

öise lade

Küche
aktuell

Welt der
Omeletten

Wine & Dine
richtig geniessen

Vo Berga gmacht

AKTION AUF ALLE VALSER 6 × 1.5 L
Angebot gültig vom 23.11. – 28.11.2015



6 × 1.5L
CHF 5.30
statt CHF 7.95

VALSER CLASSIC
CHF 5.30 STATT CHF 7.95

VALSER NATURELLE*
CHF 5.30 STATT CHF 7.95

VALSER SILENCE*
CHF 5.30 STATT CHF 7.95

* nur regional erhältlich.

VALSER 



Editorial

Ob typisch schweizerisch mit Apfelmus und Zimtucker oder fernöstlich köstlich mit Rindsgeschnetzeltem japanischer Art – eine Omelette lässt sich auf die vielfältigsten Arten zubereiten und ist erst noch schnell gemacht. Begleiten Sie uns auf unserer kulinarischen Entdeckungstour und lernen Sie diese bei Jung und Alt beliebte

**Vielfältig
geniessen**

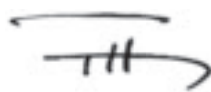
Eierspeise in unserer Rubrik «Küche aktuell» von einer ganz neuen Seite kennen.

Beinahe ebenso vielfältig wie die Welt der Omeletten ist das Volg-Weinsortiment: Darum widmen wir uns in dieser Ausgabe auch dem spannenden Thema «Wine & Dine» und zeigen Weine und Gerichte, die perfekt miteinander harmonisieren. Unser Volg-Weinexperte Roman Wyss empfiehlt zu jedem Menügang die passenden guten Tropfen aus dem Volg-Sortiment und erklärt, worauf bei der Auswahl des Weins zu achten ist. Ich wünsche Ihnen «en Guete».

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



59

**Freizeit Teens
Wahrheit
oder
Pflicht?!**

5 Küche aktuell

Welt der Omeletten

11 Kochschule

Vier Freunde zum Aperó

12 Weinerlebnis

Genuss mit dem richtigen Dreh

14 Typisch Schweiz – Typisch Volg

Hüppenzauber aus Gottlieben

17 Aktueller Tipp

Weingenuss aus 46.2 Grad Nord

18 Dorfladen

Einkaufen im Dorf – das gehört zum guten Ton

20 Aktueller Tipp

Grosse Pausen-Genüsse

22 In eigener Sache

Tradition und Temperament

25 Weinseller

10 Stars im Rampenlicht

27 In eigener Sache

Punkte sammeln und viel Geld sparen

29 Sternstunden

Der Dorfladen macht Weihnachtsstimmung

31 Mehr zum Thema

Wine & Dine

43 Wettbewerb

Gewinnen mit Hiestand

45 Feins vom Dorf

Feine Snacks, frisch vom Baum

46 Novissimo

Neu im Volg

49 Hausmarke

Ein Herz für Butter & Margarine

51 Jung, fit & fründlich

Mit Villi den ersehnten Titel holen

53 Freizeit Naturena

Die neuen Kurse im Dezember

55 Naturena Rezepte

Kürbis-Birnen-Mousse von Helen Schmid

57 Freizeit Kochkurs

Inspiration für Ihr Weihnachtsfest

59 Freizeit Teens

Wahrheit oder Pflicht?!

61 Volgi & Volgine

Eiskalt erwischt!

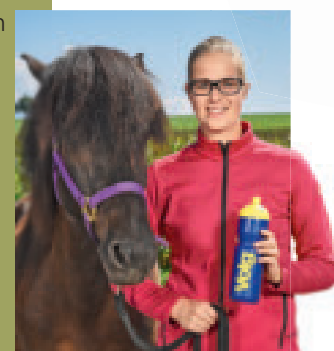
63 Saison

Aufs Korn gekommen



Küche Aktuell
**Welt der
Omeletten**

5



Jung fit & fründlich
**Mit Villi den
ersehnten
Titel holen**

51

31 Das Themenheft **mehr** zum Thema
Wine & Dine

Unglaublich fein.
Um ehrlich zu sein,
macht er sogar süchtig.



Vorsicht: sehr fein.
Der neue Appenzeller® Edel-Würzig.

Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D

Edel-Würzig

Nur in Verkaufsstellen mit Käse-Theke erhältlich.

Ob salzig oder süss, gefüllt oder ohne grosses Drumherum, aus der Omelette entsteht ruckzuck ein raffiniertes Gericht. Rund um den Globus unter anderem Namen bekannt, wecken sie überall den Gluscht.

OMELETTE NATURE MIT PUDERZUCKER:

Diese leichte Version ohne Mehl schmeckt zum Frühstück genauso gut wie zum Dessert.

WELT DER OMELETTEN

Frittata (ital.), Palatschinka (bulg.), Tortilla (span.) ... Der beliebteste Eierfladen der Welt heisst zwar je nach Land anders, er schmeckt aber überall. Doch Unterschiede und Eigenheiten gibt es: Während die Südeuropäer wie beim Rührei nur die verquirlten Eier als Scheibe braten, geben die Franzosen Milch oder Rahm dazu, und Menschen aus dem deutschsprachigen Raum fügen zudem noch Mehl bei. Wir nennen dies Omelett, Omelette oder Pfannkuchen. Das ist dieselbe Basis wie die der französischen Crêpes. Doch die Omelette hat noch weitere Verwandte: Crespelle, →

OMELETTE MIT BROCCOLI, MANDELN UND SPECK:

Genau das Richtige zur Mittagszeit oder nach einem Arbeitstag im Herbst.

TIPP

Der **Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Allegro** in dichtem Rubinrot hat einen lieblichen Auftakt mit Beerenaromen und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig mit noble Tannin passt er ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Wintergemüse und Käse.



Küche aktuell

→ Pancakes, Blinis und mehr. Passende Saucen und Füllungen machen die Vielfalt dieser Fladen fast grenzenlos. Zum Auftakt gibt es jetzt einmal eine süsse französische Omelette ohne Mehl und eine herzhafte nördliche Omelette mit Mehl sowie Broccoli, Mandeln und Speck. Lassen Sie sich inspirieren, wie die Eierspeisen gerollt, geviertelt oder geschichtet einladend die Form wechseln. Gut sind sie alle. Passend zum Frühstück oder an einem Wochentag zum Zmittag oder Znacht lassen sich die Omeletten leicht über süsse oder pikante Zugaben, Saucen und Füllungen aufpeppen.

JAPANISCHE OMELETTE MIT RINDSGESCHNETZELTEM – OKONOMIYAKI:

Übersetzt heisst das in etwa «Brate, was du magst». Eine kreative und gute Idee!



TIPP

Der **Costalago Rosso Veronese IGT Zeni** überzeugt mit Aromen von schwarzer Schokolade, bestechend sind darin auch die Noten von Rosinen und Zimt. Ein idealer Wein für den Genussmoment zu zweit oder alleine, genauso wie für Teigwaren und Fleischgerichte.



So passen zur herzhaften Version fast alle Pastasaucen sowie Füllungen aus Kräutern, Pilzen, Aubergine, Spinat, Zucchini, Peperoni, Lauch, Erbsen, verschiedenen Käsesorten, Hackfleisch, Geschnetzeltem oder Aufschnitt ausgezeichnet. Die süssen Omeletten hingegen schmecken hervorragend mit gekochten oder eingelegten Früchten, Sirups oder Schokolade. Ob salzig oder süss, der Eierteig bringt das Beste aus seinen Begleitern hervor.

CRÊPES MIT FEIGEN UND VANILLEGLACE:

Der französische Klassiker ist mit Früchten und Glace äusserst raffiniert.



PANCAKES MIT GEWÜRZTEN APRIKOSEN:

Geschichtet und mit Puderzucker bestreut, läuft einem bereits beim Anblick das Wasser im Mund zusammen.

Volg-Kochkurs im Dezember: Weihnachten: feine Ideen fürs Festmahl

Machen Sie sich eine Freude und testen Sie an unserem Kochabend feine Gerichte, die sich gut vorbereiten lassen.

Mehr Infos dazu finden Sie auf Seite 57.

HACKFLEISCH-PFANNKUCHEN MIT KÄSE ÜBERBACKEN:

Bei diesem herzhaften
Gericht kann das Thermo-
meter ruhig fallen.



TIPP

Der **La Côte AOC Lumière du Soleil** besticht durch typische Chasselas-Aromen wie Zitronen, Mandarinen und grüne Äpfel, aber auch mineralische Noten. Kraftvoll, lebendig und verspielt, passt dieser Wein zu Aperohäppchen, Eglifilets und Käsefondue.



TIPP

Der **Zweigelt** in kräftigem Rubinrot überzeugt durch intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen. Er passt ausgezeichnet zu herzhaften Fleischgerichten, Speisen wie Knödel oder Gulasch und Hartkäse.



BLINIS MIT LACHSROSETTEN:

Der Ursprung dieses osteuropäischen Fladens liegt in der vorchristlichen Zeit. Seit dem Mittelalter feiern die Russen zum Winterende mit ihren Blinis die Rückkehr der Sonne.



OMELETTE RUND UM DEN GLOBUS

Die meisten Menschen beschränken sich bei der Omelette auf ein paar Zutaten. Nicht die **Japaner**, sie machen unter Beigabe von Nudeln, Gemüse und Fleisch daraus eine sehr feine und reichhaltige Mahlzeit. In der Zubereitung sind die **Russen** mit ihren Blinis aus Buchweizenmehl und Hefe schlichter. Geschmacklich überzeugen aber auch diese. Als dünne Fladen zubereitet, werden sie warm und teilweise eingerollt mit unterschiedlichen Füllungen und Aufstrichen gegessen. Meistens kommt Butter darauf und sehr gängig ist Quark, Hackfleisch, geräucherter Fisch oder Kaviar. Blinis gibt es auch als Zvieri, allerdings mit Sauerrahm, Konfitüre oder Honig, dazu Tee. Die bekanntesten süßen Verwandten sind wohl die Crêpes der **Franzosen** und die Pancakes der **Amerikaner**. Letztere sind meist etwas kleinere, festere Fladen. Mit aromatischem Ahornsirup mag sie der **Kanadier** am liebsten.

EI SO SCHÖN!





Sammeln Sie **6 Treue-Codes** für **Ihr neues Backbuch!**



Schokolade macht Freude!

Für 6 Treue-Codes schenken wir Ihnen das neue Dr. Oetker Backbuch «Schokolade – Aus Liebe zum Süssen» (im Wert von CHF 18.80) mit über 50 Rezepten, die sich mit Schokolade zaubern lassen.

Mehr Infos auf www.xmas.oetker.ch

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



SCHRITT für SCHRITT Omelette surprise

Biscuitboden schnell satt einstreichend füllen. Es dürfen keine Luftblasen entstehen. Dann mit dem kleineren Biscuitboden zudecken und gefrieren.

Wenn Omelette surprise keine Überraschung ist!

Wer hat's erfunden? Die Schweizer natürlich, oder fast. Die für das Dessert nötige Meringue entdeckte der in Meiringen (Berner Oberland) lebende italienische Zuckerbäcker Gasparini im Jahr 1720. Ein paar Jahrzehnte später war die Geburtsstunde der legendären Eisbombe Omelette surprise. Die eigentliche Überraschung dieses Desserts liegt darin, dass die Glace nach dem Ofengang für die Meringuedecke immer noch fest ist. Auch bekannt ist dieses aussergewöhnliche Glacedessert als Baked Alaska, norwegische Omelette oder Omelette suedoise. Der Name stammt aus vergangenen Zeiten, als die Köche anstatt des Wienerbodens eine Omelette verwendeten.

TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

So gelingt eine Omelette:

- Teig luftiger machen: mit kohlenstoffhaltigem Mineralwasser, Eischnee oder Backpulver.
- Teiggeschmack variieren: mit unterschiedlichen Mehlen.
- Omeletten wenden: mit einem Spachtel oder in der Luft – vorgängig über einem Tisch üben, so kann die Omelette beim Absturz noch gegessen werden.
- Backen: Nicht zu lange, Oberseite sollte beim Servieren leicht feucht sein.
- Falten oder vierteln: in der Pfanne mit einem Spachtel.
- Rollen: Omeletten auf Backpapier legen, am Rand einrollen und gleiten lassen.
- Bestreichen: mit Hilfe eines Spachtels.
- Warm halten: geschichtet im Backofen bei 75 °C.

OMELETTE SURPRISE:

Die Verbindung von zartem Biscuit über mehreren Schichten Glace und einer luftigen Decke aus Meringue ist ein gigantischer Gaumenschmaus.



①

Vom Querschnitt einer Schüssel ausgehend einen grösseren und einen kleineren Biscuitboden zurechtschneiden. Mit dem grösseren die Schüssel auslegen.



③

Meringuemasse auf die aus der Form genommene Biscuitkugel streichen, mit dem Löffel oder Dressiersack in Form bringen und backen.



Zitronenschalenpaste zum Backen

Lacobi

www.lacobi.ch

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

Buitoni®



Pizza al prosciutto e funghi

- 1 BUITONI Pizzateig
- 75g Tomatensauce
- 75g Mozzarella
- 60 - 75g Schinken
- 50g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl

Mit Pfeffer und
Oregano würzen



Pizzaspass für die ganze Familie!
Probieren Sie unser Rezept!

Classica: das Original

Fina: dünn und knusprig (in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich)



Im Dorfladen finden Sie
alle Zutaten für Ihre
Crêpes sowie für schnell
zubereitete Füllungen.



Vier Freunde zum Apero

Wenn überraschend Freunde zu Besuch kommen, braucht es schnelle und unkomplizierte Apero-Ideen. Mit dem Omeletten-Wissen der vorangehenden Seiten, wenigen Zutaten und ein paar Fertigsaucen zaubern Sie im Handumdrehen gluschtige Apero-Häppchen. Die sind nicht nur gut, sie sehen auch ganz toll aus. Ausserdem lassen sie sich bequem mit blossen Händen essen.

Raffinierte Fingerfood-Ideen

Die Crêpes-Rollen können Sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen zubereiten. Beliebt sind die Kombinationen Käse und Fleisch sowie Kräuter und Frischkäse. Mediterran wird's mit Tomatenpesto und Oliven, exotisch mit einer Casimir-Füllung oder Sojasprossen und Gemüse, rassig mit Hackfleisch, Chili und pürierten Bohnen. Natürlich gibt es auch süsse Varianten, etwa mit Nutella, Nüssen, Früchten oder Konfitüre. Ein Mix an Crêpes-Rollen macht an jedem Apero und an jeder Party die Gäste satt und glücklich.



Crêpes-Rollen in vier
Geschmacksrichtungen:
mit Käse und Fleisch,
Kräutern und Frischkäse,
Tomatenpesto und
Oliven-Gemüse.

neu



Hamburger des Monats November: Ratsherren Burger

Aussen knusprig, innen zart ... Diesen Ratsherren Burger aus feinem Kalbfleisch und einer geheimen Panade finden Sie in Ihrem Volg-Kühlregal. Monatlich gibt es während des Burger-Festivals im Volg eine andere Burger-Kreation. Lassen Sie sich überraschen!

Zarte Rosetten, mit der Girolle gedreht, bringen den «Charakterkopf» Tête de Moine aus Bellelay erst richtig zur Geltung. Dazu öffnen wir eine Flasche La Côte AOC Lumière du Soleil und geniessen Feines für Kopf und Bauch!

Genuss mit dem richtigen Dreh

La Côte – Kenner wissen natürlich, welche Seite da gemeint ist. Das grösste zusammenhängende Weinbaugebiet der Schweiz erstreckt sich über 45 Kilometer von Lausanne an den sonnen- durchfluteten Hängen des Genfersees bis zur Genfer Kantons- grenze. Hier wachsen die Trauben des La Côte AOC Lumière du Soleil und speichern das reichliche Sonnenlicht, das ihnen durch die ideale Südlage der Weinberge hier beschert wird.

Einer wie keiner

Die zarten Rosetten des Tête de Moine sind auf jeder Käseplatte unverkennbar – und meistens schnell weg! Ins 12. Jahrhundert zurück reichen die Zeugnisse der Käseherstellung in Bellelay, bis 1797 tatsächlich durch das gleichnamige Kloster. Die Mönche wurden danach zwar vertrieben, der «Mönchskopf», was Tête de Moine auf Französisch nämlich heisst, ist jedoch geblieben. Mit der Girolle, die das einzigartige Schaben stark erleichtert, hat sich der AOC-Käse und Charakterkopf aus dem Jura zum echten Erfolgstypen entwickelt. Hier wird er in 8 AOC-Käsereien und in der historischen Schaukäserei in Bellelay, produziert.

**Wein
des Monats**

La Côte AOC
Lumière du Soleil
75 cl, statt Fr. 9.95

Fr. 7.90

**Käse
des Monats**

Tête de Moine
100 g, statt Fr. 2.65

Fr. 2.25

Rosetten, statt Fr. 5.20

Fr. 4.40

**1. La Côte AOC Lumière du Soleil
2014
Schweiz**

**2. Costalago Rosso Veronese
IGT Zeni 2013
Italien**

**3. Valpolicella Ripasso DOC
Superiore Zeni 2013
Italien**

**4. Rendola Rosso Toscano IGT
2009
Italien**

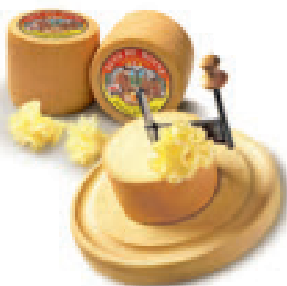
**5. Nero d'Avola Terre Siciliane IGT
Allegro 2014
Italien**

**6. Zweigelt 2014
Österreich**

**7. Rioja DOCa La Tonada
3 Bandas 2013
Spanien**



Mit Hand, Herz und ...Köpfchen!



In alten Dokumenten noch als Bellelay-Käse bezeichnet, sind Herstellungsprozess und Rohstoff des Tête de Moine heute kaum wesentlich anders: Rohmilch aus Weide- und Grasfütterung, kein Silofutter, Herstellung möglichst da, wo die Milch herkommt. Beste Voraussetzungen für die Spezialisten der Hardegger AG, dem Familienunternehmen aus dem toggenburgischen Jonschwil mit Josef Hardegger an der Spitze, die den charaktervollen Jurassier gekonnt affinieren und für Volg bereits genussfertig zu Rosetten perfektionieren.

Weinnotizen

Drehverschluss oder Zapfen? Guter Kork ist rar und teuer und so macht es Sinn, diesen besonders für lagerfähige Weine zu verwenden. Für einen schönen Weissen zum Soforttrinken, wie den la Côte AOC Lumière de Soleil, macht die Eigenschaft des Kork-Zapfens, den Wein etwas atmen zu lassen, keinerlei Sinn. Der Weisse gewinnt keine zusätzliche Reife in der Flasche. Aber er ist noch am Tag danach, weil mit Drehverschluss gut zu verschliessen, ein Genuss.



Charakter

Trinken Passt zu

Pkt.

Meine Bestellung

Helles Gelb. Typische Chasselasaromen wie Zitronen, Mandarinen und grüne Äpfel, aber auch mineralische Noten. Kraftvoll, lebendig und verspielt.

Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 8–10 °C

Aperitif, Eglifilets, Käsefondue

17

☐ Anzahl 6er-Karton
LA CÔTE AOC LUMIÈRE DU SOLEIL,
75 cl, statt Fr. 59.70 nur Fr. 47.40

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

Schönes Rubinrot. Aromen von schwarzer Schokolade mit Noten von Rosinen und Zimt. Ein idealer Wein für den Genussmoment zu zweit oder alleine.

Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

Lasagne, Ossobuco, Saltimbocca, Pastagerichten

17 *

☐ Anzahl 6er-Karton
COSTALAGO ROSSO
VERONESE IGT, ZENI
75 cl, statt Fr. 75.– nur Fr. 53.70

Name

Dunkles Granatrot. Aromen von reifen Beerenfrüchten mit Anklängen von Sauerkirschen. Weicher Auftakt, fruchtbetonter Körper, harmonischer Abgang.

Bis 5 Jahre, bei 17–19 °C, 30 Min. vorher öffnen

Pizza, Nudelgerichten mit Sauce, grilliertem rotem Fleisch, reifem Käse

17,5 *

☐ Anzahl 6er-Karton
VALPOLICELLA RIPASSO DOC
SUPERIORE ZENI,
75 cl, statt Fr. 93.– nur Fr. 69.–

Vorname

Tiefes Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Anklänge von Schokolade, Kaffee oder Leder, vereint mit einer Note von Cassiskonzentrat. Am Gaumen intensiv mit viel Schmelz und Fülle.

Bis 4 Jahre, bei 15–16 °C

Filet, Pfeffer, Hamburger

16

☐ Anzahl 6er-Karton
RENDOLA ROSSO TOSCANO IGT,
75 cl, statt Fr. 69.– nur Fr. 53.40

Strasse/Nr.

Dichtes Rubinrot. Lieblicher Auftakt mit Beerenaromen und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig mit noblelem Tannin.

Bis 3 Jahre, bei 18 °C

Rotem Fleisch, Wild, Käse

16,5

☐ Anzahl 6er-Karton
NERO D'AVOLA TERRE
SICILIANE IGT, ALLEGRO
75 cl, statt Fr. 55.80 nur Fr. 41.40

PLZ/Ort

Kräftiges Rubinrot. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen. Dezent Pfeffer- und Holzaromen im intensiven Abgang.

Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

Gulasch, Fleischknödel, Reh- und Wiener Schnitzel, Tiroler Gröstl, Hartkäse

17 *

☐ Anzahl 6er-Karton
ZWEIGELT,
75 cl, statt Fr. 45.– nur Fr. 33.–

Telefon

Helles Rubinrot. Fruchtig, weich, mit feiner Eleganz.

Bis 6 Jahre, bei 17–18 °C

Rotem Fleisch, kräftigem, rustikalem Essen, Grilladen

16,5

☐ Anzahl 6er-Karton
RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS,
75 cl, statt Fr. 59.70 nur Fr. 45.–

Datum

Unterschrift

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 2. November bis 28. November 2015, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 2. November bis 28. November 2015, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2015» von Chandra Kurt. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Zwei gebrauchte Waffeleisen und viel guter Wille, damit hat 1928 die Produktion der Gottlieber Hüppen ihren Anfang genommen. Die Geschichte der zarten Biscuit-Röhrchen ist im kleinen Dorf am Seerhein TG allerdings viel älter. Der Legende nach soll schon der spätere Kaiser Napoleon III. «Gaufrettes», französisch für Hüppen aus Gottlieben, genossen haben. Er war auf dem nahen Schloss Arenenberg im Exil aufgewachsen.

Qualität ist oberstes Credo

Zwei Maschinen, beides Spezialanfertigungen, backen die Waffelröllchen im Akkord – jedes Röllchen einzeln. Grundlage bilden noch immer Waffeleisen, die mit offener Gasflamme erhitzt werden, während sie durch die Maschine laufen. So diffizil wie ihr Produkt ist auch der Betrieb der Maschine. Wechselt das Wetter, müssen die Einstellungen angepasst werden. Denn an erster Stelle steht in Gottlieben die Qualität.

Gehaltvolle Verführung

Gottlieber Hüppen bestechen durch ihre Füllung. Die zarten Cremes fabriziert die Gottlieber Spezialitäten AG selber. Auch hier ist Qualität oberstes Credo: Fein gemahlen und gemischt werden die Zutaten gar mit der Mikrometer-Messschraube auf den richtigen Mahlgrad gemessen. Sind die Hüppen gefüllt und verpackt, lagern sie danach einige Tage zu Musik von Mozart oder Bach. Einem so einzigartigen Produkt darf man etwas Exzentrik zugestehen.

Qualität wichtiger als Grösse

«Lieber gesund und profitabel, statt wachsen um jeden Preis»: Seit Dieter Bachmann die Gottlieber Spezialitäten AG im Sinne einer Nachfolgeregelung von der Gründerfamilie 2008 übernommen hat, setzt der ehemalige Wirtschaftsförderer des Standorts Winterthur auf die Marke «Gottlieber» und auf höchste Qualität. Dafür sorgen rund 40, zum Teil langjährige Mitarbeitende mit ihrem reichen Erfahrungsschatz.

Gottlieber Hüppen sind als «kulinarisches Erbe der Schweiz» gelistet, aber für Geniesser nur eines: eine unwiderstehliche Verführung.

Hüppenzauber aus Gottlieben



«Gottlieber Hüppen sind kein Alltagsprodukt. Dank dem Volg gibt es sie in weiten Teilen der Schweiz. Das hilft unserer Bekanntheit. Im richtigen Moment erinnern sich die Kunden daran – etwa zu Weihnachten, unserer wichtigsten Saison», beschreibt CEO und Inhaber der Gottlieber Spezialitäten AG Dieter Bachmann die Bedeutung von Volg.



Bäckermeister Robert Sporer kontrolliert die Qualität der leeren Hüppen-Röllchen. Der sensible Produktionsprozess verlangt nach stetiger Anpassung der Maschineneinstellungen.



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.



Das Dorf, wo sie hergestellt werden, verdankt ihnen seine Bekanntheit. Schon der letzte Kaiser der Franzosen, Napoleon III., soll sie geliebt haben, die Gottlieber Hüppen.



Besonders gefragt sind sie zur Weihnachtszeit, die Gottlieber Hüppen. Als edles Produkt sind sie ein ideales Geschenk.



Nur aus natürlichen Zutaten bestehen die insgesamt 19 verschiedenen Füllungen. Stets frisch zubereitet, werden sie mit hoher Präzision abgefüllt, immer 56 Hüppen auf einmal.



Linienführerin Manuela Richard prüft visuell und mit der Waage die Hüppen auf vollständige Füllung. Ein Spiegel am Laufband zeigt dazu deren verborgenes Ende.



Von Hand, mit dem Schriftzug nach oben ausgerichtet, verpackt: Als edles Weihnachtsgeschenk oder einfach zum Geniessen gelangen die Gottlieber Hüppen in den Volg.

glade®

DER DUFT DES
BESONDEREN

Limited
Edition

MIT WEIHNACHTSDEKO

DER KLEINE LUXUS FÜR ZUHAUSE

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Ladies, jetzt zugreifen!

eve

facebook.ch/eveoncardinal

The advertisement features three women in a cozy living room, clinking bottles of Eve limited edition drinks. In the foreground, several Eve bottles and boxes are displayed, including Hugo, Captain's, and others. The text 'Ladies, jetzt zugreifen!' is written on a pink banner. The Eve logo and Facebook link are at the bottom.



Plozza Vini nennt ihre Reihe fruchtiger Nebbiolo-Weine 46.2 Compasso. Exklusiv für Volg gekeltert, steht der ungewöhnliche Name für die geografische Lage ihrer Herkunft: das Veltlin.

Mehr als 2500 Kilometer Trockenmauern ziehen sich entlang der steilen Veltliner Berghänge und bilden so das grösste terrassierte Weinbaugebiet der Welt. Das Werk, von visionären Geistern bereits im Altertum begonnen, zusammen mit viel Leidenschaft und Fachwissen der Winzer und Kellermeister, schenkt uns heute eine reiche Palette extraktreicher, kraftvoller Weine. Hervorragendes Beispiel hierzu gibt die Kellerei Plozza Vini in Brusio und Tirano.

Gut gereift im Kastanienholz

Der «Valtellina Superiore» von Plozza Vini wächst an den klassischen Lagen des Veltlins. In Stahltanks ausgebaut und als Besonderheit in grossen Kastanienholzfässern drei Jahre gereift, entwickelt sich der «Superiore» zu einem sehr geschmeidigen, fruchtigen Tropfen mit auffallend weichen Gerbstoffen. Der moderne Veltliner passt hervorragend zu Pasta, Geflügel und rotem Fleisch und ist bis zehn Jahre lagerfähig.

PLOZZA
V I N I · B R U S I O

Drei Weine von Plozza aus dem Veltlin, in Zusammenarbeit mit Volg exklusiv gekeltert: Der sorgfältig gereifte «Valtellina Superiore», der kräftige «Sforzato» aus leicht angetrockneten Trauben und das traditionelle «Stägfässli».

Innovation mit Tradition: «Veltliner» gibt es seit über 2000 Jahren.

Weingenuss aus 46.2 Grad Nord



Smarte Etikette

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

Volg. Im Dorf daheim.

Einkaufen im Dorf – Das gehört zum guten Ton.

*«Tief aus dem Bauch kommt
der Ton. Feins für den Bauch
gibt's im Volg.»*

Ueli Birrer,
Kunde im Volg Ettiswil LU



Wenn Ueli Birrer im Volg Ettiswil einkauft, kann er sein rund 3,40 Meter langes Alphorn problemlos in den Laden mitnehmen. Es lässt sich einfach auseinandernehmen und handlich in eine Tasche packen. Das war nicht immer so. Wollte er als junger Mann auf dem Schweizer Traditionsinstrument spielen, musste er es auf dem elterlichen Hof noch durchs Fenster hinausbefördern, um es im Auto verstauen zu können, wo es den Kofferraum weit überragte. So unkompliziert wie Einkaufen im Dorfladen ist das Spielen des Alphorns nicht. Den richtigen Ton erzeugt man aus dem Bauch heraus. Klingt einfach? «Es gab schon manchen, der dachte, das sei leichter», erinnert sich Ueli Birrer schmunzelnd. Doch dauert es rund zwei Jahre, bis man richtig auf dem Schweizer Instrument spielen kann.

Christbäume aus Römerswil

Lange dauert es auch, bis ein echter «Lozärner» Christbaum schön geschmückt in der Stube stehen kann. Helga und Guido Wicki bauen in Römerswil in zweiter Generation Schweizer Christbäume an. Guido Wickis Vater Josef machte einst den Anfang, als in einem Inserat «innovative Bauern» gesucht wurden, die bereit waren, auf ihrem Hof Nordmantannen anzupflanzen, damit diese nicht immer aus dem hohen Norden importiert werden mussten. Rund 65'000 Bäume verschiedenster Grösse, hauptsächlich Nordmantannen und einige Blaufichten, wachsen auf ihrem Land. Dafür kaufen sie vierjährige Setzlinge; frühestens vier Jahre später kann man den Baum schneiden. «Am gefragtsten sind stubenhohe Tannen. Wir haben aber auch Exemplare, die 4,5 Meter hoch sind», erzählt das Ehepaar. Vom 1. Advent an herrscht bei ihnen Hochbetrieb. Bis 6000 Bäume werden pro Saison geschnitten. «Aber für jeden geschnittenen Baum pflanzen wir einen neuen. Und während seiner Wachstumsphase bietet er für viele Vogel- und Insektenarten einen wichtigen Lebensraum», erklärt Helga Wicki.

*Einen echten «Lozärner»
Weihnachtsbaum?
Den gibt es bei den
Christbaumzüchtern
Helga und Guido Wicki
aus Römerswil LU.*



*Das mittelalterliche
Wasserschloss Wyher
liegt ausserhalb von
Ettiswil, 15 Gehminuten
vom Volg-Laden an
der Dorfstrasse 1
entfernt. Dort kauft
unser Alphornbläser
Ueli Birrer gerne ein.*

*In jedem Volg sind andere
«Feins vom Dorf»-Spezialitäten
erhältlich. Im Volg Ettiswil z.B.
Brätchügeli von der Metzgerei
Vonwyl und Pastetli von der
Bäckerei Renggli.*



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.



Aktueller Tipp

Gipfeli und Brötli mit Schoggi? Eine unwiderstehliche Kombination. Dieser Znüni oder Zvieri ist wohl fast allen noch in bester Erinnerung aus der Kindheit. Backwaren mit Schokolade sind auch heute noch über alle Generationen beliebt und inzwischen zu einfallsreichen Kreationen weiterentwickelt worden.

Feine Kombinationen aus Schoggi und Backwaren

Kreative Bäckermeister des Backwarenerstellers Hiestand haben vor fast 15 Jahren mit erlesenen Zutaten und dem original Cailler-Branche die trendsetzende Kombination von Schoggistängeli und Buttergipfel erschaffen: den Cailler-Branche Gipfel. Er ist bis heute der beliebteste und damit erfolgreichste Schoggigipfel der Schweiz. Seit vergangenem Herbst lässt Hiestand ausserdem mit dem Pain Cailler Milch-Nuss die Geschmackssinne tanzen. Es ist mit 33 Gramm feinsten Milch-Nuss-Schokolade von Cailler gefüllt. Die zart schmelzende Milkschokolade verbindet das knusprige Äussere mit den knackigen, ganzen Haselnüssen im Innern. Passend für die Weihnachts- und die Osterzeit sind in der Bäckerei Hiestand weitere bezaubernde Kreationen aus Butterzopf Teig und dem Cailler-Branchli entstanden: der beliebte Cailler-Branche Grittibänz respektive das herzige Cailler-Branche Bunny.



Grosse Pausen-Genüsse

Ofenfrisch in Ihrem Volg-Laden

Vor 40 Jahren entwickelte Hiestand den ersten tiefgekühlten Buttergipfel-Teigling, womit die Geschichte des jederzeit ofenfrischen Backwaren-Genusses seinen Anfang fand. Dank dieser Erfindung ist es möglich, rund um die Uhr und nachfragegerecht Brot und andere feine Backwaren frisch aus dem Ofen anzubieten. Auch der Cailler-Branche Gipfel oder das Pain Cailler Milch-Nuss sowie die saisonal erhältlichen Cailler-Branche Bunnys und Grittibänzen werden in Ihrem Volg-Laden den ganzen Tag über frisch gebacken.



Ein süsser Kern: Ein original Cailler-Branche in feinsten Buttergipfelteig eingerollt.



Zartschmelzende Verführungen für Pausen-Geniesser.



Cailler-Branch Gipfel,
Pain Cailler Milch-Nuss
und Cailler-Branch
Grittibänz.

Beim Pausemachen und Energietanken sind die Cailler-Backwaren von Hiestand der perfekte Genuss für alle Schoggi- und Backwaren-Liebhaber.

Hiestand 
OFENFRISCH GENIESSEN



In eigener Sache *Merlot La Capitana*

Chile ist 4300 Kilometer lang, aber nur 180 Kilometer breit. Im Cachapoal-Tal spielt das Meer entscheidend mit – im Wechselspiel von feuchter Luft und sonnendurchfluteten Gebirgsflanken.



Alles unter einem Dach: Viña La Rosa produziert seine Weine von A bis Z selber. Das garantiert eine hohe, gleichbleibende Qualität.

Viña La Rosa, Tradition und Temperament aus der neuen Welt

Seit 1824 existiert das Weingut Viña La Rosa der Familie Ossa im chilenischen Cachapoal-Tal. Die Weine eines der ältesten Weingüter Chiles sind mit grosser Erfahrung gekeltet. Bei einem Exportanteil von 96 Prozent erstaunt der Umstand, dass vor gerade einmal 20 Jahren die ersten Flaschen nach Europa gelangten. Gut, gibt es heute den Merlot La Capitana Barrel Riserva 2012 ganz nah im Volg-Dorfladen. Einmal geöffnet, begeistert er als gehaltvoller Begleiter zum Essen oder einfach so zum Geniessen.

Historische Weinregion Cachapoal-Tal

Viña La Rosa, in der 6. Generation geführt, besitzt über 860 ha Rebfläche im Cachapoal-Tal. Es befindet sich im warmen Zentral-Chile und gehört zu den bedeutendsten historischen Weinregionen des Landes. Gebirgsketten mindern das Einströmen kalter und feuchter Luft vom Pazifik in das Tal. Durch seine topografischen Unterschiede wachsen hier Weine von unterschiedlichem Charakter. Sie werden alle auf dem Weingut gekeltet und abgefüllt, sodass sie den hohen Anforderungen gerecht werden.

Er ist ein Geheim-Tipp und exklusiv im Volg erhältlich. Der Merlot La Capitana Barrel Riserva 2012 vereint südamerikanisches Temperament mit langer Weinbau-Tradition. Im Weinseller 2016 erhält er 18 Punkte.

Chiles Weintradition ist so alt wie die europäische Präsenz in der neuen Welt. Viña La Rosa gehört zu den ältesten Weingütern des Landes.



Die siebte Generation rückt nach: Cristobal Ossa, Sohn von Don Ismael Ossa, dem Besitzer des Weinguts Viña La Rosa, hat 2011 die Leitung des Weingeschäfts übernommen.



La Palmeria ist das Juwel unter den Weingütern Viña La Rosas. Als Besonderheit wachsen hier zwischen den Rebbergen uralte Palmen einer Sorte, die nur in Chile heimisch ist.

Unterhaltung mit Tiefgang

Der Merlot La Capitana von Viña La Rosa besitzt eine intensive, dichte, rot-violette Farbe mit klarer Struktur im Glas. In der Nase präsentiert er sich vollmundig, geschmeidig und reich an typischen Merlot-Aromen wie süssen Pflaumen, Brombeeren, Schwarzkirschen und Bitterschokolade. Es ist ein Wein mit hohem Unterhaltungswert: ausdrucksstark, rund und weich am Gaumen, mit feinen Tanninen und einem langen Finish.



Fr. 12.95

Der Merlot La Capitana besticht durch sein super Preis-Leistungs-Verhältnis. Der im Barrique gereifte Wein erhält im Weinseller 2016 stolze 18 Punkte.



Tradition mit Geschmack!



Als kleine Dorfmetzgerei im Appenzellerland nahm die Geschichte von Suttero 1909 ihren Anfang. Heute ist das Unternehmen eines der führenden Fleischwarenhersteller in der Schweiz. Tradition hat nicht nur das Unternehmen, sondern auch das, was es herstellt.



Blutwurst & Leberwurst

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

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



Waadtländer Bratwurst & Bauernbratwurst

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



Berner Platte

Das perfekte Zusammenspiel - aus Speck, Schweinswürstli und Sauerkraut - für die kürzer werdenden Tage.



Hackbraten nach Grossmutterart

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

Volg
frisch und fründlich

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

1 Goldbeere Riesling-Silvaner,
75 cl, 2014, Schweiz

Charakter: frischer Auftakt, elegant,
feinfruchtig, weich

Passt zu: Aperitif, Süsswasserfisch-
Speisen, Cremesuppen

2 Dôle Blanche AOC Valais Fleur
d'Amour, 75 cl, 2014, Schweiz

Charakter: Aromen von frischen
Früchten, anmutig, frisch

Passt zu: Aperitif, pikanten, exotischen
und vegetarischen Gerichten

3 Merlot Ticino DOC Selezione
d'Autore, 75 cl, 2014, Schweiz

Charakter: fruchtbetonte Nase,
komplexer ausgewogener Körper

Passt zu: Brasato mit Polenta,
Lasagne, Risotto

4 Zweigelt,
75 cl, 2014, Österreich

Charakter: weicher Auftakt,
komplex, aromatischer Abgang
Passt zu: Gemüse, Gemüseeintopf,
Speck und Bohnen, Geflügel, Grilladen

5 Salice Salentino DOC Trentacin-
quesimo Parallelo, 75 cl, 2014, Italien

Charakter: sortentypisch, intensiv,
aber samtig und harmonisch

Passt zu: italienischer Küche,
rezentem Käse

6 Costalago Rosso Veronese IGT
Zeni, 75 cl, 2013, Italien

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

7 Lobetia Dominio de Punctum,
75 cl, 2012, Spanien

Charakter: vielschichtiges Bouquet
dunkler Beeren, samtene Tannine,
langer Abgang
Passt zu: klassischen Fleischgerichten,
Pilz-Eintopf, Pot au Feu, Hartkäse

8 Valpolicella Ripasso DOC
Superiore, 75 cl, 2013, Italien

Charakter: Noten reifer
Beerenfrüchte und Anklänge
von Sauerkirsche

Passt zu: Gebrilltem, rotem Fleisch,
reifem Käse, Pizza und
Pastagerichten, Ossobucco

9 Bearempart Grande Réserve,
Pays d'Oc, 75 cl, 2014, Frankreich

Charakter: elegant und füllig, am Gau-
men dicht, gute Balance und Struktur
Passt zu: rotem und dunklem Fleisch,
Eintöpfen, pikanten Pastagerichten,
Hartkäse

10 Monte Santo Prosecco DOC,
Extra Dry, 75 cl, Italien

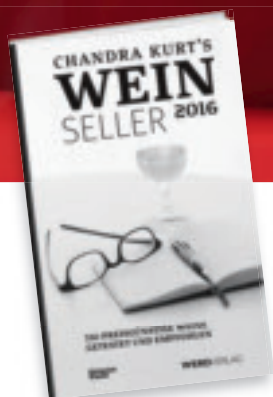
Charakter: harmonisch und
fruchtig, Noten frischer Äpfel
und Blüten, prickelnd

Passt zu: Aperitif und leichten
Vorspeisen

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



Chandra Kurt beurteilt jährlich rund 600 Weine der unteren und mittleren Preislage aus dem Schweizer Detailhandel. Weine mit besonders gutem Preis-Leistungs-Verhältnis erhalten in diesem handlichen Führer einen Stern. 34 Weine von Volg wurden damit ausgezeichnet, mehr als die Hälfte aller verkosteten Tropfen aus dem Volg-Sortiment. Je 10 daraus stellen wir in den nächsten Ausgaben näher vor.



10 Stars

im Rampenlicht

Ratgeber durch rund 600 Weine der unteren und mittleren Preisklasse des Schweizer Detailhandels, neu verkostet von Chandra Kurt. 288 Seiten, ISBN 978-3-85932-759-7, Fr. 32.-; www.weinseller.com

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Jägermeister

**ICE
COLD
SHOT**



Enjoy Responsibly
www.diwisa.ch

www.jagermeister.com

Treue Aktion

Bereiten Ihnen neue Glaswaren Freude? Mit der Volg-Treueaktion können Sie hochstehende Artikel von Leonardo zu tiefen Preisen erstehen.

Profitieren Sie von wunderschöner Glasware und sparen Sie bis zu 69 Prozent!

-69%

Weissweingläser
35 cl, 4er-Set

Longdrinkgläser
40 cl, 4er-Set

Tischlichter
9 cm, 2er-Set

Glasschale Ø 24 cm

Glasschälchen
Ø 12,5 cm, 4er-Set



Punkte sammeln und viel Geld sparen

Verpassen Sie Ihren Wohnaccessoires mit wertvollen Gläsern, Schalen, Vasen, Tisch- und Windlichtern von Leonardo einen neuen Look. Wie? Ganz einfach: Für jeden 10-Franken-Einkauf erhalten Sie im Volg einen Treuepunkt, den Sie auf der zur Verfügung gestellten Sammelkarte einkleben. Schon ab 10 Punkten profitieren Sie von exzellenter Glasware, und zwar mit tollen Rabatten. Die Punkte können Sie bis zum 13. Februar 2016 einlösen, gesammelt wird bis zum 23. Januar 2016.



Sektgläser
23 cl, 4er-Set



Rotweingläser
45 cl, 4er-Set



Wassergläser
36 cl, 4er-Set



Glaskrug 1 Liter



Windlicht 20 cm



Glasvase 24 cm

Goldprämien für eifrige Sammler

Wer noch mehr Punkte sammelt, wird von Volg mit Goldprämien belohnt: Ab 30 Punkten gibt es eine hochwertige Käseglocke mit Käsemesser und Schieferplatte oder einen multifunktionalen AEG-Standmixer mit Glaskrug für nur Fr. 59.90. Dabei sparen Sie über 50 Prozent gegenüber dem offiziellen Ladenpreis – wenn das kein Preisknüller ist!



Sichern Sie sich die Goldprämien:

ErgoSense Standmixer / Ice Crusher:
4 Geschwindigkeitsstufen, Impuls-Taste
für Ice-Crush, LED-Geschwindigkeitsanzeige,
4 Edelstahlmesser, 1-l-Glaskrug, Mini-Zerkleinerer

Käseglocke:
Ø 25 cm mit Käsemesser und Schieferplatte Ø 32 cm



Info-Flyer und Sammelkarte für die Volg-Treueaktion gibt es ab sofort in Ihrem Volg.

Ragusa

- FRIENDS -



NEW!



*

Ragusa

- FRIENDS -

Noir

PRALINEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE MIT PRALINE- und GANZEN HASELNÜSSEN
CONFISERIE AU CHOCOLAT NOIR FONDUE
NOSETTES ENTIERES
DARK CHOCOLATE CONFECTIONERY WITH TRUFFLE FILLING AND WHOLE HAZELNUTS

12x11g-132g e

Ragusa

- FRIENDS -

Classique

PRALINEN AUS SCHOKOLADE MIT PRALINE- und GANZEN HASELNÜSSEN
CONFISERIE AU CHOCOLAT
NOSETTES ENTIERES
CHOCOLATE CONFECTIONERY
FILLING AND WHOLE HAZELNUTS

12x11g-132g e

Ragusa

- FRIENDS -

Blond Caramelisé

PRALINEN AUS WEISER SCHOKOLADE MIT KARAMELLISIERTEN MILCHPULVER, PRALINE-FÜLLUNG UND GANZEN HASELNÜSSEN
CONFISERIE AU CHOCOLAT BLANC AU LAIT EN POUDRE
CARAMÉLISÉ FOURRÉE PRALINE ET NOSETTES ENTIERES
WHITE CHOCOLATE CONFECTIONERY WITH CARAMELISED MILK POWDER TRUFFLE FILLING AND WHOLE HAZELNUTS

12x11g-132g e

NET WT 4.65 OZ



100% NATUREL



Charaktersache.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

f /RAGUSA.ORIGINAL



In eigener Sache Sternstunden

Einkaufen im Volg versetzt Sie in Festtagslaune, besonders ab Montag, den 23. November. Woche für Woche bis Ende Dezember winkt Ihnen ein doppelter Gewinn: Freuen Sie sich als Kundin oder Kunde über zusätzliche Angebote, als Dank für Ihre Treue und um Ihnen Ihre Festtage zu verschönern. Nutzen Sie die Chance und gewinnen Sie einen unserer Preise im Gesamtwert von über 180'000 Franken.

Flyer mit Wettbewerbs-Talon

Die Sternstunden-Aktion läuft in den Kalenderwochen 48 bis 53. Wovon Sie profitieren und was Sie gewinnen können, sehen Sie auf dem Sternstunden-Flyer. Ab dem 16. November erhalten Sie den Flyer an der Kasse, in Ihrem Volg. Die Wettbewerb-Talons finden Sie auf der Rückseite des jeweiligen Angebots. Talon ausfüllen, direkt im Laden in die Wettbewerbs-Box werfen und schon nehmen Sie jede Woche an einer neuen Verlosung teil. Freuen Sie sich heute schon auf frohe Weihnachten mit Volg!



Tolle Sternstunden-Angebote und
Wettbewerbspreise
im Gesamtwert von
über 180'000 Franken
zu gewinnen –
Woche für Woche!



*Der
Dorfladen
macht
Weihnachts-
stimmung*

Im Volg strahlt ab Ende November ein besonders funkelnder Stern: Woche für Woche bis zum Jahresende erwarten Sie einmalige Sternstunden-Angebote und tolle Wettbewerbspreise.

Ein grosser Italiener.

8.95

statt 12.50

(-28%)

Gültig ab 2.11. bis 28.11.2015



Das Familienweingut ZENI wird bereits in der 3. Generation von den drei Geschwistern geleitet.

COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT

Ein wunderbares Zusammenspiel der der Traubensorten Corvina e Corvinone (70%), Merlot (15%) und Cabernet Sauvignon (15%). Für den Costalago werden nur die besten – von Hand gelesenen – Trauben verwendet. Für kurze Zeit werden diese zum Trocknen ausgelegt. Nach einer Maischegärung von 2 bis 3 Wochen wird der Wein für 12 bis 24 Monate in Eichenfässern gelagert und vor der Flaschenfüllung noch kurze Zeit in Edelstahlbehältern.

Der Costalago passt hervorragend zu Pasta, dunklem Fleisch vom Grill, Wild, alle Sorten von Käse. Trinkreife: Jetzt, bis 4 Jahre.

Dieser Wein ist evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN



mehr zum thema

Wine & Dine



Ein perfektes Essen mit Freunden ist kaum zu überbieten, besonders, wenn es von A bis Z selber gemacht ist. Bewundern Sie gelegentlich Personen aus Ihrem Umfeld, denen es scheinbar locker gelingt, die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten, guter Stimmung, gediegenem Dekor und – besonders eindrücklich – perfekt passenden Weinen zu verwöhnen? Es ist gar nicht so schwer! Wir zeigen mit unserer Auswahl aus dem reichhaltigen Volg-Weinsortiment, wie's geht.

Roman Wyss, Volg-Produktmanager Getränke, sowie Peter Gächter, einer unserer Kochkurs-Experten, führen uns mit Tipps und Anregungen durch ein lustvolles Wine & Dine.

Lustvoll aufgetischt und genussvoll eingeschenkt



Gutes Essen mit schönem Wein – wir zeigen, wie Sie bei Ihren Gästen punkten, und verraten, wie Sie einen kulinarischen Themenabend wahrhaft inszenieren können.



« Gute Weinbeschriebe helfen, passende Gerichte zu definieren. So finden Sie – mal umgekehrt – zu den guten Tropfen aus Ihrem Keller das passende Menü dazu. »

Peter Gächter, Gossau SG

Delikate Starter:

- Milde Käsestangen oder ein Forellenmousse zum körperreichen Heida AOC Valais
- Briertorte mit Dörrfrüchten zum Goldbeere Riesling-Silvaner
- Sellerie-Birnensuppe zum fruchtigen Féchy Soir Soleil La Côte AOC
- Antipasti zum sonnigen Alves Vieira Branco



Das Wine & Dine soll als Genuss-erlebnis Ihren Gästen in Erinnerung bleiben. Expecten Sie eine grössere Gästeschar, ist es ratsam, eine Auswahl zu treffen, die weniger von Ihren eigenen individuellen Vorlieben geprägt ist. Unter Berücksichtigung einiger Regeln ist das relativ einfach.

Ausgewogen geniessen

Als Gastgeber oder Koch gilt es, bei der Weinauswahl die richtige Balance zu finden. Weder das Essen noch der Wein sollten einander dominieren. Wir starten unser Wine & Dine ganz leicht und öffnen darum eine Flasche leichten Weisswein zu einer Schnitte Zwiebel-Käse-Kuchen, beispielsweise dem Féchy AOC la Côte. Die Milde des Käses harmonisiert gut mit dem fruchtigen Weissen.

Crashkurs für Wine & Dine-Ambassadoren

Wer einige einfachen Regeln beachtet, gewinnt schnell Sicherheit und der anfängliche Respekt vor der Weinauswahl verwandelt sich in Spass.

Der Alves Vieira Branco, ein weisser Portugiese aus dem Alentejo zu einem Morchelsüpli? Eine passende Wahl!

Lokal passt optimal: Zwei Schweizer Weissweine zu leichten Schweizer Gerichten, da lässt sich wenig falsch machen.



Zwiebel-Käse-Kuchen

Zutaten für ein Blech à Ø 26 cm:

Blech einfetten, mit etwas **Mehl** bestäuben, mit einem runden **Rusticoteig** auslegen und mit einer Gabel einstechen.

3 **Zwiebeln** in Streifen schneiden, in 1 EL **Bratbutter** weichdünsten und auskühlen lassen. 180 g **sauren Halbrahm**, 3 **Eier** und 250 g **Reibkäse** gut verrühren. Mit den Zwiebeln vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und auf den vorbereiteten Teig verteilen. Bei 180 °C für ca. 30 Min. backen.

Zubereitung: 1 Std.



Bieten Sie Ihren Gästen einen leichten Einstieg in das Wine & Dine mit einem Glas Weisswein.



« Volg verkauft 45 Prozent Schweizer Wein. Wie wichtig lokaler Wein zu lokalem Essen ist, zeigt sich besonders deutlich – zumal unser Sortiment stark auf Weine für den Alltag setzt. »

Roman Wyss, Volg-Produktmanager Getränke

Lokal passt optimal

Wein zu Speisen aus derselben Region birgt kaum Risiko: Italienischer Wein passt zu italienischen Gerichten, für die französische Küche ist ein französischer Tropfen die erste Wahl. Auch hier gilt es einzig, die Balance von Wein und Speise zu wahren. Zu unserem Morchelcremesüpli mit seiner Boullion, Rahm und natürlich dem gut präsenten Morchelaroma wählen wir deshalb einen kräftigeren, volleren Weissen wie den Alves Veira Branco, unseren neuen Portugiesen aus dem Alentejo.

Morchelcremesüpli

Zutaten für 4 Personen:

60 g **Butter** in einem Topf erhitzen, 2 gehackte **Zwiebeln** andünsten. 200 g **Champignons** würfeln und dazugeben, mit 30 g **Mehl** bestäuben. 5 dl **Milch** und 4 dl **Gemüseboullion** dazugießen und 10–15 Min. leicht köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben. 10 g getrocknet-eingeweichte **Morcheln** grob hacken, in die Suppe geben. Mit 1 dl **Vollrahm** verfeinern und gut abschmecken.

Zubereitung: 45 Min.



MARTINI®

PESSIONE-TORINO-ITALIA



MARTINI® ROYALE BIANCO

MARTINI® BIANCO + MARTINI® BRUT* + MINT + LIME + ICE

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Perlende Weine als spritzige oder edle Begleiter zum Essen machen eine mindestens so gute Falle wie zum Aperitif.

Perlen im Glas

Ein kleiner Zwischenhalt gefällig? Als Intermezzo zwischen den Gängen überraschen Sie Ihre Gäste mit einer erfrischenden Kugel Sorbet auf Prosecco.

« Unglaublich, wie fruchtig-spritzig ein Prosecco zu einem zarten Fischgang wirken kann. »

Peter Gächter, Gossau SG

Tipp:

Schaumweine sollen kühl serviert werden. Stellen Sie die Flaschen rechtzeitig in die Kühle. Richtig temperiert schäumen sie beim Öffnen nicht aus, sondern lassen sich mit einem wörtlich «coolen» Plopp entkorken.

Heimischer Fisch zu heimischem Schaumwein: Eine gräucherte Forelle zum prickelnden Volgaz ergibt eine vorzügliche Genusskombination.

Ob perlend oder schäumend, spumante oder mousseux, Schaumweine sind so vielfältig wie ihre «stillen» Artgenossen. Viele können mehr, als etwas Chips und Nüssli zu begleiten. Lachs zum Champagner ist ein Klassiker. Wie wär's mal mit einer Räucherforelle zu einem Glas Volgaz

als einheimische Variante? Eine süsse Pause zwischen zwei Gängen und Entspannung vor dem nächsten Höhepunkt bringt eine schwimmende Kugel kalten Sorbets in einem Glas Monte Santo Prosecco DOC. Damit geben wir uns dem Reiz der kleinen Bläschen auf besondere Art hin.



Zum Hauptgang mit Fleisch reichen wir Rotwein. Wie wäre es mit dem Ripasso DOC Zeni zu einem saftigen Schweinsfilet? Ripasso wird auf dem Trester bereits gepresster Trauben nochmals vergoren. Das verleiht ihm eine besondere Intensität. Bei Fleisch bestimmt die Sauce über Würzigkeit und Kraft. Unser Rindsgeschnetzeltes an Paprika lassen wir uns deshalb mit dem Alves Vieira Reserva munden. Er bringt ein gutes Gleichgewicht zur Schärfe der Sauce.

Tannine

Tannine, also Gerbstoffe, binden Eiweiss. Junge, tanninreiche Weine zeigen sich darum mit eiweissreichen Speisen milder und weniger pelzig – ein Grund, wieso gegrilltes, rotes Fleisch besonders gut zu einem Cabernet Sauvignon oder Syrah passt. Cabernet Sauvignon und Merlot findet sich beispielsweise in der Assemblage unserer Wein-Neuheit des Monats, des Beaurempart.

- ... **Höhepunkte Wine & Dine:**
- Zum pikant gefüllten Poulet passt der Alves Vieira Reserva.
 - Schmorbraten, dazu ist der neue Beaurempart ein Geheimtipp!
 - Cannelloni werden mit dem Ripasso DOC Zeni kraftvoll begleitet.
 - Auch zum Filet im Teig macht sich der Goldbeere G Cuvée gut.



Den Beaurempart gibt es aktuell zum attraktiven Einführungspreis. Mehr dazu finden Sie im «Novissimo» auf Seite 46.

Punkten mit Speis und Trank

Rotweine von leicht bis kräftig verkünden den Höhepunkt Ihres Wine & Dine.

« Gläser sind eine Wissenschaft. Eine, die sich selber betreiben lässt. Versuchen Sie mal denselben Wein aus drei verschiedenen Gläsern und lassen Sie sich überraschen! »

Roman Wyss, Volg-Produktmanager Getränke



Rindsgeschnetzeltes an Paprika mit Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen:

600 g **Rindsplätzli à la minute** in Streifen schneiden, in ½ EL heisser **Bratbutter** rundum kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen.
½ TL **Butter** in die Pfanne geben. ¼ **Zwiebel**, feingehackt, und 1 EL **Paprikapulver** dazugeben, gut andünsten. Mit ½ EL Mehl bestäuben, mit 1,25 dl **Weisswein** ablöschen, etwas einkochen lassen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
1 EL **Sauerrahm** dazugeben, nicht mehr kochen. Fleisch dazugeben, heiss werden lassen.
600 g mehlig kochende **Kartoffeln** schälen, würfeln und in Salzwasser weichsieden. Abschütten, Topf zurück auf den Herd stellen, 2 dl Milch reingiessen, Kartoffeln durchs **Passevite** in die Milch drehen. Mit **Pfeffer** und **Muskat** abschmecken, ½ EL **Butterflocken** darunterziehen und servieren.

Zubereitung: 1 Std.



Kräftige Saucen brauchen kräftige Weine. Zu Paprika wie in unserem Rindsgeschnetzelten mit Kartoffelstock mundet der Alves Vieira Reserva.

Schweinsfilet mit Gemüsesalat

Zutaten für 4 Personen:

5 **Dörrpflaumen** über Nacht in 1 dl **Rotwein** einlegen, danach abtropfen lassen und klein hacken. 150 g **Philadelphia Nature** mit 1 EL **Kräutern**, 1 EL **Paniermehl**, 1 gehackten **Zwiebel** und den **Pflaumen** vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. 1 **Schweinsfilet** der Länge nach mit einem Messer einschneiden. 6–8 **Bratspecktranchen** auf einer Klarsichtfolie auslegen, Schweinsfilet mit dem Einschnitt nach oben darauflegen. Frischkäsefüllung gleichmässig im Einschnitt verteilen. Specktranchen mit Hilfe der Klarsichtfolie satt um das Filet rollen, Folie entfernen, mit Küchenschnur zusammenbinden. Schweinsfilet scharf anbraten, dann bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte 60 °C erreichen. 3 dl **Weissweinessig** und 5 dl **Weisswein** in einen Topf geben, 1 **Peterli**-, 1 **Salbeizweig**, 1 **Lorbeerblatt**, 1 **Nelke** und 5 schwarze **Pfefferkörner** dazugeben, aufkochen und vom Feuer nehmen. 500 g Gemüse (z. B. Rübli, Lauch, Stangensellerie, Sellerieknolle oder Kohlrabi) rüsten, kleinschneiden, in den Sud geben und kurz sieden lassen. Gemüse aus dem Sud nehmen, diesen auf die Hälfte einreduzieren. Gemüse wieder in den Sud geben und abschmecken. Das Gemüse mit etwas Sud in den Tellermitten anrichten, Filet tranchieren und darauflegen.

Zubereitung: 1,5 Std.

Ein zartes Schweinsfilet mit Gemüsesalat verlangt nach einem edlen Roten. Der Ripasso DOC Zeni wird genauso wie das gute Stück Fleisch zu begeistern wissen.



... Alles glasklar?

Das Glas ist Schaufenster des Weines. Für die feine Tafel reichen fünf Grundtypen. Alle haben einen Fuss, das vermeidet Handwärme am Inhalt:

- ① Die kleine Öffnung des Weissweinglases bringt der Zungenspitze erst die Süsse, bevor der Gaumen von der Säure Notiz nimmt.
- ② Ein bauchiges Burgunderglas (Ballon) führt seinen Inhalt reichlich an Zunge und Gaumen zugleich und passt für tanninärmere Rotweine.
- ③ Ein engeres Bordeauxglas für schwerere, tanninreiche Tropfen bedient zuerst die Zunge, um den Gaumen auf die fülligeren Tannine einzustimmen.
- ④ Champagner im hochgeformten Tulpenglas mit bauchiger Mitte.
- ⑤ Die enge Flûte für einfacheren Schaumwein und spritzigen Prosecco.





**20%
AKTION**
vom 9.11. bis 14.11.2015

GEHÖRT EINFACH DAZU!

Feine Rezepte auf www.chirat.ch



Mag ein Gast zum Essen sich mit Wasser begnügt haben, beim Dessertwein kann er «schwach» werden. Kein Wunder, denn Dessertweine sind Tropfen mit hoher Restsüsse, vollmundig und intensiv. Der süsse Charakter steht ihnen besonders gut, wenn sie auf eine entsprechend süsse Speise treffen, denn zu trockener Wein zu süssem Essen wirkt rasch hart und sauer.

Dunkle Beeren und Schoggi

Zutaten für 4 Personen:

4 Gläser mit 1 TL **Butter** einfetten und 2 EL **Zucker** ausstreuen. 30 g **Butter**, 2 **Eier** und 1 **Eigelb** schaumig rühren, 90 g geschmolzene **Kochschokolade** dazugeben, vermischen. Die Hälfte der Masse in die Gläser füllen. Je ½ EL tiefgekühlte **Waldbeerenmischung** in die Mitte eines backofenfesten Glases geben. Mit der restlichen Masse bedecken. Bei 200 °C 15 Min. backen, kurz abstehen lassen, mit einem scharfen Messer aus den Gläsern lösen, auf Teller stürzen und lauwarm servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Zum Dessert soll der Wein ruhig eine Spur süsser ausfallen als die Speise, zum Beispiel dunkle Beeren und Schoggi.



Genuss bis zum Schluss



«Manch einer ist erst über den Genuss von Süsswein überhaupt zum Weingeniesser geworden.»

Peter Gächter, Gossau SG



Zu Käsespezialitäten passen füllige Rotweine auch hervorragend als Dessert.



... Köstlich – charmante Mitbringsel: ...

Schwarze Schoggi, herb-bitter dank hohem Kakaoanteil, begleitet nebst kräftigem Rotwein oder Porto – in kleinen Stückchen genossen – auch einen Whisky.

Mit einer Nussmischung erhalten Sie beim Probieren mehrerer Weine wieder Klarheit im Gaumen. Fruchtbrot bringt Boden, ohne dominant zu wirken.

Lokaler Käse mit speziellem Aroma ergänzt die Käseplatte und ist genauso eine Entdeckung für den Gastgeber wie für die Gäste.

Dessert süss und salzig

Ein kräftiger Käse zum Abschluss, da braucht es nicht zwingend ein Süsswein zu sein. Intensiv aromatisch und füllig im Charakter, kann ein gewichtiger Rotwein gut neben der würzigen Intensität einer ausgesuchten Käseplatte bestehen. Der Negromaro Barrique Stella D'Oro etwa verträgt sich vorzüglich mit einem kräftigen Gruyère oder rezentem Appenzeller. Seit kräftige, kakaobetonte schwarze Schoko-

lade auch hierzulande immer mehr Liebhaber findet, lassen sich die Gäste auch mit einem schwarzen Schoggimousse zum kraftvollen Roten in Verückung bringen. Wichtig: den hohen, reinen Kakaogehalt der Schokolade beachten.

**JETZT
PROFITIEREN!**



20 % RABATT
AUF ALLE KNORR KOCHIDEEN
VOM 02.11-07.11.2015



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



« Die süßen Komponenten eines klassischen Wildgerichts laden dazu ein, als Begleitung es einmal mit einem Porto zu versuchen. »

Peter Gächter, Gossau SG

Ein zartes Stück Lamm mit Bratkartoffeln zu edlem Portwein? Wer wagt, gewinnt!



Auch zum Essen ein Gedicht

Als «Saucenmeister» ist Portwein hinlänglich bekannt. Eher selten wird der süße «gesprietete» Wein aus Portugal zum Essen gereicht. Das ist schade, denn Portwein, der nach sehr strengen Kriterien hergestellt wird, kann sich als sehr charakterstarker Begleiter auch gut zu einem Hauptgang einbringen. Der Maynard's Porto Late Bottled Vintage zu einem Stück grilliertem Lamm vielleicht? Es wäre doch einen Versuch wert.

Tolle Begleiter

Unverkennbarer Moscato

Viel Charakter und ausgesprochen süsse Weine zeichnen Tropfen aus, die mit der Muskattraube gekeltert werden. Mit dem Besitos Moscato bringen Sie die Dramaturgie Ihres Wine & Dine in eine ruhigere Schlussphase. Besonders für Gäste, die sich den Abschluss lieber mit etwas Leichtem versüssen möchten, ist er genau der Richtige.

Gefahrenzonen:

Saure Speisen wie Salate mit Saucen, Zitrone oder Tomaten «erschlagen» unter Umständen einen feinen, ausgewogenen Wein. Hier hilft ein säurebetonter Tropfen im Glas als möglicher Ausweg. Mit Eiern mag ein metallischer Geschmack den Genuss beeinträchtigen. Artischocken – besonders das darin enthaltene Cynarin – geben dem Wein mehr Süsse, aber können ebenso einen metallischen Beigeschmack erzeugen.

Als Begleiter zum Essen: Lammfleisch mit Portwein.
Charmanter Rausschmeisser: Macarons oder Hüppchen zum Besitos Moscato – am Tisch geniessen oder für den Nachbauseweg einstecken.
Genussreiche Kontrastnote: herzhafter Roquefort zu Portwein oder Moscato.

Knusprig, fein und natürlich:

Buttergipfel aus besten Schweizer Rohstoffen.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

www.hiestand.ch

Hiestand[®] 
OFENFRISCH GENIESSEN

Wettbewerb

Rund um das Château de Gruyères erstreckt sich eine wunderschöne Landschaft.

Zart, knackig, lecker – das Pain au chocolat für Feinschmecker

Hiestand und Cailler lassen mit dem neuen Pain Cailler Milch-Nuss die Geschmackssinne tanzen.

Auch wir Schweizer haben eine Variante des Pain au chocolat, das Pain Cailler Milch-Nuss. Hiestand und Cailler machen bei der Füllung den wichtigen Unterschied: Das Pain Cailler Milch-Nuss ist mit 33 Gramm feiner Milch-Nuss-Schokolade von Cailler gefüllt, die zu den fünf beliebtesten Schweizer Schokoladen zählt.

Tradition verpflichtet

Die Bäckerei Hiestand zählt, wie auch das Maison Cailler, zu den Traditionsunternehmen der Schweiz. Die beiden Unternehmen verbindet noch mehr: Sie stehen beide für Schweizer Produktionsstandorte und verwenden für die Herstellung ihrer Köstlichkeiten nur ausgewählte Rohstoffe. Das sind gute Voraussetzungen, um unwiderstehliche Backwaren entstehen zu lassen.



OFENFRISCH GENIESSEN



Das Pain Cailler Milch-Nuss ist mit feiner Milch-Nuss-Schokolade von Cailler gefüllt.

WETTBEWERB

Wie heisst das neuste Mitglied der Hiestand-Cailler-Familie?

- A: Cailler-Branche Gipfel
- B: Pain Cailler Milch-Nuss
- C: Cailler-Branche Grittibänz

1. Preis im Wert von Fr. 1380.–

Eine Nacht für zwei Personen (Doppelzimmer) im Hotel Cailler in Charmey und zwei Tage pures Wohlfühlgefühl. Dazu gehören das Abendmenü «Geschmack und Harmonie», das Greizer Frühstücksbuffet, der Eintritt in die Schokoladenfabrik, der Eintritt in die Bains de la Gruyère sowie ein Wellnessprogramm mit Massagen.

2. Preis im Wert von Fr. 1094.–

Eine Nacht für zwei Personen (Doppelzimmer) im Hotel Cailler mit Abendmenü «Geschmack und Harmonie», Greizer Frühstücksbuffet, Eintritt in die Schokoladenfabrik und in die Bains de la Gruyère.



3. Preis im Wert von Fr. 680.–

Eine Nacht für zwei Personen (Junior Suite mit Jacuzzi) im Hotel Cailler mit Gourmet-Abendmenü, Frühstück, Eintritt in die Schokoladenfabrik und in die Bains de la Gruyère.

4.–6. Preis im Wert von je Fr. 550.–

Passeport La Gruyère für zwei Personen, zwei Übernachtungen und touristische Besuche inkl.

7.–8. Preis im Wert von je Fr. 430.–

Passeport La Gruyère für zwei Personen, zwei Übernachtungen und touristische Besuche inkl.

9.–11. Preis im Wert von je Fr. 350.–

Passeport La Gruyère für zwei Personen, zwei Übernachtungen und touristische Besuche inkl.

12.–13. Preis im Wert von je Fr. 290.–

Passeport La Gruyère für zwei Personen, zwei Übernachtungen und touristische Besuche inkl.

14.–51. Preis im Wert von je Fr. 18.95

Eine süsse Überraschung von Cailler.

→ Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 25. Oktober bis 24. November möglich.

Online: unter www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. November 2015 auf Postkarte (keine Briefe) an: Volg Konsumwaren AG, «Hiestand», Postfach 344, 8401 Winterthur

Die Mitarbeitenden der Firmen Hiestand Schweiz AG sowie der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



CHRÜTERCHRAFT HILFT* DOPPELT.

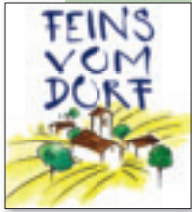
*bei Husten und Heiserkeit.

**DUO
AKTION**
Alle Ricola Beutel
im Duo-Pack zum
Aktionspreis:
2.11. – 7.11.15



Besuche uns auf 

Ricola
Chrüterchraft ist das Geheimnis



Feins vom Dorf

**Gesunde Snacks wachsen am Baum.
Wie die Birnenchips vom Erlenhof von
Helen und Herbert Schmid in Wittnau AG.**



Noch befindet er sich in einem Provisorium. Auf Ende Jahr erhält Wittnau aber seinen neuen Volg-Laden am alten Standort. «Unsere Kunden, mein Team und ich freuen uns riesig», erklärt Ladenleiterin Jetmire Berisha-Kastrati.

Feine Snacks, frisch vom Baum

Helen Schmid schneidet eine Conference-Birne der Länge nach in dünne Scheiben. «Frei von Hand geht's am besten», sagt die Bäuerin. Wir stehen im kleinen Produktionsraum, umgeben von Obstkisten. Im Dörrapparat liegen auf Gittern säuberlich ausgebreitete Birnenscheiben. Nur mit Luft trocknen diese zu einem natürlichen, gesunden Snack. Er ist im Volg Wittnau das ganze Jahr über erhältlich.

Dörrobst vom Erlebnishof

Das Dörren mit Luft ohne Hitze bewahrt viele wertvolle Inhaltsstoffe. Die Conference Birnen dörft Helen Schmid frisch vom Baum. Das bringt den Birnenchips den vollen Geschmack, bedeutet aber auch viel Aufwand zur betriebsamen Erntezeit. Dass etwas los ist auf dem Erlenhof, ist sich Helen Schmid allerdings gewohnt: Ihr Betrieb ist Teil der Volg NATURENA-Erlebniswelt im Fricktal.



Birnenchips
von Helen und Herbert Schmid
aus Wittnau

Helen Schmid vom Volg-Erlebnishof in Wittnau dörft beste Conference Tafelbirnen zu einem exquisiten und gesunden Snack.



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.

Neben Birnenchips gibt es im Volg Wittnau Fricktaler Kirschensenf und Rapsöl vom Erlenhof. Dazu kommen frisches Obst von Obstbau Bründler, ausgezeichnete Weine wie der Wittnauer Riesling-Sylvaner vom Rebgut Buchmann oder Bio-Teigwaren von Monika Schmid in Wittnau.

neu Novissimo

Jetzt lässt sich Ragusa – der Klassiker mit ganzen Haselnüssen – in kleinen Stücken noch besser mit Freunden teilen und als Geschenk mitbringen.

Freundschaft ist Charaktersache – und gute Freunde teilen fast alles. Zum Teilen und Verschenken inspirieren Ragusa Friends in der 12er-Sharing-Box oder die Sticks à vier Pralinés. Ragusa-Fans wählen zwischen den drei Geschmacksrichtungen Classique, Noir und Blond. Als Noir und Blond gibt es auch den handlichen Stick zum Einstecken. Die kleinen Confiserie-Neuheiten sind im Schokoladenregal am angesagten urbanen Erscheinungsbild erkennbar. Ein Muss für alle Schoggi-Fans, die ein zu 100 Prozent natürliches Produkt geniessen möchten und auf Originalität setzen.

neu



Gute Freunde sind authentisch und charakterstark. Mit Ragusa Friends lassen sich echte, alte Freundschaften pflegen und neue besiegeln.

Anderen etwas Gutes tun macht Freu(n)de



statt Fr. 6.50
Fr. 5.85

Ragusa Friends Blond, 132 g
Ragusa Friends Classic, 132 g
Ragusa Friends Noir, 132 g*



**ÖISE
LADE
TIPP**

statt Fr. 9.80
Fr. 7.80

Echt französisch:
Beaurempart Grande
Réserve Pays d'Oc, 75 cl



statt Fr. 8.25
Fr. 7.40

Knusprig:
Familia Choco Crunch,
600 g*

Das aktuelle Wochenaktionsangebot finden Sie unter www.volg.ch.
Alle Einführungspreise sind gültig vom 2. bis 29. November 2015.

nörgeln	▼	Unterwasser-gefährt	▼	▼	Rage	▼	weibl. Herrschertitel	▼	englisch: eins	englisch: nach, zu	röm. Zahlenzeichen: zwei	eiszeitlicher Höhenzug	über längere Zeit bestehen	▼	▼	Abk.: Bern-Lötschb.-SimplonB.	Flächenmaß (Mz.)	Heißgetränk					
Pass i. Kanton Graubünden	▶			12			Schweiz. Parlament	▶							11								
▶		7			Tanz in der Reihe		Selbstsucht	▶					6			griechischer Käse							
Flaschpfand		Goldklumpen			Abk.: Rekrutenschule	▶	<div style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 5px;">IHR GEWINN</div> <div style="background-color: orange; text-align: center; padding: 5px;">2 x 1 Chesterfield-Sofa im Gesamtwert von Fr. 2196.– (inkl. Versand).</div> <div style="text-align: center;">   </div> <div style="background-color: orange; text-align: center; padding: 5px;">Das Chesterfield-Sofa ist der Inbegriff für Stil, Klasse und Luxus. Die Form ist einzigartig, klassisch und doch natürlich. Genauso steht Beliani für einzigartiges Design und hochwertige Qualität. Nur Beliani liefert direkt vom Hersteller zu Ihnen nach Hause und bietet unglaublich günstige Preise. Profitieren Sie von einer 24h-Express-Lieferung und 100 Tagen vollem Rückgaberecht. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.– und zehn à Fr. 20.–.</div>						Ort im Kanton Obwalden	Bogenwaffe im MA.		Märchengestalt		9		Schlechteste im Wettkampf			
Vorspeise	▶																						
Ort bei Glarus				persönliches Fürwort (3. Fall)		3																heiße Quelle i. Vulkan-gestein	niederdeutsch: Bauer
▶		14		wissen																			
Ort am Walensee (SG)	auf-frischen			japan. Verwaltungsbezirk																			deutsche Vorsilbe
1																							
▶				griech. Göttin der Weisheit									Abk.: Doktor										
Gemeinde, Dorf		ungar.-schweiz. Pianist, † (Géza)				4																	
Vater und Mutter	▶																						
▶																							
				10			Binnen-gewässer																
mutig		Autokz. Kt. Appenzell-Innerrh.			Autokz. Kanton Solothurn				Südwind am Gardasee		Musik-träger (Mz.)		babylonische Gottheit	Tal und Ort im Wallis									
rote Beete	▶								ein Wassersport						arg		2						
Absonderungsorgan	▶								Kantons-hauptstadt							3./4. Fall von 'wir'							

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

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

statt Fr. 6.30
Fr. **5.65**



Schön gepflegt:
Nivea Men Creme, 150 ml*



Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme am Wettbewerb vom 25. Oktober bis 24. November möglich.

Online: www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetz-tarif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. November 2015 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Beliani», Postfach 344, 8401 Winterthur.



DON PASCUAL

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

CHF 15.50 / 75 cl

CHF 16.95 / 75 cl

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

www.schuler.ch

Über 300 Jahre Weinkultur

SCHULER 

ST. JAKOBSKELLERER 1696



McCain

Jedem Geniesser seine Spezialität

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Aus  - Kartoffeln



Fett bringt Geschmack, deshalb mögen wir das «Zmorgebrötli» so sehr. Auf die Frage, ob in der Küche die Margarine oder die Butter die Nase vorn hat, darüber scheiden sich jedoch die Geister. Wer das Wahlprodukt vom Kaloriengehalt abhängig macht, verfehlt die Argumente, denn Butter und Margarine weisen fast die selben Kalorienwerte und gleich viel Fett auf. Worin liegt also der Unterschied? Einerseits in der Art: Margarine besteht aus pflanzlichem Fett und Butter aus tierischem. Andererseits weisen die beiden Fette aufgrund der verschiedenen Arten unterschiedliche Nutzen auf.

Jedem Kochvorgang sein Fett

Während die Margarine das Schnitzel knusprig brät, wird die Butter bei den gleichen Temperaturen in der Pfanne braun. Eine Ausnahme bildet beim Braten jedoch die Halbfettmargarine, bei der wegen des hohen Wasseranteils das Fett aus der Pfanne spritzt. Margarine ist ausserdem länger haltbar und lässt sich frisch aus dem Kühlschrank besser streichen. Beim Backen und Dünsten hat hingegen die Butter wegen ihres Geschmacks die Nase vorn.



Beim Backen mit Butter kann sich das Aroma der Zutaten besser entfalten.

Ein Herz für Butter & Margarine

Die einen schwören auf Butter, andere auf Margarine. Gut schmecken beide Produkte. Für die Wahl ist der Verwendungszweck entscheidend.

Margarine reagiert beim Braten weniger empfindlich auf Hitze als Butter.



Margarine und Butter sind wichtige Geschmacksträger, schmecken hervorragend und sind in der Küche unterschiedlich einsetzbar.



250 g
Fr. 1.90

200 g
Fr. 2.85

Die Fasnachts-Zeit
kann beginnen!



jung, fit &



fründlich

Das Training mit Islandpferd Villi macht Stefanie Schleiss täglich immense Freude. Gemeinsam gehen sie durch dick und dünn.



Mit Villi den ersehnten Titel holen

Stefanie Schleiss lebt mit ihrer Familie auf dem Islandpferdehof Grobenmoos, nahe Cham ZG. Mit Pferden ist die 20-Jährige aufgewachsen. Als sie drei Jahre alt war, erfüllte sich ihre Mutter den Lebenstraum und holte sich Ponys auf den eigenen landwirtschaftlichen Hof. Seither lebt Stefanie sozusagen mit Pferden zusammen. Bereits mit acht Jahren machte sie ihre erste Turniererfahrung mit Islandpferden, mit 16 war sie vierfache Schweizer Meisterin und wurde zur besten jugendlichen Reiterin gewählt.

Auf dem Zenit ihrer Reitsportkarriere geschah dann etwas Unerwartetes: Ihr damaliges Turnierpferd verletzte sich und konnte nicht mehr an Turnieren teilnehmen. «Für mich brach eine sehr traurige Zeit an, die mich aber als Mensch sehr formte», sagt Stefanie. Während sie ihr Pferd gesundpflegte, musste Stefanie im Jahr 2012 ein neues Turnierpferd trainieren, den Villi. Das dauert in der Regel zwei bis drei Jahre. «Ich musste ihn von null auf einführen und mich wieder hocharbeiten», erinnert sie sich. Dieses Jahr hat sie an der Schweizer Meisterschaft mit dem Isländer Villi den zweiten Platz belegt. Nun hofft sie, im kommenden Jahr endlich wieder einen Titel nachhause zu holen. Dass sie von Volg gesponsert wird, macht sie sehr stolz: «Jeder kennt den grossen Namen, das finde ich super.»



«Egal wie gross die Strapazen sind, meine Isländer haben im Leben Vorrang. Mit ihnen kann ich spannende Turniere bestreiten, die an Orten ausgetragen werden, wo es einen Volg gibt. So kann ich mir eine Stärkung holen, da ich ja die Öffnungszeiten und das Angebot gut kenne.»



Stefanie arbeitet Teilzeit als kaufmännische Angestellte, gibt Reitstunden und trainiert wöchentlich etwa 24 Stunden im Sattel.

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 noch mit Lust und viel Freude ausüben. Im «Öise Lade» stellen wir regelmässig einen Nachwuchssportler vor.

VIEL MEHR ALS KAFFEE, NESCAFÉ® DOLCE GUSTO® MODERNE KUNSTWERKE !



* in grösseren VOLG Verkaufsstellen erhältlich

COFFEE IS NOT JUST BLACK



Licht und leicht

Schimmerndes Glas, leuchtende PET-Kugeln, selbstgemachte Lichterketten und warm brennendes Kerzenlicht hüllen Ihr Zuhause in sanftes Licht und stimmungsvolle Gemütlichkeit.



Fricktal:
Schneeflocken aus Glas

- ① Sa, 12.12.15, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 12.12.15, 13³⁰–17³⁰ Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

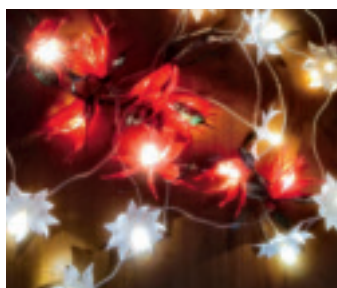
Programm: Zart und filigran sind die gläsernen Schneeflocken zum Aufhängen oder als schimmernde Dekoration für eine festliche Tafel. Sie schneiden aus Klarglas Stücke zurecht und fügen sie zu wunderschönen Schneekristallen in unterschiedlichen Formen und Grössen zusammen. Die Glasteile werden von der Kursleiterin später im Atelier gebrannt und auf Wunsch sandgestrahlt. Die fertigen Schneeflocken werden zu Ihnen nach Hause geschickt.

Teilnehmer: 20 Personen ab 14 Jahren

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

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

Preis: Fr. 210.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie Material für 6 Schneeflocken aus Glas inklusive.



Seebachtal:
Blütenlichter

- ① Sa, 12.12.15, 10–17 Uhr
- ② Mo, 14.12.15, 10–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Papiergarn begeistert mit zahlreichen Gestaltungsmöglichkeiten. Durch Aufdrehen entfaltet der Papierzwirn seine Schönheit. Aus dem strapazierfähigen Material basteln Sie traumhafte Blüten, die Sie dann zusammen mit Sternen aus weissem Pergaminpapier auf eine Lichterkette knüpfen. Die zarte und funkelnde Winterdekoration zaubert ein wunderschönes Ambiente in die Adventszeit.

Teilnehmer: 12 Personen ab 16 Jahren

Mitbringen: Papierschere und Schreibzeug für Notizen.

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

Leitung: Bea Grob, bee's atelier, Bauma, www.beesatelier.ch

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



Werdenberg:
Alles aus Wachs

- ① Sa, 5.12.15, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 5.12.15, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams

Programm: Adventszeit und Weihnachten sind fast untrennbar mit Kerzenlicht verbunden. In diesem Workshop erhalten Sie die Gelegenheit, Wachsprodukte in unterschiedlichen Techniken zu produzieren. Sie können Kerzen ziehen oder in Formen giessen, Kerzen-Windlichter und sogar Fackeln herstellen. Verschiedene Ateliers stehen bereit. Hier dürfen Sie mit Wachs und Formen experimentieren und Ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

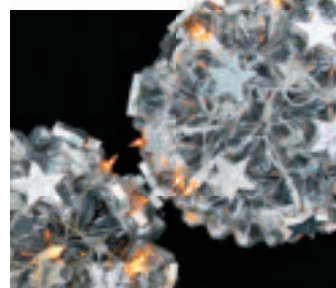
Teilnehmer: 16 Personen ab 10 Jahren

Mitbringen: Mögliche Giessformen (z.B. schöne Porzellantassen aus dem Brockenhaus) und alte Wachsreste, sofern vorhanden.

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

Leitung: Susanne Willi-Wolf, Ganterswil

Preis: Fr. 100.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie das Material für Ihre Wachsprodukte inklusive.



Zugerland:
Weihnachtszauber aus PET

- ① Sa, 5.12.15, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 5.12.15, 14–18 Uhr*

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

Programm: PET bietet unzählige gestalterische Möglichkeiten. Sie lernen, das Recycling-Material fachgerecht zu schneiden, und fügen es mit einer speziellen Technik zu einer funkelnden Kugellampe mit wahlweise 35 oder 25 cm Durchmesser zusammen. Mit etwas Fantasie und den richtigen Handgriffen entstehen so aus PET-Flaschen edle Kugellampen, die Ihre Wohnräume in ein wunderschönes Licht tauchen.

Teilnehmer: 16 Personen ab 12 Jahren

Mitbringen: Gute Lochzange, Schere, Lineal, Taschenrechner.

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

Leitung: Jrene Odermatt, Buochs, www.jo-jo-buochs.ch

Preis: Fr. 130.– pro Person, Mahlzeit und Getränke sowie das Material für Ihre Kugellampe inklusive.

Hinweis: Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie eine grosse (Ø 35 cm) oder eine kleine (Ø 25 cm) Kugellampe gestalten möchten.

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

Anmeldungen für Kurse und Workshops

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

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

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

Anmeldeschluss: 16. November 2015



www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

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





Echt gut seit über 60 Jahren



Jetzt
profitieren!

**Aktion
22%**



**In Aktion vom
02. bis 08. November 2015**



Good Food, Good Life



Helen Schmid,

NATURENA Erlebnishof Fricktal AG

«Kürbis für jede Mahlzeit»



Kürbis-Birnen-Mousse:
Kürbis einmal anders.

Meine Rezept-Geschichte

Wenn die Tage kürzer werden, hole ich gerne die Sonne mit unseren orange leuchtenden Kürbissen ins Haus und somit in die Küche. Viele Menschen verbinden mit Kürbis eine Suppe oder ein Gemüse als Hauptgang oder Beilage. Ich habe für alle Mahlzeiten ein geeignetes Kürbisrezept – so auch für das Dessert. Für das Kürbis-Birnen-Mousse koche ich 300 – 400 g **Kürbisfleisch**, ein kleines Stück **Ingwer** und 3 **Birnen** mit 3 EL **Zucker** weich. Das lasse ich auskühlen, danach püriere ich alles. Dann rühre ich 250 g **QuimiQ** glatt, gebe 70 g Zucker sowie 1 dl **Kürbislikör** dazu und vermische diese Zutaten mit der pürierten Masse. Als Nächstes ziehe ich 2 dl steifgeschlagenen **Vollrahm** darunter und lasse das Mousse ½ Tag im Kühlschrank mit Folie zugedeckt fest werden. In Glasschalen mit Birnenraspeln und Rahmgupf dekoriert, ist mein Kürbis-Birnen-Mousse ein verlockender Hingucker und erhält von jedem Gast die Bestnote.

Schönen Herbst!

Helen

Rezepte der NATURENA-Bäuerinnen

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



Geniessen Sie LINDOR –
Ein Moment, der nur
Ihnen gehört.



Unendlich zartschmelzend

in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Machen meine Schweizer Gerichte unwiderstehlich Mit Butty Gewürzen zu den perfekten Pfeffernüssen

Zutaten :

- 300g Mehl • 250g brauner Zucker • 2 Eier • 5EL Milch • 50g gemahlene Mandeln • 50g Zitronat, fein gehackt
- 1TL Butty Zimt • ½TL Butty Pfeffer schwarz gemahlen • ½TL Butty Muskatnuss gemahlen • 1Msp. Nelken gemahlen
- 1Msp. Kardamom gemahlen • 1TL Backpulver • 1EL Zitronensaft • 150g Puderzucker

Zubereitung :

1. Eier und Zucker cremig schlagen. Danach die Gewürze, die Milch und das Zitronat untermischen. Dann die gemahlenden Mandeln dazugeben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dazusieben und unter den Teig mischen.
3. Aus dem Teig Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 15 Min. backen und dann auskühlen lassen.
5. Zum Schluss die Pfeffernüsse mit einem Guss aus Zitronensaft und Puderzucker bestreichen und trocknen lassen.

Tipp : Pfeffernüsse 2-3 Tage offen stehen lassen und erst dann in Guetkli-Dosen verpacken.



www.butty.ch

VORSCHAU

FLEISCHSTÜCKE – KLEIN UND FEIN

Viel Feines zu kleinen Fleischstücken zeigen wir in unseren Kochkursen. Ob gerollt, gefüllt, paniert oder «nature» – Plätzli sind des Schweizers liebstes Fleischgericht. Und genauso gern haben wir Gehacktes, Ragout oder Geschnetzeltes. Dazu gibt es passende Saucen, Panaden von würzig bis knusprig und passende Beilagen.

13. JANUAR IN AARAU

13. JANUAR IN GOSSAU

19. JANUAR IN OERLIKON

19. JANUAR IN WANGEN AN DER AARE

KREATIVES AUS DEM STEAMER

Feines aus dem Dampf behält Farbe und maximalen Geschmack im Gericht. Im Kurs zeigen wir, wie mit der richtigen Vorbereitung, den passenden Beilagen und der geschickten Programmierung des Steamers Fleisch, Fisch, Gemüse und mehr zum gewünschten Zeitpunkt perfekt gegart sind. Unsere Gerichte erhalten dazu noch ihre Finesse und sind alles andere als langweilig.

4. FEBRUAR IN GOSSAU

9. FEBRUAR IN OERLIKON

17. FEBRUAR IN AARAU

23. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

BLITZKÜCHE – KOCHEN IN EILE, GENIEßEN MIT WEILE

Wenn die Zeit knapp ist, aber die Lust auf eine feine Mahlzeit umso grösser, dann ist die Blitzküche genau richtig. Mit wenigen Zutaten, raffinierten Garmethoden und verblüffend einfachen Ideen gelingen schnelle Gerichte frisch zubereitet – für lang anhaltende Tafelfreuden.

2. MÄRZ IN GOSSAU

15. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE

15. MÄRZ IN OERLIKON

23. MÄRZ IN AARAU

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

Aktualisierte
Infos auf www.volg.ch



**Unsere
Kurse sind
begeehrt.
Melden Sie sich
jetzt an!**

Inspiration für Ihr Weihnachtsfest

Machen Sie sich diese Weihnachten selbst ein Geschenk und überlassen Sie die Suche nach neuen und guten Ideen für ein feines Festtagsmenü unseren Kochprofis. Testen Sie an einem Abend Gerichte, die sich gut

vorbereiten lassen anhand einer praktischen Checkliste für die perfekte Planung. Ein gutes Glas Wein in stimmungsvoller Vorweihnachts-Atmosphäre und etwas Gesellschaft gehören selbstverständlich auch dazu.

Weihnachten: feine Ideen fürs Festmahl



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

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



**COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:**

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



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

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



**CULINEA IN OERLIKON
MIT JONAS SCHÖNBERGER:**

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

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

**Aktion vom
11. – 15. November 2015**



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

in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

NEU

*Weihnachts-
gluscht*

HUG

www.facebook.com/hugluzern

1



Texte auf Papierstreifen übertragen, ausschneiden, zusammenfalten und beiseitelegen. Den Teig anrühren und die «Blätze» ohne Papierstreifen gemäss Rezept backen, sodass sie noch weich sind, wenn sie aus dem Ofen kommen.

2



Je einen zusammengefalteten Papierstreifen auf eine Kreishälfte der noch weichen «Blätze» legen, die andere Hälfte darüberklappen.

3



Halbkreis schnell vom Blech lösen, über einem Glasrand zu einem Hörnchen formen und zum Auskühlen in einen Eierbecher legen.

VERSUCHE WIE NICKI MINAJ ZU RAPPEN!

Willst du wieder einmal richtig Spass haben? Spiel mit deinen Freunden ein paar Runden «Wahrheit oder Pflicht». Mit den selbstgemachten Guetzli bringst du alle zum Lachen.

Pepp das beliebteste Partyspiel mit selbstgemachten «Wahrheit oder Pflicht»-Guetzli auf. Dabei schnappt sich jeder so eines und je nachdem, was auf dem versteckten Zettelchen im Guetzli steht, wird der Reihe nach die gestellte Frage wahrheitsgemäss beantwortet oder die Aufgabe ausgeführt. Geht die Runde erstmals los, ist der Spass erst mal kaum zu stoppen. Mach dich auf ein Riesengaudi gefasst.

MACH EINE KUSSEXPERTEN UND ZEIG ALLENE, WIE EIN PERFEKTER ZUNGENKUSS AUSSIEHT.

WAS IST DAS ALLERPEINLICHSTE, DIR JE PASSIERT IST?

IN WELCHEN STAR WARST DU SCHON MAL UNSTERBLICH VERKNALLT?

Wahrheit

oder Pflicht?!

WEN UEBERNAMEN?

«Wahrheit oder Pflicht»-Guetzli

Zutaten für 18 Stück:

Das Eiweiss von 1 Ei mit 80 g Puderzucker, 80 g Mehl und 1 dl Milch zu einem glatten Teig verrühren, 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach Teig mit einem Löffel dünn zu runden «Blätzen» (8 cm) auf einem Backpapier ausstreichen und bei 180 °C 5 Min. im Ofen backen. Der Rand darf leicht braun werden. Jetzt ist der Teig zwar fest, aber formbar (siehe Steps).

Tipp: Sind die «Teigblätze» zu fest geworden, Blech wieder in den Ofen schieben und aufwärmen.

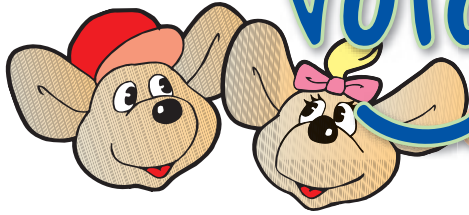
*Von wahren
Nussliebhabern
empfohlen*



Werde Fan und gewinne eine Jahresration Minor.
www.facebook.com/minor.original



Ein Stück Glück.



volgi & volgine



TIERISCH
SPANNEND!

DAS NEUE «HEY» IST DA!

Tierisch interessant, was Volgi & Volgine diesmal im HEY erleben: Verschiedene HEY-Kinder zeigen unseren beiden Mäusen ihre herzigen Haustiere. Woher kommen denn die Mandarinli? Im neuen HEY gibt's die Antwort. Und seid ihr fit für die Piste? Im neuen Hey findet ihr Tipps zum Pistenfitwerden. Ab **9. November** liegt das Heft ganz neu in eurem Volg-Laden. Wenn ihr fit seid, gleich hinrennen und holen!

«Puh, ganz schön frisch heute», findet Volgi. Frisch? Er meint wohl kalt – eiskalt und stellt dazu eine gute Frage: «Warum bleibt Tiefgefrorenes so lange frisch?»



Eiskalt erwischt!

Die haben gestaunt, die Forscher, als ihnen Jäger in Sibirien ein 10'000 Jahre altes Mammut im Eis zeigten. Das ausgestorbene Tier hatte tiefgefroren die Jahrtausende überdauert. Es war so frisch, dass die Jäger davon ihren Hunden zu fressen gegeben hatten – zum Schrecken der Forscher. Mittlerweile aber hat man zahlreiche weitere tiefgefrorene Eiszeit-Tiere bergen können. Aber warum konserviert Eis so gut?

Winzig klein

Die Kälte tötet winzige Organismen, weil die Eiskristalle ihre Zellwände durchstoßen, vor allem aber hindert sie die Vermehrung von Bakterien und Pilzen, die für die Zersetzung von natürlichen Materialien verantwortlich sind. Auch chemische Zerfallsprozesse werden durch Tiefgefrieren verhindert oder sehr lange hinausgezögert.



Mammuts sind zwar schon lange ausgestorben. Im Eis haben aber einige Exemplare fast unverändert überdauert.

Leicht und luftig sind gefriergetrocknete Lebensmittel. Das Wasser wurde ihnen als eiskalter Dampf im Vakuum entzogen. Das funktioniert auch mit nassem Papier.

Nicht gefrieren – gefrieretrocknen!

Wasser gefrieren und es so loswerden? Das ist Gefrieretrocknen! Beeren in den Müesli-flocken werden gefriergetrocknet, oder Kräuter. Das geht so: Man gefriert zum Beispiel Himbeeren in einer luftdichten Kammer und entzieht alle Luft. Ein Vakuum entsteht. Das gefrorene Wasser verdampft, ohne zuerst wieder flüssig zu werden, zu eiskaltem Dampf. Den Dampf lässt man an einem noch kälteren Kühlelement zu Eis werden. Nach Öffnen der Kammer kann das Wasser, zu Eis erstarrt, jetzt leicht entfernt werden.



Fischstäbchen werden aus gefrorenem Fischfleisch gesägt. Fisch verderbt sehr schnell, als Tiefkühlprodukt ist er aber bis zu einem Jahr haltbar.





Lust auf feine Spitzbüebli?



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

Panflor-Weissmehl ist in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





Das Rezept für den **Drei-Strang-Zopf** finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch.

Drei Stränge, drei verschiedene Mehle: Dinkel-, Ruch- und Weissmehl.

Vor rund 10'000 Jahren begann der Mensch mit dem Anbau von Getreide. Später lernte er es zu mahlen und mit Wasser vermengt zu Fladen zu backen. Heute können wir mit Mehlsorten wie etwa Ruch-, Weiss-, Halbweiss-, Zopf- und Dinkelmehl eine reiche Fülle verschiedener Backgerichte zubereiten und geniessen. Ein sinnliches Erlebnis ist das Kneten der mannigfachen Teige, die sich mit Kräutern, Gewürzen, Nüssen, Käse, Speckwürfeln, Gemüse, Schokoladenstückchen oder Früchten variieren lassen.

Mehl, Wasser und Fantasie

Auch in Sachen Formen sind die Mehlteige sehr abwechslungsreich. Sie lassen sich schlingen, rollen, flechten sowie streichen und füllen. «Ein heisser Ofen erwärmt die Stube und das Herz» – aber nicht nur das des Bäckers: Der Duft von frischem Backwerk, der durch die Nachbarschaft zieht, lässt bei jedem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Haben wir Sie inspiriert? Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und überraschen Sie Ihre Liebsten mit selbstgemachten Backwaren.

Knusprig und vielseitig im Geschmack: Dank unterschiedlichen Mehlsorten zaubern Sie unzählige feine Backspezialitäten auf den Tisch.



Mit unseren ausgezeichneten Mehlen kriegen Sie alles richtig gebacken.

Weitere Zopf-Ideen finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch/rezepte

FIOR DI VITE

La grappa dell'antica tradizione di casa Ramazzotti.



DRINK RESPONSIBLY

ANARCHY **FOR HER**
FRUCHTIG, FRISCH, VERFÜHRERISCH



**JETZT NEU IM
VOLG!**



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**„NATÜRLICHE PFLEGE
MIT DEM SCHWEIZER ORIGINAL.“**

**AB NOVEMBER IM
NEUEN DESIGN ERHÄLTlich**



**SWISS
MADE**

Hakle® „Pflegernde Sauberkeit mit Kamille“ ist seit Jahren das beliebteste Toilettenpapier der Schweiz. Das kommt nicht von ungefähr: Das Schweizer Original ist mit Kamille-Extrakten veredelt und bietet nebst dem guten Gefühl absoluter Sauberkeit ein Plus an Pflege. Vier extra weiche Lagen, Natürliche Pflege – das ist Wohlbefinden nach Schweizer Art. Weitere Informationen zur Schweizer Qualität von Hakle® gibt es auf unserer Website.



Dein Hakle® aus der Schweiz.

Rezepte 11/15

Omelette nature mit Puderzucker (ohne Meridiane aus Schoggi)

Zutaten für 4 Personen:

- 30 g Butter
- 8 Eier
- 1 dl Milch
- Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Butter schmelzen und auskühlen lassen. Eier aufschlagen, mit der Milch gut verrühren, eine Prise Salz dazugeben.
2. In einer Bratpfanne $\frac{1}{4}$ der Butter erhitzen, $\frac{1}{4}$ der Eimasse in die Pfanne geben und goldbraun braten.

Tipp: Als Variation die eine Hälfte mit Konfi, Früchten oder einem Brotaufstrich bestreichen, umschlagen und servieren.

3. Mit Hilfe eines Tellers die Omelette wenden, zurück in die Pfanne gleiten lassen und zweite Seite ebenfalls goldbraun braten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitung: 20 Min.



Omelette mit Broccoli, Mandeln und Speck

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Bratbutter
- 1 Broccoli, in kleine Röschen geschnitten
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 150 g Bratspeck, in Streifen geschnitten
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Mandelblättchen, geröstet
- 2 EL Mehl
- 6 Eier
- 4 dl Milch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Broccoliröschen und Zwiebelstreifen darin andünsten. Bratspeck dazugeben und mitdünsten. Gemüsebouillon dazugeben, zugedeckt 15 Min. auf kleinem Feuer dünsten.
2. Mehl mit 1 TL Salz mischen. Eier und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

3. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, $\frac{1}{4}$ vom Teig in die Pfanne geben und braten, bis sie am Rand der Oberseite zu stocken beginnt. $\frac{1}{4}$ vom Gemüse darauf verteilen, mit etwas Mandelblättchen bestreuen, umschlagen und auf einer Platte im Ofen bei 75 °C warm stellen. Auf dieselbe Weise die weiteren Portionen zubereiten.

Zubereitung: 45 Min.



Hackfleisch-Pfannkuchen mit Käse überbacken

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rindshackfleisch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Bratbutter
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein
- 1 D. Tomaten, gehackt
- 100 g Mehl
- 2 Pr. Salz
- 3 Eier
- 2,5 dl Milch
- 30 g Butter
- 1,5 dl Rahm
- 100 g Reibkäse

Zubereitung:

1. Rindshackfleisch und Zwiebeln in der Bratbutter andünsten, Tomatenpüree dazugeben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, Tomaten dazugeben, gut einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Aus Mehl, Salz, Eiern und Milch einen Crêpeteig anrühren und in Butter goldbraune Crêpes ausbacken.
3. Crêpes mit Hackfleisch füllen, einrollen und in eine ausgebutterte Gratinform geben. Rahm und Reibkäse vermischen und über die Crêpe-Rollen verteilen. Bei 200 °C für 15 Min. braten.

Zubereitung: 1,5 Std.



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

Rundum zufrieden mit Perwoll.

Jeder Stoff hat bestimmte Eigenschaften und ganz individuelle Ansprüche an die richtige Pflege. Perwoll bietet mit seinen Varianten optimal abgestimmte Pflegeprodukte für alle feinen Textilien.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

SEANCE

Zürich · Paris · Milano



viva desert
strumpfhosen*

Feine Crepe-Strumpfhosen
in diversen Farben und Grössen

2er Pack CHF 3.90



see you jazz
strumpfhosen*

Weiche blickdichte Strumpfhosen
in diversen Farben und Grössen

CHF 5.95

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Blinis mit Lachsrosetten

Zutaten für 12 Stück:

- ¼ Hefewürfel
- ½ EL Wasser, warm
- 75 g Weissmehl
- 20 g Buchweizenmehl
- 2 Pr. Zucker
- 1,25 dl Milch, lauwarm
- 1 Eigelb
- 1½ EL Sauerrahm
- 1 Eiweiss
- 2 Pr. Salz
- Bratbutter
- 100 g Sauerrahm
- 1 Pr. Dill, getrocknet
- 200 g Rauchlachstranchen

Zubereitung:

1. Hefe im Wasser auflösen. Weissmehl und Buchweizenmehl mit Zucker mischen, Hefe und Milch begeben und zu einem Teig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. aufgehen lassen.
2. Dem Teig das Eigelb und die 1½ EL Sauerrahm begeben. Eiweiss mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Bratbutter in der Pfanne erhitzen.

3. Pro Blini 2–3 EL Teig in die Pfanne geben, beidseitig goldbraun braten, warm stellen.
 4. Weiterer Sauerrahm mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Rauchlachs Rosetten rollen. Sauerrahmsauce auf den Blinis verteilen, Lachsrosetten daraufsetzen. Auf Platten oder Teller anrichten und servieren.
- Zubereitung: 1 Std. + 1 Std. aufgehen lassen.**

Tipp: Alternativ zu Buchweizenmehl Weissmehl verwenden.

Pancakes mit gewürzten Aprikosen

Zutaten für 8 Stück:

- 4 EL Mehl
- 6 EL Milch
- 1 Ei
- 2 Msp. Natron
- 2 EL Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 EL Bratbutter
- 400 g Aprikosen, tiefgekühlt
- 3 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 5 Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Mehl mit Milch verrühren, Eigelb, Natron und Zucker dazugeben, gut mixen. Eiweiss mit Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig heben.
2. Bratbutter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Teig darin portionsweise beidseitig zu kleinen Pancakes goldbraun braten.
3. Aprikosen mit Zucker und den Gewürzen vermischen, in einen Topf geben und etwa 30 Min. einköcheln lassen. Pancakes mit dem Aprikosenmus servieren.

Zubereitung: 1 Std.



Crêpes mit Feigen und Vanilleglace

Zutaten für 8 Stück:

- 100 g Mehl
- 2 Pr. Salz
- 3 Eier
- 2,5 dl Milch
- 30 g Butter
- 1,5 dl Rotwein
- ½ TL Maizena
- 2 EL Zucker
- 4 Feigen
- 4 Vanilleglace-Kugeln
- Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

1. Butter schmelzen, auskühlen lassen, mit Mehl, Salz, Eiern und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig vermischen, ca. 30 Min. ruhen lassen. In einer Bratpfanne mit etwas Butter goldgelbe Crêpes ausbacken.
 2. Maizena mit etwas Rotwein anrühren, mit dem restlichen Rotwein und dem Zucker aufkochen. Feigen vierteln, in die Sauce geben, kurz aufkochen und vom Feuer nehmen.
 3. Crêpes mit Feigen und Glace anrichten, mit Puderzucker garnieren.
- Zubereitung: 45 Min.**

Tipp: Statt frische, getrocknete Feigen verwenden.



AXE

THE AXE EFFECT



**JETZT NEU IM
VOLG!**

Okonomiyaki – japanische Omelette mit Rindsgeschnetzeltem

Zutaten für 4 Personen:

Pfannkuchenteig:

- 100 g Mehl
- 2 TL Gemüsebouillonpulver
- ½ TL Backpulver
- 2 dl Wasser

Füllung:

- 200 g Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
- 250 g Rindsgeschnetzeltes
- 1 Zwiebel, gehackt
- 500 g China-Nudeln, gekocht
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Worcestersauce
- 8 Eier
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Ketchup
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Bouillonpulver in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen und zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit etwas Öl einen flachen Pfannkuchen ausbraten.

2. ¼ des Weisskabis, ¼ des Rindsgeschnetzeltes und ¼ der Zwiebel auf den Pfannkuchen geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Teig darüber geben, wenden und mit der Bratenschaufel andrücken.

3. In einer Pfanne eine Portion Nudeln braten, würzen und auf dem Pfannkuchen verteilen, in der zweiten Pfanne aus zwei Eiern eine Omelette braten. Den mit Nudeln belegten Pfannkuchen auf die Omelette stürzen. Auf dieselbe Weise drei weitere Okonomiyaki zubereiten.

4. Soja-, Worcestersauce und Ketchup verrühren, Okonomiyaki damit garnieren.

Zubereitung: 1 Std.



Omelette surprise

Zutaten für 1 Stück à Ø 20 cm:

- 1 Wienerboden, hell
- 1 l Vanilleglace
- 2 Eiweiss
- 1 Pr. Salz
- 60 g Zucker

Zubereitung:

1. Schüssel von ca. 1 l Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Aus der oberen Biscuitscheibe einen Boden in Schüsselgrösse ausschneiden, beiseitelegen. Mit dem Biscuitboden die Schüssel auslegen, gut andrücken.

2. Glace antauen lassen, satt in die mit Biscuit ausgelegte Form streichen. Den Biscuitdeckel darauflegen, gut

andrücken, zugedeckt mind. 1 Std. gefrieren.

3. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Biscuit-Omelette aus dem Tiefkühler nehmen, auf eine ofenfeste Platte stürzen, Folie entfernen. Eischnee mit einem Löffel rundum verteilen, im Ofen bei 240 °C ca. 5 Min. gratinieren, sofort servieren.

Zubereitung: 1 Std. + 1-2 Std. gefrieren

Tipp: Eiweissmasse mit dem Bunsenbrenner abflammen (schnell erhitzen).

Vier Freunde

Zutaten für 32 Stück:

- 200 g Mehl
- 1 TL Salz
- 6 Eier
- 5 dl Milch
- 60 g Butter

Zubereitung:

1. Butter schmelzen, auskühlen lassen, Mehl, Salz, Eier und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren, ca. 30 Min. ruhen lassen. In einer Bratpfanne mit etwas Butter goldgelbe Crêpes ausbacken.

2. Je ein Viertel der Crêpes mit einer der folgenden Füllungen bestreichen, satt einrollen und in der Mitte halbieren.

Zubereitung: 1 Std.

Käse und Fleisch: 1 Pack Sbrinzrollen und 1 Pack Rohschinken auf vier Crêpes flach verteilen. 1 Handvoll Rucola und ein paar Tropfen Olivenöl darauf verteilen.

Kräuterfrischkäse: 2 Pack Kräuterfrischkäse, 1 EL gehackten Peterli und 1 EL feingeschnittenen Schnittlauch vermischen und auf vier Crêpes verteilen.

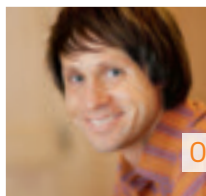
Tomatenpesto: 1 Glas Pesto Rosso, 120 g Reibkäse und 2 EL Paniermehl in einer Schüssel vermischen, auf vier Crêpes verteilen.

Olivengemüse: 4 EL entsteinte Oliven, 4 eingelegte Artischocken, 4 eingelegte Maiskölbchen, 2 Essiggurken und 5 Silberzwiebeln fein hacken und in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Tomatenpüree und 2 EL Ketchup gut vermischen. Auf vier Crêpes verteilen und einrollen.



In solid rumantsch

1 kilo farina. Na basta insumma betg. 2 kilos. Omlettas datti. Lura crescha la fom gist anc ina giada. Pertge han uffants ensasez uschia gugent omlettas? Per cumenzar ina omletta cun sosa da pulaster. Lura ina cun sosa da bolognese. Anc ina cun pulaster. E lura natiralmain anc 2 u 3 cun nutella. U cun glatsch da vaniglia. Omlettas grondas sco in plat.



Omletta

Pertge han uffants talmain gugent omlettas? Farina, aua, ovs – forza anc in zic latg ed ina prisa sal e basta. Ensasez n'è quai betg spectacular e tuttina: i gusta extrem! E jau pudess gist uschè bain dumandar: pertge han creschids uschia gugent omlettas?

Quels han forsà pli gugent ina omletta cun quella sosa da verdura, forsà schizunt sweet and sour. Ed ils uffants aman dapli las ultimas omlettas, las dultschas.

E suenter mangiar omlettas: Adina mal il buttatsch. Betg pervia che la pasta na fissa betg stada buna. Na; pervia ch'ins ha simplamain mangià memia bler. A mai vegn adina endament il luf da las set chavras. Cura che quel sa dasda cun tut quella crappa en il venter. Quai sto esser ina tortura, in star mal! Ed uschia ma chat jau bleras giadas suenter in bunischem past cun omlettas. Sco sche insatgi m'avess cusì crappa en il venter. Lura pens jau adina: la proxima giada fatsch jau quai auter – lura mang jau pli paucas omlettas. Ma quai na vegn segir betg a funcziunar.


David Spinnler

Herausgepickt

Wussten Sie, dass . . .

- • • in Niederwil SG ein neuer Volg-Dorfladen eröffnet wurde?



Seit dem 23. September dürfen sich die Einwohner von Niederwil über ihren neuen Dorfladen freuen. Weil die bisherigen Betreiber des Dorfladens aus gesundheitlichen Gründen aufgeben mussten, konnte Volg die drohende Lücke schliessen. Attraktive Öffnungszeiten und ein Sortiment von rund 2500 Artikeln sorgen mit der integrierten Postagentur für eine intakte Grundversorgung – ein Anliegen, das der Gemeinde Niederwil von grosser Bedeutung war.

Diese Volg-Geschichte . . .

- • • handelt von Selina, die täglich ihren Volg besucht

Frisch und fründlich: Selina (1 ¾ Jahre alt) geht gerne mit Mami in den Volg von Elgg einkaufen. Am liebsten macht sie das jeden Tag. Der Dorfladen liegt nur 100 Meter von zu Hause entfernt, aber unterwegs gibt es so viel zu bestaunen, dass der Weg manchmal 20 Minuten dauert. Wenn Selina dann freudig «Essa» durch den Laden ruft, begrüsst sie Volg-Mitarbeiterin Vanessa Bretti. Mittlerweile kennt die aufgeweckte Frohnatur fast das ganze Verkaufsteam. Und ganz neu schiebt Selina auch das Kinder-Einkaufswägelchen selber durch den Laden und erfreut die Kunden und Mitarbeitenden mit ihrer guten Laune.



Regine Stroner
«Selbst gemacht & mitgebracht»

AT Verlag, 144 Seiten
ISBN: 978-3-440-14045-1



Kulinarische Mitbringsel

Mit einem selbst gemachten Geschenk aus der Küche kann man bei jeder Gelegenheit punkten. Raffinierte Marmeladen, würzige Chutneys, knusprige Kekse, feine Pralinen und herzhaftes Gebäck aus der eigenen Küche schmecken nicht nur unvergleichlich gut, es sind sehr persönliche Geschenke. Solche kommen immer gut an. Das Buch beinhaltet neben tollen Rezepten auch schöne Verpackungsideen für Einladungen jeder Art.

Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Die 15 Fonduesets von Kuhn Rikon im Wert von je Fr. 149.– gehen an Verena Härdli aus Hausen, Silvia Keller aus Zihlschlacht, Ursula Niederberger aus Kriens, Marlies Ries aus Kappel, Annalis Stampfli aus Derendingen, Anita Christen aus Wolfenschiessen, Andreas Pfister aus Stäfa, Beatrice Plüss aus Vordemwald, Kurt Amstutz aus Buochs, Britta Ackermann aus Maienfeld, Erika Dietrich aus Oberdiessbach, Marcel Blum aus Zug, Esther Meier aus Reiden, Hanspeter Gfeller aus Emmenbrücke und Leny Steiner aus St. Antönien. Weitere fünf Personen gewinnen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.– und 10 weitere einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.–.

Lösungswort 9/15: «Volksmusikfreunde»

Auflösung des Hero-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 8/15: Antwort C, 70%.

Der Gewinner des Hauptpreises, Hans-Peter Maurer aus Neuhausen, mit Volg-Produktmanager Aldo Toniazzo (l.) und Patrick Küng (r.) von Hero.



Gewinnen mit Hero

Der 1., 2. und 3. Preis, ein Hotelgutschein von Schweiz Tourismus im Wert von Fr. 2000.–, gehen an Hans-Peter Maurer aus Neuhausen, Vreni Harder aus Kefikon und Anton Etter aus Finstersee. Weitere 50 Personen gewinnen je 2 Gratiseintritte ins Schloss Lenzburg im Wert von Fr. 28.– und weitere 60 Personen gewinnen je drei LeFruit-Konfitüren mit Schweizer Früchten im Wert von Fr. 10.–.

Verlosung der Eismaschine «Zoku»

Im «Öise Lade» 08/15 haben wir vier Zoku-Quick-Eismaschinen im Wert von je Fr. 74.90 verlost. Gewonnen haben: Sina Britschgi aus Buch b. Frauenfeld, Timo Jordi aus Obergerlafingen, Sandra Zweifel aus Mönchaltorf und Rachel Brunnschweiler aus Chur.



De grünen Duume

Im November kommt die Kälte. Gründünger oder Mischungen aus Laub, Gras und Rindenmulch schützt die Beete vor Frostschäden und Nährstoffverlust. Wenn die Topfballen im Winter gefrieren und im Sommer wieder auftauen, kann sich in den Töpfen von Kübelpflanzen Fäulnis bilden. Stellen Sie Ihre Kübel deshalb auf ein Stück Holz, damit sie nicht am Boden festfrieren, und schützen Sie sie mit Windschuttmatten. Vlies oder Kokosmatten sorgen dafür, dass

die Wintersonne Äste und Triebe nicht austrocknet. Ein letztes Mal können Sie nun noch Wintersalate und späte Gemüsesorten einsäen.

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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 12/15 erscheint am 26. November 2015



Alles neu macht der Dezember

Viele kochen im Dezember Jahr für Jahr ihre Klassiker. Doch die Feste sind in diesem Monat zahlreich. Entdecken Sie mit uns pfiffige Ideen und Rezepte für jede Gelegenheit sowie praktische Alternativen, die das festliche Beisammensein kulinarisch neu erfinden.



Auf zum Weihnachtsmarkt

«Öise Lade» holt für Sie mit Weihnachtslikör- und «Chääsbängel»-Duft, tollen Verpackungsideen sowie witzigen Geschenken den Weihnachtsmarkt nach Hause. Freuen Sie sich auf feine Rezepte, nordische Weihnachtsdekorationen und nützliche Tipps für die schönste Zeit im Jahr.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg

Lust auf absoluten Nuss- Genuss?

Dann sind unsere
Nuss-Highlights genau
das Richtige für Sie!

