

# öise lade

**Küche**  
aktuell

Alles neu macht  
der Dezember

*Nordisch in  
den Advent*



Wir wünschen Ihnen  
genussvolle Festtage.



**Aktion**  
Mo 21. bis So 27. Dezember 2015



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

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

**Hiestand**<sup>®</sup>   
OFENFRISCH GENIESSEN





5 Küche aktuell  
Alles neu macht der Dezember

9 Kochschule  
Glanzvoller Auftritt

12 Weinerlebnis  
Gediegene Genussmomente hoch zwei

14 Marktplatz  
Fischreise häppchenweise

17 Aktueller Tipp  
Dank Chiquita gut und fröhlich unterwegs

20 Typisch Schweiz – Typisch Volg  
Eine prickelnde Überraschung

23 Weinseller  
10 Stars im Rampenlicht

25 Sternstunden  
So macht die Zeit bis Weihnachten doppelten Spass

31 In eigener Sache  
Ein Aufsteller für Ihren Ausflug! Kommen Sie mit auf einen Rundgang

33 Mehr zum Thema  
Unser nordischer Weihnachtsmarkt

41 Wettbewerb  
Gewinnen mit Energizer

43 Feins vom Dorf  
Guter Wein aus Tradition

44 Novissimo  
Chips wie zu alten Zeiten

47 Dorfladen  
Gemeinsam stark

50 Freizeit Naturena  
Herzlichen Dank und alles Gute

52 Freizeit Geschenkideen  
Geschenkideen aus der Box gezaubert

55 Männersache  
Lassen Sie Rauch ab!

57 Freizeit Kochkurs  
Raffinierte Stücke für Fleischtiger

59 Naturena Rezepte  
Feine Orangen-Schnittli von Edith Jäger

60 Freizeit Teens  
Vögelwohl auch im Schnee

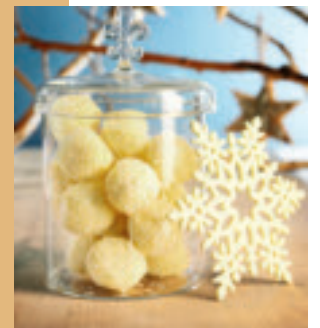
61 Volgi & Volgine  
Weihnachts-Bastel-Mäuse-Spass

63 Saison  
Power-Frucht aus den Tropen



Marktplatz  
**Fischreise häppchenweise**

# 14



## Editorial

In der Festtagszeit freue ich mich immer über das Beisammensein mit der Familie und mit Freunden. Es ist die Gelegenheit, Danke zu sagen für alles Liebe und Gute, das einem während des Jahres zuteil geworden ist. Eine besonders schöne Art, ein Danke auszudrücken, ist ein Geschenk. Passendes für Gross und Klein findet sich beispielsweise auf einem Weihnachtsmarkt. Eine festliche Marktstimmung lässt sich aber auch Zu Hause schaffen. In der Rubrik «Mehr zum Thema» bietet Ihnen

**Danke für Ihre Treue**

unser Weihnachtsmarkt inspirierende Ideen für Dekorationen und Geschenke. Oder wie wäre

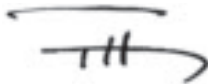
es mit einer dekorativ verpackten Weinselektion? Ab Seite 52 zeigen wir Ihnen eine Übersicht der edlen Tropfen und festlich verpackten Geschenkkartons, die in Ihrem Volg erhältlich sind.

Für das in den vergangenen Monaten entgegengebrachte Vertrauen möchte ich mich an dieser Stelle, liebe Leserinnen und Leser, herzlich bei Ihnen bedanken. Ihre Einkaufstreue ist keine Selbstverständlichkeit und darum ein grosser Ansporn für uns, auch weiterhin unser Bestes für Sie zu geben. Ich wünsche Ihnen allen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 2016.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



# 50

Freizeit Naturena  
**Herzlichen Dank**



# 33 Das Themenheft mehr zum thema

Ein Fest der guten Ideen

**AKTION**  
19. - 27.12.2015



*NUSSIG-  
WÜRZIG*



*Festliche Momente mit  
KALTBACH Emmentaler AOP*

*HÖHLENGEREIFT. IN RUHE.*





Zur Weihnachtszeit kommt der Gaumen nicht zu kurz, sei es bei einem feinen Weihnachtsmenü, beim Adventsessen oder bei einer von vielen Einladungen dazwischen. Besonders beliebt sind dann Klassiker und Gerichte, die man bestens kennt. Doch bei der Fülle der Festtage wirkt etwas frischer Wind in der Küche belebend und eine Portion Mut wird belohnt. Beschreiten Sie kulinarisch neue Wege und probieren Sie Ungewohntes aus. Gut möglich, dass daraus neue Traditionen entstehen.

### Wege der Erneuerung

Sie wollen traditionelle Rezepte abändern, vergessene wieder auffrischen, die bestehenden mit neuen mischen oder lieber gleich ganz auf neuartige setzen? Wir liefern Ihnen dazu zehn praktische und originelle Tischideen für den Festmonat. Den Anfang machen feine Häppchen für den Aperó.



### TIPP

Der Zinfandel Caswell ist ein geschmeidiger, dichter rubinroter Wein mit Aromen von reifen Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Die feinen Vanillenoten geben diesem Tropfen einen weichen Abgang. Ideal für BBQ, Pizza, Pasta und Braten.



## ALLES NEU MACHT DER DEZEMBER

Mit der Adventszeit beginnt die «Festzeit». Für die Festessen ist das Menü meist fix. Wenn es mal spontan gehen soll, hat Volg originelle und praktische Rezepte bereit.

### Gabel-Aperó:

Entrecôte, Orangen und Granatapfelkerne eignen sich bestens für unsere Häppchen. Ideal dazu ist alles, was nicht allzu sehr Flecken macht oder schnell austrocknet.





## Küche aktuell

So wie sich das Fondue Chinoise gut vorbereiten lässt und so gar nicht umständlich ist, können unsere Rezeptvorschläge für spontane Einladungen eine passende und einfache Lösung sein. Eine ganze Tafel voller Leute lässt sich bestens auch mit Pies oder Tacos verköstigen. Eine Pie können Sie am Vortag zubereiten. Es gibt sie in unzähligen Varianten nach Rezepten aus Urgrossmutterns Zeiten oder entsprechend den neusten Trends der Schlemmerküche. →

### Haselnuss-Suppe mit Pflaumenspiess:

Dieser erste Gang kann sogar im Stehen eingenommen werden, während sich die Gäste gemütlich unterhalten.



# VIELFÄLTIGE LECKERBISSEN

### Hirten-Pie:

Das bodenständige und dennoch raffinierte Gericht ist in Grossbritannien ein Klassiker. Vorgängig zubereitet, muss sie am Schluss nur noch in den Backofen.



### TIPP

Von der sonnenverwöhnten «Halde» in Malans kommen die Trauben für den **Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden**. Intensiv im Bouquet mit Aromen von Waldbeeren und Pfeffer eignet er sich zu Gerichten mit rotem Fleisch.

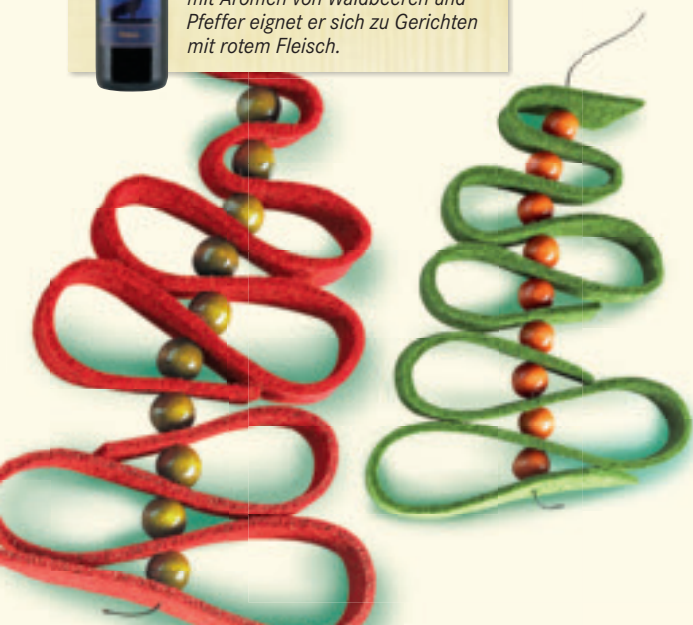


### TIPP

Gekeltert aus Tempranillo, Mazuelo und Garnacha, in Eichenfässern gereift und zwölf Monate in der Flasche gelagert, schmeckt der **Rioja DOCa Reserva Ursa Maior** nach Beeren, Vanille, Caramel und Schokolade. Passt zu grilliertem Fleisch, Geflügel und Käse.



**Tacos mit Filetstreifen**  
Rassig und praktisch, ideal für gesellige Festtage.





→ Auch Taco-Füllungen lassen sich frühzeitig vorbereiten, sie gelangen erst kurz vor dem Servieren in die Tacoschalen. Allein schon die farbigen Zutaten, portioniert angerichtet, bringen Leichtigkeit auf die sonst üppige Festtafel. Apropos Farbe: Festliche Stimmung bringt unsere Dekoration im nordischen Stil. Viel Weiss mit roten Akzenten wirkt unaufdringlich und herzlich. Typisch nordisch werden Materialien wie Stoff, Filz oder Holz verwendet.

### Richtig geplant, viel gewonnen

Salate lassen sich genauso im Voraus zubereiten. Damit sie lange frisch aussehen, sollten Sie die gerüsteten Zutaten erst kurz vor dem Auftischen zusammenmischen. Das gilt besonders für Randen, welche sonst den Rest verfärben. Eine beliebte Festtagsfrucht, die schnell ihre hellgrüne Farbe verliert, ist Avocado. Dem können Sie entgegenwirken: Den herausgelösten Avocadostein einfach wieder ins Avocadofleisch legen, das verhindert den Oxidationsvorgang.

### Würziger Weihnachtscrumble

*Fehlt die Zeit zum Kuchenbacken, einfach heisses Obst mit selbstgemachten Streuseln bedecken – schnell, anders und ungemein gut.*



### Quarktorte mit Lachs:

*Nach Belieben garnieren, etwa mit Meerrettich, Kapern sowie Schnittlauch, und kalt als Vorspeise oder Aperio-Happen servieren.*



### TIPP

*Petit Arvine ist eine sehr alte weisse Rebsorte, die im Wallis angebaut wird. Sie liefert einen Weissen mit Finesse und leichter Salznote, Früchtearomen und dezenter Säure. Der Petit Arvine AOC Valais passt zu Fischterrinen und Käsegerichten.*



### Fruchtiger Wintersalat:

*An kalten Tagen im Dezember liefert der Wintersalat mit Südfrüchten wichtige Vitamine.*

### Volg-Kochkurs im Januar Fleischstücke – klein und fein

Plätzli, Ragout, Gehacktes oder Geschnetzeltes sind allen ein Begriff. Lernen Sie bei uns im Kurs in geselliger Runde noch mehr Fleischgerichte kennen.

**Alle Infos finden Sie auf Seite 57.**







# DAS KOCHTE ICH HEUTE!

## Z'NACHT ISCH SUPPE-ZIT!







### TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Nach Belieben die Form bis an den Rand füllen, Pasteten gehen nicht auf.
- Beim Tranchieren das Messer mit etwas Druck zügig hin und her ziehen. Wenn vorhanden: elektrisches Messer verwenden.
- Pasteten können auch halbrund, quadratisch, dreieckig oder in einer Herzform gebacken werden. Praktisch sind zerlegbare Formen.
- So wird Stürzen der Pastete ganz einfach: Die Form zuerst einbuttern und dann mit Backpapier auslegen.

**Glanzvoller Auftritt** Pasteten machen jeden Anlass zum Fest. Ihr Anblick ist äusserst genussversprechend und lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Aber auch das Innere kann sich mit vielfältigen Kombinationen aus Gemüse, Fleisch und Milchprodukten bestens sehen lassen. Mit der schön dekorierten Teighülle ummantelt, gebacken und heiss serviert, sind Pasteten ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus.

**Festtagspastete mit Lamm:** Allein schon für seine Liebe zum Detail erntet der Koch Applaus.



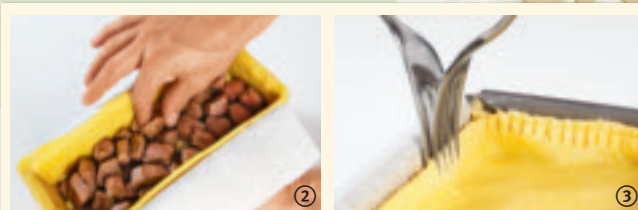
### TIPP

Der **Stella d'Argento Primitivo di Manduria** besticht durch sein intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Kräftig fruchtig mit leichter Würze und dezenten Röstaromen: Dies macht seinen Geschmack besonders charmant. Passt auch zu Risotto, Pasta, Pilz- und Fleischgerichten, Käseplatten und Schokoladendesserts mit hohem Kakaoanteil.



### SCHRITT für SCHRITT Terrine

Mit dem ausgerollten Teig eine Kastenform auslegen. Für den Deckel und die Dekoration ein Teigstück übriglassen.



Ausgekühlte Bratkartoffeln in die Form füllen und leicht andrücken. Lammwürfel daraufgeben und zuletzt Spinat darüber verteilen.

Deckel aufsetzen und Ränder gut verkneifen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 185 °C 40 Min. backen.





## CANTADOU SABLÉ MIT KNACKIGEM GEMÜSE

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

ARBEITSAUFWAND: 1H30 MIN

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

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

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

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

### ZUBEREITUNG

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

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

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

### ANRICHTEN

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

Weitere festliche Rezepte auf [www.cantadou.ch](http://www.cantadou.ch)





# Kochschule



## SCHRITT für SCHRITT Anschwitzen und rösten

Den Anfang jeder Sauce? In der Regel ist dies das Anschwitzen von Zwiebeln in Öl oder Butter. Dies geschieht bei mittlerer Hitze unter Umrühren, bis die Zwiebeln glasig sind. Will man ein Röstaroma, lässt man die Zwiebeln braun werden.



## SCHRITT für SCHRITT Ablöschen und reduzieren

Die glasierten Zwiebeln (helle Sauce) oder die Röststoffe (dunkle Sauce), die sich beim Anbraten am Pfannenboden gebildet haben, werden meistens mit Bouillon oder Wein abgelöscht. Zum Kochen gebracht, lässt man die Brühe bei kleiner Temperatur einkochen.

Ob Braten, Roastbeef oder Lammracks, auf dem Fleischteller sind die Saucen das Tüpfchen auf dem i. Mal samtig, mal schaumig, mal cremig, mal körnig, ihre Vielfalt ist enorm. Selbstgemacht schmecken sie am besten, aber ihre Zubereitung verlangt etwas Fingerspitzengefühl, denn sie sollen das Gericht verfei-



In der Weihnachtszeit immer passend: Gewürzschinken, Nuss- und Rollschinkli.

**Aprikosen-Senf:** Nicht nur zum Essen gut – in ein hübsches Glas gefüllt ist er ein schönes Mitbringsel.



Darf an einem Apero nicht fehlen: Lachs oder ein gemischtes Antipasti-Plättli.



# SAUCEN AB INS GLAS!

**Glühwein-Sauce:** Orangen, Nelken und Zimt geben dieser Sauce das Aroma.

nern und nicht dessen Geschmack überdecken. Kein Wunder, geben sich gute Köche bei den Saucen sehr viel Mühe. Unsere Vorschläge für die kommenden Festtage: Glühwein-Sauce oder Aprikosen-Senf. Letzterer passt hervorragend zu Rollschinkli und anderen Produkten aus Ihrem Volg.



Fürs Fleischplättli die richtige Wahl: Parma Rohschinken oder gleich die Bündner Platte.

## Hamburger des Monats Dezember: Metzger Burger

Rindfleisch klassisch, herzhaft... Diesen Metzger Burger aus Top-Rindfleisch finden sie in Ihrem Volg-Kühlregal. Monatlich gibt es während des Burger-Festivals im Volg eine Burger-Kreation. Lassen Sie sich überraschen!







**Malanser Steinböckler Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft und Sântis Bergkäse aus dem Appenzell: zwei, die mehr als doppelten Genuss garantieren.**

## Gediegene Genussmomente hoch zwei

**E**ine ideale Südlage und der Föhn sind es, die in Malans für milde Temperaturen sorgen. Dank dem warmen Fallwind bleibt selbst dann das Föhnfenster offen, wenn rundherum die Wolkendecke dicht bleibt. Diese Extrastunden Sonnenschein zeigen Wirkung – besonders in einem Glas Malans Steinböckler Pinot Noir. Der granatrote Blauburgunder glänzt mit seinem intensiven Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, Erdbeeren und dezentem Pfeffer. Kräftig und gehaltvoll, überzeugt er bis zum Abgang mit Eleganz und Finesse.

### Appenzeller Impressionen zum Anbeissen

Würzige, kräuterreiche Matten und die schroffen Felsen des höchsten Gipfels des Alpsteins im Hintergrund: Die Berg-Käserei in Gais macht typische Appenzeller Impressionen buchstäblich greifbar, oder noch besser – essbar! Im Sântis Bergkäse steckt die frische Wiesenmilch des Appenzellerlandes und in seiner Herstellung und Affinierung zeigen sich das Können und die Tradition, die den würzigen, doch sämigen Halbhartkäse entstehen lassen.



**Käse  
des Monats**  
Sântis Bergkäse  
100 g, statt Fr. 2.–  
**Fr. 1.60**

**Wein  
des Monats**  
Malans Steinböckler Pinot  
Noir AOC Graubünden  
75 cl, statt Fr. 17.90  
**Fr. 14.50**

- 1. Petite Arvine AOC Valais 2013**  
Schweiz
- 2. Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden 2014**  
Schweiz
- 3. Primitivo di Manduria DOC Stella d'Argento 2013**  
Italien
- 4. Negroamaro Barrigue IGT Superiore Stella d'Oro 2013**  
Italien
- 5. Amarone della Valpolicella DOCG Zeni 2011**  
Italien
- 6. Rioja DOCa Reserva Ursa Maior 2009**  
Spanien
- 7. Toro DO Seleccion Solitario Oro 2011**  
Spanien
- 8. Animus Douro DOC 2012**  
Portugal
- 9. Zinfandel Caswell 2013**  
USA
- 10. VOLGAZ Vin Mousseux**  
Schweiz





Bis 35'000 Kilogramm feinste Bergmilch wird in der Berg-Käserei Gais täglich zu verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet. Die Milch kommt von Betrieben des Appenzeller Berggebiets, wo die Kühe noch täglich auf der Weide frisches Gras geniessen. Natürliche und qualitativ hochstehende Produkte aus einer sehr traditionsreichen Region herzustellen, ist das Anliegen von Käserei-Inhaber Andreas Hinterberger.

**ÖISE LADE TIPP**



Wein Service

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



**Charakter**

**Trinken**

**Passt zu**

**Pkt.**

**Meine Bestellung**

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von Aprikosen, Banane und exotischen Früchten. Vollmundig mit gehaltvollem Abgang.	3 bis 4 Jahre, bei 8–10 °C	Aperitif, Muscheln, Meerfisch, Geflügel an Rahmsauce, Käse	
Kräftiges Rubinrot. Samtig weicher Auftakt, kräftiger Mittelteil, lang anhaltender Abgang.	Bis 4 Jahre, bei 13–15 °C	Wild, Lamm, Kaninchen, Pfeffer, Risotto, Pilzgerichten, Bündner Spezialitäten, Käse	17,25
Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Kräftige Fruchtaromatik mit leichter Würze und dezenter Röstaromatik.	Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C	Pasta- und Pilzgerichten, Risotto, Rind- und Lammfleisch, Wild, Käseplatten	
Dunkle, schwarz-rote Farbe. Komplexer Duft getrockneter Früchte. Am Gaumen Noten von Erdbeeren und Kirsche. Feine Tannine mit dezenter Mandelnote im Abgang.	Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C	kräftigem Braten, Grilladen, Rösti, Pilzgerichten oder zum Ausklang des Tages	17,5*
Tiefes Rubinrot. Intensiv, mit Noten von gekochten Früchten und Gewürzen. Weich und voll im Geschmack.	Bis 10 Jahre, bei 17–19 °C	Italienischen Spezialitäten, dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, Käse	18,5*
Schönes Dunkelrot. Intensive Noten von reifen, roten Beeren, Vanille, Caramel und Röstaromen. Vollmundiger Geschmack, rund, harmonisch.	Bis 7 Jahre, bei 16–18 °C	Geflügel, rotem Fleisch, Grillfleisch, Braten, Eintopf, Hartkäse	16,75*
Tiefes Dunkelrot. Angenehme Noten nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Vanille. Körperreich, konzentriert und hocharomatisch.	Bis 8 Jahre, bei 16–18 °C	Verschiedenen Fleischzubereitungen, Wild, Käseplatten	17,5*
Intensives Granatrot. Delikate Aromatik von schwarzen Beeren, Lakritze, Eukalyptus, Pflaumen, Birnen und Caramell. Geschmeidig, harmonisch.	Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C	Pizza, Pasta, Gemüselasagne, Wild, Grilladen	16,5*
Dichtes Rubinrot. Aromen nach reifen Him-, Heidel- und Brombeeren, feine Vanillenoten. Weicher, feiner, lang anhaltender Abgang.	Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C	asiatischen Gerichten, Grilladen	16,25
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Florale Noten, dezente Zitrusfrucht und zarter Muskatton. Erfrischendes Prickeln, harmonische Säure.	Jung trinken, bei 8 °C	Jedem feierlichen Moment, Aperitif, reifem Hartkäse	18,5*

<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton PETITE ARVINE AOC VALAIS, 75 cl, statt Fr. 101.40 nur Fr. 83.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton MALANS STEINBÖCKLER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN, 75 cl, statt Fr. 107.40 nur Fr. 87.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton PRIMITIVO DI MANDURIA DOC STELLA D'ARGENTO, 75 cl, statt Fr. 105.– nur Fr. 83.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton NEGROAMARO BARRIQUE IGT SUPERIORE STELLA D'ORO, 75 cl, statt Fr. 119.40 nur Fr. 95.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, 75 cl, statt Fr. 165.– nur Fr. 135.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA RESERVA URSA MAIOR, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 53.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton TORO DO SELECCION SOLITARIO ORO, 75 cl, statt Fr. 81.– nur Fr. 59.40
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ANIMUS DOURO DOC, 75 cl, statt Fr. 52.20 nur Fr. 43.20
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton ZINFANDEL CASWELL, 75 cl, statt Fr. 47.40 nur Fr. 33.–
<input type="checkbox"/> Anzahl 6er-Karton VOLGAZ VIN MOUSSEUX, 75 cl, statt Fr. 77.40 nur Fr. 63.–

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab:

\_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

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

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

Telefon \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 30. November 2015 bis 3. Januar 2016, solange Vorrat.

Diese Aktion gilt vom 30. November 2015 bis 3. Januar 2016, solange Vorrat.

Bewertungen stammen aus dem neuen «Weinseller 2016» von Chandra Kurt. \* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis







**Fisch-Häppchen:** Man nehme Thon, Rauchforellenfilets, Fischsticks, frischen Lachs sowie ein paar weitere Zutaten, und fertig ist ein gluschtiger Apero aus Neptuns Reich.

**F**isch – ob ganz, filetiert, als Sticks oder konserviert – landet häufig auf Schweizer Tellern. So verschieden die Auswahl beim Kauf ist, so zahlreich sind die Zubereitungsmöglichkeiten. Für eine kulinarische Entdeckungsreise bieten sich da Fisch-Häppchen an. Die Zutaten dazu liefert natürlich Ihr Volg-Laden. Das Fischsortiment lässt keine Wünsche offen. Und dank den Fisch-Labels weiss der Kunde, woran er ist. Soll es in der Woche einmal frischer Fisch sein? Dann erkundigen Sie sich doch in Ihrem Volg-Laden über das Fischangebot. Die Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft.



## Fischreise häppchenweise

**Geniessen Sie Fisch mal in verschiedenen Variationen. Bei Volg sind Frische und Qualität garantiert.**



### MSC

**Name:** Marine Stewardship Council (MSC)  
**Ziel:** die bedrohten Fischbestände schützen, den Lebensraum der Fische behüten und die Existenzgrundlage von Fischern langfristig sichern.  
**Produktion:** umweltbewusster und schonender Fischfang.  
Die ununterbrochene Produktkette garantiert die Einhaltung über alle Produktions- und Verarbeitungsstufen hinweg.

### Forellen aus Schweizer Zucht

**Lieferant:** Fischzucht Vionnaz VS  
**Ziel:** Regionalität und den einheimischen Betrieb fördern; hohe Qualität und Frische bieten, kurzer Vertriebsweg.  
**Produktion:** ausschliesslich Schweizer Zucht, optimaler Standort, traditionelle Becken in der Chablaisebene, reines und frisches Quellwasser, strenge Hygienemassnahmen.





### Fischsticks auf Gurke

#### Für 15 Stück:

1 Pack **Fischsticks** gemäss Packung zubereiten.  
1 **Gurke** in 5 mm dicke Scheiben schneiden.  
Fischsticks dritteln, auf die Gurkenscheiben geben, mit je einem Tüpfchen **Tartaresauce** garnieren.

**Zubereitung: 30 Min.**

### Lachswürfel in Kräutern

#### Für 15 Stück:

240 g frischen **Lachs** in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden und für 24 Stunden in den Tiefkühler stellen. 1 EL gehackte **Peterli**, 1 EL gehackten **Schnittlauch** und 1 TL gehackten **Dill** mit frischem **Pfeffer** aus der Mühle wärzen und gut vermischen. Die gefrorenen Lachswürfel antauen lassen, mit **Salz** wärzen, in der Kräutermischung drehen, an Zahnstocher stecken und servieren.

**Zubereitung: 15 Min. + 24 Std. tiefkühlen**

**Tipp:** Mit Rauchlachs-Tranchen statt Frischlachs: Tranchen einrollen und in Rouladen-Häppchen schneiden. Diese auf Zahnstocher aufstecken und in Kräutermischung drehen. Das Einfrieren und Salzen ist nicht nötig.

### Canapé mit Thon

#### Für 16 Stück:

Aus 4 **Toastbrot**scheiben je 4 Sterne ausstechen und beiseite legen. 120 g **Thon** aus der Dose abtropfen, mit 1 TL **Kapern**, ½ **Zwiebel**, gehackt, 2 bis 3 Spritzer **Zitronensaft** und 2 EL **Mayonnaise** zu einer feinen Masse pürieren, mit **Pfeffer** und **Tabasco** abschmecken. Masse mit dem Dressiersack auf die Sterne dressieren, mit Zwiebeln und Kapern dekorieren.

**Zubereitung: 30 Min.**

### Forellen geräuchert

#### Für 12 Stück:

Aus 4 **Toastbrot**scheiben Fische ausstechen, im Ofen beidseitig kurz rösten. 2 Pack **Rauchforellenfilets** je in 4 Streifen schneiden. 50 g **Sauerrahm** und 1 TL **Schnittlauch** vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** wärzen. Je etwas von der Sauce auf die Toastfische geben, mit Forellenstücken belegen, nochmals etwas Sauce auf die Filets geben. 3 bis 4 **Salatblätter** in ganz feine Streifen schneiden und auf den Forellenfilets verteilen.

**Zubereitung: 25 Min.**

### Dolphin safe

**Bedeutung:** internationales Monitoring-Programm zum Delfinschutz

**Ziel:** Reduktion des Beifangs, da beim industriellen Thunfischfang Delfine und andere Fischarten gewollt oder ungewollt mit gefischt werden.

**Produktion:** selektivere Fischerei, Beifang muss wieder frei gelassen werden. Zählen trotzdem Delfine ungewollt zum Fang, werden sie nicht verarbeitet.



Weitere leckere Fischprodukte in Ihrem Volg: Für ein Champagner-Frühstück passt der Volg Atlantik Rauchlachs bestens. Bei Kinder stets beliebt sind die Volg Fischsticks. Und immer lecker sind die Goldbutt-Filets von Findus.



*Coca-Cola*

Schenk' die Flasche  
mit der Masche!

1



Ablösen

2



Ziehen

3



Fertig!

\* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

© 2015 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, the Contour Bottle and the Dynamic Ribbon are registered trademarks of The Coca-Cola Company.





*Kurvt mit Bananen-Smileys durch die Schweiz: Die «Just Smile!»-Lokomotive von Chiquita.*

## Dank Chiquita gut und fröhlich unterwegs

**D**er Auftrag war klar: in allen Ecken der Schweiz Fröhlichkeit zu verbreiten. Ein Lächeln – wie es die Banane ihrer Krümmung wegen bereits vormacht – konnten Chiquita-Teams früh morgens Passanten beim Bananen-Verteilen in den Bahnhöfen Basel, Bern, Genf, Lausanne, Luzern und Zürich entlocken. Passend dazu ist auch die «Just Smile!»-Lokomotive auf Schweizer Schienen unterwegs – in frischem Bananengelb und mit Smiley-motiven.

### Chiquita als Energielieferant

In diesem Jahr hat Chiquita zudem Läufer des Zürich Marathons im April, des Harmony Marathons in Genf fürs Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen (Unicef) im Mai, des Halbmarathons de la Côte und IWB Basel Marathons im September und die Läufer des Lausanner Marathons im Oktober begleitet. Die Bananen entlang der Strecke lieferten den Teilnehmern die nötige Energie. Und in den Marathondörfern sorgten jeweils die «Just Smile!»-Animatoren während des Laufs bei den Besuchern für gute Laune.

**Unter dem Motto «Just Smile!» hat Chiquita mit Bananen-Aktionen Zugreisenden, Marathonläufern und Zuschauern ein Lächeln ins Gesicht gezaubert.**



*Früh morgens gelb und gut gelaunt: Chiquita-Teams verteilen Bananen in Schweizer Bahnhöfen.*



*Lächeln ist ihre Domäne: «Just Smile!»-Animatoren sorgen bei Marathon-Besuchern für gute Laune.*





# Weihnachten unter einem guten Stern



Lindt Teddy  
100 g  
**4.70**



Schokoladenkugeln  
Milch, 500 g  
**10.95**

Mini Baumschmuck  
gefüllt  
330 g  
**7.40**



Cailler Perle Mocca  
180 g  
**8.95**

Lindt Kirschstengeli  
250 g  
**16.95**



Lindt Connaisseurs  
Pralinés Ambiance  
230 g

**18.95**

Cailler Exclusive  
241 g

**23.50**







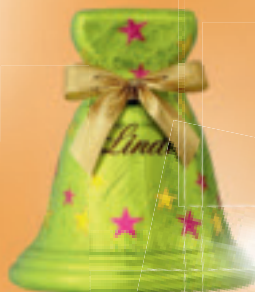
Cailler Fémina  
2-lagig  
500 g  
**28.95**



Ragusa «Friends»  
Blond  
132 g  
**5.85**



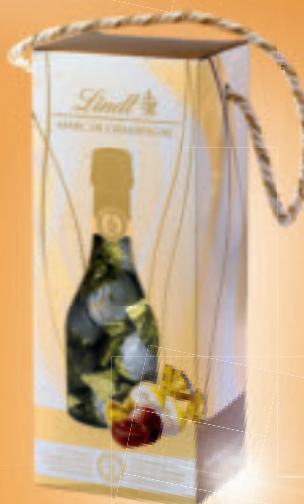
Santa's Croquettes Rot / Gold  
je 120 g  
**3.95**



Lindt Bunte  
Deko Glocke  
100 g  
**4.40**

Lindt Lindor Kugeln  
Marc de Champagne  
350 g

**16.95**



Weihnachtsmischung  
1000 g

**13.50**



Lindt Lindor Kugeln  
Milch Metalldose  
500 g

**24.95**

**Frohe Weihnachten**

**Volg**  
frisch und freundlich





## 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.

# Eine prickelnde Überraschung

**Bei der VOLG Weinkellereien AG ist der Stolz zu spüren, dass der Kassenschlager Volgaz – hergestellt aus Trauben von verschiedenen Deutschschweizer Rebbergen – vom Perlwein zum Schaumwein herangewachsen ist.**

**Z**u einem festlichen Essen gehört ein hübsch aufbereiteter Aperitif. Ein erfrischender und prickelnder Schaumwein darf da nicht fehlen. Der Volgaz – sein Name leitet sich aus Volg und «gazeuse» (franz. für kohlenensäurehaltig) ab – in seiner edlen Aufmachung ist eine sichere Wahl. Der bei der VOLG Weinkellereien AG aus Schweizer Trauben hergestellte Schaumwein mit seinen Aromen von Holunder, Zitrusfrüchten und edlem Muskat hat sich bei Blinddegustationen schon gegen bekannte und teure Champagner und Proseccchi durchgesetzt. Dementsprechend stolz ist Geschäftsführer Thomas Wettach: «Unser Volgaz macht sich sehr gut auf einem weihnachtlich dekorierten Tisch.» Die renommierte Weinautorin Chandra Kurt ist im neuen Weinseller 2016 auch voll des Lobes über den Volgaz: «So etwas wünscht sich jede Wein-

kellerei.» Kein Wunder ist der Volgaz auch Testsieger aus über 550 Weinen im Weinseller. Kein anderer Wein hat die Spitzennote 18,5 ebenfalls bekommen – dies bei einem Preis von unter 15 Franken.

### Immer frisch im Regal

Mittlerweile werden jährlich rund 120'000 Flaschen Volgaz verkauft. Dabei ist es Thomas Wettach wichtig, dass der Kunde immer «frische Ware» bekommt. Möglich macht dies seine Herstellung. Wenn im Herbst jeweils die verschiedenen Winzer ihre Riesling-Silvaner-Trauben liefern, wird eine erste Gärung gemacht. Nach 3 bis 4 Tagen ist der Grundwein parat, wird abgekühlt, stabilisiert, filtriert und steril eingelagert. In der Westschweiz wird der Volgaz schliesslich durch eine zweite Gärung von rund 6–8 Wochen vollendet und in die Flaschen abgefüllt.







75 cl, statt Fr. 12.90  
Fr. 10.50

Perfekt für den Weihnachtsaperitif:  
Mit dem Volgaz, dem Schaumwein  
aus Deutschschweizer Trauben, lässt  
sich gut feiern.

Für die VOLG Weinkellereien AG in Winterthur sind im mehrstöckigen Gebäude rund 50 Mitarbeitende tätig. Jährlich werden 2000 Tonnen Trauben angeliefert, ein Grossteil von Winzern aus den Kantonen Schaffhausen, Thurgau, Aargau, Graubünden, St. Gallen und Zürich. Schon im nächsten Jahr sollen die Weine in einer neuen und modernen Kellerei im Niederfeld bei Wülflingen hergestellt werden.



1. Per Lastwagen werden für den Volgaz jährlich 120 Tonnen Riesling-Silvaner-Trauben aus Deutschschweizer Rebbergen geliefert. Danach werden sie mit einer Maschine abgebeert und darauf in einer Tankpresse schonend gepresst.



2. Herbert Haag weiss, was es für den erfrischenden Volgaz braucht. Damit er die Feinessen hinbekommt, muss der Grundwein für den Schaumwein regelmässig kontrolliert und degustiert werden.



3. Die letzten Schritte für den feinen Volgaz passieren in der Westschweiz. Zuerst wird noch eine zweite Gärung von 6 bis 8 Wochen durchgeführt. Danach wird er per Maschine in die Flaschen gefüllt.



4. Ist der Schaumwein in der Flasche, mit einem Korken verschlossen und dieser mit einem Drahtgestell fixiert und verpackt, fehlt nur noch die edle Etikette. Auch diese wird maschinell angebracht.



«Der Volgaz ist unser Erfolgsprodukt. Seine Frische, die Verspieltheit und Feinperligkeit kommen sehr gut an», sagt Thomas Wettach, Geschäftsführer der VOLG Weinkellereien AG. Gerade für die Weihnachtszeit sei deshalb auch mehr Volgaz produziert worden.





Weil ever strahlen  
das schönste Geschenk ist

Zeig's mit LEISI



Jetzt  
profitieren  
LEISI Blätterteige  
in Aktion:  
08.12.-13.12.2015



Rezepte für Filet im Teig und vieles mehr  
finden Sie auf [www.LEISI.ch](http://www.LEISI.ch)



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

**1** Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige, VOLG Weinkellereien, 75 cl, 2014, Schweiz

**Charakter:** Noten von Honig, Melone und weisser Schokolade  
**Passt zu:** Aperitif, exotischen Vorspeisen, Eglifilet

**2** Marqués de Riscal Rueda DO, 75 cl, 2014, Spanien

**Charakter:** frisch, aromatisch, exotische Nase  
**Passt zu:** Aperitif, Geflügel, Fisch-carpaccio

**3** White Zinfandel Caswell, Bronco Winery, 75 cl, 2014, USA

**Charakter:** Noten von Litschis, Melone und Hagebutte  
**Passt zu:** Aperitif, Antipasti, exotischen Vorspeisen, Grilladen und Fisch

**4** Goldbeere Pinot Noir, VOLG Weinkellereien, 75 cl, 2014, Schweiz

**Charakter:** fruchtbetont, im Gaumen modern und aromatisch  
**Passt zu:** Aperitif, Fisch, kalter Platte, Kalbsplätzli, Geflügel

**5** Primitivo Salento IGT Piana del Sole, 75 cl, 2014, Italien

**Charakter:** rustikaler Auftakt, im Gaumen dicht und zugänglich  
**Passt zu:** Pasta, Pizza, Wildterrine, Ente, Braten

**6** Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT Superiore, 75 cl, 2013, Italien

**Charakter:** süsse Fruchtnoten, Karamell im Abgang  
**Passt zu:** Pasta, Geflügel, Rindsfilet, Ossobuco

**7** Fleurie AOC, André Germain, 75 cl, 2014, Frankreich

**Charakter:** Noten von Herbstrosen und Zedernholz  
**Passt zu:** Charcuterie, Schweinebraten, Hacktätschli

**8** Rioja DOCa Reserva Ursa Maior, 75 cl, 2009, Spanien

**Charakter:** Tief, komplex und rustikal, traditionell  
**Passt zu:** Geflügel, Hausmannskost, Gerichten mit Kartoffeln

**9** Toro DO Seleccion Solitario Oro, Mähler-Besse, 75 cl, 2012, Spanien

**Charakter:** Noten von Brombeerkonzentrat, Schokolade und schwarzen Kirschen  
**Passt zu:** Lamm, Gerichten mit schwarzen Oliven und Kapern

**10** Volgaz Vin Mousseux, VOLG Weinkellereien, 75 cl, Schweiz

**Charakter:** feine Perlage, blumig mit dezenter Honignote  
**Passt zu:** Aperitif, leichten Zigarren, Brunch, exotischen Vorspeisen

In Chandra Kurts Weinratgeber sind rund 600 Weine der unteren und mittleren Preislage aus dem Schweizer Detailhandel beschrieben. 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. Besonders als Begleiter zu einem Festessen und als Geschenk liegen Sie mit den folgenden 10 Tropfen bestimmt richtig.



**ÖISE LADE TIPP** Vier ausgezeichnete Weine jetzt in Aktion auf Seite 13.

## 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](http://www.weinseller.com)

\* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis





PRODUIT  DE FRANCE

# CAFÉ DE PARIS

*Für prickelnde Momente!*

Café de Paris Mango, in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



DRINK RESPONSIBLY



*Rosière*

*Thre  
Nr. 1*



Rosé in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



In eigener Sache Sternstunden

# So macht die Zeit bis Weihnachten doppelten Spass

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



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

**E**inkaufen im Volg versetzt Sie in Festtagslaune: Bis anfangs Neujahr winkt Ihnen jede Woche ein doppelter Gewinn! Freuen Sie sich als Kundin oder Kunde über zusätzliche Angebote, als Dank für Ihre Treue zum Volg und um Ihre Festtage zu verschönern. Nutzen Sie die Chance und gewinnen Sie einen unserer Preise im Gesamtwert von über 180'000 Franken.

Mit Volg vergeht die Zeit bis Weihnachten im Fluge: Woche für Woche bis zum 3. Januar 2016 erwarten Sie einmalige Sternstunden-Angebote und tolle Wettbewerbspreise.

## Viele einmalige Gewinne

570 Jahresabos der Schweizer Illustrierten, 570 Trisa Wasserkocher, 570 Volg-Gutscheine und 570 Volg-Geschenksboxen warten als Gewinne. Als Höhepunkt und Abschluss unserer Sternstunden in Woche 53 besteht gar die Chance auf 10 x 1 Woche Ferien für 2 Personen im Doppelzimmer inklusive Halbpension in einem Sunstar Hotel Ihrer Wahl im Wert von je 1850 Franken (je nach Saison)! Um an der Verlosung teilzunehmen, einfach den ausgefüllten Talon in der jeweiligen Woche direkt im Laden in die Wettbewerbsbox werfen. Wir wünschen viel Glück und frohe Festtage!



Der Hauptpreis: eine Woche Ferien in einem Sunstar Hotel für 2 Personen im Doppelzimmer mit Halbpension.



**CHF 11.20**  
**statt CHF 14.10\***

Feldschlösschen Premium 6 x 50cl Dosen-Pack



Mit Verantwortung  
genießen.



**UNSER FEINSTES FÜR  
BESONDERE MOMENTE.**

\*Angebot gültig von 30.11.–05.12.2015 (solange Vorrat).

**Feldschlösschen verbindet die Schweiz**



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



# Sternstunden im Vlog



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

Woche  
**49**

Sternstunden-  
Angebot!

Sternstunden-Preis  
**9.95**  
statt 14,30



**Kägi Geschenckpackung  
Winter, 600 g**

Gültig vom 30.11. bis 6.12.2015, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**50**

Sternstunden-  
Angebot!

Sternstunden-Preis  
**16.50**  
statt 29,50



**Le Prestige Quick  
Nuss-Schinkli, ca. 1 kg**

Gültig vom 7. bis 13.12.2015, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**51**

Sternstunden-  
Angebot!

Sternstunden-Preis  
**29.90**  
statt 55,-



**Amarone della Valpolicella  
DOCG Zeni, 150 cl**

Gültig vom 14. bis 20.12.2015, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**52**

Sternstunden-  
Angebot!

Sternstunden-Preis  
**12.95**  
statt 24,95



**Cailler Les Délices  
357g**

Gültig vom 21. bis 27.12.2015, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**53**

Sternstunden-  
Angebot!

Sternstunden-Preis  
**18.35**  
statt 31,35



**Felix Katzennahrung  
Multipack, 24 x 100g**

Gültig vom 28.12.15 bis 3.1.2016, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

# Grosser Sternstunden-**Wettbewerb!**

## Preise im Wert von über **Fr. 180'000.-** zu gewinnen!

Einfach jede Woche den **Talon** ausfüllen und in die **Wettbewerbsbox** in Ihrem Volg einwerfen.

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

Frohe Weihnachten

**Volg**  
frisch und freundlich



**Woche 53**  
Sternstunden-**Wettbewerb!**

Gewinnen Sie **20 x 1 Woche Ferien für 2 Personen** im Doppelzimmer inkl. HP in einem Sunstar Hotel im Wert von je ca. Fr. 1850.- (je nach Saison)!  
Adresse auf Talon notieren und bis **3.1.2016** in Wettbewerbsbox in Ihrem Volg einwerfen.

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

**Volg**  
frisch und freundlich



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

Gewinnen Sie **1 von 570 Volg-Einkaufsgutscheinen** im Wert von Fr. 50.-!  
Adresse auf Talon notieren und bis **27.12.2015** in Wettbewerbsbox in Ihrem Volg einwerfen.

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

**Volg**  
frisch und freundlich



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

Gewinnen Sie **1 von 570 Geschenkboxen «David»** im Wert von Fr. 50.-!  
Adresse auf Talon notieren und bis **20.12.2015** in Wettbewerbsbox in Ihrem Volg einwerfen.

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

**Volg**  
frisch und freundlich



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

Gewinnen Sie **1 von 570 Zeitschriftenabos der Schweizer Illustrierten für drei Monate** im Wert von Fr. 57.-!  
Adresse auf Talon notieren und bis **13.12.2015** in Wettbewerbsbox in Ihrem Volg einwerfen.

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

**Volg**  
frisch und freundlich



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

Gewinnen Sie **1 von 570 Trisa Wasserkochern Quick Boil** im Wert von Fr. 59.-!  
Adresse auf Talon notieren und bis **6.12.2015** in Wettbewerbsbox in Ihrem Volg einwerfen.

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

**Volg**  
frisch und freundlich



Zaubern Sie im Handumdrehen ein  
feines Dessert, mit unseren Volg Glaces



*„Kreation Baileys“*

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

- 4 Kugeln Vanille Glace
- 4 Kugeln Caramel Glace
- 40 g gebrannte Mandeln
- 4 EL Ahornsirup
- 1.5 dl Baileys

**ZUBEREITUNG:** Den Baileys in 4 schöne Gläser geben. Je eine Glacekugel Vanille- und Caramel dazu anrichten. Mit dem Ahornsirup übergießen und den gebrannten Mandeln garnieren.

**TIPP:** Das Dessert sieht in einem doppelwandigen Glas besonders schön aus.



\*in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

IT HAS TO BE

**HEINZ**



Genau wie ich vergießen auch Sie in  
Ihrem Leben 121 Liter Tränen.

Darum benötigen Sie das beste Tempo aller Zeiten.  
Jetzt weicher denn je, aber so stark wie immer.



*Mit Dir durch's Leben*





**Einmal monatlich öffnet Volg seine Türen für Sie. Melden Sie sich an für eine Besichtigung unserer Verteilzentrale und Frischdienste!**

### **Volg-Rundgänge 2016**

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

- Montag, 1. Februar
- Montag, 7. März
- Montag, 4. April
- Montag, 2. Mai
- Montag, 6. Juni
- Montag, 4. Juli
- Montag, 8. August\*
- Montag, 5. September
- Montag, 3. Oktober
- Montag, 7. November
- Montag, 5. Dezember

\* im August wegen des Nationalfeiertags am zweiten Montag des Monats.

## **Ein Aufsteller für Ihren Ausflug!**

**W**ie geht das? Lagern, kommissionieren und effizient verteilen – was dahinter steckt, sehen Sie jeweils am ersten Montag des Monats direkt vor Ort. Begleiten Sie uns auf einem Volg-Rundgang durch unser Verteilzentrum oder durch einen unserer Frischdienste. Technik und eine durchorganisierte Logistik bringen die richtige Ware zur richtigen Zeit zum richtigen Ort. Erfahren Sie, wer und was dafür sorgt, dass Sie im Volg stets vor vollen Regalen stehen können!

### **Spannung, Genuss und mehr**

In der Volg-Verteilzentrale Winterthur, im Frischdienst Oberbipp oder im Frischdienst Landquart begrüßen wir Sie zu einem Kurzfilm über das Unternehmen. Im Anschluss beginnt unser rund einstündiger, spannender Rundgang. Vor der Verabschiedung gibt's einen feinen Imbiss. Sie sind herzlich eingeladen zu einem Besuch allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie oder Ihrem Verein. Wir freuen uns, Sie demnächst willkommen zu heissen!

### **Anmeldungen für die Volg-Rundgänge**

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





# GeNussmomente mit ültje!



www.uiltje.ch  
\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

**ültje**  
Macadamia  
ohne Fett im Ofen geröstet und gesalzen  
Macadamia, grillées sans huile et salées

**ültje**  
Mandel  
Cashew  
Pekán-Kern  
Macadamia  
**Deluxe-Mix**  
geröstet und gesalzen  
grillées et salées

**ültje**  
Cashew  
Erdnuss Mix  
Honig & Salz  
Mélange de noix de cajou et de cacahuètes  
avec du sel

**ültje**  
Cashews  
geröstet und gesalzen  
Noix de cajou, grillées et salées

**ültje**  
GESCHMACK MIT KNACK

# JETZT GENIESSEN!

*Freixenet*





# mehr zum thema

Ein Fest der guten Ideen

**Nirgendwo sonst wie in Skandinavien kommt Weihnachtsstimmung auf. Schlendern Sie durch unseren nordischen Weihnachtsmarkt. Oder besser noch: Holen Sie ihn zu sich nach Hause.**

9 Tipps für mehr Weihnachtsstimmung!



Unser nordischer Weihnachtsmarkt

**B**acken, schmücken, Geschenke einkaufen: In der Weihnachtszeit gibt es immer viel zu tun. Schrauben Sie die Hektik herunter und holen Sie sich den Weihnachtsmarkt zu Ihnen nach Hause. Mit unseren Ideen, die Sie zuhause in Ruhe umsetzen können, zaubern Sie schnell weihnachtliche Delikatessen und bringen den Glühwein- oder Chääsbängel-Duft vom Weihnachtsmarkt ins eigene Heim. Dekorideen – vom Norden inspiriert – verwandeln Ihr Zuhause in eine gemütliche Ruheinsel im Landhausstil mit einem umwerfenden vorweihnachtlichen Ambiente. Oder nehmen Sie an einem kleinen Weihnachtsmarkt in Ihrer Nähe teil, wir haben für Sie die passende Marktidee.



## Glühweinstand

Der Duft von Sternanis, Zimt und Nelke läutet die Weihnachtszeit so richtig ein.



Das Rezept dazu finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter [www.volg.ch/rezepte](http://www.volg.ch/rezepte).





## «Selbstgemachtes» -Stand

Mit kulinarischen Kreationen erzielen Sie selbst Punkte. Wie wär's mit unserer exquisiten Likör-Spezialität? Ein Genuss nach jedem guten Essen. Oder selbstgemachte Nidelzältli? Zum Kaffee oder Tee am Nachmittag sind diese eine passende Begleitung.



### Feigenkonfit

Zutaten für 4 Gläser à 2,5 dl:  
500 g getrocknete **Feigen** mit 5 dl **Wasser** und dem Saft einer ½ **Zitrone** aufkochen. Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Feigen pürieren, mit 1 kg **Gelierzucker** vermischen, aufkochen und ca. 5 Min. köcheln. Anschliessend in Gläser abfüllen und gut verschliessen.

**Zubereitung:** 20 Min. + 12 Std. stehen lassen



### Nidelzältli

Zutaten für ca. 100 Stück:  
5 dl **Rahm**, 1 Pack **Vanillezucker** und 500 g **Zucker** in einer grossen Pfanne unter ständigem Rühren bei grosser Hitze aufkochen. Einkochen, bis die Masse dick und bräunlich wird und sich von der Pfanne löst. Pfanne vom Herd nehmen. 40 g **Butter** zugeben, nochmals gut mischen. Masse mit einem Spachtel auf ein umgekehrtes, mit Backpapier belegtes Blech streichen. Ein weiteres Backpapier auf die Masse legen und mit einem Backblech ca. 1 cm hoch flach drücken. Papier entfernen. Masse etwas abkühlen lassen, nach ca. 30 Min. mit einem scharfen Messer in Täfelchen schneiden, weiter auskühlen lassen.

**Zubereitung:** 1 Std. + auskühlen lassen

### Weihnachtslikör

Zutaten für 2 Flaschen:

1 l **Rotwein**, 500 g **Rohrzucker**, 10 **Gewürznelken**, 1 **Sternanis**, 2 **Zimtstangen**, 1 **Vanilleschote**, die Schale von 2 **Orangen** sowie 2 **Zitronen** aufkochen und ca. 5 Min. schwach köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Saft von 2 **Orangen** und 2 **Zitronen** dazugeben, 2 Std. ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen, anschliessend durch einen Kaffeefilter rinnen lassen, Rum und Wodka dazumischen und in Flaschen füllen. 2 Wochen reifen lassen. **Zubereitung:** 20 Min. + 2 Std. ziehen lassen + 2 Wochen reifen lassen

**Tipp:** Flaschen mit schöner Etikette dekorieren.



# Lecker, fein, festlich

### Kokospralinen

Zutaten für 50 Stück:

1 dl **Rahm** und 25 g **Butter** aufkochen, vom Herd nehmen und 200 g weisse **Schokolade** darin schmelzen. 125 g **Kokosraspeln** dazugeben und etwas kneten. Für mind. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Kugeln formen, geschälte **Mandeln** einstecken, in 75 g **Kokosraspeln** wenden. Nochmals kalt stellen.

**Zubereitung:** 40 Min. + 1 Std. kalt stellen



**S**elbstgemachtes ist gerade bei kleinen Weihnachtsmärkten immer Trumpf. Der Aufwand und die persönliche Note werden stets geschätzt. Mit wenig Aufwand zaubern Sie festliche Köstlichkeiten wie Konfitüren, Liköre oder kleine Schlemmereien für Kaffee und Tee hervor. Und mit unseren feinen Cookies und Guetzi haben zur Adventszeit nicht nur die Kleinen etwas Leckeres. Alle sind auch perfekte Mitbringsel für den Besuch bei Freunden und Verwandten.

### Guetzlistand

Pralinen und Guetzi dürfen auf Ihrem Weihnachtsmarkt zuhause nicht fehlen. So himmlisch die Dinger sind, so einfach sind sie zum Selbermachen. Wir haben drei Rezepte für Sie: Einmal exotisch, einmal knusprig und einmal traditionell. Raffiniert sind sie alle.





*Nordisch angehaucht:  
Die Teelichtkerze bringt  
weihnachtliche Stimmung.*



### Cornflake Cookies

Zutaten für 30 Stück:

200 g **Kochschokolade** grob hacken, zusammen mit 100 g **Butter** in einer Schüssel im nicht zu heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen. 80 g **Cornflakes** unter die noch flüssige Masse mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech die Ausstechformen auslegen, die Masse mit Hilfe eines Teelöffels in die Formen drücken und wieder abziehen. Cookies kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

Zubereitung: 20 Min. + 1 Std. kalt stellen



### Gefüllte Lebkuchen-Guetzli

Zutaten für 40 Stück:

1 **Lebkuchenteig** 3 mm dünn auswallen und daraus Sterne ausstechen. Aus 200 g **Marzipan** haselnuss-grosse Kugeln formen. Die Hälfte der Sterne mit einer Marzipankugel belegen, Ränder mit Wasser bestreichen. Mit einem weiteren Stern zudecken. Ränder gut andrücken, mit 0,5 dl **Milch** bepinseln und 20 Min. bei 180 °C backen.

Zubereitung: 45 Min.



**Anleitung:** Zweige der Scheinzypresse auf alte Zeitung legen, mit Spraykleber besprühen und ans Windlichtglas drücken. Was über den unteren Glasrand ragt mit einer Gartenschere wegschneiden.



4

### Kerzenstand

Schaffen Sie mit stimmigen Lichtideen noch mehr Advents-Ambiance. Darin sind die Skandinavien Meister. Für ihre Winterkreationen verwenden sie Materialien aus der Natur wie Schwemmh Holz oder Tannenzweige. Dazu passen Schleifen, Bänder, Filz und Christbaumkugeln, besonders in Weiss, Rot und Tannengrün.



**Anleitung:** Stechpalmenzweige oder kleine Christbaumkugeln, Trockenblumen, Moos, Stroh, Engelchen oder anderes unter Weingläser legen und auf den Glasfüssen eine Teelichtkerze platzieren.



## Salamistand

Mit den verschiedenen Salami-Spezialitäten von Volg können Sie als «Weihnachtsmärktler» gelungene Geschenke zusammenstellen: Auf einem hölzernen Schneidebrett mit oder ohne Besteck zur Schau gestellt, mit Strohband umwickelt und verziert. Damit liegen Sie gerade bei Männern goldrichtig.

5



Wer auf einen echten Baum verzichten will, kann mit einem aus Geschenkpapierrollen trumpfen.

# Oh, du schöner Christbaum

Beliebt wegen ihrer sattgrünen Farbe: die **Nordmantanne**.



Heimisch und stumpfere Nadeln als die Blautanne: die **Rottanne**.



Stabil, aber mit spitzen Nadeln: die **Blautanne**.

6

## Christbaumstand



Oh, Tannenbaum... Welcher soll es denn sein? Einer der beliebtesten Bäume zur Weihnachtszeit in der Schweiz ist die **Nordmantanne**. Sie hat einen kompakten Wuchs, weiche Nadeln und eine lange Lebensdauer. Wer den Baum gerne mit schwerem Schmuck dekoriert, wählt am ehesten die stabile **Blautanne**. Die heimische **Rottanne** tut dem Portemonnaie gut. Im geheizten Raum hält sie aber nur kurze Zeit.







Weihnachtsschmuck aus der Küche: Befestigen Sie farbige Schlaufen an metallenen Guetzliformen – fertig.



Ein Blickfang – der Schlaufenkranz an der Wand.



## Dekorstand



Darf Ihre Winterdekoration einmal skandinavisch angehaucht sein? Mit Weihnachtsschmuck aus Papier, Metall oder Filz, rot-weißen Schlaufen und weißen Kerzen sorgen Sie dafür. Ihre Gäste werden vom Weihnachtszauber in Ihren vier Wänden schwärmen. Äusserst dekorativ sind Kränze. Damit lassen sich Wände, der Kamin, das Treppenhaus oder die Haustür festlich schmücken. Und fürs Weihnachtsfest ist er mit Kerzen versehen ruckzuck auch ein Tischschmuck. Wir haben für Sie eine extravagante Variante: den Schlaufenkranz.

Für einen Schlaufenkranz mit  $\varnothing$  45 cm brauchen Sie je nach Schlaufenlänge ungefähr 30 Meter Band.



Ruckzuck gemacht: farbige Schlaufe um Metall-Guetzliform binden.



**PURE**  
atmosphere



In kleineren Verkaufsstellen event. nicht erhältlich.



**balthasar**  
Kompetenzcenter für Kerzen in Hochdorf LU

**ICE  
COLD  
SHOT**



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

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



8

## Käsestand



### Chäässchnitte

Zutaten für 10 Stück:

250 g Käsekuchen-Mischung und 2 TL Maizena in eine Schüssel geben und gut mischen. 2 dl Weisswein dazugießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken. 5 Toastbrot-scheiben kurz rösten, je mit etwas Käsemasse bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, im Backofen bei 220 °C 12–15 Min. goldbraun braten. Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Anstelle der Käsemischung Greyerzer, Appenzeller und Emmentaler verwenden.

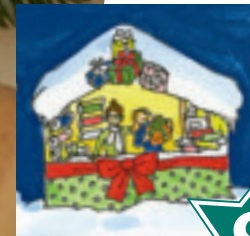
Feiner Käseduft in der Luft: Mit Chäässchnitten bringt man die Weihnachtsmarkt-Stimmung ins Haus.

Praktisch: Mit Tortenböden lassen sich ganz einfach Geschenke verzieren.



# Gluschtig verpackt

Ihre Visitenkarte: Wer seine Geschenke bewusst individualisiert, macht nicht nur sich, sondern vor allem auch den Beschenkten eine Freude.



9

## Geschenklisand

Schöne Geschenke sind das A und O. Was wäre Weihnachten ohne die bunten Päckli unter dem Baum und das Geschenkeverteilen? Keine Frage. Je origineller die Verpackung, desto mehr Beachtung und Freude hat der Beschenkte. Ein Garant dafür sind Geschenkverpackungen zu einem bestimmten Thema oder in einem einheitlichen Design. Sie müssen nicht einen ganzen Berg von Dekorartikeln einkaufen. Verwenden Sie auch Utensilien aus Ihrer Küche.





Schenken Sie  
verführerischen Genuss  
mit einem **Festmahl**  
von **Sheba**®.





# Wettbewerb

Für Tourer, Pendler, Cruiser oder Geniesser: Der Flyer RS bringt viel Power und begeistert durch modernes Design.

## Extrapower weckt Zusatzkräfte

### WETTBEWERB

Welchen einzigartigen Schutz liefert die Energizer Max?

- A: Auslaufschutz  
B: Aufladeschutz

**1. Preis im Wert von Fr. 3300.–**

Ein Flyer E-Bike RS 7.00. Das zuverlässige Elektro-Bike vom Schweizer E-Bike-Pionier, mit Unterstützung bis 25 km/h.

**2.–11. Preis im Wert von Fr. 200.–**

10 Mal je ein BOSE SoundLink Mini Bluetooth Speaker II. Kabelloser, tragbarer Sound für Ihr Smartphone.



**12.–31. Preis im Wert von je Fr. 50.–**

20 Mal je ein Reisegutschein der SBB, auch kumulierbar mit Ihrem GA oder Halbtax.

**32.–51. Preis von je Fr. 85.10**

20 Mal je ein Energizer Paket.

#### → Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 25. November bis 24. Dezember 2015 möglich.

Online: unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. 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. Dezember 2015 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Marchon», Postfach 344, 8401 Winterthur

**Gewinnen Sie Extrapower mit einem E-Bike von Flyer. Zusätzliche Kapazität und Sicherheit bieten auch die neue Energizer Max und die Energizer Hörgeräte-Batterien.**



*Mehr Sicherheit: Die Energizer Max schützt Ihre Geräte und ist bis zu 10 Jahre lang einsatzbereit. Energizer Hörgeräte-Batterien gibt es ganz praktisch auch im Volg-Dorfladen.*

Die erste Zink-Kohle-Trockenzelle, die erste Mini-Batterie für Hörgeräte und jetzt auch die erste Batterie mit Auslaufschutz – der Batteriehersteller Energizer steht für Innovationskraft. Seit fast 120 Jahren setzt der Pionier der Batteriebranche Massstäbe. Jüngstes Beispiel ist die Energizer Max mit Auslaufschutz. Die bahnbrechend neue Technologie macht Schluss mit dem gefürchteten Auslaufen. Ihr einzigartiges Anti-Auslauf-System schützt Elektrogeräte vor Schäden. Ein weiteres Plus der Energizer Max ist die Lagerfähigkeit von bis zu zehn Jahren. Diese dauerhafte Power macht die Batterie ideal in hochwertigen Geräten, die trotz langer Standzeit bei Bedarf sofort einsatzbereit sein sollen.

#### Zuverlässig hören mit Energizer Power

Energizer Hörgeräte-Batterien liefern so lange Power wie noch nie zuvor. Dabei schützen die quecksilberfreien Hörgeräte-Batterien mit PowerSeal Technologie nicht nur die Geräte, durch die benutzerfreundliche Verpackung mit EZ Turn & Lock Konzept lassen sich die Batterien einfach herausnehmen und nicht benutzte Batterien sicher aufbewahren.



# Der echte Fruchtgeschmack!

## AKTION

vom 8.-13.  
Dezember 2015



Entdecken Sie das vollständige  
Sortiment von ANDROS auf [www.andros.ch](http://www.andros.ch)



28.12.2015-  
02.01.2016  
**HENNIEZ  
IN AKTION\***  
**CHF 5.70**  
STATT 7.50

## HENNIEZ WÜNSCHT IHNEN FROHE FESTTAGE!

Damit's gelingt.



\* Alle 6x150cl Multipacks





## Feins vom Dorf

**Das Weingut Château d'Eclépens VD ist eines der ältesten der Schweiz. Die Weine von François de Coulon gehören zu den besten im Land.**

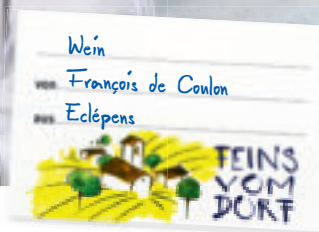


*«Hier kennt man François de Coulon natürlich gut», sagt Volg-Mitarbeiterin Muriel Jaques. Ein Grund, warum sich der Wein hier so gut verkauft. Auch sie selber mag ihn gerne: «Im Sommer den Rosé und zu einem feinen Essen einen etwas schwereren Roten.»*



*Eclépens besitzt eine uralte Weintradition. Mit besonderem Erfolg wird im kleinen Weindorf in der Waadt die Kunst des Weinbaus von Winzer François de Coulon betrieben.*

## Guter Wein aus Tradition



**E**clépens ist ein 1000-Seelen-Dorf im Waadtländer Mittelland. Zu den Sehenswürdigkeiten des pittoresken Dörfchens gehört das Weingut Château d'Eclépens mit seinem hübschen Schösschen. Das Weingut ist reich an Geschichte. Bereits im Jahr 810 wurden die Rebberge von Eclépens von Karl dem Grossen schriftlich erwähnt; sie gehören zu den ältesten der Schweiz. Seit 1807 ist das sechs Hektaren grosse Weingut im Besitz der Familie de Coulon; François de Coulon führt es bereits in der siebten Generation.

### Für jeden Geschmack

In Eclépens werden verschiedene Rot-, Rosé- und Weissweine produziert. «Für jeden Geschmack ist etwas dabei», sagt François de Coulon. Flaggschiff des Hauses ist der Gamay, der auf den sonnenverwöhnten Böden am Fusse des Mormonts besonders gut gedeiht. Die Weine werden teils auf traditionelle Art, teils im Eichenfass ausgebaut. «Bis zu 18 Monate lang bleiben unsere Weine im Holzfass», erklärt François de Coulon. «Das steigert den Gehalt.» 2014 wurde François de Coulon von Gault-Millau zu den 100 besten Winzern der Schweiz gewählt.

### 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 den Weinen vom Château d'Eclépens sind im Volg Eclépens auch Teigwaren, Linsen, Essig und Senf aus dem Dorf erhältlich.





**D**ie jüngste Kreation von Zweifel orientiert sich an den alten Zeiten. In der Anfangszeit des Chips-Herstellers vor über 50 Jahren wurden die Kartoffel-Chips auf einem Bauernhof in Katzenrüti bei Rümlang ZH in einer Handfritteuse hergestellt. Sie waren etwas dicker im Schnitt und rustikaler im Geschmack. Daran orientieren sich die neuen Hofladen Chips: Sie sind ein wenig dicker geschnitten als die normalen Chips und fein gewürzt.

**Frisch, pur und natürlich**

Seit Ende September sind drei Varianten der Hofladen Chips im Volg erhältlich: als leicht gesalzene Kartoffel-Chips in Bio-Qualität, als Chips-Mix mit blauen Kartoffeln oder als knusprig gebackenes Gemüse – Rübli, Pastinaken, Randen und Süsskartoffeln –, verfeinert mit Meersalz. Chips ganz wie zur Zweifel-Gründungszeit: frisch, pur und natürlich.



**Die neuen Hofladen Chips von Zweifel – ein wenig dicker geschnitten – präsentieren sich wie die ersten Chips zur Gründungszeit direkt vom Bauernhof.**

**Chips**  
wie zu alten Zeiten

*Von der Gründungszeit inspiriert: die neuen Hofladen Chips von Zweifel.*

**Fr. 3.90**

**Knuspriges Gemüse:**  
Hofladen Gemüse Chips  
100 g\*



**Fr. 3.90**

**Chips-Mix:**  
Hofladen Blue Chips,  
100 g

**Fr. 3.60**

**Bio-Qualität:**  
Hofladen Bio Chips,  
110 g

statt Fr. 2.95  
**Fr. 2.65**



**Auf die spanische Art:**  
Hero  
Parma Doro Tomate Frito,  
370 g\*

statt Fr. 8.50  
**Fr. 7.65**



**Bio und Fairtrade:**  
Caritas Blütenhonig  
Chile, 500 g

statt Fr. 6.60  
**Fr. 5.85**



**Die «Königin der Nüsse»:**  
Ültje Macadamia, 150 g\*

statt Fr. 3.–  
**Fr. 2.70**



**Südsee-Feeling:**  
Toblerone Crispy Coconut,  
100 g

**Fr. 9.80**



**Kautabakbeutel:**  
Thunder Chewing Bags,  
22 Portionsbeutel



bei einer Arbeit unterstützen	belegtes Brot (engl.)	ohne Luftbewegung	▼	▼	Bewohner eines Erdteils	Schneehütten der Eskimos	▼	Erbfaktor	▼	Hawaii-Blumenkranz	Naumburger Domfigur	▼	Schreie	Keimfreiheit	Figur in Schillers ‚Wallenstein‘	Stadt bei Dublin	römische Quellnymphe	Pension
▶	▼					▼					Sportanzug (Abk.)	▶	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Ort nordwestl. Signau (BE)	▶		○ 9		kristalliner Schiefer	▶					Schau-fensterdeko-ration	▶	○ 3				○ 1	
das ist (latein.)		Parla-ment von Irland	▶									auf-ragendes Gestein	▶					
▶				○ 13	Stelz-vogel	▶						Doping-mittel (Abk.)	▶			Musik-zeichen im Psalm		
Grenz-wert	○ 6	Insel im Boden-see	▶		Abk.: Re-kruten-schule	▶						Staat in West-afrika	passiv		förm-liche Anrede	▶		
▶													▼	○ 8				Auf-ruhr, Auf-stand
Schweiz. Refor-mator, † 1564	▶		○ 2									Abk.: Nieder-sachsen	▶		ein Hormon			Ausruf des Nicht-gefallens
▶					gemah-lenes Korn	▶						süd-amerika-nischer Tee		Preis, Gewinn	▶			
Vorname des Musikers Collins	ein Brett-spiel		Honig-wein	▶														Taxi in Eng-land
knochig	▶					○ 7		nicht spät	▶									
Abk.: unter Umständen	▶	○ 11	russi-sche Halb-insel	▶		livländ. Längen-maß	▶					West-schweizer		ein Fürwort				US-kanadischer Grenz-see
Fluss in der Ost-schweiz		durch-sichtig	▶															
▶	○ 5				Halb-insel i. Zürich-see	▶		flüssiges Fett	▶	süd-deutsch: Haus-flur	▶		ein Umlaut	offener zwei-rädriger Wagen				Abk.: limited
▶						Ge-mahlin, Gattin	▶			○ 12					Tessiner Bundes-rat † 1995	▶	○ 4	
Berg-gipfel i. Kanton Zürich		alt-Bundes-rätin (Vorn.)	▶															○ 10

**IHR GEWINN**

10 Käsefondue-Sets Heidi im Wert von je Fr. 239.-.

**STÖCKLI**

Der Tisch ist geschmackvoll gedeckt, der Duft von herrlichem Käse schmeichelt der Nase, die Gäste unterhalten sich angeregt. Mittendrin ist das neue Heidi-Fondue-Set aus dem Hause A. & J. Stöckli AG. Gewinnen Sie das handbemalte Fondue-Set, bestehend aus einem Caquelon inklusive sechs individueller Teller, hergestellt aus hochwertiger, feuerfester Qualitätskeramik. [www.stockli.ch](http://www.stockli.ch). Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.

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

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

**Mitmachen & Gewinnen**

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

**Online:** [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine)

**Per Telefon:** 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. 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. Dezember 2015 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Stöckli», Postfach 344, 8401 Winterthur.



**Nüsse für zwischendurch:**  
Zweifel Cashew Red & Black Pepper,\*  
Zweifel Nussmix Sel des Alpes,\*  
je 130 g



**Ofenbrot mit kräftiger Salami:**  
Buitoni Rustipani Salami, 170 g



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

VERLEIHT JEDEM MOMENT  
ETWAS BESONDERES.

**PROFITIEREN SIE JETZT!**

**AKTION  
-20%**



**20% RABATT AUF ALLEN MÖVENPICK FAMILIENPACKUNGEN 810/900ML\*  
VOM 21. BIS 27. DEZEMBER 2015**

\*IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

[WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM](http://WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM)



## Dorfladen

Die flexible Produktion in der Bäckerei sorgt für frisches Brot bis zum Feierabend: Verkäuferin Sandra Stenz hält das Brotregal im Volg von Bünzen stets gut gefüllt.



## Gemeinsam stark

**Im aargauischen Bünzen gibt es täglich frisches Brot von Kuhn in der Bäckerei und im Dorfladen. Das ist ein Gewinn für die Kundinnen und Kunden wie auch für den Volg und die Bäckerei.**

**B**ünzen im Freiamt hat rund 1000 Einwohner. Es wird rege gebaut, seit einiger Zeit hält hier die S-Bahn nach Zürich. Der Ort steht mitten im Wandel vom Bauerndorf zu einer ländlichen Wohngemeinde mit immer mehr städtisch orientierten Bewohnern. Da ist es gut, dass im Dorf eine funktionierende Infrastruktur zur Grundversorgung existiert: den gut sortierten Volg-Dorfladen mit Postagentur und eine Bäckerei mit einer reichen Auswahl an Backwaren.

### Fünfer und Weggli

Er sei durchaus zufrieden, dass seine Bäckerei etwas abseits liege, meint Bäckermeister Guido Kuhn. Seine Kunden wissen, wo er zu finden ist, und schätzen das unkomplizierte Parkieren. Seine Produkte gibt es aber auch für Passanten – dank der Zusammenarbeit mit dem Volg, ideal an der Hauptstrasse gelegen. Kuhns Flexibilität macht es möglich, noch am Abend Backwaren für den Folgetag zu bestellen. Die Ware wird in der Bäckerei direkt aus dem Ofen um vier Uhr morgens lieferbereit gemacht – frischer geht's kaum. Und den Kunden von Bünzen bleibt die Gewissheit, für alle Bedürfnisse des Alltags bestens versorgt zu sein, vom Bäcker wie vom nahen Volg. Und dank dessen langen Öffnungszeiten gibt's das lokale Feierabendbrot auch für alle, die den Tag auswärts verbracht haben.



Täglich frisches Brot für den Volg-Dorfladen gibt's in Bünzen von der Bäckerei Kuhn – eine langjährige Zusammenarbeit mit vielen Vorteilen für Alle.





# Für ein frohes Fest in Stall und Stube.





Unser bestes Stück Natur.



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



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



**AGRI NATURA Schulter-Rollschinkli**  
Ein saftiges Stück Tradition! Mit Kartoffelsalat oder eingepackt im Teig - das Schinkli bringt Generationen an einen Tisch.

**Hand aufs Herz.**

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

**Glückliche Tiere**

Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.

**Bauern mit klaren Idealen**

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

**Garantierte Schweizer Herkunft**

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

**Sicherheit durch Kontrolle**

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

**Verantwortungsvoller Genuss**

Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse



Der Hof von Barbara und Hans Dürr in Gams war während 13 Jahren Ziel von unzähligen Besucherinnen und Besuchern.



## Herzlichen Dank und alles Gute

**F**ür die aktive Landfrau Barbara Dürr steht fest: «Die Begegnung mit Menschen war uns ein wichtiges Anliegen. Das NATURENA-Konzept gibt uns Bauern ein Gesicht.» Die Anregungen und Ideen vom Hof Karmaad in Gams waren wesentlich für die Prägung des Konzeptes. Oder wie es Volg-Chef Ferdinand Hirsig ausdrückt: «Die Familie Dürr war von der ersten Stunde an dabei. Mit NATURENA will Volg mithelfen zu zeigen, von wo unsere Lebensgrundlagen kommen, wer sie produziert und welche Rolle dabei die Natur spielt. Das funktioniert aber nur, wenn dies auch dem Bedürfnis der Bauernfamilie entspricht. Mit Barbara und Hans haben wir dazu ideale Partner gefunden.»

### **Bleibende Erlebnisse**

Nun verabschiedet sich die Familie Dürr. Was bleibt, sind viele Erinnerungen an 13 Saisons mit unzähligen, interessanten Kursen und Anlässen: «Da sind echte Freundschaften entstanden. Wir durften auch miterleben, wie die Kinder einiger Stammkunden gross geworden

*Ein herzliches Dankeschön für 13 Jahre Zusammenarbeit: Volg-Chef Ferdinand Hirsig verabschiedet Barbara und Hans Dürr vom Volg Erlebnishof Werdenberg.*



**Der Hof von Barbara und Hans Dürr stand 13 Jahre lang als Volg NATURENA-Erlebnishof offen für grosse und kleine Gäste. Zum Jahresschluss geht nun für die engagierte Bauernfamilie in Gams eine Epoche zu Ende.**



sind», sagt Barbara Dürr. Jetzt wird es etwas ruhiger auf dem Hof. «Wir blicken zufrieden zurück, freuen uns aber auch, wieder einmal ein sommerliches Wochenende im kleinen Familienkreis geniessen zu können», erklärt Barbara Dürr und ergänzt: «Die vorhandene Infrastruktur

werden wir umnutzen, Konkurrenz zum neuen Erlebnishof wollen wir keine sein.» Mit dem Hof der Familie Gabathuler in Oberschan tritt ein würdiger Nachfolger in die Fusstapfen von Familie Dürr. Dafür haben sich Barbara und Hans Dürr aktiv eingesetzt und ihre guten Freunde für die Erlebnishof-Idee begeistern können. In der Region lädt somit die NATURENA-Erlebnishof weiterhin mit einem Erlebnishof, dem Sinnespfad und dem Naturprojekt zum Besuch von Gross und Klein ein.



Alfred Trümpler von der Agentur AMEO, Hans und Barbara Dürr, Volg-Chef Ferdinand Hirsig, Volg-Kommunikationsleiterin Tamara Scheibli und Renée Preuvost, ebenfalls von AMEO, haben am 12. Oktober 2015 in Gams voneinander Abschied genommen.



Barbara Dürr: «NATURENA gibt uns Bauern ein Gesicht. Der persönliche Kontakt inspiriert und unsere Anliegen lassen sich direkt vor Ort am einfachsten erklären.»

Hans Dürr: «Bis zu 60 Anlässe mit gegen 2000 Besucherinnen und Besuchern im Jahr haben auf unserem Hof stattgefunden. Jetzt wird es wohl etwas ruhiger.»





# Freizeit Geschenkideen



**So macht Schenken Spass:**  
Praktisch als Geschenk oder Mitbringsel zum kleinen Preis, sind die Geschenkkartons. **Unser Tipp:** Ein Valpolicella mit Oliven, Pasta und weiteren italienische Köstlichkeiten ist ein feines Geschenk mit mediterranem Touch.



**Typisch Schweiz – Typisch Volg:**  
die Geschenkbox mit feinen Produkten aus der Schweiz.

## Geschenkideen aus der Box gezaubert

**Der perfekte Ort für stimmungsvolle Geschenke liegt näher, als Sie denken. Im Volg finden Sie Mitbringsel von klein bis fein und für jeden Geschmack.**



**Goliath**  
Geradezu üppig ist der Goliath unter den Volg-Geschenkboxen. Da bleiben keine Wünsche offen und die grossen und kleinen Überraschungen bieten Genuss weit über die Festtage hinaus.



**David**  
Die kleine Grosse: David heisst die kleinere der Volg-Geschenkboxen. Reich gefüllt zaubert sie feine Köstlichkeiten auf den Gabentisch und Freude in das Gesicht des Beschenkten.

Schenken Sie Ihren Freunden und Verwandten eine Volg-Geschenkbox. Der Karton voller Köstlichkeiten bringt gute Stimmung auf den Gabentisch und verwöhnt Geniesser mit erlesenen Köstlichkeiten. Damit überraschen Sie selbst jene, welche schon alles zu haben scheinen. Auch spezielle Wünsche lassen sich leicht erfüllen: Wie wär's zum Beispiel mit heimischen Produkten? Gerne stellt Ihnen Ihr Volg-Laden beispielsweise «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Spezialitäten zusammen. Oder Sie bestellen sich eine individuelle Box ganz nach Ihren eigenen Wünschen.

### Kleine Aufmerksamkeiten oder üppige Weihnachtsgabe?

Für kleine Budgets gibt es die Geschenkkartons mit transparentem Deckel. Das ist praktisch zum Mitbringen oder Versenden. Sie eignen sich auch hervorragend in Kombination mit einer Flasche Wein. Wenn's eine Nummer grösser sein soll, stehen mit David und Goliath zwei üppigere Geschenkboxen zur Auswahl. Der kleinere David bietet viel Abwechslung zum attraktiven Preis. Liegt Goliath unter dem Weihnachtsbaum, darf sich die beschenkte Person über eine üppige Auswahl freuen. Damit wirkt die Freude weit über die Festtage hinaus.



#### Immer gut: Gutscheine

*Sie wollen dem Beschenkten die Wahl lassen? Dann liegen Sie mit einem wertvollen Volg-Gutschein goldrichtig. Volg-Gutscheine sind an der Kasse erhältlich und können in allen der rund 560 Dorfläden eingelöst werden.*

#### Edle Tropfen stilvoll verpackt

*Der Lieblingswein, eine spannende Entdeckung oder ein Wein mit persönlicher Geschichte: Ein ausgewählter Tropfen macht Freude. Die dekorative Verpackung gibt ihm einen stilvollen Geschenkrahmen. Wählen Sie zwischen dem Präsentations- oder dem Tragekarton für je 2 oder 3 Flaschen oder dem Flaschenbeutel für einzelne Schaumwein-Flaschen.*



Weitere Geschenkideen finden Sie auf der nächsten Seite.





# Freizeit Geschenkideen



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

Charakter: intensive Aromen von Vanille, Pflaumen und Zedernholz  
Passt zu: Braten, Hohrückensteak, Lammfilet, Rehschnitzel

statt Fr. 101.40  
**Fr. 89.40**



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

Charakter: trocken, komplexes, blumiges Bukett. Fruchtbetonter Körper. Trocken im Abgang.  
Ein verführerischer Rotwein  
Passt zu: Wild, Lamm, Rind, Gans, Ente

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



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

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

statt Fr. 119.40  
**Fr. 107.40**



Château Ducluzeau  
Cru Bourgeois Lustrac-Médoc  
**Holzkrone, 6 x 75 cl**

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

statt Fr. 149.40  
**Fr. 131.40**



**Bestellen:** mit der kostenlosen Volg Wein PickAPP für iPhone, Windows-Phone und Android.

Der Wein ist einige Tage nach Bestellung im Volg abholbereit; es empfiehlt sich, die Weine rasch zu bestellen, damit sie sicher bis zu den Festtagen für Sie bereitstehen. Bezahlung beim Abholen. Angebot gültig, solange Vorrat.

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

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

## Liblingsrezepte für jede Saison

Geschenke, die bei Geniessern und Hobbyköchen immer ankommen. Je 220 saisonale Rezepte mit stimmigen Food-Aufnahmen und vielen «WissensBissen». Gehen Sie aufs Ganze und schenken Sie 1 Jahr Kochgenuss mit «Frühling Sommer» und «Herbst Winter» im Doppelpack: 2 Bücher, 4 Jahreszeiten, 455 Rezepte im festlichen Geschenkkumband.

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



**Fr. 39.90**

**Fr. 39.90**

**Fr. 69.90**

## Kocherlebnis mit Witz und Würze

Kochen, geniessen und Spass haben: Verschenken Sie mit einem Gutschein für einen Volg-Kochkurs ein kulinarisches Erlebnis der anderen Art! Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Übersicht der Volg-Kochkurse 2016 finden Sie unter [www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/](http://www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse/) und den aktuellen Januar-Kurs auf Seite 57 in diesem Heft.

**Bestellen:** [kontakt@culinea.ch](mailto:kontakt@culinea.ch) (für Weihnachten bis spätestens Freitag, 18.12.)

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





# Lassen Sie Rauch ab!



**Räuchern zuhause bringt unerwartete Geschmacksnuancen und ist weit weniger aufwändig, als es scheint. Wir zeigen, wie es in der eigenen Küche gelingt.**

**G**eräuchertes gilt als edel und geräucherte Lebensmittel sind eine Delikatesse. Doch räuchern lässt es sich auch am eigenen Herd – ein guter Grund, es einmal selbst zu versuchen.

auf Höchststufe. Nun gilt es einzuheizen, bis sich kräftiger Rauch entwickelt. Das Gut wird mit dieser warmen Räucherung etwa eine halbe Stunde langsam gegart. Ideal ist eine Rauchttemperatur von 60 bis 80 Grad.

## Viel Gutes zum Räuchern

Trockenes Hartholz eignet sich ideal zum Räuchern, zum Beispiel Buchenholz. Bei einem Metzger, der selber räuchert, aber auch im Grillbedarf finden sich zahlreiche weitere Rauchhölzer als Chips, Späne oder Holzmehl. Angezündet in gelochte Alufolie gewickelt, wird es auf den Boden einer grossen Pfanne gelegt. Ein Wok eignet sich hierzu ideal. Das Rauchgut liegt auf einem Gitter darüber. Wir verschliessen das Ganze mit einem Deckel und stellen den Küchenabzug



## SCHRITT für SCHRITT Räuchern



1 Gut eignet sich eine grosse Pfanne wie der Wok. Das Räuchermehl vom Metzger oder aus dem Grillbedarf legen wir auf Folie in den Pfannenboden.



2 Unser Räuchergut, zwei Lammierstücke und Poulet-Minifilets, legen wir – gesalzen und mit etwas Rosmarin und Thymian belegt – auf ein Kuchengitter in die Pfanne.



3 Wichtig ist der Deckel! Die Hitze und der Rauch lassen unser Räuchergut langsam gar und aromatisch werden. Wer es mag, gibt dem Räuchermehl etwas Trockengewürz bei.

## RÄUCHER-TIPPS

von  
Jonas  
Schönberger



Jonas Schönberger ist der Küchenexperte für «Öise Lade» und Kursleiter im Culinea Kochstudio.

- **Räuchern** lässt sich von Fleisch zu Fisch über milden Käse bis Gemüse fast alles.
- **Rauchholz** gibt es aus vielerlei Quellen, gute trockene Buche gibt's vom Bauern fürs Cheminée oder bereits als Chips oder Mehl vom Metzger – Spezialitäten meistens auch im Grillbedarf.
- **Zartes, mageres Fleisch** wird heiss geräuchert besonders gut.
- **Ein kräftigeres Stück Fleisch**, zum Beispiel ein Schweinskotelette, sollte wie ein Rippli nach dem Räuchern zusätzlich gekocht werden.
- **Vorher mariniert**, entwickelt sich Räucher-gut besonders intensiv.
- **Trockengewürze** wie Rosmarin, Thymian oder Oregano zum Räucherholz ergeben kräftige Gewürznoten.
- **Etwas Ruhezeit** nimmt dem Räuchergut die zu Beginn beissende Schärfe.
- **Geräuchertes**, das sind kleine, feine Delikatessen, die nicht durch die Menge, sondern durch ihre geschmackliche Raffinesse gefallen. Das gilt besonders, wenn sie selbst gemacht sind.



# Weihnachten für Bordeaux-Liebhaber.



**14.90**  
statt 16.90  
75 cl



**Château  
Lagrange  
Lussac Saint-Émilion AOC**



**9.50**  
statt 10.50  
75 cl



**Château  
Les Maurins  
Grand Vin de  
Bordeaux AOP**



**17.90**  
statt 19.90  
75 cl



**Château  
La Couronne  
Grand Cru  
Saint-Émilion AOC**



**21.90**  
statt 24.90  
75 cl



**Château  
Ducluzeau  
Cru Bourgeois  
Listrac-Médoc AOC**

- Angebot solange Vorrat
- Diese Weine sind evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.



Auch bestellbar über  
[www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch)  
Volg Wein PickApp downloadbar für  
iPhone, Android, Windows

Ob gerollt, gefüllt, paniert oder «nature» – Plätzli sind des Schweizers liebstes Fleischgericht. Und genauso gern haben wir Gehacktes, Ragout oder Geschnet-

zeltes. Zu den feinen Fleischgerichten zeigen wir in unseren Kochkursen gluschtige Saucen, Panaden von würzig bis knusprig und passende Beilagen.



## Raffinierte Stücke für Fleischtiger

**Melden Sie  
sich jetzt an,  
die Platzzahl  
ist begrenzt!**

### VORSCHAU

#### 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, frisch zubereitete Gerichte – für lang anhaltende Tafelfreuden.

- 2. MÄRZ IN GOSSAU
- 15. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE
- 15. MÄRZ IN OERLIKON
- 23. MÄRZ IN AARAU

#### SCHWEIZER GENÜSSE VON BERG UND TAL

Eine Tour de Suisse durch Schweizer Kochtöpfe: Wir punkten mit Feinem von Berg und Tal, vom Bündnerland (in Gossau) bis in die Romandie (in Wangen an der Aare) und über das Tessin (in Oerlikon) bis in den Jura (in Aarau). Dabei heben wir uns vom Gewohnten ab.

- 4. APRIL IN GOSSAU
- 5. APRIL OERLIKON
- 24. APRIL IN AARAU
- 24. APRIL IN WANGEN AN DER AARE

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

Aktualisierte Infos auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

### Fleischstücke – klein und fein



PETER'S KOCHSCHULE IN  
GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

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



COOKUK IN AARAU  
MIT SUSANNE VÖGELI:

13. Januar, 18.00 – 22.00 Uhr  
Anmeldung:  
[www.volg.ch](http://www.volg.ch) oder  
Telefon 062 823 52 92  
Cookuk  
Schachenallee 29  
5000 Aarau  
E-Mail:  
[mail@cookuk.ch](mailto:mail@cookuk.ch)



CULINEA IN OERLIKON  
MIT JONAS SCHÖNBERGER:

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



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

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



ich bin bereit

**granini**® & ich

**AKTION**

VOM 30. NOVEMBER BIS 5. DEZEMBER 2015

so beginnt  
der tag!



\* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

[graniniundich.ch](http://graniniundich.ch)

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

**PURINA**  
**GOURMET**

Lassen Sie Ihren Feinschmecker das  
ganze GOURMET Sortiment entdecken...

**15%  
Rabatt\***



\*vom 14.12. bis 19.12.2015, solange Vorrat

Die Varianten A La Carte und Mon Petit sind in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

**PURINA**

Your Pet, Our Passion.


**Volg**

Edith Jäger,

NATURENA Erlebnishof Seebachtal TG

«Fruchtiges für  
jede Saison»



Die feinen **Orangen-Schnittli** liefern die nötige Energie für die Weihnachtszeit.

## Meine Rezept-Geschichte

Fruchtige Guetzli mag ich das ganze Jahr durch, sie passen aber auch gut in die Weihnachtszeit. Meine Orangen-Schnittli bereite ich aus einem geriebenen Teig aus 400 g **Mehl**, 1 ½ TL **Backpulver**, 125 g **Zucker**, 1 Pack **Vanillezucker**, 200 g **Butter** und 1 **Ei** zu. Für die Füllung mische ich 150 g gemahlene **Mandeln**, 150 g **Zucker**, 1 abgeriebene **Orangenschale** und den Saft von 2 **Orangen** zusammen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Ich halbiere den Teig und walle 2 gleich grosse Stücke von 25 x 30 cm auf einem Backpapier aus. Eine der Teighälften lege ich auf ein Blech und bestreiche sie mit der vorbereiteten Füllung. Dabei lasse ich rundum 0,5 cm Rand frei und bestreiche diesen mit Wasser. Die andere Teighälfte stürze ich darauf, drücke sie an den Rändern gut an und steche den Deckel mit einer Gabel mehrmals ein. Das Ganze kommt bei 200 °C für 20 Min. in den Ofen. Für die Glasur verrühre ich 80 g **Puderzucker** mit 2 EL gesiebt **Orangensaft**. Damit bestreiche ich das Riesenguetzli, sobald es aus dem Ofen kommt. Noch warm schneide ich es in 2 x 2 cm grosse Stücke und lasse sie auf dem Blech auskühlen. Gutes Gelingen und eine schöne Adventszeit!

Edith

## Rezepte der NATURENA-Bäuerinnen

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



[www.facebook.com/naturena.erlebniswelten](http://www.facebook.com/naturena.erlebniswelten)





Wenn im Winter überall Schnee liegt, haben es Vögel schwer, Futter zu finden. Hilf ihnen dabei und baue ihnen eine Rettungsinsel.

## Vögelwohl auch im Schnee



### Blumentopf-Futterstelle

- 1 alter Blumentopf
- 1 m Kordel/Seil
- 100 g Pflanzenöl
- 1 Pack Vogelfuttermischung
- ½ Pack Haferflocken oder Kleie
- Farbe und Lack
- 2 Holzstäbchen

**W**ährend jedes Jahr im Herbst über zwei Milliarden Singvögel ihre europäischen Brutgebiete verlassen und über das Mittelmeer nach Afrika fliegen, bleiben etliche Kleinvögel in der Schweiz. Ein extrem kalter Winter mit viel Schnee kann da für sie zum Überlebenskampf werden. Bei Dauerfrost, Eisregen oder geschlossener Schneedecke kannst du ihnen mit einer selbst gebastelten Fütterungsstelle helfen. Wir zeigen dir, wie du im Handumdrehen eine Rettungsinsel – aus einem Blumentopf – baust.



1

Für die Füllung Pflanzenöl in einer Schale mit Vogelfuttermischung und Haferflocken gut mischen, bis sich die Masse richtig bindet.



2

Am einen Ende der Kordel oder des Seils einen dicken Knoten binden. Schnur durch Loch führen, mit zwei Holzstücken ausnivellieren.



3

Körnerpaste kompakt in den Topf drücken. Blumentopf-Vogelfutterstelle mit der Öffnung gegen oben aufhängen.



### Tipp

Sorge für etwas Spezielles: Du kannst den Blumentopf nach Belieben bemalen. Danach lackieren, damit die Farbe auch erhalten bleibt. Lack trocknen lassen.

NISSIN

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

# Soba

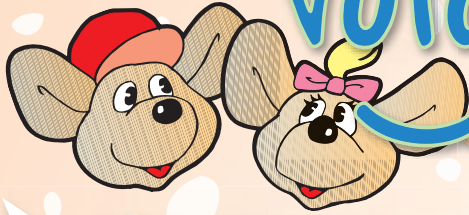


**Soba Cup**  
Nudeln Classic



**Soba Beutel**  
Nudeln Classic

Unsere Soba Classics sind in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



# volgi & volgine



Puuh, wer mag noch warten auf Weihnachten? Beim Geschenkebasteln vergeht aber die Zeit wie im Flug. Besonders wenn wir etwas gegen herunterfliegende Handys basteln.

## Weihnachts-Bastel-Mäuse-Spass



Baumelt da gerade Mamis Handy am Ladegerät an der Steckdose? Ihm droht der Absturz! Ausser das Handy liegt bequem in einer Hängematte unter dem Ladestecker. Diese machen wir selber und haben damit gleich ein witziges Geschenk zu Weihnachten.



Ein selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk, das etwas nützt: mit dem Handy-Hänger baumelt kein Mobiltelefon mehr lose am Kabel an der Steckdose.

1



Moosgummi ist rutschfest und lässt sich leicht schneiden. Es geht aber auch Filz. Das eine Ende hat ein Loch für den Ladestecker. Die genaue Form vom Ladestecker nachzeichnen. Durch das grössere Loch muss das kleinere Ende durchpassen.

Das Moosgummi lässt sich mit Bastelleim dekorieren. Die kleinere Lasche durch das Loch stecken.

2



3



Das wird der Handy-Halter für Mami. Der Ladestecker hält ihn an der Wand. Auseinandergeklappt ist er ganz flach und hat in der Handtasche Platz.



**MEHR LICHT NACH**

**LANGER DUNKELHEIT**



Im Winter sind die Nächte länger als im Sommer. Die längste Nacht ist jeweils um den 21. Dezember, vor Weihnachten. Das ist die Wintersonnenwende. Die Sonne geht spät auf, ihr Lauf über den Himmel bleibt tief und sie geht früh unter. Danach werden die Tage wieder länger – bis zur Sommersonnenwende um den 21. Juni. In vorchristlichen Zeiten fürchteten sich die Menschen, die Sonne könnte gar nicht mehr aufgehen. Darum feierten sie die Wintersonnenwende ausgiebig. Die länger werdenden Tage danach machten neue Hoffnung. Kein Wunder, dass unser Weihnachtsfest zum selben Zeitpunkt stattfindet.







# Bull Vodka





**Ananas der Sorte «extra sweet» weisen unzählige Vitamine auf, wenig Säure, schmecken köstlich und halten in Form.**



### Frittierte Ananasringe

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig 100 g Mehl, 125 g Bier, 1 EL Sonnenblumenöl und 5 g Salz zu einem cremigen Teig verrühren. 50 g Eiweiss mit 10 g Maizena steif schlagen, vorsichtig darunterheben. 1 Ananas schälen, in Scheiben schneiden, Strunk ausstechen. Die Ringe in 3 EL Mehl wenden, abklopfen, im Bierteig wenden, im 180 °C heissen Öl knusprig ausbacken. Ananasringli mit dem Schaumlöffel herausholen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch heiss in einem Zucker-Sesam-Gemisch wenden und anrichten.

Zubereitung: 45 Min.

**Tip:** Mit einer Kugel Stracciatella-Glace servieren.



**Frittierte Ananasringe:** Mit frischen Zutaten aus Ihrem Dorfladen gelingt Ihnen ein überraschendes Dessert.

Die schöne Frucht aus den Tropen enthält fast alle Vitamine, die es gibt, dazu 16 Mineralstoffe und Spurenelemente. Kein Wunder, dass uns die Ananas belebt und fit hält. Ihr Hauptwirkstoff, das Bromelain, wirkt speziell gegen Erkältungen und unterstützt die Verdauung. Ananas sind auch wahre Schönmacher, denn die enthaltenen B-Vitamine pflegen Haut und Haare und stärken Nerven und Organe. Dank ihrer natürlichen Süsse und der wenigen Säure sind sie roh ein wahrer Genuss, wenn auch ihre Zubereitungsarten vielseitig und zahlreich sind. Neben den vielen Desserts entfaltet sich die Sorte Ananas

«extra sweet» auch hervorragend in Reisgerichten und Pouletsalaten, als Chutney zum Fondue Chinoise, auf Pizza, Flammkuchen, Raclette, zum Fondue und in vielen weiteren würzigen Speisen.

### Von der Farbe nicht täuschen lassen

Anders als bei Früchten, wie beispielsweise der Banane, verspricht die grüne Farbe bei der Ananas nicht Bitterkeit. Die Ananas «extra sweet» ist trotz ihrer grünen Farbe bestimmt so, wie es ihr Name verspricht: extra süss. Ihr ideales Plätzchen zuhause ist ein nicht zu kühler, trockener Ort. So entfaltet sich ihr Aroma am besten.



Das süsssäure Aroma der Volg-Ananas «extra sweet» passt ideal zur cremig-süssen Stracciatella-Glace.





# MEIN TIPP: FEINE WINTER



\*Eventuell in kleinen Verkaufsstellen nicht erhältlich.



# REZEPTE MIT KNORR UND CHIRAT!



**chirat**<sup>®</sup>

Gehört einfach dazu.



DRINK RESPONSIBLY



# CAMPARI

## il mio Aperitivo

### Campari Milano

- 2 cl Campari
- 4 cl Cranberrysaft
- 8 cl Cinzano Prosecco D.O.C.
- Frische Minzblätter

[www.campari-schweiz.ch](http://www.campari-schweiz.ch)

## Fondue-Ziit isch THOMY-Ziit!



NEU!

GRATIS!  
beim Kauf von  
6 Gläsern

### THOMY FONDUE GABELN JETZT GRATIS!

6 THOMY Fondue Saucen kaufen und Codes  
auf [www.thomy.ch](http://www.thomy.ch) eingeben

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

**THOMY**

macht mehr draus



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



### Hirten-Pie

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Kartoffeln,  
mehlig kochend
- 80 g Butter
- 2 dl Vollmilch, heiss
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Erdnussöl
- 1 TL Mehl
- 1 EL Tomatenpüree
- 1,5 dl Rotwein
- 5 getrocknete Tomaten,  
gehackt
- 1 EL Peterli, gehackt
- 2 dl Bouillon
- 20 g Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in gleichmässige Würfel schneiden, waschen und in Salzwasser weichkochen. Abschütten, etwas ausdampfen lassen und noch heiss passieren.
  2. Mit Milch und Butterflocken verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  3. Hackfleisch mit Zwiebeln anbraten. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Wein ablöschen, Tomaten und Peterli beimengen.
  4. Bouillon hinzufügen, kurz aufkochen, abschmecken und in eine ausgebutterte Gratinform geben.
  5. Hackfleisch mit dem Kartoffelstock bedecken, glattstreichen und mit einer Gabel ein schönes Muster in den Stock ritzen. Im Ofen bei 180 °C 30 Min. backen.
- Zubereitung: 1 Std. + 30 Min. backen**

### Gabel-Apero

Zutaten für 12 Gabeln:

- 1 Entrecôte vom Rind
- 1 Orange
- 1 Granatapfel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weissweinessig
- 1 TL Senf
- 50 g Rucola
- 12 Baguettescheiben,  
geröstet



Zubereitung:

1. Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig kurz im Olivenöl anbraten, im Ofen bei 75 °C warm stellen. Bratensatz mit Essig ablöschen, etwas Wasser dazugeben, Senf einrühren und beiseitestellen.
  2. Orangen mit dem Messer schälen, alles Weisse entfernen. Orangen halbieren, in feine Scheiben schneiden. Granatapfel mit einem Messer rundum horizontal einritzen, durch Drehen halbieren und mit einer Gabel die Kernen auslösen, in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
  3. Entrecôte in Streifen schneiden, mit den Orangenscheiben, dem Rucola und der Sauce vermischen. Auf die Gabeln spießen, diese auf Baguettescheiben anrichten und mit Granatapfelkernen garnieren.
- Zubereitung: 45 Min.**

### Tacos mit Filetstreifen

Zutaten für 16 Stück:

**Für die Tacos:**

- 120 g Polenta, fein
- 100 g Weissmehl
- 25 g Butter, weich
- 1,5 dl Milch, heiss
- 2 EL Gewürzmischung  
(Paprika, Zucker, Salz, Curry,  
Chilipulver, weisser Pfeffer)

**Für die Füllung:**

- 680 g Rindsfilet
- 2 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, in Streifen  
geschnitten
- ½ Eisbergsalat, in feine Streifen  
geschnitten
- 1 Avocado, halbiert und in feine  
Spalten geschnitten
- 180 g Sauerrahm
- 1 EL Koriander, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Mehl, Polenta und Gewürze mischen, die weiche Butter und die heisse Milch mit dem Mixer schnell und gründlich vermischen.
2. Den Teig hauchdünn ausrollen, Kreise mit einem Durchmesser von ca. 14 cm ausschneiden. Mit der Gabel einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C etwa 5 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und über einen Stiel legen, damit die Schalenform entsteht. Die ausgekühlten Schalen beiseitestellen.

3. Filet in Streifen schneiden. Diese in heisser Bratbutter portionsweise rundum anbraten, dann würzen und warmstellen. Zwiebelstreifen im übrigen Fett in derselben Pfanne weichdünsten.
4. Die Tacoschalen mit etwas Salat- und Avocado-spalten belegen, Filet und etwas Sauerrahm darübergeben. Mit Koriander bestreuen, auf einer Platte anrichten und servieren.

**Zubereitung: 1,5 Std.**





## Festtagspastete mit Lamm

Zutaten für 1 Pastete:

### Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 85 g Butter, zimmerwarm
- 70 g Schweinefett, zimmerwarm
- 1 Ei, verquirlt
- 3 Eigelb
- 0,5 dl Wasser
- 10 g Salz

### Für die Füllung:

- 400 g Bäckerinnenkartoffeln\*, ausgekühlt
- 350 g Lammierstück, in Würfel geschnitten, kurz gebraten
- 400 g Blattspinat tiefgekühlt, ange dünstet

\*(Bratkartoffeln mit Zwiebeln)



1. Mehl mit Salz mischen. Die Butter und das Schweinefett mit dem Mehl verreiben. Eier, Eigelb und Wasser langsam in das Mehlgemisch einarbeiten (am besten von Hand, nicht kneten).
2. Den Teig mindestens 30 Min. in Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Ausrollen und eine Kastenform damit auslegen. Ein Teigstück für einen Deckel übriglassen.
3. Ausgekühlte Bratkartoffeln in die Form füllen und etwas andrücken. Lammwürfel daraufgeben, Spinat darüber verteilen. Deckel aufsetzen und Ränder gut verkneifen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 185 °C 40 Min. backen.
4. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, anschneiden und noch warm servieren.

Zubereitung: 2 Std.

Tipp: Anstelle von Schweinefett 155 g Butter verwenden.

## Würziger Weihnachtscrumble

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Weissmehl
- 100 g Mandeln, geschält, gemahlen
- 100 g Butter, weich
- 1 Pr. Salz
- 1 EL Butter
- 80 g Zucker
- 2 Kaki Persimone, in Würfel geschnitten
- 1 Orange, filetiert
- 2 EL Zucker
- 1 Vanillestange
- Zimt, Nelkenpulver



Zubereitung:

1. Mehl, Mandeln, Butter und Zucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten, kurz kühl stellen.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Zucker und Früchte dazugeben. Vanillestange einschneiden und dazugeben. Kurz erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Gewürzen abschmecken und auf Dessertschalen oder Gläser verteilen.
3. Streusel Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech krümeln, bei 200 °C 15 Min. backen. Etwas auskühlen lassen, über den Früchten verteilen.

Zubereitung: 60 Min.

## Fruchtiger Wintersalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Mango
- 1 Avocado
- 1 Rande, gekocht
- 4 Feigen, getrocknet
- 2 EL Pommel-Essig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Senf
- 200 g Nüsslisalat, gewaschen, gerüstet
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Mango schälen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Avocado halbieren, mit einem Esslöffel aus der Schale holen, Avocado und Rande in kleine Würfel schneiden und beides zu den Mangowürfeln geben.
2. Feigen klein hacken. Mit Essig übergießen und etwas quellen lassen. Öl und Senf dazugeben und zu einer sämigen Sauce verrühren.
3. Sauce mit Feigen und Nüsslisalat in die Schüssel geben, alles gut mischen. Schön anrichten und sofort servieren.

Zubereitung: 45 Min.

EIN ORIGINAL  
SEIT 1827



Distributed by Pernod Ricard Swiss

Drink responsibly



Zutaten für Springform à 20 cm:

- 5 Toastscheiben
- ½ Pack Pumpernickel
- 1 Eiweiss
- 250 g Rahmquark
- 3 Eier, getrennt
- 150 g Frischkäse, nature
- 200 g Rauchlachs, in Würfel geschnitten
- 6 Bl. Gelatine
- 3 dl Rahm, steif geschlagen
- Salz, Pfeffer, weiss

Zubereitung:

**1.** Toastscheiben und Pumpernickel in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit dem Eiweiss in einen Küchenhacker geben, fein hacken. In eine Springform drücken, bei 200 °C 10 Min. backen und auskühlen lassen.

**2.** Frischkäse, Rahmquark und Eigelb zu einer glatten Creme verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, mit wenig Wasser über dem Wasserbad flüssig werden lassen und zur Creme geben. Rauchlachswürfel in die Creme geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 30–40 Min. kalt stellen.

**3.** Eiweiss steif schlagen und mit dem Schlagrahm unter die Lachscreme ziehen. Die Masse auf den vorbereiteten Boden in die Springform geben. Torte 2–3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

**Zubereitung: 50 Min. + 3–4 Std. kalt stellen**

**Tipp:** Nach Belieben mit Meeretich, Kapern und Schnittlauch garnieren.

## Haselnuss-Suppe mit Pflaumenspiess

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Dörripflaumen
- 8 Specktranchen
- ½ EL Butter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 TL Zucker
- 300 g Haselnüsse, geröstet
- 2 EL Mehl
- 1 l Bouillon
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

**1.** Dörripflaumen und Specktranchen halbieren, Pflaumen mit Speck umwickeln und je 4 Hälften auf ein Holzspiessli stecken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen bei 180 °C 20 Min. braten.

**2.** Zwiebeln in Butter andünsten, Zucker und Haselnüsse begeben, kurz glasieren, mit Mehl bestäuben.

**3.** Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Suppe zugedeckt ca. 25 Min. köcheln. Suppe fein pürieren, durch ein Sieb streichen, würzen. Rahm steif schlagen. Suppe in Schüssel füllen, mit Rahm und Spiessli garnieren.

**Zubereitung: 45 Min.**



## Aprikosen-Senf

Zutaten für 1 Glas à 2,5 dl:

- 50 g Dörraprikosen
- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 dl Essig
- 100 g Körnersenf

Zubereitung:

**1.** Aprikosen in kleine Würfel schneiden, zusammen mit den Zwiebeln und dem Essig aufkochen. In eine Schüssel geben, zugedeckt über Nacht stehen lassen.

**2.** Den Körnersenf unter die Aprikosen mischen, in ein Glas abfüllen und gut verschliessen.

**Zubereitung: 15 Min. + über Nacht ziehen lassen**

**Tipp:** Passt zu reifem Käse, Rollschinkli oder Wienerli.



## Glühwein-Sauce

Zutaten für 8 dl:

- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 5 dl Glühwein
- 5 dl Bratensauce
- 1 Orange
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

**1.** Zwiebeln in der Hälfte der Butter anschwitzen. Mit dem Glühwein ablöschen, auf die Hälfte einreduzieren.

**2.** Bratensauce, in Scheiben geschnittene Orange und die Gewürze hinzugeben und nochmals etwas einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche, kalte Butter darin aufschlagen.

**Zubereitung: 45 Min.**

**Tipp:** Sauce passt zu dunklem Fleisch, Geflügel und Gemüse sowie zu Beilagen wie Reis und Kartoffeln.

**SICILIA®**  
*Lemon and Lime Juice*  
*ready to use*  
 Jetzt mit Rezeptetikette



## In solid rumantsch

Ils dis sun cuorts e fraids. Schi's sta sü la bunura esa s-chür. Ma la dopla porziun café güda, ün té da menta, il lat chod, üna seguonda vetta painch sülla fletta. Üt per l'orma in mincha stagiun. Cun sü meil? Chi chi mangia meil s-choda il vainter e bada la stà, ed eir las confittüras da frajas o apricosas conservan sulai e las bellas algordanzas per imbellir l'inviern cha no lain godair. El ha si'aigna qualità, seis agen parfüm. Pustüt ils uffants sun furtünants scha'l fuornin es pussibelmaing suvent plain cun grassins, e scha la nona sparpaglia confittüra tanter duos biscuits, tils metta sün üna platta e spordscha la bellezza davo scoula sco marena.



Tradiziun  
e novas  
recettas

L'advent nun accelerescha, el da quietezza e fa lö per discuorrer in pâsch ün cun tschel, far plans da festa ed oter, dad invidar a la fin ils vaschins, sainza l'etern «stress». Per bleras famiglias es ün center da tradiziun il mangiar e baiver. Culla composiziun dal menu da Nadal e da büman as muossa plaschair, respet e continuità. Il scambi da recettas es la cana. Alch oter per la fin da l'on o ün aperitiv special? Chi sa, forsa daja üna nouva inspiraziun in legjand la gazetta cha'l lectur e la lectura tegna in seis man in quist mumaint, alch nouv chi'd es l'on chi vain fingià üna tradiziun da famiglia.

*Romana Ganzoni*  
Romana Ganzoni

## Herausgepickt

### Wussten Sie, dass . . .

#### • • • Sie mit der Treueaktion jemanden auch toll beschenken können?

Wem noch eine gute Idee für ein Weihnachtsgeschenk fehlt, dem hat Volg nun einen tollen Tipp. Sie wissen es: Wie schnell ist doch ein Weinglas zerschlagen. Und wenn Gäste da sind, fehlen wieder welche. Das ist gerade in den Festtagen ärgerlich. Mit einem Gläser-Set als Geschenk liegt man also nie falsch. Dank der Volg-Treueaktion kommen Sie einfach zu hochwertigen Glaswaren von Leonardo. Für jeden 10-Franken-Einkauf erhalten Sie im Volg einen Treuepunkt, den Sie auf die Sammelkarte einkleben. Die Sammelkarte erhalten Sie in jedem Volg-Laden. Bereits ab 10 Punkten profitieren

Sie von tollen Rabatten auf Glaswaren wie Sektgläser, Weingläser, Wassergläser, Schalen, Vasen und Lichter. Ab 30 Punkten können Sie sogar eine hochwertige Käseglocke mit Käsemesser und Schieferplatte oder einen multifunktionalen AEG-Standmixer zu einem sensationellen Preis beziehen.



#### • • • Volg mit Ihrer Hilfe die Stiftung Cerebral unterstützt?



Michael Harr (v.l.) bei der Checkübergabe mit Dieter Krähenbühl.



Schweizerische Stiftung für das cerebral gelähmte Kind

Im Herbst haben viele Volg-Kundinnen und -Kunden ihre Volg-Märkli der Stiftung Cerebral gespendet. Ein beachtlicher Betrag ist für die Stiftung, die sich für cerebral gelähmte Kinder einsetzt, zusammengekommen. Den Endbetrag der Spenden hat Volg nun grosszügig auf 75'000 Franken aufgerundet.

Dieter Krähenbühl, Geschäftsleiter Verkauf bei Volg, hat den Check dem Geschäftsführer der Stiftung, Michael Harr, persönlich übergeben. Mit dem Geld kann die Stiftung die jährlich rund 220 Ferienlager für behinderte Kinder, aber auch rund 8900 Familien direkt unterstützen. Die Kinder und Familien, die Stiftung Cerebral und Volg danken Ihnen für Ihre Unterstützung.

## Rückschau ←

### Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Die 12 Küchenwäsche-Sets im Wert von je Fr. 170.– von der Weberei Meyer-Mayor im Toggenburg gehen an Céline Scheu aus Balterswil, Josef Gasser aus Stetten, Marlies Nussbaum aus Thun, Heidi Schuler aus Sattel, Hansjörg Egger aus Vordemwald, Pius Joller aus Anglikon, Katherine Chee aus Oberlunkhofen, Sarah Mathez aus Wynigen, Josef Grüter aus Sursee, Priska Spiegel aus Hauptwil, Horst Fricke aus Dulliken, Susann Blöchliger aus Wangen. Weitere fünf Personen gewinnen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.– und 10 weitere einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.–.

Lösungswort 10/15: «Jagdfieber»

Auflösung des Lindor-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/15:  
Antwort B, 162'000.

## Gewinnen mit Lindor



Die Gewinnerin des Hauptpreises, Monika Schneebeli aus Müllheim-Dorf, bei ihrer Preisübergabe mit Volg-Produktmanagerin Gabi Fehr (l.) und Alex Zraggen (r.) von Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG.

Der 1. Preis, ein Wochenend-City-Trip für 2 Personen nach Istanbul, Hin- und Rückflug sowie zwei Übernachtungen in einem 4-Sterne-Hotel im

Wert von Fr. 2700.–, geht an Monika Schneebeli aus Müllheim-Dorf. Über den 2. Preis, ein Wochenend-City-Trip für 2 Personen nach Lissabon, Hin- und Rückflug sowie zwei Übernachtungen in einem 4-Sterne-Hotel im Wert von Fr. 2300.–, darf sich Danièle Mathys aus Oberhofen am Thunersee freuen. Den 3. bis 12. Preis, einen Gutschein für 2 Personen für die Chocolateria von Lindt in Kilchberg im Wert von Fr. 150.–, bekommen Margrit Eicher aus Hombrechtikon, Juliette Böhm aus Buchs ZH, Heinz Aeschlimann aus Egerkingen, Veronika Bommeli aus Altnau, Alexandra Kränzlin aus Seengen, Elsbeth Hächler aus Obfelden, Heidi Stadtmann aus Uster, Fidelia Britschgi aus Zug, Ruth Wipf aus Lenzburg und Heidi Willmann aus Büron. Je ein Geschenkpaket mit Lindor-Kreationen im Wert von Fr. 30.– geht an weitere 50 Personen.

## De grünen Duume

Wer während des Winters Nüsslisalat, Rosenkohl und Grünkohl ernten möchte, sollte die Beete mit Reisig oder Laub vor Frost schützen. Bäume und Sträucher befinden sich nun in der sogenannten Safruhe. Bis zum Frühjahr findet in der Regel kein Wasser- und Nährstofftransport in den Pflanzen statt. Das ist die beste Zeit, um Ziergehölze und Obstbäume zu schneiden. Nach starken Schneefällen sollten Hecken und Buchsbäume vom Schnee befreit werden, damit deren Äste unter der Last nicht abbrechen. Falls Sie ein Laubschutznetz über Ihren Gartenteich gespannt haben, sollten Sie dies vor dem ersten Schneefall entfernen. Und spätestens dann sollten auch Pumpe und Filter aus dem Teich geholt werden. Leben Fische oder andere Lebewesen im Teich, sollten Sie darauf achten, dass das Wasser nie komplett gefriert. Eisfreihalter gibt es im Fachhandel zu kaufen; eine Strohmatte im Wasser genügt auch.



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

## Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 01/16 erscheint am 31. Dezember 2015



### Jedem sein Plätzli

Ob gerollt, gefüllt, paniert oder «nature» – Plätzli sind des Schweizer's liebste's Fleischgericht. Neun Volg-Mitarbeiter präsentieren ihre Lieblingsplätzli und geben die Rezepte der «Öise Lade»-Leserschaft preis.

### Grossmütterchens Waschtipps



«Öise Lade» testet Ihr Wissen bezüglich Wäsche, Fleckenbeseitigung und Mottenbekämpfung in einem Wasch-Quiz. Freuen Sie sich auf nützliche Tipps, damit Ihnen hartnäckige Flecken, graue Vorhänge und Tierhaare in der Waschmaschine kein Kopfzerbrechen mehr bereiten.

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



öise lade  
gedruckt in der  
Schweiz





**Caillet's**<sup>®</sup>  
of Switzerland



FROHE  
WEIHNACHTEN

Evt. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich