfach so geniessen, verleiht etwas Speck rund um die Cervelas derselben mehr Rasse. Aus Hackfleisch lassen sich variantenreiche Burger kreieren und ein Stück Fleischkäse erhält seine gluschtige Farbe ganz nach eigenem Gusto.

Gerne noch eines?

Schöne, trockene Kälte in passender Kleidung, begleitet vom Duft des Grills sind ein Genuss und regen den Appetit ganz besonders an. Zum Volg-Familienpreis reicht es auch für ein zweites Kotelett oder eine Extrawurst. Mit dem Volg-Familienpreis stimmt zur Wintergrillade nicht nur das Ambiente, sondern auch das Budget. Da darf die Grillrunde auch gerne mal etwas grösser werden!

Gerade im Winter ist etwas Herzhaftes vom Feuer hoch willkommen. Warum nicht mal zur kalten Jahreszeit draussen den Grill anwerfen?

Ein heisser Grill und gute Freunde – da lässt einen der ärgste Winter kalt!



Grillklassiker zu familienfreundlichen Preisen gibt's im Volg das ganze Jahr.

Das Familienpreis-Angebot wird laufend erweitert! Den aktuellen Flyer finden Sie als Download auf unserer Website www.volg.ch unter der Rubrik «Über Volg > Sortiment > Volg Hausmarken»





«Typisch Schweiz – Typisch Volg passt perfekt zu unserer eigenen Philosophie. Das Beste aus der Natur der Urschweiz ist die Grundlage für nachhaltige und gesunde Produkte», meint der Geschäftsführer der Räber AG, Fredy Müller.

Konfi kochen wie zu Hause

Als mittelgrosses Unternehmen mit 25 Angestellten ist bei Räber die Konfi-Produktion sehr überschaubar. Der erfahrene Konfikkoch Kole Bisaku bereitet seit über 12 Jahren die Konfitüren in kleinen Chargen vor. Für die Volg Zwetschgenkonfitüre werden Zwetschgen, Zucker, Apfelpektin und Zitronensäure gemischt, bevor sie eingekocht werden. Das Apfelpektin, zusammen mit der Zitronensäure, dient als natürliches, rein pflanzliches Geliermittel. Zwetschgen, Kirschen und Aprikosen liefern die Bauern während der Erntezeit direkt zu Räber, wo sie frisch entsteint, aufbereitet und sogleich tiefgefroren werden. So stellt Räber das ganze Jahr Konfitüren mit Früchten gleichbleibender Qualität her.



1. Früchte, Zucker, Glukose, Apfelpektin als Geliermittel und Zitronensäure werden in einem Kessel angerührt.



2. Im Vakuumkocher wird die Konfitüre auf 90 Grad erhitzt. Durch Dampf unter Vakuum geschieht dies besonders schonend.



3. Nach maximal 45 Minuten wird die heisse Konfitüre in die nochmals sterilisierten Gläser abgefüllt, verdeckelt und datiert.



4. Etikettiert und verpackt – nach rund 2–3 Wochen Ruhezeit ist die Volg Zwetschgenkonfitüre zur Auslieferung bereit.

Konfitüren von Räber werden am Fuss der Rigi mit Sinn für Tradition und Innovation hergestellt.



Fruchtiges aus der Urschweiz

«**D**en Räber» kennt in Küssnacht jedes Kind. Das ist kein Wunder, denn seit 1877 werden in Küssnacht am Rigi unter diesem Namen Obst und Früchte in edle Brände verwandelt und in alle Welt exportiert. Die Kenntnis in der Auswahl und Verarbeitung von Obst und Früchten kam Räber auch in der Konfitürenproduktion zugute, die Mitte der 1980er-Jahre startete. Mit leicht und fruchtig, ganz dem Trend entsprechend, lag der Fokus auf weniger Zucker und mehr Fruchtanteil. Die Räber AG steht mitten im Grünen, mit herrlicher Sicht über das Küssnacher Becken und den Kreuztrichter des

Vierwaldstättersees, an der Hauptstrasse nach Merlischachen und Luzern. Wir treffen den Geschäftsführer, Fredy Müller, der uns durch die Produktion führt. Über dem Betrieb liegt ein süsser Duft.

Qualität aus der Region

«Es war ein erntereiches Früchtejahr», meint Fredy Müller. Das milde Klima zwischen Vierwaldstätter- und Zugersee hat, trotz regenreichem Sommer 2014, den Zwetschgen und Kirschen offenbar zu guter Reife verholfen. Die Räber AG nimmt das Steinobst direkt von den Bauern an und entsteint und verarbeitet es selber. Alleine rund 270 Tonnen sogenannte Konservenkirschen waren es diese Saison. Qualität ist wichtig. Daher hat sich Räber auf hochwertige Spezialitäten und auf die Herstellung von Konfitüren spezialisiert.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

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.

Nicht nur aufs Brot: Volg Zwetschgenkonfitüre auf einer Omelette ist ein fruchtiger Znacht. Räber AG Geschäftsführer Fredy Müller isst seine Chriesikonfi gar am liebsten auf einem Stück herzhaftem Käse.



Zwetschgen, Chriesi und mehr: Volg Konfitüre von Räber gibt's für jeden Geschmack!

Volg. Im Dorf daheim.

Im Dorfladen – Da, wo Die Musik spielt.

«Einkaufen im Volg macht Spass – hier ist immer Zeit für einen Schwatz und ein Spässli. Was besonders gute Laune macht, sind Spezialitäten von lokalen Produzenten.»

Komödiant und Musiker Martin Sumi,
Kunde im Volg Aeschi b. Spiez (BE)



Schön ist das Leben im Berner Oberland. Und in Aeschi b. Spiez hoch über dem Thunersee ist es vielleicht noch ein bisschen lustiger als anderswo. Hier hat Komödiant und Musiker Martin Sumi immer einen flotten Spruch auf Lager. Das war schon früher in der Schule so. Sitzt heute einer seiner ehemaligen Lehrer im Publikum, kann er sich nicht verkneifen zu sagen: «Früher haben Sie geschimpft, wenn ich blöd dahergeredet habe. Heute verdiene ich mein Geld damit.» Mit seinem Schwyzerörgeli zur Unterstützung sorgt er für lüpfige Stimmung an Anlässen. «Ich will nicht gekünstelt daherkommen, meine Art ist nicht aufgesetzt. Wie im Volg. Auch da ist die Freundlichkeit natürlich. Für gute Laune beim Einkaufen sorgt zudem, dass lokale Produzenten berücksichtigt werden», hält er fest.

«Ich will nicht gekünstelt daherkommen, meine Art ist nicht aufgesetzt.»

Martin Sumi, Kunde im Volg Aeschi b. Spiez (BE)

Im Emmental wiederum trifft man auf einen Menschen mit Seltenheitswert: Alfred Däppen pflegt die alte Tradition des Strohhutknüpfens. Nur noch eine Handvoll Schweizer übt das Handwerk aus. Vor seinem Haus in Krauchthal-Hub schafft er geübt und fingerfertig Hüte auf Bestellung. 120 Meter Strohhalme, 74 Meter Zwirn und 19 bis 20 Stunden braucht er für eine Kopfbedeckung. Der Rohstoff, das Stroh, wird eigens für seine Hüte angebaut. «Damit die Qualität stimmt, darf es nicht ganz ausreifen, wird von Hand geschnitten und wird danach an der Sonne getrocknet», erklärt Alfred Däppen. Er findet es wichtig, die Tradition des Strohhutknüpfens zu erhalten. Seine persönliche Tradition? – «Jeden Morgen einen Kafi und ein Gipfeli in der Cafeteria im Volg Krauchthal.»

Mitten in Krauchthal-Hettiswil steht das Wahrzeichen des Emmentaler Dorfes: das Lindenzytli.



Nur noch eine Handvoll Schweizer pflegt die Tradition des Strohhutknüpfens. Alfred Däppen aus Krauchthal-Hub (BE) ist einer von ihnen.

In jedem Volg sind andere «Feins vom Dorf»-Spezialitäten erhältlich. Im Volg Aeschi b. Spiez z.B. Lama-Alpaka-Wurst von Arnold & Toni Luginbühl; im Volg Krauchthal Hübelerbier von der Brauerei Hardeggerperle.



Volg-werBekampagne 2015

Volg ist seit Jahrzehnten im Dorf daheim. Auch Schweizer Werte zu pflegen, gehört seit jeher zur Volg-Philosophie. Die Volg-Werbekampagne 2015 vereint beides: Sie stellt Dorfbewohner in den Mittelpunkt, die eine Schweizer Tradition oder ein besonderes Hobby pflegen. In jeder zweiten Ausgabe von «Öise Lade» stellen wir Ihnen solche Persönlichkeiten aus verschiedensten Ecken der Schweiz vor.



Ristorante.

So fein wie in Ihrer Pizzeria.

Alle Dr. Oetker
Ristorante Produkte
zum Preis von
CHF 4.75
statt CHF 5.95
vom 12.1. – 19.1.2015.





Zu den gerne verwendeten getrockneten Nahrungsmitteln der Schweizer Küche gehören Dörrbohnen. Ihnen kam hierzulande lange Zeit gar die Bedeutung eines Grundnahrungsmittels zu. Oft selbst gezogen und am Ofen gedörrt oder in höheren Lagen luftgetrocknet, waren sie eine sichere Quelle pflanzlicher Eiweisse zu jeder Jahreszeit. Heute als Spezialität beliebt, setzt nicht nur die bekannte Berner Platte auf das satte Grün der nahrhaften Hülsenfrucht. Auf der Pizza oder im Auflauf, kalt genossen als Salat oder einfach raffiniert angereichert, finden sich für Dörrbohnen unzählige Zubereitungsarten. Eher selten sind Dörrbohnen aber aus Schweizer Produktion zu finden.

Buschbohnen machen den Unterschied

Die Bohnen, die unser Produzent mit viel Handarbeit und Fachwissen in Volg Dörr-

bohnen verwandelt, stammen aus dem Aargau. Im Unterschied zu ausländischen Produzenten verwendet unser Lieferant Buschbohnen. Damit unterscheiden sie sich von den dunkelgrünen Dörrbohnen aus Fernost, wo ausnahmslos Stangenbohnen getrocknet werden. Natürlich ist der Gegensatz auch spürbar: Ihr einzigartiger Biss macht Volg Dörrbohnen so besonders.

Dörrbohnen gehören zur Schweizer Küche. Gut, wachsen die schmackhaften Volg Dörrbohnen auf unserem Boden.

Die grünen Klassiker



Währschafte für kühle Tage: ein Dörrbohnen-Kartoffel-Kuchen.



Nach nur einer Stunde Einweichen sind die Volg Dörrbohnen zubereitungsfertig.

Dörrbohnen-Kartoffel-Kuchen

Für ein 24er-Blech:

Über Nacht 100 g **Dörrbohnen** einweichen, abschütten und kurz abspülen. Eine gehackte **Zwiebel** und 1 gehackte **Knoblauchzehe** in 1 EL **Butter** andünsten. Bohnen dazugeben, mitdünsten. 3 dl **Hühnerbouillon** dazugeben. Eine **Saucisson** auf die Bohnen legen, zugedeckt bei kleiner Hitze 50–60 Min. garen. Nach der Hälfte der Kochzeit 200 g festkochende, geschälte, gewürfelte **Kartoffeln** dazugeben und ebenfalls mitgaren. Zum Schluss 100 g **Kürbiswürfel** dazugeben, zugedeckt auskühlen lassen. Saft der Bohnen abgiessen und separat einkochen. Mit den 2 **Eiern** und 2 dl **Rahm** gut vermischen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Ein rundes 24er-Kuchenblech mit **Blätterteig** auslegen und die Gemüsemischung locker darauf verteilen. Saucisson schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden und drauflegen. Eier-Rahm-Masse über den Kuchen verteilen. Im Ofen bei 180 °C etwa 30 Min. lang goldbraun backen.

Zubereitung: 30 Min. + 90 Min. garen/backen

Macht weiter so!

Im September haben wir Sie gefragt, was Ihnen am «Öise Lade» gefällt und was nicht. Die Bilanz der Leserumfrage fällt durchwegs positiv aus.



«Öise Lade»
ist einfach super!
Kundin aus Nänikon

Wettbewerbsgewinnerin
Janina Castellani aus Kappel
ist überglücklich:
Sie gewinnt den 1. Preis,
die witterungsbeständige
Rattan-Gartenloungesetze
von Beliani im Wert von
Fr. 2198.-.

Ich liebe Volg!
Kundin aus Grüningen

Gut gibt es Volg in
den kleinen Gemeinden.

Kundin aus Vorderwald

Ich vermisse
Männertipps
Kunde aus Pratteln

Danke für das
aufgestellte Verkaufspersonal
in Lotzwil.
Kunde aus Lotzwil

Ich warte
jeweils auf das
neue Magazin :-)!
Kundin aus Laax

Ihre Meinung ist uns wichtig. Deshalb führen wir alle zwei Jahre eine Leserbefragung durch, um herauszufinden, was Sie über uns und über unser Kundenmagazin «Öise Lade» denken. Knapp 3200 «Öise Lade»-Leserinnen und -Leser haben an der Umfrage teilgenommen und uns Wissenswertes, Lob und Kritik vermittelt. Dafür möchten wir uns herzlich bei Ihnen bedanken!

Kochtipps auf Platz eins

Eine gute Lesbarkeit und eine höhere Übersichtlichkeit – laut Umfrageergebnissen gefällt unser Magazin nach wie vor sehr und hat sich in diesen Punkten sogar verbessert. Rund die Hälfte aller Leserinnen und Leser bemerkten auf die Frage zu ihrem Leseverhalten, dass sie jeden Monat intensiv im «Öise Lade» blättern. Den grössten Anklang finden erwartungsgemäss die Rezepte und alle kulinarischen Themen. Generell halten unsere Leserinnen und Leser das Magazin für sehr nützlich, zumal 82 Prozent der Leserschaft die Rezepte aufbewahren und 73 Prozent die Gerichte nachkochen – schön, dass wir Ihren Geschmack treffen! Auch die Neuheiten kommen gut an und ein Drittel bastelt regelmässig die vorgestellten Ideen nach. Es freut uns, dass wir auch bei den Kursen mehr Teilnehmer begrüßen durften.

Mehr männliche Leser

«Öise Lade» genießt eine starke weibliche Leserschaft, die Männer sind jedoch am Aufholen. Unsere Herren mögen den Lesestoff, wünschen sich jedoch mehr Männerthemen. Oder wie ein Kunde aus Pratteln bemerkt: «Ich vermisse Männertipps». Rückmeldungen wie dieser tragen wir künftig Rechnung: Ab Februar gibt's in jeder zweiten Ausgabe eine «Männersache» – als Auftakt werden es Tipps und Infos zu Whisky sein. Dafür entfällt künftig die Rubrik «einfach & bequem», die gemäss Umfrageauswertung nicht sonderlich vermisst wird.

Glückliche Gewinnerin

Ins Schwarze getroffen haben wir auch bei «Öise Lade»-Leserin Janina Castellani aus Kappel. Sie hat unter allen Umfrage-Teilnehmenden den Hauptpreis gewonnen; eine Rattan-Gartenlounge von Beliani. Als die Redaktion sie anrief und gratulierte, jubelte sie vor Freude. Der Preis passt ausgezeichnet, denn die 23-Jährige wird Anfang Oktober

in ihre erste eigene Wohnung ziehen. «Die Lounge kommt wie gerufen», freut sich Janina Castellani. Ihre Favoriten im «Öise Lade» sind die Rezepte und die Kreuzworträtsel. (Siehe Interview auf Seite 23.)

Gelebte Freundlichkeit

Nicht nur «Öise Lade» erntet Lob. Viele Leserinnen und Leser erwähnen auf den eingesandten Fragebogen das hilfsbereite und nette Volg-Personal, spenden Anerkennung für das frische und lokale Angebot im Laden oder danken, dass der Volg in der Nähe ihres Wohnortes zu finden ist.



Den 2. Preis, das Aqua Dynamic-Wasserbett im Wert von Fr. 2030.-, gewinnt Susanne Bischoff aus Scuol. Herzlichen Glückwunsch!

Weitere Gewinner

Der 3.-5. Preis, ein Solitär-Ring von Rhomberg Schmuck aus Weissgold mit Diamant im Wert von Fr. 660.-, gehen an: Monika Ruff aus Grächen VS, Susanna Baran aus Bad Zurzach und Andrea Bösch aus Mosnang. 25 weitere Personen gewinnen einen Volg-Geschenkgutschein im Wert von Fr. 50.-. Wir wünschen allen Gewinnerinnen und Gewinnern viel Freude an den Preisen!



Das Verkaufspersonal im Volg ist sehr hilfsbereit und freundlich.

Kundin aus Bönigen

«Öise Lade»: für mich perfekt!

Kundin aus Rüti/ZH

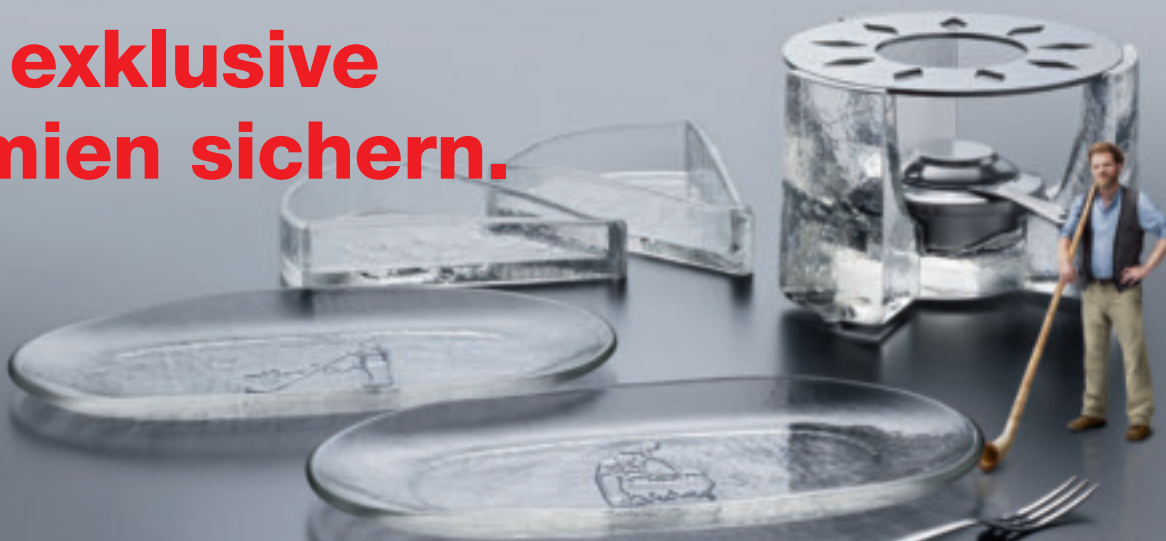
Früher hatte ich selber einen Maxi-Laden. Nun bin ich seit 10 Monaten Volg-Kundin und es gefällt mir sehr gut.

Kundin aus Ermensee

Schweizer Käse kaufen und exklusive Prämien sichern.



Roberto Niederer



Hören Sie auf Ihren guten Geschmack und profitieren Sie zwei Mal.

Nämlich von unserem wunderbaren Schweizer Käse. Und dazu von unseren Prämien, die exklusiv für Sie in der Glasi Hergiswil handgefertigt wurden: die schönen Fondue-Teller, die stilvollen Chäs-Schalen und das einzigartige Fondue-Rechaud. Jetzt zum Vorzugspreis bestellen, die gewünschte Prämie erhalten und per Rechnung bezahlen! Einfach Talon ausfüllen, Kaufbelege von Schweizer Käse dazulegen und einsenden an: Schweizer Käse, Postfach 8211, 3001 Bern. Mehr Infos unter www.schweizerkaese.ch



Länge Fondue-Teller:
30 cm

Fondue-Teller:

Senden Sie uns pro gewünschten Artikel je **5 Kaufbelege** (Strichcode auf Verpackung oder Kassenbon) von Schweizer Käse und Sie erhalten **1 Fondue-Teller zum Vorzugspreis von CHF 29.-** (inkl. MwSt. und Versandkosten).

Sujet



Anzahl

__ Stück

__ Stück

__ Stück

__ Stück



Seitenlänge Chäs-Schale:
ca. 18 cm

Chäs-Schale:

Senden Sie uns pro gewünschten Artikel je **5 Kaufbelege** (Strichcode auf Verpackung oder Kassenbon) von Schweizer Käse und Sie erhalten **1 Chäs-Schale zum Vorzugspreis von CHF 35.-** (inkl. MwSt. und Versandkosten).

Sujet



Anzahl

__ Stück

__ Stück

__ Stück

__ Stück



Durchmesser Rechaud:
20 cm

Fondue-Rechaud:

Für **10 Kaufbelege** von Schweizer Käse (Strichcode auf Verpackung oder Kassenbon) erhalten Sie **1 Fondue-Rechaud zum Vorzugspreis von CHF 95.-** (inkl. MwSt. und Versandkosten).

**Ihre Adresse
nicht
vergessen!**

Name/Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____



Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch

Schweiz. Natürlich.

«Kochen ist mein Hobby»

Janina Castellani aus Kappel heisst die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs zu unserer Leserumfrage. Sie hat eine Rattan-Gartenlounge von Beliani gewonnen.



Frau Castellani, herzliche Gratulation! Was hat Sie bewogen, bei unserer Leserumfrage mitzumachen?

Ich mache gerne Kreuzworträtsel, die im «Öise Lade» sind allerdings manchmal ganz schön anspruchsvoll! Die Umfrage war einfach und mich hat, ganz ehrlich, auch der Wettbewerbspreis interessiert. Ich habe mich sehr über den Gewinn gefreut, da ich Anfang Oktober umziehe. Um die Balkon-

ausstattung brauche ich mir nun keine Gedanken mehr zu machen.

Welche Beziehung haben Sie zum Volg-Laden?

Unser Volg liegt im Nachbarort Gunzgen. Wir schätzen die Nähe und nutzen den Laden für unsere Einkäufe.

Was lesen Sie im «Öise Lade» am liebsten?

Natürlich die Rezepte! Ich schätze die unkomplizierten, gut beschriebenen Koch- und Backideen – Kochen ist mein Hobby.

Besten Dank für das Gespräch. Wir wünschen Ihnen viele entspannte Stunden auf Ihrer neuen Lounge!

Butty
DEPUIS 1890

Machen meine Schweizer Gerichte unwiderstehlich

Die neuen Gewürzmühlen von Butty mit einstellbarem Mahlgrad.

Mühle «Knoblauch & Salz Mix» in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

butty.ch
facebook.com/butty

meine schweizer küche
rezepte & kochkultur

Eine grossartige Weinkreation unseres Önologenteams: G Cuvée Prestige.



DIE SELECTION Aus ausgesuchten alten Weinbergen der eigenen Rebgrüter der VOLG Weinkellereien in Hallau und Winterthur. Das Traubengut wurde durch die Handlese selektioniert. Nur die besten Früchte wurden zu dieser Cuvée verarbeitet.

ÜBER DAS ASSEMBLIEREN Der Dornfelder mit seinen waldbeeirigen Fruchtnoten gibt der Cuvée die Basis und das Gerüst. Der Pinot Noir – im Barrique gereift – bringt die Finesse und Tiefe, Gamaret und Merlot die pfeffrige Würze. Zusammen ergeben diese Rebsorten eine fulminante Komposition an Tiefe, Frucht und Geschmack.

CHARAKTER Kräftiges Rubinrot. Duftet nach roten und schwarzen Beeren, Kirschen und Vanille. Im Gaumen geschmeidig und warm, mit schöner Kirscharomatik und pfeffriger Note. Guter, langanhaltender Abgang.

EIGNET SICH ZU Filet im Teig, Grilladen, Bündner Spezialitäten, Wild und Lamm.



Dieser Wein ist evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN

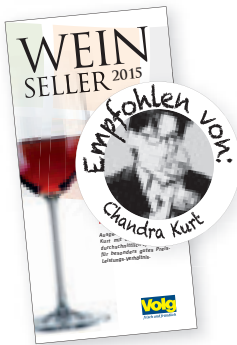
Trendige Neuheiten und bewährte Tropfen

«Besonders begeistern mich am Volg-Sortiment die Schweizer Weine sowie die Auswahl unserer Nachbarländer mit Trouvaillen aus Frankreich, Italien und Spanien.»
Chandra Kurt



Etwas über 600 Weine aus aller Welt hat Chandra Kurt für den «Weinseller 2015» verkostet. Dabei hat sie drei Trends festgestellt: «Süsse Weine, lokale Trauben und Schweizer Weine sind in». Die Volg-Weine haben die renommierte Weinautorin erneut begeistert.

Darunter waren auch Neuheiten wie der Rendola Rosso Toscana IGT und der Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés. «Die Volg-Neuheiten liegen sehr im Trend. Es sind moderne Weine, die üppig mit schokoladigem Charme markieren», sagt Chandra Kurt.



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

Jetzt in Aktion auf
Seite 12/13:
Rioja DOCa Crianza
Sancho Garcés.

ÖISE
LADE
TIPP

- 1 Fendant AOC Valais, Blanc d'Amour, 75 cl, 2013, Schweiz**
Charakter: fruchtbetontes Bouquet, frisch, süffig
Passt zu: Apero, Süswasserfisch, Fondue, Raclette
- 2 Chardonnay Caswell, 75 cl, 2013, USA**
Charakter: komplexe Zitrusaromen, rassiger Körper
Passt zu: Salzwasserfisch, Geflügel, Gemüseauflauf
- 3 Rosato Toscana IGT, 75 cl, 2013, Italien**
Charakter: fruchtig, frischer Körper, präsenre Säure
Passt zu: Apero, Tapas, Antipasti, Fischgerichten, Vorspeisen
- 4 Goldbeere Pinot Noir, VOLG Weinkellereien, 75 cl, 2013, Schweiz**
Charakter: intensiv, runder Körper, fruchtiger Abgang
Passt zu: Apero, Fisch, kalter Platte, Kalbsplätzli, Geflügel
- 5 Salvagnin Vaudois AOC, Feu Sacré, 75 cl, 2013, Schweiz**
Charakter: fruchtig, weich, harmonischer Abgang
Passt zu: Apero, kalter Platte, Terrine, Salami, Schweinsbraten, Suppe

- 6 Fleurie AOC, André Germain, 75 cl, 2013, Frankreich**
Charakter: charmant, voller lebendiger Frucht
Passt zu: Aufschnitt, Schlachtplatte, Schweinsbraten, Apero, Hamburger
- 7 Bardolino DOC, Casa Vinicola Botter Carlo, 75 cl, 2013, Italien**
Charakter: feinfuchtig, weich, eleganter Körper
Passt zu: Apero, Grilladen, Pizza, Pasta
- 8 Rendola Rosso Toscana IGT, 75 cl, 2010, Italien**
Charakter: intensiver Körper, aromatisch
Passt zu: Filet, Rehpfeffer, Hamburger

- 9 Zweigelt, Weingut Aigner, 75 cl, 2013, Österreich**
Charakter: weicher Auftakt, komplex, aromatischer Abgang
Passt zu: Gemüse, Gemüseeintopf, Speck und Bohnen, Geflügel, Grilladen
- 10 Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés, 50 cl, Spanien**
Charakter: intensiv, runder Körper, fruchtiger Abgang
Passt zu: Fleischgerichten, Eintopf, Geflügel, Wurst



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



Ein Erlebnis hinter den Kulissen

Einmal monatlich öffnet der Volg ganz spezielle Türen für Sie. Melden Sie sich an für eine Besichtigung unserer Verteilzentrale und Frischdienste!

Die Besuchstage finden stets grossen Anklang. Sichern Sie sich frühzeitig einen Termin.

Waren richtig lagern, korrekt kommissionieren und effizient verteilen – was dahintersteckt, sehen Sie jeweils am ersten Montag des Monats direkt vor Ort. Begleiten Sie uns auf einen Volg-Rundgang durch unser Verteilzentrum oder durch einen unserer Frischdienste. Hier treffen Sie auf eine ausgetüftelte Technik und eine durchorganisierte Logistik. Erfahren Sie, wer und was dafür sorgt, dass Sie im Volg stets vor vollen Regalen stehen können!

Spannung, Genuss und mehr

In der Volg-Verteilzentrale Winterthur, im Frischdienst Oberbipp oder im Frischdienst Landquart begrüssen wir Sie zu einem Kurzfilm über das Unternehmen, gefolgt von einem rund einstündigen, spannenden Rundgang. Vor der Verabschiedung geniessen Sie einen feinen Imbiss. Sie sind herzlich eingeladen zu einem Besuch allein, zu zweit, mit der ganzen Familie oder Ihrem Verein. Wir freuen uns, Sie demnächst willkommen zu heissen!

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

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

* Winterthur bereits ausgebucht.
** Oberbipp bereits ausgebucht.

Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

Internet: 1. www.volg.ch
2. Rubrik «Aktuell»
3. Volg-Rundgänge
Telefon: 058 433 55 24 (Mo bis Do)
E-Mail: corinne.hofmaenner@volg.ch
Adresse: Volg Konsumwaren AG,
z.Hd. Frau Corinne Hofmänner,
Sekretariat Frontservice,
Postfach 344, 8401 Winterthur



Öise Lade

«Öise Lade» feiert dieses Jahr Geburtstag. Für Ihre Treue in den vergangenen Jahren bedanken wir uns herzlich bei Ihnen – und zwar mit einem Jubiläumsprogramm speziell für Sie!

25 Jahre
feine Rezepte,
gute Tipps und tolle Aktionen



Im Januar 1991 erschien die erste Ausgabe «Öise Lade»: Waren wir vor 25 Jahren mit nur drei Ausgaben präsent, begleiten wir Sie heute das ganze Jahr durch mit feinen Rezepten, vielen Ideen und guten Tipps. «Öise Lade» erscheint monatlich in einer Auflage von 770'000 Exemplaren und ist mit mindestens 64 Seiten pro Ausgabe doppelt so umfangreich wie zu Anfangszeiten.

25 JAHRE
1991-2015
öise lade

In den vergangenen 25 Jahren hat die Medienwelt viel erlebt. Während einige Zeitungen und Zeitschriften nicht mehr auf dem Markt sind, hat sich «Öise Lade» sehr gut entwickelt. Es wird regelmässig und intensiv gelesen, wie uns in viele Briefen und Mails immer wieder bestätigt wird. Das soll so bleiben: Deshalb erscheint das Ideenmagazin für Küche, Heim und Freizeit auch in Zukunft monatlich.

Spannendes Jubiläumsjahr

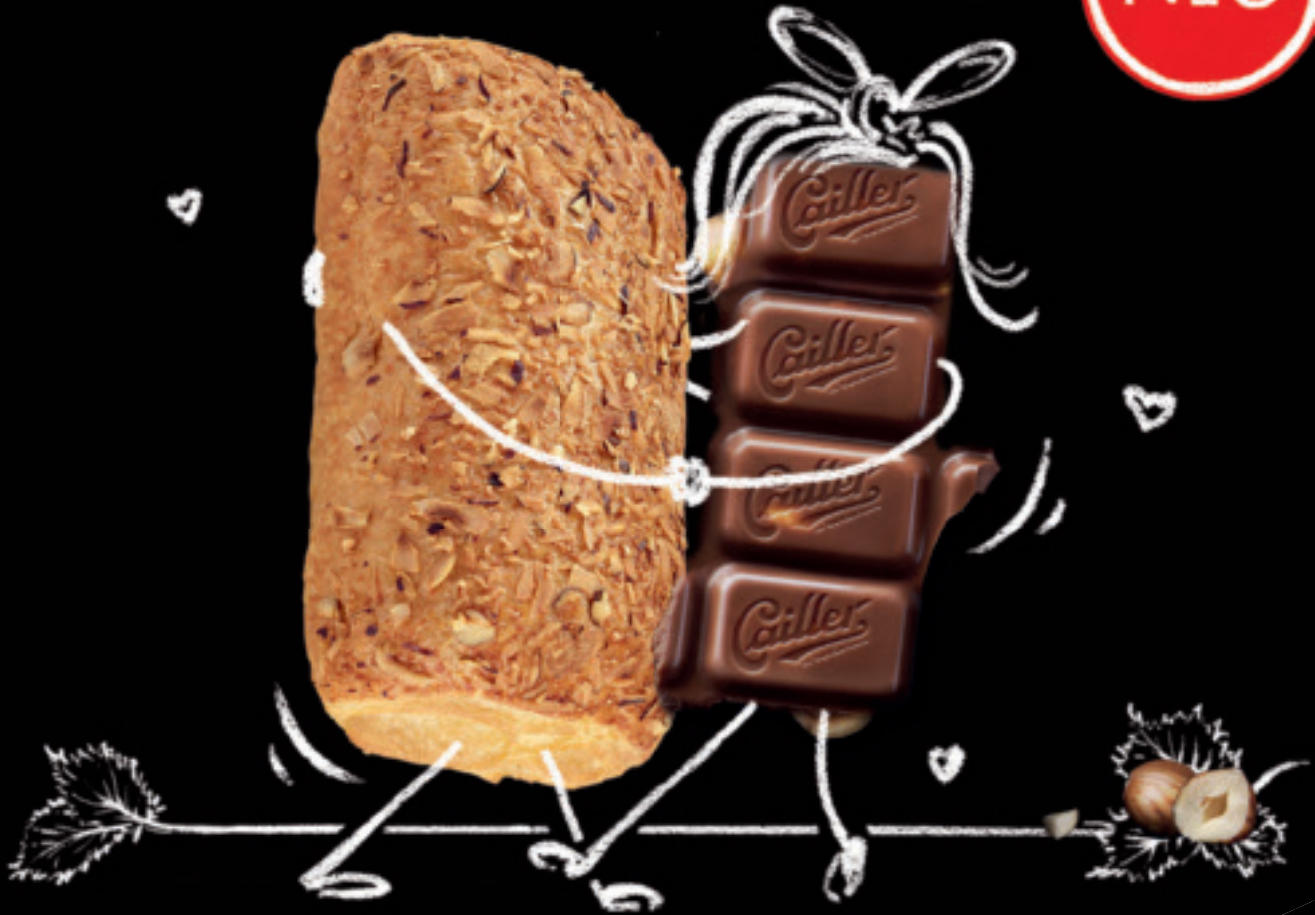
Unser Erfolg beruht nicht zuletzt auf unserer treuen Leserschaft. Ohne Sie hätten wir heute nichts zu feiern. Deshalb möchten wir Sie durch das Jahr begleiten und uns auf diesem Weg für Ihre Treue herzlich bedanken.

Caillet
of Switzerland



ZART, KNACKIG UND LECKER,
DAS PAIN AU CHOCOLAT
FÜR FEINSCHMECKER!

NEU



PAIN CAILLER MILCH-NUSS

In kleineren Filialen eventuell nicht erhältlich.

 Join us on
facebook

facebook.com/Hiestand

www.hiestand.ch

Hiestand[®]
OFENFRISCH GENIESSEN

mehr zum thema Gugelhupf

So vielfältig Gugelhupf-Formen sind, so flexibel ist das Gebäck selbst. Ob süss oder salzig, einfach oder üppig – hier finden Sie Gugelhupfe für jeden Bedarf.

Hupf für Hupf zum Gugelhupf



Der Gugelhupf hat eine lange Tradition – zeitgemäss ist das, womit man die wohl markanteste Backform füllt. Nur, welcher Gugelhupf passt zu welchem Bedürfnis? Soll er süss oder herzhaft, garniert oder glasiert, mini oder maxi sein, pikant oder beschwingt, schnell oder knifflig, pompös oder einfach und gut? Unser «Gugelhupfogramm» weiss Rat! Es weist den Weg zum idealen Gugelhupf. Was eine einzelne Form drauf hat, ist einfach genial!

MEHR ZUM THEMA: GUGELHUPF

Bunter Kindertraum

Die farbige Smarties-Garnitur macht den feinen Erdbeer-Zitronen-Gugelhupf zum Hingucker und Abräumer!



Erdbeer-Zitronen-Gugelhupf

Für 1 Kuchen:

Schale von 2 Zitronen dünn abreiben. ½ Zitrone auspressen. 250 g Margarine, 1 Pack Vanillezucker, die Hälfte der Zitronenschale, 100 g Zucker und 100 g braunen Zucker mit dem Mixer cremig rühren. 4 Eier nacheinander unterrühren. 375 g Mehl und 1 Pack Backpulver vermengen und abwechselnd mit 1 dl Erdbeer-Buttermilch unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Gugelhupfform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, nach ca. 10 Min. vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 200 g Puderzucker in eine Schüssel sieben. 1 Eiweiss und 1 EL vom Zitronensaft dazugeben und zu einem dicken Guss verrühren. Guss über dem kalten Kuchen verteilen. Mit Smarties und Zuckerdécoration bunt verzieren. Etwas trocknen lassen. Übrige Zitronenschale mit 1 EL braunem Zucker fein mörsern. Auf einem Teller kurz trocknen lassen. Kuchen vor dem Servieren mit Zitronen-Zucker bestreuen.

Für Geübte

Extravaganter ist der Caramel-Erdnuss-Gugelhupf mit Zimt-Schlagrahm im Caramel-Körbchen. Dieses serviert der Profi stolz in schicker Form zum Gugelhupf.



Caramel-Erdnuss-Gugelhupf

Für 1 Kuchen:

250 g Margarine, 175 g Zucker und 1 Pr. Salz mit dem Mixer cremig schlagen. 4 Eier nacheinander unterrühren. 500 g Mehl und 5 TL Backpulver dazusieben. 200 g grob gehackte Erdnüsse, 100 g grob gehackte Kochschokolade und 3 EL Caramelsauce unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen, glattstreichen, im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 60–70 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

Variante für Könner: 150 g Zucker zu Caramel kochen, wenn er flüssig wird, mit einem Löffel über die eingefettete Rückseite einer Kelle spritzen, damit ein Körbchen entsteht. Auskühlen lassen. 2 Prisen Zimt mit 2 dl geschlagenem Schlagrahm vermischen, in die Körbchen füllen und zum Gugelhupf servieren.

Süss? Süss! Nun gilt es sich noch zu entscheiden: einfach oder für Geübte? Extravaganter oder schlicht? Heiss oder kalt? Für Grosse oder für Kids? Finden Sie es mit dem Gugelhupfogramm heraus.

Süss von schlicht bis chic

Kids

Erdbeere

Caramel

Profi

Einfach



Getränkte Gugelhüpfl mit Hot Berries

Für 4 Stück:

½ Würfel **Hefe** in 200 g **Zopfmehl** krümeln. 1 Pr. **Salz**, 2 EL **Zucker**, 2 **Eier** und 50 g weiche **Butter** dazugeben, zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. aufgehen lassen. Gleichzeitig 150 g Zucker in 1,5 dl heissem Wasser auflösen, Saft von ½ Zitrone dazugeben und 1 Std. ziehen lassen. 0,5 dl **Rum** dazugeben, beiseite stellen. Teig zu 4 Stangen ausrollen und in 4 ausgebutterte Gugelhupfförmchen füllen. Zudecken und Teig bis zum Rand aufgehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 195 °C ca. 20 Min. backen, auf ein Kuchengitter stürzen, noch heiss mit Sirup übergiessen, dabei den abfliessenden Sirup auffangen und damit erneut übergiessen. Über Nacht ziehen lassen. Anderentags 300 g **tiefgekühlte Beerenmischung** mit 3 EL **Zucker** vermischen, aufkochen und über die Gugelhüpfl verteilen.



Erwachsenen-
Einladung

ohne
Promille

mit
Promille

Heiss

Eiskalt

Heute

Vortag

Viva Cuba!

Musse und Weile braucht es hier. Dafür erwärmen diese feuchtfrohlichen, kleinen Genossen das Gemüt. Getränkte Backwaren bleiben übrigens sehr lange frisch.



**Kleiner Aufwand,
grosse Wirkung!**

Wenn die Zeit drängt, aber trotzdem etwas Grosses her muss, ist der Caramel-Erdnuss-Gugelhupf Programm. Die effektive Arbeitszeit beträgt ungefähr eine halbe Stunde.



Gefrorene Zwetschgen-Gugelhüpfl mit Meringues

Für 4 Stück:

200 g **Zwetschgen** mit 50 g **Zucker** aufkochen, pürieren, Saft von ½ Zitrone und 1 EL **Zwetschgenwasser** dazugeben, auskühlen lassen. 4 **Meringues** in eine Schüssel bröseln, 1 Pack **Schokoladenglasur** gemäss Packungsangabe zubereiten, über die Meringue-Brösel geben und gut vermischen. 1 **Ei** mit 1 EL **Zucker** aufschlagen, bis die Masse sehr hell ist. Zwetschgenmasse darunterziehen, mit 2 dl geschlagenem **Rahm** und Meringues vermischen und in kalt ausgespülte Gugelhupf-Förmchen füllen. Mind. 3 Std. gefrieren.

Tipp: statt Zwetschgenwasser Kirsch verwenden.

Eis-Pfümüli-Hupf für Erwachsene
Ungebacken: Der gefrorene Mini-Zwetschgen-Gugelhupf mit Meringues kühlt die Kehle und erhellt mit seinem Pfümüliwasser die Stimmung.

Ein herzhafter Gugelhupf muss her. Pressiert's oder ist viel Zeit vorhanden? Soll er gewagt oder gewohnt, handlich klein oder beeindruckend und gross sein? Zum Znüni oder Apero schmecken, ein Mitbringsel oder Daheimbleibsel werden?

Klein aber oho!

Für Aperos machen sich die rassigen Gewürz-Gugelhupfe besonders gut. Der Überraschungseffekt der Kleinen ist gross.



Mini-Gewürz-Gugelhüpfl

Für 30 Stück:
Mini-Gugelhupf-Formen gut ausfetten, 1 TL **getrocknete Kräuter** und 50 g **getrocknete Tomaten aus dem Öl** fein hacken. 100 g **Mehl** mit 1 EL **Currypulver** und 1 TL **Backpulver** in einer Schüssel gut vermengen. 1 **Ei**, 1 **Eigelb**, 1 dl **Milch**, 1 EL **Rapsöl** und 50 g **Reibkäse** mit dem Stabmixer gut vermischen. Die flüssige Masse zum Mehl geben und zu einem feinen Teig mischen. Zum Schluss die Tomaten darunterheben und in die Formchen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 Min. backen.

Gutes zum Alltag

Ein herzhafter Znüni, dieser Schinkengugelhupf. Klein, fein und handlich – ideal für unterwegs oder zuhause zur Salatbowl.



Schinken-Gugelhüpfl

Für 6 Stück:
300 g **Ruchmehl**, 1 Pack **Trockenhefe**, 1 TL **Salz**, 120 g lauwarme **Milch** und 60 g flüssige **Butter** in die Rührschüssel der Knetmaschine geben. 2 **Eier** aufschlagen, 100 g **Reibkäse**, 50 g **Schinkenwürfel** und 1 EL gehackten **Peterli** dazugeben. Zu den übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit etwas **Pfeffer aus der Mühle** würzen und zu einem Teig kneten. An einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen. Die Gugelhupf-form gut mit Butter einpinseln und mit Mehl bestäuben. Teig mit einem Spritzbeutel in die Form füllen und 10 Min. ruhen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 Min. backen.

nur 1 h

Mini

Mediterran

Urchig

Pikant von gewagt bis gewohnt

Vegi

Maxi

Einladung

Alltag

Wow-Effekt!

Einfach und gut



Der Grüne
Spinat weiss als Gugelhupf zu brillieren: Er macht ihn herrlich feucht und saftig.

Spinatgugelhupf

Für 1 Stück:

500 g **Mehl** in eine Schüssel geben und mit 1 Pack **Trockenhefe** mischen. 1 EL **Zucker**, 1 TL **Salz**, 2,5 dl **Milch**, 50 g **Butter** und 1 **Ei** dazugeben. 5–10 Min. in der Maschine kneten, danach auf das Doppelte aufgehen lassen. 200 g **TK-Blattspinat** (aufgetaut) in ½ EL Butter andünsten, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und auskühlen lassen. Spinat ausdrücken, etwas hacken und zum Teig geben und nochmals gut durchkneten. Eine Gugelhupfform ausbuttern, Teig einfüllen. Spinatgugelhupf im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 45 Min. backen.

Lachsgugelhupf

Für 1 Stück:

500 g **Mehl** und 1 Pack **Trockenhefe** mischen. 1 Pr. **Zucker**, 1 TL **Salz**, 2 EL **Meerrettichschaum**, 7 EL **Olivöl** und ca. 2,5 dl Wasser zugeben, mit **Pfeffer aus der Mühle** würzen und alles zum glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. aufgehen lassen. 250 g fein geschnittener **Räucherlachs** und ¼ Bd. fein gehackter **Dill** unter den Teig kneten. Teig in eine gefettete Gugelhupfform drücken. Weitere 30 Min. aufgehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 45–55 Min. backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, stürzen. 180 g **Crème fraîche** mit 2 EL Meerrettichschaum verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachsgugelhupf mit der Meerrettich-Creme und ¼ Bd. fein gehacktem Dill anrichten.

Tipp für Könner: mit Lachsrosen, frittierten Dillzweigen und Zitronenzesten garnieren.



Extraklasse

Dieser Gourmet-Hupf für Fortgeschrittene zieht alle Blicke auf sich. Da lacht jedes Fischerherz.

Feines Mitbringsel

Es ist etwas gewagt, Fisch als kleine Aufmerksamkeit mitzunehmen. Der Lachsgugelhupf ist aber ein willkommenes Geschenk, das sehr gut schmeckt und satt macht.



EIN REICHER VOLLMUNDIGER BLEND

JOHNNIE WALKER®
RED LABEL®



Bereits die Römer wussten, dass in kranzartigen Kuchenformen der Teig gleichmässiger gart. Hinter der typischen Gugelhupfform verbergen sich noch weitere Geling-Geheimnisse.



Eine Form mit Feinessen

Klassischer Gugelhupf

Für 1 Stück:

Für den Hebel (Vorteig) 125 g Wasser, 10 g Hefe und 175 g Weissmehl zu einer Masse verrühren und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. 150 g Sultaninen in 25 g Rum einlegen, ebenfalls über Nacht stehen lassen. 1 Würfel Hefe und 100 g Zucker in 125 g Milch auflösen, mit 300 g Hebel und 375 g Mehl zu einem Teig vermischen und gut durchkneten. 10 g Salz, 3 Eigelb und 2 TL Zitronenzesten vermischen, nach und nach unter den Teig mischen. 125 g Butter unter den Teig kneten, bis er geschmeidig ist. Sultaninen sorgfältig daruntermischen und zugedeckt 90 Min. aufgehen lassen. Aus dem Teig eine Kugel formen, in die Mitte mit einem Wallholz ein Loch einarbeiten, in die ausgefettete und bemehlte Gugelhupfform legen und im Ofen bei 200 °C 50 Min. backen. Auf ein Gitter stürzen und den ausgekühlten Gugelhupf anschliessend mit etwas Puderzucker bestäuben.



Die Gugelhupfform ist in. Darin bäckt die Welt zurzeit alle möglichen Rezepte. Wenige wissen jedoch, dass beim Wechsel auf eine andere Backform sich meist eine andere Backzeit ergibt. Je nach Backform ändert sich die Feuchtigkeit im Gebäck und somit auch seine Konsistenz. In einer hohen Form bleibt die Masse in der Regel feuchter. Beim Präbeln und Kreieren von ungewohnten Backideen empfiehlt es sich deshalb zwingend, das Gebäck gegen Ende der Backzeit genau zu beobachten und früh genug mit einer Garprobe zu überprüfen. Backen Sie zwei Gugelhupfe gleichzeitig, verlängert sich die Backzeit um etwa fünf Minuten.

Die Krux mit dem Wunderkessel

Die einen fetten die Form bloss mit Butter ein, die anderen nehmen auch Mehl, gemahlene Nüsse, Griess oder Semmelbrösel zur Hand und wieder andere legen die Backformen mit Backpapier aus. Letzteres ist bei Gugelhupfformen ein schwieriges Unterfangen. Wer trotzdem an dieser Antihaft-Variante festhalten und sich die Arbeit erleichtern will, heftet das Papierende mit Wäscheklammern an den Formenrand. So können Sie den Teig sauber und besser verteilen. Fürs Einfetten hingegen gilt: keine Lightprodukte verwenden. Denn diese enthalten Wasser und fetten die Formen nicht ausreichend. Besser wird das Backergebnis, wenn die Form nach dem Fetten einige Minuten in den Kühlschrank gestellt wird. Den Teig füllt man danach nicht bis zum Rand ein, sondern nur zu zwei Dritteln. Wichtig ist, einen Gugelhupf 10 bis 20 Minuten auskühlen zu lassen, bevor man ihn stürzt. Klebt der Kuchen nach dem Abkühlen doch immer wieder an der Form, helfen Backtrennsprays.

ÖISE LADE TIPP

Profitieren Sie noch bis am 31. Januar von unserer Treueaktion auf die Emaille-Backformen von Dr. Oetker. Die Gugelhupfform erhalten Sie mit 10 Punkten für nur Fr. 21.95 statt Fr. 32.95. Sie sparen 54%.



Ofenfrisches Brot mit Poulet oder Käse



20% Rabatt

In Ihrem VOLG vom 19.01.- 25.01.2015

Wettbewerb

**Der nächste Urlaub ist noch weit weg?
Gönnen Sie sich Kurzreisen in die Toscana –
in Ihrer Küche per Drehknopf am Ofen.**

Lust auf Italien



Als Hauptpreis winkt eine Woche Urlaub in Italien im Wert von 5000 Franken.

In der Casa Buitoni, im Herzen der Toskana, duftet es herrlich nach den kulinarischen Genüssen Italiens. Hier entstehen auch die Rezepte für die neuen, feinen Ofenbrote Rustipani von Buitoni – inspiriert von der italienischen Brottradition. Vorgebacken im Steinofen, wird das rustikale Weizenbrot nach dem Aufbacken aussen knusprig und innen luftig-weich.

Italienisches Lebensgefühl

Im Volg sind die Rustipani von Buitoni in zwei verführerischen Sorten erhältlich. Als helles Weizenbrot mit saftigen Pouletbrustfilets, grillierten Peperonistückchen und roten Zwiebeln auf cremigem Frischkäse. Oder als dunkles Weizenbrot mit vier Sorten Käse – feinstem Mozzarella, Provolone, Ricotta und Hartkäse – garniert mit frischen Frühlingszwiebeln. Kurz im Ofen gebacken, verströmt Rustipani den herrlichen Geruch von frischem Brot in der ganzen Küche und weckt das Gefühl italienischer Lebensqualität. Und mit etwas Glück erleben Sie etwas «dolce vita» als Gewinner einer traumhaften Italien-Reise!



Rustipani Ofenbrote:
herzhafte Snacks mit
mediterrane Flair.

WETTBEWERB

Welche zwei Sorten Rustipani sind bei Volg erhältlich?

- A: Pouletbrust und Prosciutto
- B: Pouletbrust und vier Sorten Käse
- C: Salami und vier Sorten Käse

1. Preis im Wert von Fr. 5000.–
Eine Urlaubswoche nach Wunsch in Italien von TUI.

2. Preis im Wert von Fr. 1500.–
Ein Wochenende im Tessin für 2 Personen von TUI.

3.–12. Preis im Wert von je Fr. 100.–
Einen Volg-Einkaufsgutschein.

13.–30. Preis im Wert von je Fr. 30.–
Eine hochwertige Sigg-Trinkflasche in edlem Silber mit dem Buitoni-Aufdruck.

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Januar 2015 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. Januar 2015 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. Januar 2015 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. Januar 2015 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Buitoni», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Machen frisch & munter

Vier Volg-Hausmarkenprodukte plus frisches Wasser lautet das kleine Schönheitsgeheimnis für Pflegespas im Alltag. Die pH-hautneutralen Volg Shampoo, Volg Cremedusch und Volg Bodylotion machen die Körperpflege zur sanften Sache. Für ein gutes Mundgefühl und beste Zahnhigiene sorgt die Volg Zahnpasta mit natürlichem Minzaroma. Alle vier Volg-Hausmarken-Pflegeprodukte werden in der Schweiz hergestellt und zeichnen sich durch erstklassige Qualität zum attraktiven Preis aus.





Feins vom Dorf

«Feins vom Dorf» findet man überall. Paula Loi liefert ihre frischen Bio-Eier auf rekordverdächtige 1958 Meter über Meer – dem Volg-Laden von Avers-Cresta.

«Der Laden hat eine wichtige Funktion im Tal – ich liebe meine Arbeit hier», sagt Ulrike Strassmann, seit Sommer 2014 Ladenleiterin vom Volg Avers-Cresta, welcher Bio-Eier, Geisskäse und, sofern verfügbar, Salsiz der Familie Loi im Sortiment führt.



Hoch hinaus mit Eiern für Avers-Cresta

Das Bündner Hochtal von Avers fasziniert durch die Ursprünglichkeit der Landschaft. Juf, der hinterste Ort des von den Valsern besiedelten Tals, ist mit über 2100 Metern die höchstgelegene, rund ums Jahr bewohnte Siedlung Europas. Die Bewohner der Talschaft wissen das Gute zu schätzen und zu bewahren, aber sie adaptieren Neues schnell und effizient. So wie die Familie Loi in Campsut-Cröt.

Südländisches Temperament

Die gebürtige Portugiesin Paula Loi ist vor 25 Jahren ins Tal gekommen. In der Wirtschaftsmetropole Porto aufgewachsen, wusste sie kaum, wo genau sie ihre Stelle antreten würde. Die temperamentvolle Südländerin fand sich auf Anhieb gut zurecht in Campsut-Cröt, wo aktuell zwölf Personen in zwei Familien leben. Paula und Bruno Loi haben vier Kinder. Die Familie lebt vom Bio-Bauernhof, vom Tourismus und der Spedition von Bruno Loi.

Bio-Eier von glücklichen Hühnern

Ihre zwölf Hühner und den Guggel kennt Paula per Namen. Der Bio-Hof zählt dazu 20 Geissen und ein gutes Dutzend Angus-Rinder. Deren Fleisch – frisch oder als selbst gemachtes Bündnerfleisch, als Coppa oder Salsiz – geht an Kundinnen und Kunden in der ganzen Schweiz. Die meisten haben es erstmals während ihren Ferien in einem der drei Ferienhäuser der Familie Loi genießen dürfen. Die Ziegenmilch wird direkt auf dem Hof zu einem vorzüglichen Geisskäse verarbeitet.



Ein Körnchen für jedes. Paula Loi ist mit ihren Hühnern auf Du und Du.



Produkte mit Lokalcharakter

In allen Volg-Läden sind unter der Bezeichnung «Feins vom Dorf» lokale Spezialitäten erhältlich, die aus dem Dorf oder der nächsten Umgebung stammen. Ob frisches Brot oder knackiges Gemüse: Hinter jedem Produkt steckt ein lokaler Produzent, den man oft sogar persönlich kennt. Das Angebot ist von Volg zu Volg unterschiedlich.

Nebst den Eiern der Familie Loi findet man im Volg-Laden von Avers-Cresta auch ihren Bio-Geisskäse. Von Ausserferrera kommt der feine Holundersirup, der Alpkäse ist von der Alp Platta, beides im Avers-Tal.

In Andeer entstehen die «Steinbock Chrütli»-Teigwaren mit Gartenkräutern.

MÖVENPICK

Im Kühlregal
erhältlich

all natural
Soup

100 % natürliche Zutaten.
Keine Zusatzstoffe.



*In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

Curry-Eier

Rezept für 4 Personen

- 8 Eier
- 2 Beutel Currysauce-Pulver
- 6 dl kalte Milch
- 2 dl Rahm

8 frische Eier an der dicken, runden Seite mit einer Nadel einstechen, in leicht kochendem Wasser 8 Min. garen. 2 Bt. Currysauce-Pulver in 6 dl kalte Milch und 2 dl Rahm geben, mit dem Schwingbesen durchmischen, unter ständigem Rühren aufkochen. Eier aus dem Topf nehmen, schälen, halbieren. Mit Currysauce übergießen.

Tipp: als Beilage passen Reis oder Händöpfelstock. Currysauce nach Belieben mit Pfirsichschnitzen oder in Butter gerösteten Mandelstäbchen verfeinern.

Für Höchstgenuss in 10 Minuten



Wir empfehlen:

**AGRI
NATURA**



EICO



Kaffeekapseln sind praktisch und werden immer beliebter. Neu gibt es sie auch im Dorf-Laden – zum Volg-Familienpreis!

Kaffeegenuss schnell, gut, günstig

Sie sind kompakt und schnell einsatzbereit. Darum stehen sie in immer mehr Haushalten, die Kapsel-Kaffeemaschinen. Seit rechtliche Fragen geklärt sind, wächst die Auswahl der dazu passenden Kapseln ständig.

Voller Kaffeegenuss

Die neuen Volg Familienpreis-Kaffeekapseln sind als «Crema» erhältlich. Intensiver Kaffeegenuss auf Knopfdruck ist damit garantiert. Die nussige Note passt hervorragend zu einem Kaffee zwischendurch. Die einfache Handhabung sorgt aber auch dafür, dass für ein spontanes Kaffeekränzchen immer schnell eine duftende Tasse auf den Tisch gezaubert ist. Und falls Ihr Kapselvorrat zur Neige zu gehen droht, finden Sie sofort Ersatz, ohne Formalitäten und nicht weit von zu Hause entfernt – in ihrem Volg-Laden!



Die Volg Familienpreis-Kaffeekapseln sind kompatibel mit gängigen Kapselsystemen.

20 Kapseln
Fr. 4.80

Die neue Schokoladengeneration von Cailler ist eine Gaumen- und Augenfreude – Reihe um Reihe ein sichtlich kunsthandwerkliches Rezept.



statt Fr. 4.95
Fr. 4.45

Hochgenuss hell:

Cailler Les Recettes de l'Atelier lait Cranberries/Amandes/Noisettes, 195 g

statt Fr. 4.95
Fr. 4.45

Hochgenuss dunkel:
Cailler Les Recettes de l'Atelier noir Myrtille/Amandes/Noisettes, 195 g

Die mit dem unverkennbaren Äusseren

Das traditionelle Handwerk der Schokoladenproduktion hat Cailler zu einer neuen Schokoladengeneration beflügelt. Herausgekommen sind zwei Schokoladentafeln mit dem Namen Les Recettes de l'Atelier, bei denen keine Reihe der anderen gleicht. Ihre Eigenheit offenbaren sie an der Oberfläche, wo die Zutaten sichtbar sind: ganze geröstete Haselnüsse, geröstete Mandeln und Fruchtstücke. Diese Optik macht die neue Schokoladenkreation unverkennbar «Cailler».

Fruchtig fein

Die fruchtigen Zutaten – Cranberries oder Heidelbeeren – wählt Cailler sorgfältig aus. Genauso wie die Kakaobohnen, was den unverkennbaren Geschmack von echter Cailler-Schokolade ausmacht.



statt Fr. 6.90
Fr. 6.20

Feiner Wachmacher:
Nescafé Dolce Gusto Espresso Ardenza



Fr. 7.40

Genuss den ganzen Tag lang:
Lipton Yellow Label Offentee

männlicher Angehöriger	▼	hundert- jähriger Riese	▼	Kose- name e. span. Königin	▼	mada- gassi- scher Halbaffe	engl. Fürwort: er	8	dän. Film- komi- ker †	▼	helles eng- lisches Bier	südost- europ. Staat	▼	Wahr- zeichen Athens (Antike)	Kehr- reim	Fast- nachts- ruf	▼	positio- nieren
rote Beete	▶		15			See im Kanton Aargau (2 Wö.)	▶											
▶				asiati- sches Buckel- rind		Schweiz. Politiker † 1977	▶					Bröt- chen	▶				5	
Gebirgs- zug im Mittel- land				kleinster Voll- kanton				7								9	stark metall- haltiges Mineral	
Schweiz. Mathe- matiker, † 1783	▶		2					hinwei- sendes Fürwort										
Abk.: Re- kruten- schule	▶			Ver- packung		Initialen der Nannini	▶						Fehlen- des		Land- häuser in Spanien			franzö- sisches Depart- ement
Schnee- hütte der Eskimos	▶	Grün- schnabel (engl.)		Schweiz. Glet- scher- forscher				3										
▶						Autokz.- Kanton Neuen- burg	▶											
▶						Stadt an der Weißen Elster	▶											
Ort im Unter- engadin		Bereich				Autokz. Kanton Genf	▶											
Ein- nahme	▶							4										Rohkost
ugs.: nein	▶					großer Ge- steins- brocken	▶		latei- nische Vorsilbe: weg									
Stör- muster beim Druck	▶		1	lang- weilig, geschm- los														
▶						Initialen der engl. Autorin Christie	▶											
▶						Vorn. d. Flug- pioniers Liardon †	▶											
Tal und Ort im Wallis				Schweiz. Schau- spieler (Jörg)														

IHR GEWINN
10 Mal ein Jahresabo der
«GlücksPost» im Wert von
je Fr. 169.–



Die «GlücksPost» berichtet aus Palästen und Villen, aus Fernseh- und Filmstudios, schreibt über Prinzen und Prominente. Das Jahresabo der «GlücksPost» bringt Woche für Woche, 52 Mal pro Jahr, spannende Geschichten aus der Welt der Prominenten und des Hochadels direkt in den Briefkasten. Darüber hinaus gibt sie Tipps für ein schönes und gesundes Leben und enthält viele knifflige Schweizer Rätsel. Weitere Preise sind fünf Volg Einkaufsgutscheine à Fr. 50.– und zehn à Fr. 20.–.

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

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



statt Fr. 5.20
Fr. 4.65



statt Fr. 5.20
Fr. 4.65

Idealer Morgenstarter mit Rosinen und Apfel:
*Kelloggs Special K
Krusper-Müsli Rosinen/Apfel, 370 g

Idealer Morgenstarter mit Cranberries:
*Kelloggs Special K
Krusper-Müsli Cranberries, 370 g



Mitmachen & Gewinnen
Online: bis 24. Januar 2015 unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: bis 24. Januar 2015 unter 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetzтарif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: Senden Sie bis 24. Januar 2015 ein SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.
Per Post: Lösung bis 20. Januar 2015 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «GlücksPost», Postfach 344, 8401 Winterthur.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



WELCHE FLÜGEL DÜRFEN'S DENN SEIN?



jung, fit & 



fründlich



Volg unterstützt seit Jahren junge Einzelsportler aus verschiedensten Sportarten als Sponsor. Es sind alles engagierte Jugendliche, die sich klare sportliche Ziele gesetzt haben, intensiv dafür trainieren, aber ihr Hobby immer mit Lust und viel Freude ausüben. Im «Öise Lade» stellen wir regelmässig einen Nachwuchssportler vor.

Wenn die grazile Balletttänzerin Julie Diethelm aus Schwerzenbach (ZH) ihre Pirouetten dreht, sind sämtliche Strapazen vergessen.

Was zart aussieht, ist echt hart

Auf Zehen gehen? Autsch!

Balletttänzerinnen tanzen glücklicherweise nicht direkt auf ihren Zehen. In der Schuhspitze versteckt sich eine steife, ausgepolsterte Box. Die Sohle des Spitzenschuhs stützt den Fuss ausserdem so, dass die Tänzerin ihr Körpergewicht auf der Standfläche ausbalancieren kann.



«Eine gute Tänzerin wirkt immer frisch und freundlich – auf der Bühne wie im Training. Das gibt mir die psychische Stärke für diesen Beruf. Das verbindet mich mit Volg.»

Julie wollte in der Spielgruppe nur eines: mit farbigen Tüchern in den Händen durch das Zimmer flitzen. Immer wieder, bis die Spielgruppenleiterin den Eltern empfahl, sie sollen doch das Mädchen in einen Tanzunterricht schicken. Für Julie Diethelm ist seit jeher klar: «Ich will auf grossen Bühnen tanzen.»

Eine Lehre als Bühnentänzerin

Auf der Bühne ist Julie denn auch am glücklichsten: «Dort fühle ich mich frei wie ein Vogel, weil mich meine Lehrer dann nicht korrigieren können», schmunzelt sie. Zurzeit trainiert sie für den Nussknacker. Ihr grösster Traum ist es, einmal im Leben im Schwanensee mitwirken zu können – die Königsdisziplin im Ballett. Bis dahin ist es ein noch sehr weiter und harter Weg. Visionen zu haben, ist aber wichtig. «Sie helfen mir, schwierige Phasen zu überstehen», sagt Julie. Denn der Tänzerinnenberuf ist sehr hart. Immer wieder müssen sich Tänzerinnen und Tänzer einem harten Qualifikationsverfahren stellen. Wenn alles gut geht, beendet Julie in eineinhalb Jahren ihre Lehre als Bühnentänzerin. Bis dahin trainiert sie weiter bis zu neun Stunden täglich, sechs Mal die Woche. Doch diese und andere Strapazen halten die heute Siebzehnjährige nicht von ihrem Traumziel ab.

Betonkugeln: Beständiges für draussen entstand auf dem Volg NATURENA-Erlebnishof im Seebachtal.



Internationaler, vielseitiger, öfter, näher – 2014 haben über 10'000 Besucherinnen und Besucher die Volg NATURENA-Erlebniswelten besucht.

Charmant den Hof gemacht

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Erlebnis, Natur und Kreativität

Die Volg NATURENA-Erlebniswelten in den Regionen Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) umfassen jeweils einen Erlebnishof, einen Sinnespfad und ein Naturprojekt. Alle Naturprojekte sind das ganze Jahr über zugänglich. Die Erlebnishöfe und Sinnespfade laden ab 21. März wieder zum Besuch ein. Das ganze Jahr über finden auf allen Höfen Kurse und Workshops statt. Die neuen Angebote finden Sie im NATURENA-Flyer Veranstaltungen 2015 (erhältlich ab Mitte Januar im Volg oder zum Download auf der Website) und in jedem «Öise Lade». Alle Informationen unter www.naturena.ch.



Recycling einmal anders. «Shabby Chic» ist in. Auf dem Volg NATURENA-Erlebnishof Seebachtal liegt man voll im Trend.



Mosaikpflaster zum Nachhausenehmen entstanden auf dem Erlebnishof Zugerland. Durch Sandstrahlen verzierte Garten- und Tischlaternen aus einem Kurs auf dem NATURENA-Erlebnishof Fricktal.



Ein Kräuterkörbchen selbstgemacht. Weidenflechten auf dem NATURENA-Erlebnishof Werdenberg in Gams. Beste Stimmung bot der unvergessliche Bäuerinnentreff mit internationaler Beteiligung.

Bis nach China wurden dieses Jahr die Eindrücke aus der Volg NATURENA-Erlebniswelt Baar mit nach Hause getragen. Philipp Hotz durfte 610 Gäste aus dem Land der Mitte begrüßen. Früchte trägt auch die neue Chriesihalle, wo Besucher hautnah die Produktion von Fruchtweinen, Säften oder Konfitüren miterleben – obwohl wetterbedingt die Chriesiernte heuer «zum Abhaken» gewesen sei. Mehrere Säfte sind dafür 2014 prämiert worden! Der Auftritt an der Zugermesse brachte im Herbst weitere neue Kontakte und viele «Hallos» von bekannten Gesichtern.

Beeindruckte Innerschweizer

Der Besuch aus dem Kanton Nidwalden war besonders vom Sinnesweg beeindruckt. Auf dem NATURENA-Erlebnishof Witnau gab es 2014 auffällig viele positive Rückmeldungen dazu – oft auch von Lehrern mit ihren Klassen. Nicht nur Eindrücke, sondern bleibende Spuren sind von den NATURENA-Kursen zu verzeichnen: Die Betonfigur Viktor grüsst fortan die Besucher beim Hofeingang. Rund 200 Personen haben ihre Arbeiten nach einem erlebnisreichen Kurstag nach Hause genommen. Ein besonderes Highlight des Jahres war das «Chriesifäscht» Ende Juni.

Viel Staunen und internationaler Dialog

Viele Personen durften 2014 Barbara und Hans Dürr auf ihrem Volg NATURENA-Erlebnishof Gams willkommen heissen. «Wir staunen jedes Mal, wenn wir Ende Jahr die Besucherstatistik erstellen», meinen die beiden. Für Barbara Dürr überragt ein



Anlass das vergangene Jahr ganz markant: der internationale Bäuerinnen-Dialog in St. Gallen mit Teilnehmerinnen aus dem Tschad, Myanmar (Burma), Kanada und Kolumbien. Mit Tanz, Musik und kulinarischen Genüssen erlebten alle einen Kultur-austausch der besonderen Art.

Preise und bunte Gästeschar

In Hüttwilen im Seebachtal staunte Christian Jäger, wie weit teilweise die Besucherinnen

und Besucher anreisen. «Vom Berner Seeland bis aus dem Tessin kommen die Leute», stellt der Weinbauer fest. Vielleicht liegt's am hervorragenden Pinot des Weinguts? Der 2013er Pinot Gris, der Pinot Noir Barrique 2010 und der Pinot Noir Barrique Exclusiv 2012 wurden an der «Mondial des Pinots» in Sierre jeweils mit Silber bedacht. Ebenso im Ostschweizer NATURENA-Erlebnishof in Erinnerung geblieben, sind die Metzgete anfangs Juli sowie der 1. Mai oder die Weihnachtsausstellung 2014.

Unsere Stars für Sauberkeit

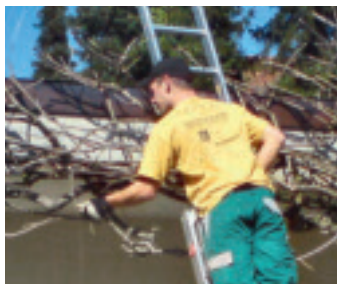
Starker Auftritt für drei Schweizer Reinemacher! Das Volg Vollwaschmittel Pulver, Volg Color Waschmittel Flüssig und das Volg Pulver für Geschirrspüler spielen die Hauptrolle, wenn es um Glanzleistungen bei Wäsche und Geschirr geht. Flecken und Verunreinigungen haben gegen ihre Sauberkraft keine Chance. Wie alle Volg-Hausmarkenprodukte brillieren sie zudem mit erstklassiger Qualität zum attraktiven Preis.



Volg
frisch und freundlich

Von wegen Winterschlaf! Bei Volg NATURENA erfahren Sie, wie Sie kurze Tage und lange Nächte draussen und drinnen kreativ und produktiv nutzen.

Wintertreiben in Haus und Garten



Fricktal:
Winterschnitt im Garten

- ① Sa, 07.02.15, 8–13 Uhr*
- ② Sa, 07.02.15, 13³⁰–18³⁰ Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Der Winterschnitt an Blütensträuchern, Rosen und Beeren dient der Formgebung, dem Entfernen von kranken, beschädigten oder abgestorbenen Pflanzenteilen und der Erhaltung der mittel- und langfristigen Vitalität. Zudem wird die Verjüngung begünstigt und die Blühwilligkeit gefördert. Von einem versierten Gartenexperten lernen Sie in Theorie und Praxis die Wahl des richtigen Schnittwerkzeugs und den pflanzengerechten Erziehungs- und Verjüngungsschnitt kennen.

Teilnehmer: 10 Personen ab 16 Jahren

Kleidung: Der Witterung entsprechende Arbeitskleidung, der Kurs findet teilweise im Freien statt

Mitbringen: Rebschere und Baumsäge, sofern vorhanden

Leitung: Markus Schär, Schär Gärten, Wittnau, www.schaer-gaerten.ch

Preis: Fr. 80.– pro Person, Mahlzeit und Getränke inklusive

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



Seebachtal: Rebhandwerk – Theorie und Praxis

- ① Fr, 13.02.15, 10–16 Uhr
- ② Sa, 14.02.15, 10–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Damit Weinreben sowohl im Rebberg als auch an der Hauswand oder im Garten lange Freude bereiten und einen guten Fruchtertrag geben, sollten sie richtig gepflegt und geschnitten werden. Ein erfahrener Weinbauer gibt Ihnen zusammen mit dem kantonalen Rebbauberater eine theoretische Einführung in die Rebkunde. Danach gehen Sie mit diesem Wissen in den Rebberg und lernen das praktische Rebhandwerk kennen.

Teilnehmer: 20 Personen ab 16 Jahren

Kleidung: Der Witterung entsprechende Arbeitskleidung, der Kurs findet teilweise im Freien statt

Mitbringen: Reb- oder Gartenschere

Leitung: Christian Jäger, Haldenhof, Hüttwilen

Preis: Fr. 95.– pro Person, Mittagessen und Getränke inklusive



Werdenberg:
Zwiebelblume mit 500 Perlen

- ① Fr, 20.02.15, 9–16 Uhr
- ② Sa, 21.02.15, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams

Programm: Wer es kaum erwarten kann, bis im Garten endlich wieder Blumen blühen, liegt mit diesem Gestaltungsworkshop genau richtig. Sie kreieren eine wunderschöne, 120 bis 150 cm hohe Zwiebelblume. Als Blumenstiel dient ein Armierungseisen, das in einen Topf einbetoniert wird. Für die Blüte werden ca. 500 Perlen in Farben Ihrer Wahl auf Drahtstücken befestigt und auf einen mit Draht umwickelten Blütenkopf gesteckt. Das Resultat ist ein aparter und trendiger Hingucker für Raum und Garten.

Teilnehmer: 20 Personen ab 16 Jahren

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

Mitbringen: Flachzange und Seitenschneider, Gartenhandschuhe

Leitung: Käthi Baumgartner, Betschwanen, www.bastelatelier.ch

Preis: Fr. 170.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Zwiebelblume inklusive



Zugerland:
Airbrush – Schminken und Malen

- ① Fr, 06.02.15, 9–15 Uhr
- ② Sa, 07.02.15, 9–15 Uhr

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

Programm: Airbrush oder das Malen mit Spritzpistole erlaubt feinste Farbabstufungen, was sehr plastische Effekte ergibt. Sie lernen den Umgang mit der Spritzpistole und wie Sie Illustrationen mit zarten Farbverläufen, Glanzlichtern sowie Licht- und Schatteneffekten erzielen können. Passend zur Fasnachtszeit ist Airbrush zudem eine effektvolle Art, Gesichter zu schminken. Sie arbeiten im Kurs mit hautfreundlichen Farben. Zum Abschluss dürfen Sie sich auch gegenseitig das Gesicht schminken.

Teilnehmer: 14 Personen ab 14 Jahren

Kleidung: Schmutzunempfindliche warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise statt

Leitung: Anne Togo, Airbrush Design und Beschriftungen GmbH, Wil ZH, www.airbrushdesign.ch

Preis: Fr. 160.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Illustrationen inklusive

Hinweis: Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie sich das Gesicht schminken lassen möchten.



www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Anmeldungen für Kurse und Workshops

Internet: 1. www.naturena.ch
2. Fricktal AG/Seebachtal TG/Werdenberg SG/Zugerland ZG
3. Rubrik «Veranstaltungen»
Telefon: 058 433 54 09, Mo bis Fr, 8–12 und 13–17 Uhr
Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur
Anmeldeschluss: 16. Januar 2015

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





Schweins-Koteletts
3 Stück, ca. 550 g
100 g **Fr. 1.55**



Rindfleisch gehackt
ca. 500 g
100 g **Fr. 1.35**



Falsche Cordon bleu
3 Stück, ca. 450 g
100 g **Fr. 1.95**



Cervelas
4 Stück, 400 g
Fr. 3.70

Bringen Sie Ihr Sparschwein in Topform!



Wienerli
4 Paar, 400 g
Fr. 6.30



Kochspeck
ca. 550 g
100 g **Fr. 1.65**



Salami Milano geschnitten
ca. 250 g
100 g **Fr. 1.70**



Vorderschinken geschnitten, ca. 250 g
100 g **Fr. 2.15**



Delikatess-Fleischkäse geschnitten, ca. 250 g
100 g **Fr. 1.35**



Bratwurst
4 Stück, 520 g
Fr. 6.25



Delikatess-Fleischkäse
ca. 450 g
100 g **Fr. 1.35**

FAMILIENPREIS

Würste, Koteletts, Hackfleisch, Schinken, Speck und Fleischkäse – die beliebtesten Fleischprodukte gibt es bei Volg zum fast unschlagbaren Familienpreis. Hervorragende, kontrollierte Qualitäts-Produkte in Packungsgrößen, die nach Sport und Spiel für die ganze Familie oder Clique reichen. Und auch das Sparschwein satt machen.

Typisch Familienpreis:
Gross in der Menge, klein im Preis.
Exklusiv in über 550 Volg-Läden.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.




Volg

Bernadette Hotz,

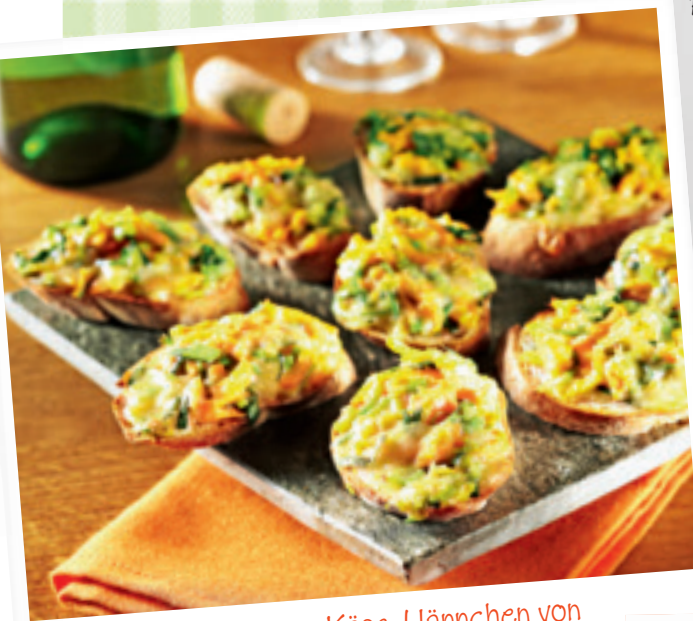
NATURENA Erlebnishof Zugerland

«Warm serviert
ein wahrer Genuss»

Meine Rezept-Geschichte

In der kühleren Jahreszeit feiern wir zuhause einige Geburtstage und Aperos. Dazu serviere ich unseren Gästen gerne meine warmen Käse-Gemüsehäppchen zu unserem hofeigenen Apfelschaumwein «ChampBaar» und unserem Kirschschaumwein «CherryBaar». Für 30 bis 40 Stück Aperohäppchen schneide ich **100 g Lauch** in feine Streifen und raffe **200 g Rüebl**i sowie **200 g rezenten Alpkäse** dazu. Danach mische ich diese Masse mit **1,5 dl Rahm** und **1,5 dl Weisswein** und würze sie mit **Salz** und **Pfeffer**. Jetzt verteile ich diese auf runde, kleine **1 cm dünne Brotscheiben**, die ich vorher je mit **1 EL Weisswein** beträufelt habe. Sobald die ersten Gäste eintreffen, schiebe ich die ersten paar in den Ofen und backe sie bei **170 °C ca. 8 Minuten goldbraun**. Warm serviert sind sie ein wahrer Genuss. Übrigens: Für Aperos im Sommer ändere ich mein Rezept etwas ab: Dann bereite ich diese Häppchen mit geraffelten Zucchetti und Tomatenwürfeln zu. Das passt besser zu wärmeren Temperaturen. In die Masse kommt dann kein Weisswein, dafür frische Kräuter – besonders Basilikum.
Prost und «En Guete» wünscht

Bernadette



Die Gemüse-Käse-Häppchen von Bernadette Hotz sind im Nu zubereitet.

Rezepte der NATURENA-Bäuerinnen

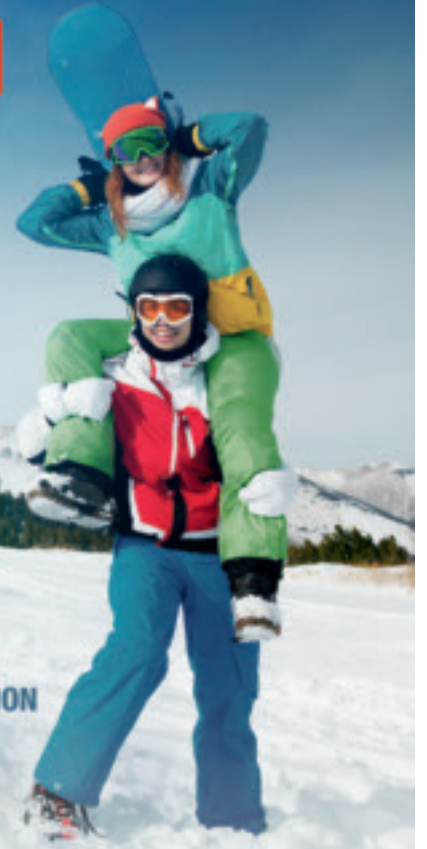
Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebnisswelten im Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Auf dem rollstuhlgängigen Erlebnishof in Baar von Bernadette, Hermann und Philipp Hotz erwarten Sie Einblicke in den Obst- und Beerenbau sowie die Verarbeitung und Weiterveredelung der Früchte zu Spezialitäten. Auch bietet die Familie Gästebewirtung mit Farm-Safari und Schaubrennen an.

HEISS UND ALKOHOLFREI

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



PUNSCH MIT TRADITION
www.lacobi.ch



- Kartoffeln neu verpackt



In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

Die Volg-Kochkurse sind jeweils heiss begehrt. Sichern Sie sich Ihren Platz schnell.

Heisser Zauber im kalten Winter

VORSCHAU

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 Frühlingsboten 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

PRIMI D'ITALIA: ERSTKLASSIGE ITALIENISCHE GERICHTE

Der «Primo Piatto», der erste von zwei Hauptgängen, gehört zu einem traditionellen italienischen Mahl. Feine Gnocchi, überbackene Crespelle, sämige Risotti und Pasta perfekt al dente. Diese Klassiker bereiten wir gewohnt gut und überraschend anders zu. Dazu ein gutes Glas Wein in geselliger Runde – wie in bella Italia.

- 4. MAI IN GOSSAU
- 5. MAI IN OERLIKON
- 5. MAI IN WANGEN AN DER AARE
- 13. MAI IN AARAU

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Apero, Essen, Getränken und Wein betragen pauschal Fr. 130.– pro Person. Anmeldungen über die Volg-Homepage oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben.

Aktualisierte Infos auf www.volg.ch

Endlich herein von der eisigen Winterluft in die warme Stube. Und nun unkompliziert etwas kochen, das den Bauch wohlig wärmt und den Gaumen begeistert. Dabei kommt allerhand aus der Form und vom Blech, von saisonalem Gemüse über Fleisch und Fisch, auf den Tisch. Auch etwas

Süsses wird natürlich nicht fehlen. Dafür ist der Ofen genau der richtige Helfer. Wie zeitgemäss, raffiniert und vielseitig Ofengerichte sind, erleben Sie an einem unterhaltsamen Abend mit unseren Kochprofis. Lassen Sie sich den kulinarischen Winterzauber nicht entgehen!

«Winterzauber aus dem Ofen» bei...



PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

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



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

10. Februar, 18.30–22.30 Uhr
www.culinea-kochstudio.ch
 Telefon 044 388 44 66
 Culinea Kochstudio
 Affolternstrasse 52
 8050 Zürich-Oerlikon



COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

18. Februar, 18.00–22.00 Uhr
www.volg.ch
 Telefon 062 823 52 92
 Cookuk
 Schachenallee 29
 5000 Aarau



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

24. Februar, 18.30–22.30 Uhr
www.tatort-kochschule.ch
 Telefon 032 682 00 08
 Tatort-Kochschule
 Vorstadt 13
 3380 Wangen an der Aare

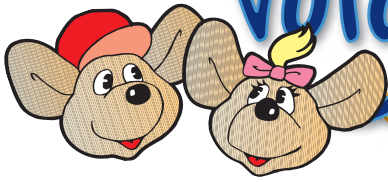
Anmelden: www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/

HARIBO



HARIBO MACHT KINDER FROH UND ERWACHSENE EBENSO

Freizeit



volgi & volgine

Was macht die Blutorange so rot?

Die rote Farbe entsteht, wenn ganz normale Orangen sehr grossen Temperaturunterschieden ausgesetzt sind. Also wenn es am Tag sehr warm und nachts sehr kühl ist.



Trallala, das neue Hey ist da!

Hol dir ab dem **5. Januar** im Volg kostenlos die neuen Geschichten von Volgi & Volgine. Die beiden sind einem Hokuspokus auf der Spur. Hilf ihnen, Unwahrheiten in der Küche zu durchschauen. Ausserdem: löse, bastle, lese. Das macht schlau – wow!



Die Minions sind los!

Die Minions sind los!

1 Klebe die 3 Fünf-Rappen-Münzen mit dem Klebband zusammen und befestige sie am inneren Boden vom Überraschungsei.



2 Schneide einen Streifen aus dem blauen Papierbogen und klebe ihn um das Ei. Male danach mit dem wasserfesten Filzstift eine Linie um das Ei und klebe ein oder zwei Augen auf. Fertig.



Diesen Sommer kommen die Minions aus «Einfach unverbesserlich!» wieder in die Kinos. Wer nicht so lange warten will, bastelt sich zuhause seine eigenen Filmfiguren.

Dazu brauchst du

- mehrere Kinder-Überraschungseier aus dem Volg
- einen schwarzen, wasserfesten Filzstift
- aufklebbare Augen
- 3 Fünf-Räppler pro Minion
- Leim
- Klebband
- blaues Papier
- Schere

Nuss für Nuss ein Genuss!



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Wenn die Temperaturen Richtung Gefrierpunkt wandern, erhellet allein schon ein Hauch von Lauch in der Luft die Gemüter.



Überbackene Schinken-Lauch-Rollen

Für 4 Personen:

In einem Topf 2 dl Weisswein und 3 dl Wasser aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, 800 g gerüsteten, in 8 cm lange Stücke geschnittenen Lauch dazugeben, bei schwacher Hitze 15 Min. kochen. Lauch herausnehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Topf mit Kochflüssigkeit beiseitestellen. Eine Gratinform mit wenig Butter einfetten. Jede der 12 Tranchen Schinken einmal falten, Lauchstücke mit je 1 gefalteten Schinkentranche umwickeln, in die Form legen. 20 g Butter erwärmen, bis sie aufschäumt. 2 EL Mehl darin unter ständigem Rühren dünsten. 4 dl Kochflüssigkeit dazugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über die Schinken-Lauch-Rollen giessen, mit 100 g geriebenem Gruyère bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 10–12 Min. überbacken.

Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln.

Die überbackenen Schinken-Lauch-Rollen eignen sich auch ganz gut als warme Vorspeise.

Dem Lauch muss man wirklich ein Kränzchen winden. Nicht nur, weil er uns in Suppen, Salaten, Wähen und Gratins, im Risotto oder Eintopf mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen versorgt. Das mediterrane Wintergemüse sorgt mit seinem intensiven, leicht süsslichen Aroma in unseren Küchen landauf, landab für sehr feine Gerichte. Im Schinkenmantel auf den Tellern bleibt es bei grossen und kleinen Gästen bestimmt nicht lange stehen.

So hat man mehr davon

Egal, wie die Stange auf die Tische kommt, wie viel Lauch im Winter in den Einkaufswagen gehört, kann man sich errechnen.

Da seine Blätter dann gröber sind als im Sommer, fällt in der Regel etwa ein Drittel beim Rüsten weg. Bleibt dennoch Lauch übrig, hält sich dieser winterliche Gesundheitsmacher in einem Folienbeutel im Kühlschrank mindestens eine Woche lang frisch. Übrigens: Wer den Lauchgeschmack abschwächen will, macht das Gemüse in kochendem Wasser – leicht blanchiert wird der Lauch im Handumdrehen lieblicher.



Frisch für den täglichen Gebrauch.

PURINA
GOURMET

mon *Petit*

frische
Beutel
50g

Jetzt in Ihrem VOLG*!



„Passende
Portionen,
ganz nach
meinem
Geschmack“



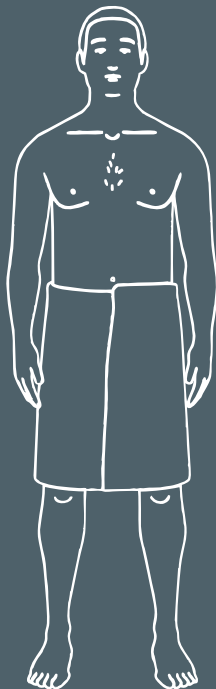
PURINA

Your Pet, Our Passion.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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

SO BLEIBT MANN IN TOP-ZUSTAND



[HAUTPFLEGE GEMACHT FÜR MÄNNER]

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Sellerie-Flan an Erbsen-Espuma

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Sellerieknollen, geschält, klein gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 dl Vollrahm
- 3 Bl. Gelatine, eingeweicht
- 200 g Erbsen, tiefgekühlt
- 1 EL Butter
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 TL Maizena
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Sellerie mit der Hälfte der Zwiebeln in eine Pfanne geben, in Rahm weichkochen und pürieren.
2. Gelatine dazugeben, in vier kalt ausgespülte Förmchen füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank mind. 2 Std. kalt stellen.
3. Erbsen und restliche Zwiebeln in Butter andünsten. Maizena mit wenig Bouillon anrühren, Erbsen mit restlicher Bouillon ablöschen, angerührtes Maizena dazugeben und unter Rühren etwas einkochen. Mit dem Mixstab fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen, in den Rahmbläser füllen, diesen mit einer Kapsel befüllen und zehn Mal schütteln.

4. Flan auf Teller stürzen, mit Espuma garnieren.

Zubereitung: 45 Min. + mind. 2 Std. kalt stellen

Tipp: nach Belieben einige Erbsen für die Garnitur beiseitelegen. Den Flan mit Gemüse-Chips garnieren. Mit dem Stichwort «Chips» finden Sie auf der Rezeptdatenbank unter www.volg.ch ein Rezept dazu. Vegetarier verwenden statt Gelatine Agar Agar.



Gefüllte Zwiebeln auf Rahmwirzbett

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Zwiebeln, gross
- 2 EL Haselnüsse, grob gehackt
- 2 EL Reibkäse
- 1 EL Paniermehl
- 1 Eigelb
- 5 dl Gemüsebouillon
- ½ Wirz, in Streifen geschnitten
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 3 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln mit einem Pariser-Löffel möglichst dünnwandig aushöhlen. Zwiebelfleisch fein hacken, die Hälfte davon beiseitestellen.
2. Die andere Hälfte in eine Schüssel geben, mit Nüssen,

Käse, Paniermehl und Eigelb vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken; Mischung in die Zwiebeln füllen.

3. Zwiebeln in eine gefettete Gratinform stellen, Bouillon dazugliessen und im Ofen bei 160 °C 45 Min. schmoren lassen.

4. Die beiseitegestellten Zwiebeln mit dem Wirz in Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren. Rahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Rahmwirz (evtl. mit Hilfe eines Dessertrings) kreisförmig auf Tellern anrichten, Zwiebeln daraufsetzen und servieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Kartoffel-Griesstaler mit gedünsteten Rosenkohlblättern an Portweinschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 3 Eier
- 200 g Hartweizengriess
- 3 EL Mehl
- 2 EL Bratbutter
- 250 g Rosenkohl
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 1 dl Weisswein
- ½ dl Portwein
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit der Schale im Ofen bei 180 °C ca. 45 Min. weich garen. Heiss schälen und durchs Passevite treiben.

2. Eier und Gries unter die Kartoffelmasse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine 5-6 cm dicke Rolle formen und in Taler schneiden. Taler im Mehl wenden und in der Bratbutter beidseitig goldbraun braten. Im Ofen bei 120 °C warm stellen.

3. Vom Rosenkohl mit einem spitzen Messer die Blätter abrüsten. In einer grossen Pfanne Butter erhitzen, Zwiebeln und Rosenkohlblätter darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Weisswein, Portwein und Eigelb mit dem Schwingbesen gut verrühren. Über dem Wasserbad schaumig rühren, bis der Schaum etwas dicker und langsam fest wird. Sauce auf die Teller geben, Taler und Rosenkohl auf dem Saucenspiegel anrichten.

Zubereitung: 1 Std. 20 Min.





Fenchelsuppe mit Käse-Curry-Sablés

Zutaten für 4 Personen:

Suppe:

- 2 Fenchel
- 1 EL Butter
- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 EL Mehl
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- ½ dl Pastis
- Salz, Pfeffer

Sablés:

- 25 g Butter, weich
- 25 g Frischkäse
- 35 g Sbrinz, gerieben
- 45 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- ½ EL Currypulver
- 1 Ei

Zubereitung:

1. Strunk des Fenchels herausschneiden, restlichen Fenchel in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Fenchel und Zwiebeln darin kräftig andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, 30 Min. köcheln lassen, bis der Fenchel weich ist.

2. Suppe pürieren, mit Rahm verfeinern, Pastis dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Butter, Frischkäse, Sbrinz, Mehl, Backpulver, Salz und Currypulver in einer Schüssel verreiben. Ei dazugeben, rasch zu einem glatten Teig kneten. 3 cm dicke Rollen daraus formen, in Alufolie wickeln, 1 Std. kühl stellen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 20 Min. backen.

4. Suppe anrichten, Sablés noch warm dazu servieren.

Zubereitung: 1 Std. + 1 Std. kühl stellen

Marroni-Nuss-Braten an Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Marroni, tiefgekühlt
- 50 g Haselnüsse, ganz
- 50 g Baumnüsse
- 100 g Mandeln
- ½ Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Rüebli
- 50 g Mehl
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer

Sauce:

- 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 1 Rüebli, in Würfel geschnitten
- ½ Sellerie, in Würfel geschnitten
- 1 EL Butter
- 2 EL Tomatenpüree
- 5 dl Rotwein

Zubereitung:

1. Marroni im Salzwasser knapp weich dünsten. Nüsse im Ofen bei 200 °C braun rösten. Gemüse rüsten, grob würfeln.

2. Marroni, Nüsse und Gemüse durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken. Mehl und Ei dazugeben, verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine eingefettete Cakeform füllen. Bei 180 °C 45 Min. backen.

3. Sauce: Gemüsewürfel in Butter andünsten, Tomatenpüree dazugeben, gut anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, stark einreduzieren. Restlichen Rotwein dazugeben, erneut einreduzieren. Wenig Wasser dazugeben, das Gemüse weich schmoren, Sauce pürieren. Je nach Dicke der Sauce etwas nachbinden. Braten in Scheiben schneiden und auf der Sauce anrichten.

Zubereitung: 1 Std. 20 Min.



Sellerie in Nusskruste mit Salbei-Tagliatelle und Zitronenschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Sellerie, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 100 g Mehl
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 2 EL Bratbutter
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 2 EL Olivenöl

2 EL Bratbutter

- 1 EL Butter
- 1 Bd. Salbei, in Streifen geschnitten

Zitronenschaum:

- 1½ EL Zitronensaft
- 2 EL Wasser
- ½ EL Honig
- 2 Eigelb
- ¼ TL Salz
- 1 EL Schlagrahm
- Pfeffer, weiss

Zubereitung:

1. Sellerie in einem Topf knapp weich dämpfen, auf einem Küchentuch etwas trocknen lassen. Erst im Mehl, dann im Ei und abschliessend in den Haselnüssen wenden, beiseite stellen.

2. Mehl, Eier und Öl zu einem Pastateig verkneten. Falls er zu trocken gerät, etwas Wasser dazugeben. Kurz ruhen lassen, dünn auswallen, in lange Streifen (Tagliatelle) schneiden.

3. Zitronensaft, Wasser, Honig und Eigelbe in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schlagrahm unterziehen.

4. Sellerie in Bratbutter beidseitig braten und warm stellen. Tagliatelle in viel Salzwasser kurz al dente kochen. Abschütten, Butter und Salbei in den Topf geben, Tagliatelle darin wenden und anrichten. Sellerie dazugeben, mit Zitronenschaum garnieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Glasierter Kürbis auf Champagner-Risotto mit Lauchstroh

Zutaten für 4 Personen:	½ Zwiebel, gehackt
600 g Kürbis (1 grosser Schnitz)	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	2 dl Champagner
2 TL Meersalz	5 dl Gemüsebouillon, heiss
½ Lauchstange, halbiert, gewaschen	1 TL Butter
300 g Risottoreis	Frittieröl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Vom Kürbis die Schale mit einem grossen Messer wegschneiden. Kürbisfleisch in etwa gleich grosse Spalten schneiden, mit Butter bepinseln, mit Meersalz bestreuen, etwas Pfeffer aus der Mühle darübergeben. Auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 175 °C 40 Min. backen. Nach 20 Min. wenden.
2. Lauch in feines «Stroh» schneiden, auf ein Küchentuch zum Trocknen auslegen.
3. Reis und Zwiebeln im Olivenöl gut andünsten. Mit der Hälfte des Champagners ablöschen, nach und nach Bouillon aufgiessen und den Risotto unter Rühren garen.
4. Frittieröl auf 170 °C erhitzen. Lauch darin goldbraun frittieren.
5. Restlichen Champagner zum Risotto geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter stückchenweise unter den Risotto mischen, auf vier Tellern anrichten. Kürbisschnitze auf dem Risotto anrichten und mit Lauchstroh garnieren.

Zubereitung: 1 Std.



Krautstiel-Sushi auf marinierten Rüeblen

Zutaten für 4 Personen:
4 Krautstielblätter
200 g Parfümreis
1 dl Weissweinessig
2 EL Zucker
2 TL Salz
2 Eier
1 Avocado
1 Gurke
5 Rüeblen, geschält
1 Zitrone
1 dl Olivenöl
1 dl Aceto balsamico, bianco
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Krautstielblätter kurz blanchieren, auf einem Küchentuch auslegen.
2. Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser gut ausspülen. In einen Topf geben, kaltes Wasser auffüllen, bis es eine Fingerkuppe über dem Reis steht. Zugedeckt aufkochen; sobald es kocht, Herd abschalten und Reis auf der abkühlenden Herdplatte ziehen lassen.
3. Aus Essig, Zucker und Salz einen Sud kochen, diesen auskühlen lassen und sorgfältig unter den lauwarmen Reis mischen.
4. Eier aufschlagen, in einer beschichteten Pfanne ein Omelette braten, auskühlen lassen und in Streifen schneiden. Avocado, Gurke und ein Rüeblen ebenfalls in feine Streifen schneiden. Reis auf den Krautstielblättern verteilen, Eier, und Gemüsestreifen in die Mitte geben und mit Hilfe einer Sushi-Matte oder eines Küchentuchs satt einrollen und kühl stellen.
5. Restliche Rüeblen mit dem Sparschäler in Streifen schneiden, mit Öl, Essig und Zitronensaft marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Sushi-Rollen in Scheiben schneiden, mit den marinierten Rüeblen garnieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Tipp: mit Sojasauce und Wasabi servieren.
Als Alternative zu Krautstiel eignet sich Wirz.



In solid rumantsch

Per blets quinta sulettamain in bun toc charn e tut il rest è garnitura. Per mai vala plitost il cuntrari. Tge datti pli gustus ch'in plat bizochels cun chaschiel e paintg culà, in bun rösti bel brin u ina lasagne da differenta verdu-ra. Sco ditg, jau na sun propi betg il tigher da charn, ma tschertas tratgas pon ins strusch cuschnar senza charn. Nun ch'ins haja in zic fantasia. Jau hai fitg gugent la cuschna taliana – pizza e pasta tutgan tar mias spaisas preferidas. Sche jau pudess decider

Sosa da
bolo senza
charn



suletta, dessi tar nus a chasa mintg'auer di spaghetti. Tut tenor sosa gustan ils spaghetti numnadamain adina auter: da citronas, dad ervas, da safran u da chaschiel per numnar mo in pèr gusts. Sulettamain ils spaghetti a la bolonaise uschè gustus na pon ins betg preparar senza charn. Quai na va simplamain betg. U forsa tuttina? Jau As tradesch co. Cumprai empè da charn manizzata var 200 g quorn manizza, brassai quel en in zic ieli d'ulivas ed agiuntai alura dus pugns plains quadrins da carotas. Dai vitiers in bun sitg vin cotschen, tomatas manizzadas e puré da tomatas e cundi per finir tut cun buglion, oregano, sal e paiver. Laschai coier la maschaida var 20 minutas e servi la sosa da bolo dal tuttafatg vegetara cun chaschiel grattà e spaghetti da graun integral. In dalet! E savais tge che jau cuschin damaun? Carpaccio – carpaccio da rischotschnas cun chaschiel-chaura. Il recept chattais Vus en quest magazin. Stai bainin!

Angela Schmed Bass
Angela Schmed Bass

Herausgepickt

Wussten Sie, dass • • •

• • • **auf drei Weinreisen der VOLG Weinkellereien noch wenige Plätze frei sind?** Vom **28.–30. Mai** führt die dreitägige Tour nach **Genf**. Im Hinterland der kosmopolitischen Stadt verbergen sich rund 1300 Hektaren Rebland. Entdecken Sie mit uns die Weine aus der Gamay- und Chasselas-Traube und lassen Sie sich von Chardonnay, Sauvignon Blanc, Aligoté, Gamaret und Garanoir überraschen. **Highlights: Domaine du Clos du Château, Genf, Peissy, Domaine les Perrières, Yvoire, Château du Crest, Domaine de Champs-Lingot sowie kulinarische Höhenflüge in schönen Restaurants.** 3 Tage pro Person im Doppelzimmer kosten Fr. 1130.–.

Vom **28.–29. August** sind auf einer Weinreise ins **Bündnerland** die Frauen unter sich. **«Von Frau zu Frau»** lernen die Reiseteilnehmerinnen das Handwerk verschiedener Winzerinnen kennen. Gemeinsames Entdecken, Geniessen, Degustieren und Spasshaben stehen bei dieser Reise auf dem Programm. **Highlights: Maienfeld, Altstadt und Kathedrale in Chur, Malans, Schloss Bothmar, Jenins, Spaziergang durch Rebberge, Weindegustationen und Besuche von Weingütern.** Die Weinreise wird von einer Frau geleitet. 2 Tage pro Person im Doppelzimmer kosten Fr. 790.–.

Auf der Weinreise in das klassische Gebiet der Champagne vom **2.–5. September** kommen Sie dem Mythos dieses Getränks näher. **Highlights: Troyes, Reims, Gala Diner bei Moët & Chandon und weitere Besuche bei renomierten Champagner-Häusern.** 4 Tage pro Person im Doppelzimmer kosten Fr. 1850.–.

Anmeldung:
VOLG Weinkellereien, Weinreisen, Feldstrasse 16/18, Postfach, 8401 Winterthur.

Information: Kurt Feser, VOLG Weinkellereien, Telefon 058 433 71 11, Fax 058 433 71 09 oder Mail an kurt.feser@volgweine.ch, www.volgweine.ch.



Lesenswert!

Welcher soll es sein? Von Pralinengrösse bis zum Mega-Hupf, pikante Varianten, süsse Versuchungen, als Beilage, zur Selbstinszenierung oder zum Aperitif – das Buch zeigt Gugelhupfe à discrétion. Die Kuchenklassiker kommen in fantasievollen Geschmackskombinationen daher, geeist oder gebacken, aber immer als Augen- und Gaumenweide. Lesen Sie 60 überraschende Gugelhupf-Rezeptideen, neu kreiert oder neu interpretiert, mit praktischen Tipps für sicheres Gelingen.



Regula Wolf
«Geliebter Gugelhupf»
AT Verlag, 160 Seiten
ISBN: 978-3-03800-704-3

Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Ein Aqua Dynamic-Wasserbett im Wert von Fr. 3750.- gewinnt Claudia Schmocker aus Bönigen. Je einen Volg-Einkaufsgutschein über Fr. 50.- erhalten Fredy Luterbacher aus Lohn-Ammannsegg, Dora Weber aus Oberhof, Oliver Huber aus Niederlenz, Helen Dietiker aus Döttingen und Uschi Tresch aus Wilchingen. Zehn weitere Leser gewinnen je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.-.

Lösungswort 11/14: «kaffeehaustoertchen»

Auflösung des Lipton-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 10/14: Antwort A, Yellow Label

Die Gewinnerin des Hauptpreises, Daniela Schaffert (Mitte), bei der Preisübergabe mit Michael Rahm (r.), Key Account Manager bei Unilever, und Volg-Produktmanager Pascal Kielholz (l.).



Gewinnen mit Lipton

Den 1. Preis, einen Kuoni-Reisegutschein im Wert von Fr. 2000.-, gewinnt Daniela Schaffert aus Abtwil. Den 2. Preis, einen Kuoni-Reisegutschein im Wert von Fr. 1500.-, gewinnt Ruth Dietiker aus Schinznach-Dorf. Den 3. Preis, einen Kuoni-Reisegutschein im Wert von Fr. 1000.-, gewinnt Silvia Schneider aus Würenlingen. Sieben Leser erhalten einen Kuoni-Reisegutschein im Wert von Fr. 500.-.

De grünen Duume



Überall dort, wo der Schnee lange liegen bleibt, fällt erfahrungsgemäss die Ernte von Nüsslisalat für eine Weile aus. Und ist der Schnee dann endlich aufgetaut, haben Fäulnispilze oder die Schneelast die Ernte zunichte gemacht. Vorbeugend platzieren weise Gärtnerinnen und Gärtner rechtzeitig 10 cm hohe Balken an den Beeträndern und legen Bretter darüber. Sobald nun die Lust auf frisches Grün erwacht, kann der Schnee von den Brettern geschaufelt, diese können angehoben und Nüsslisalat geerntet werden. Wächst das aromatische Wintergrün in einem Frühbeet, kann man auch hier vor dem ersten Schnee Bretter auflegen.

www.schweizergarten.ch

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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 02/15 erscheint am 29. Januar 2015



Sauer macht mehr als lustig

In der nächsten Ausgabe lachen die Zitronen. Aber Saures macht neben einer guten Laune auch süss, flüssig, zart und knusprig. Freuen Sie sich auf Gerichte, in denen Zitronen die Hauptrolle spielen.



Fitnesssteller für Kopf und Körper

Essen, das fit hält – von morgens bis abends, für Körper und Geist. Ernährungsberaterin Helena Kistler-Elmer stellt tolle Power-Teller vor und erklärt, wie man mit dem richtigen Essen Kraft tankt.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz



Jetzt ist
Fasnachtschüechli-Zeit

