

öise lade

Themenheft Seite 29

Mehr zum
Thema

WASCHEN

Das grosse
Wasch-Quiz

JAHRE
25
1991-2015
öise lade

*Auf das Plätzli
fertig los!*

NOUVEAU
NEU
NUOVO

MIT IP-SUISSE-MEHL
UND IM STEINOFEN GEBACKEN.

STEINOFEN
ZWIRBELBROT
DUNKEL

STATT CHF 3.80 (100G = CHF 0.89)

AKTION
25. - 31.1.2016
CHF 3.40



STEINOFEN
ZWIRBELBROT
HELL



STATT CHF 3.60 (100G = CHF 0.84)

AKTION
11. - 17.1.2016
CHF 3.20



IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.



Hestaud 

OFENFRISCHE - UNSER HANDWERK



9 Küche aktuell Plätzli à la Volg

Editorial

2015 ist vorbei. Und wir können Ihnen schon jetzt verraten: Volg hat sich wiederum gut behauptet – obwohl das Geschäftsergebnis noch nicht Schwarz auf Weiss feststeht. Ein solch erfreuliches Ergebnis wäre nicht möglich ohne Sie. Nur dank Ihrer Treue, liebe Kundinnen und Kunden, haben wir dies geschafft. Dafür möchte ich mich im Namen aller Volg-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter herzlich bedanken.

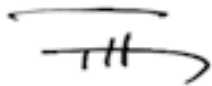
*Auch 2016
stets für Sie da*

Genauso wie 2015 gehen wir das neue Jahr an – mit viel Elan. Deshalb darf auch der alljährliche Vorsatz nicht fehlen. Jeweils fünf Ziele stecken wir uns bei Volg. Wohl das wichtigste in diesem Jahr ist: «Wir sind für unsere Kunden da.» In dieser Ausgabe kommen wir dem auf verschiedene Weise nach. Ab Seite 9 verraten Ihnen Volg-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter ihre liebsten Plätzli-Rezepte – mit Fleisch, aber auch ohne. Und auf den Seiten 29 bis 35 geben wir Ihnen wertvolle Tipps rund ums Waschen. Von meiner Seite her möchte ich Ihnen versprechen, dass wir auch 2016 unser Bestes geben werden, damit wir unserem gesteckten Ziel – für unsere Kunden da zu sein – stets nachkommen.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



57

Saison
**Sauerkraut:
nicht nur
Beilage**

4 In eigener Sache
25 Jahre «Öise Lade» – mit grossem Wettbewerb

9 Küche aktuell
Plätzli à la Volg

13 Kochschule
Plattgewalzt, durchgenäht und klassisch saftig

15 Warenkunde
Ruck, zuck zum Plätzli

16 Weinangebot des Monats
Kleine Genüsse ganz gross

18 Typisch Schweiz – Typisch Volg
Viele bunte Gummibärli aus Lengnau

20 Dorfladen
Ein neuer Volg für Freienstein

23 Weinseller
Leuchtende Sterne am Gaumen und im Portemonnaie

25 Besuchstage
Am Puls des Geschehens

27 Öisi Brüüch Rückblick
Volg Jass: Urs Stöcklin ist unser Jasskönig!

29 Mehr zum Thema
Sind Sie ein Waschhero?

37 Wettbewerb
Italienische Genussmomente

39 Feins vom Dorf
«Einfach ein supergutes Produkt»

41 Aktueller Tipp
Fredy's – Brote in echter Handarbeit

42 Novissimo
Eine Lasagne zum Verlieben

45 Freizeit Sportsponsoring
Gut im Tritt über Stock und Stein

46 Freizeit NATURENA-Rückblick
Erlebnisreiche Höfe 2015

49 Freizeit NATURENA
Die Volg Erlebnishöfe im Februar

51 NATURENA-Rezepte
«Währschafes aus Vorräten»

53 Freizeit Kochkurs
Genussküche aus dem Dampf

55 Volgi & Volgine
Schneespiele

57 Saison
Sauerkraut: nicht nur Beilage



Typisch Schweiz –
Typisch Volg
**Viele bunte
Gummibärli
aus Lengnau**
18



In eigener Sache Jubiläum

Mit der ersten «Öise Lade»-Ausgabe von 1991: Die 25-jährige Volg-Ladenleiterin von Staad (SG), Arbenore Saliu, präsentiert das «gleichaltrige» Heft.

Vor 25 Jahren, im Januar 1991, ist die erste Ausgabe von «Öise Lade» in einer Startauflage von 280 000 Heften erschienen. Damals noch auf 32 Seiten mit einfachen Rubriktiteln wie «Worte», «Angebot», «Checks», «Freunde», «Glück» und «Kraft». Der erste Jahrgang umfasste nur drei Ausgaben. Heute erscheint «Öise Lade» monatlich mit einem Umfang von 64 Seiten und 800 000 Exemplaren – im Jubiläumsjahr gar acht Mal mit je 72 Seiten. Auch bei der Aufmachung hat sich einiges geändert: Waren Bildqualität und Bildsprache recht simpel, erstrahlt das Heft im zeitgemässen Kleid, mit professioneller Foodfotografie und einem attraktiven Layout. Seit jeher deckt «Öise Lade» seine Leser mit einfachen, köstlichen Gerichten und Kochtipps ein. Mittlerweile ist eine Rezeptdatenbank auf der Volg-Webseite aufgeschaltet und ein Receptservice hilft bei Fragen rund ums Kulinarische. Zu Menüs werden Vorschläge und Alternativen ange-

boten und in verschiedenen Kochkursen können Sie als Leser das «Gesehene» auch erlernen. «Öise Lade» das Ideenmagazin für Küche, Heim und Freizeit bietet für alle etwas: Kinder, Teens, Eltern, Ausflügler, Freizeitbegeisterte und Weingeniesser. Nach 25 Jahren ist «Öise Lade» mehr denn je frisch, fründlich, aktuell – und ganz nah bei Ihnen.

Das Layout hat sich gewandelt, das bewährte Inhaltskonzept ist geblieben: «Öise Lade» ist seit 25 Jahren das Ideenmagazin für Küche, Heim und Freizeit von Volg.



1991

1992

1993

1994

1995

1996


 A man with grey hair, wearing a blue vest over a light blue shirt, is smiling and holding a 'Öise Lade' magazine and a box of 'Zwieback' (Roland Classic). In the background, there are colorful balloons and a large '25 Öise Lade' logo.

25 Öise Lade

Die neueste «Öise Lade»-Ausgabe zur Hand: Ruth Thalmann, Volg-Ladenleiterin von Bauma (ZH), arbeitet seit über 25 Jahren bei Volg.

25 Jahre «Öise Lade» – 25-mal gewinnen und jubeln!

Bereits ein Vierteljahrhundert beschert Ihnen «Öise Lade» Lesefreude. Seit den Anfängen sind beträchtliche Leistungen, Verbesserungen und Neues zusammengekommen.



1997



1998



1999



2000



2001



2002



2003



Jetzt mitmachen!

Machen Sie mit beim grossen Jubiläums-Wettbewerb und finden Sie auf den Inhaltsseiten in dieser Ausgabe die 29 Ballone mit den Lösungsbuchstaben. Gleich 25 Mal können Sie einen Gratischeinkauf à drei Minuten in Ihrem Volg gewinnen. Packen Sie Ihre Chance, und schreiten Sie demnächst ohne einen Rappen auszugeben mit einem vollen Einkaufswagen aus dem Laden. Was Sie dafür tun müssen? Nur diese «Öise Lade»-Ausgabe aufmerksam durchblättern und alle Buchstaben-Luftballons finden. Die Farbe der Ballons hilft Ihnen, die richtige Stelle für den Buchstaben in der Ballonreihe zu bestimmen. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Suchen und viel Glück beim Wettbewerb!

Gewinnen Sie mit 25 Jahren «Öise Lade» und 29 Volg-Lieferanten einen Drei-Minuten-Gratischeinkauf in Ihrem Volg-Laden.

Ein Titelblatt für jeden Jahrgang: Monat für Monat bietet das Magazin inspirierende Rezepte, Tipps für den Haushalt, Freizeitideen und alles Wissenswerte rund um den Dorfaden.



2004



2005



2006



2007



2008



2009

Mitmachen & gewinnen 25 Gratis-Einkäufe zu gewinnen!

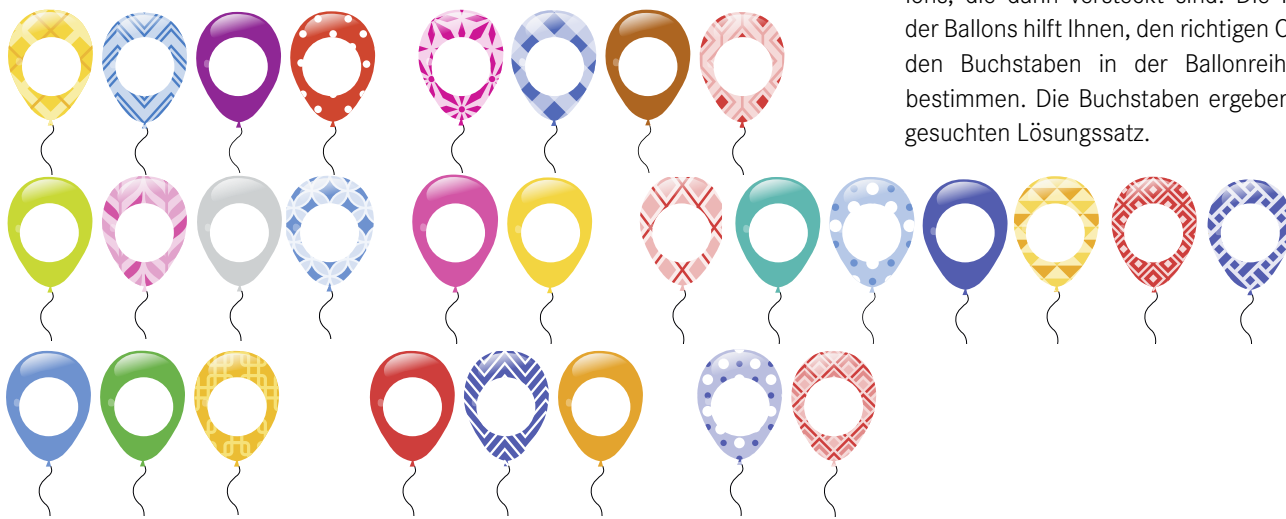
Per Post: Die Lösung bis 20. Januar 2016 auf einer Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Jubiläum», Postfach 344, 8401 Winterthur

Teilnahmeberechtigt: Personen ab 18 Jahren. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt.

Zum Jubiläum eine tolle Gewinnchance: Mit einem Drei-Minuten-Gratiseinkauf lässt sich der Einkaufswagen grosszügig füllen.



Der Lösungssatz lautet:



So funktioniert's: Blättern Sie diese «Öise Lade»-Ausgabe aufmerksam durch und finden Sie alle 29 Buchstaben-Luftballons, die darin versteckt sind. Die Farbe der Ballons hilft Ihnen, den richtigen Ort für den Buchstaben in der Ballonreihe zu bestimmen. Die Buchstaben ergeben den gesuchten Lösungssatz.



2010



2011



2012



2013



2014



2015

Seit 1971 goldrichtig: Goldbeere.



Goldbeere – beliebt und erfolgreich – seit 1971. Zum Beispiel war der fruchtige Weisswein der Renner im Schweizer Pavillon an der Weltausstellung in Japan. Auch die mehrmalige Selektion der Fluggesellschaft SWISS spricht für die Goldbeere. Mit ihr liegen Sie immer goldrichtig, wenn ein eleganter Riesling-Silvaner angesagt ist.

Goldbeere Riesling-Silvaner

Blasses Gelb mit grünen Reflexen. Würzige Noten wie zarter Muskat, Aromen nach Zitrusfrüchten und Äpfeln. Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, elegant, feinfruchtig und präsenzte Zitrusfrucht. Weich und elegant im Abgang.



Die Goldbeere Etiketten wechselten zwar ihr Gesicht, beliebt war der Wein aber schon vor 44 Jahren.



Das Haus der Weinkultur.



VOLG WEINKELLEREIEN



TIPP

Der **Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés** im intensiven Kirschrot hat Aromen von Rosinen, Schokolade und kandierten Mandarinen. Der Spanier ist intensiv und bringt ein fruchtiges Finale. Er passt zu Fleischgerichten, Eintopf und Geflügel.

Das Cordon bleu ist nicht nur wunderbar anzuschauen, sondern schmeckt auch so. Das «Cordon bleu» (französisch für Blaues Band) war in Frankreich des 16. Jahrhunderts eine Auszeichnung für Personen, so auch Köche, die ihrem Land zu Ehre verholfen und ihm ehrenvoll zur Seite gestanden haben. Um die Namensgebung des Fleischstücks ranken sich viele Legenden. So soll eine Köchin im Wallis, die an einem Tag gewohnt viele Gäste

mit dem gleichen Essenswunsch hatte – nämlich Schweinscarré –, die Fleischstücke halbiert und sie mit Schinken und Käse gefüllt haben, damit es für alle reichte. Ein Patron einer Gruppe habe ihr darauf zur Belohnung das «Cordon bleu» verleihen wollen, was die Köchin jedoch bescheiden abgelehnt habe. Stattdessen habe sie vorgeschlagen, doch das Fleisch so zu benennen.

Ob gerollt, gefüllt, paniert oder «nature» – Plätzli sind des Schweizers liebstes Fleischgericht. Volg-Mitarbeiter haben für Sie ihre Favoriten nachgekocht.

«Mein absolutes Lieblingsplätzli ist das Cordon bleu, weil es eben nicht nur Fleisch ist.»

Plätzli à la Volg

Karl Herrmann weiss, wie man das Schweinssteak richtig klopft, damit ein herrliches Cordon bleu herauskommt. Er arbeitet für Volg in der Beschaffung Food.

Nicht bloss Fleisch: Das **Cordon bleu** besticht geschmacklich vor allem durch die Kombination von Käse, Schinken und Fleisch.



Küche aktuell

Klassiker: Dem **Wienerschnitzel** mit seiner knusprigen Panade können wohl die wenigsten Fleischesser widerstehen.



Saskia Stähli hat mit dem Schwingbesen das Ei verquirlt, danach das Kalbschnitzel durchgezogen und zum Wienerschnitzel paniert. Sie arbeitet für Volg im Kundendienst Trockensortiment.

«Als Fan der Stadt Wien ist das Wienerschnitzel mein absoluter Favorit.»



Volg-Kochkurs im Februar: **Kreatives aus dem Steamer**

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und mehr zum gewünschten Zeitpunkt perfekt im Dampf garen. **Alle Infos finden Sie auf Seite 53.**

Mein Schnitzel-Favorit...

«Mit der Morchelsauce und den selbstgemachten Gnocchi kommt dieses Gericht raffiniert und ansprechend daher.»

Italienisch angehaucht: Das Kalbsplätzli an Morchelsauce mit Kartoffelgnocchi ist eine wahre Gaumenfreude.

Roger Schneeberger kennt sich mit dem Passivite aus und stellt gerne Gnocchi damit her. Er arbeitet für Volg in der Logistik und Informatik.



Das Wienerschnitzel ist wohl das bekannteste Plätzli. Erstmals so erwähnt wurde es 1884 in einem Böhmisches Kochbuch. Es dauerte aber bis gegen Anfang des 20. Jahrhunderts, bis sich der Begriff «Wiener Schnitzel» in der Kochliteratur etablierte. Der Ursprung des in Teig gehüllten und anschliessend in Fett gebratenen Fleisches geht jedoch auf das 12. Jahrhundert zurück. In Konstantinopel – das heutige Istanbul – wurde damals Fleisch so zubereitet. Heute gibt es Schnitzel – oder Plätzli, wie es die Schweizer gerne nennen – in zahlreichen Variationen. Wie unterschiedlich ein Plätzli auf dem Teller landen kann, zeigen die Vorlieben der Volg-Mitarbeiter. Neun Kochbegeisterte haben Ihre Favoriten für «Öise Lade» preisgegeben.

«Wie es der Name schon sagt, mag ich dieses Gericht, weil es mir schmeckt, aber vor allem weil ich es schnell kochen kann. Das Fleisch ist auch schön zart.»

Maja Ehrensperger nimmt das Spätzlisieb gerne zur Hand. Sie arbeitet für Volg im Frontservice in der Administration.



Schnell und fein: Das **Kalbsschnitzel à la Minute** mit Spätzli ist im Handumdrehen auf dem Teller.



Andrej Spahn kocht gerne mit frischen Produkten wie grossen braunen Champignons. Er arbeitet für Volg in der Disposition.



«Als Freund der 'Schwüizerchuchi' ist für mich das Schweinsplätzli in Gewürzpanade mit Erbsli und Rüeblli der Favorit.»



Schweizer Klassiker: **Schweinschnitzel** in Gewürzpanade mit Erbsli & Rüeblli ist einfach und fein.

«Dies ist mein Lieblingsplätzli, weil es so simpel und lecker ist.»



TIPP

Der **Pinot Grigio di Sicilia IGT** ist in der Farbe zart hellgelb mit grünlichen Reflexen. Der Italiener weist ein komplexes, fruchtiges Aroma nach exotischen Früchten, Stachelbeeren und Limetten auf. Am Gaumen ist er weich und harmonisch.



Beliebt: Das **Rahmschnitzel**, serviert mit Zitronen-Nudeln, kommt sowohl optisch als auch geschmacklich sehr gut daher.



Kurt Schweizer hat für seine Panade frische Eier vom Hof verwendet. Er arbeitet für Volg bei den Retouren.



MEIN TIPP: FONDUE CHINOISE MIT KNORR!

20% RABATT

AUF ALLE KNORR BOUILLONS
VOM 11.01. – 16.01.2016



JETZT FEINE REZEPTIDEEN ENTDECKEN
WWW.DASKOICHEICHHEUTE.CH

Kochschule



«Gerade wenn Gäste zu uns nach Hause kommen, mag ich es speziell. Deshalb sind für mich die gefüllten Rindsplätzli eine gute Wahl.»



Karin Tritt verwöhnt gerne ihre Gäste und rührt die Kochkelle. Sie arbeitet für Volg in der Packerei.

Plattgewalzt, durchgenäht und klassisch saftig.

Das Plätzli gilt als einfaches Gericht. In der Pfanne kurz gewendet, fertig. Dazu Pommes oder einen Salat. In wenigen Schritten zaubern Sie einen Augenschmaus – das dekorative gefüllte Rindsplätzli. Ihre Gäste werden staunen, denn nur schon das Nähen des Fleisches macht Eindruck. Dazu passt ein Risotto. Wenn Sie Kindheitserinnerungen bei Ihren Gästen hervorrufen möchten, kochen Sie am besten Saftplätzli. Dazu servieren Sie einen selbstgemachten Kartoffelstock. Wir zeigen Ihnen, wie Sie einfach zu diesem leckeren Klassiker kommen.



Handarbeit: Durch das Ausklopfen kann das Fleisch nicht nur gleichmässiger angebraten werden, sondern ist auch zarter.

SCHRITT für SCHRITT Gefülltes Rindsplätzli



Rindschuft-Plätzli mit einem grossen Fleischmesser vorsichtig einschneiden. Mit einem Fleischklopfen oder einer Pfanne dünn ausklopfen.



Mostbröcklischeiben aufs Fleisch legen. Brät mit Gewürzen und Zwiebeln mischen und mit einem Spachtel darauf verteilen.



Am Rand beginnend jeweils im Abstand von eineinhalb Zentimeter das Fleisch einnähen.

Monika Zauggs liebstes Kochutensil ist der Schmortopf, mit dem sie Saftplätzli macht. Sie arbeitet für Volg im Kundendienst Trockensortiment.



«Das Saftplätzli ist mein absolutes Lieblingsgericht. Das Rezept stammt von meiner Mutter. Wir haben es immer sonntags gegessen.»



Familiengericht: Das Schmorggericht **Saftplätzli** kommt bei Gross und Klein immer gut an.

SCHRITT für SCHRITT Saftplätzli



Plätzli mit einem Küchenpapier trockentupfen und danach würzen. Öl im Schmortopf erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel darin glasig dünsten.



Zwiebel-Speck-Mischung im Schmortopf einschichten. Rüebli auf der Seite verteilen. Das Ganze auf kleiner Hitze schmoren lassen.



Nach der Hälfte der Kochzeit mit zwei Kochkellen umschichten. Nochmals 45 Minuten schmoren lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gourmet-GERICHTE FÜR GENIESSER

**JETZT
PROBIEREN!**



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

hilcona
FÜR BESSERE.



Kochschule



Ruck, zuck zum Plätzli

Der grosse Vorteil von Plätzli ist ja, dass es grundsätzlich nicht lange dauert, bis man sie auf dem Teller hat. Sie sind perfekt, wenn es mal schnell gehen muss – sei es über Mittag oder wenn spontan Gäste ins Haus plätzen. Das trifft vor allem auf die Käseplätzli zu, die Sie in Ihrem Volg erhalten.



Für die Kleinen: Ihre Kinder finden sicher Gefallen am Käseplätzli. Und mit dem Gemüse haben sie auch etwas Gesundes.



Seydi Akarsu macht sich seine Hände gern mehlig, wenn dabei etwas Leckeres wie das Käseplätzli herauskommt. Er arbeitet in der Disposition Tiefkühlprodukte.

«Das Essen für meine drei Kinder muss einfach und schnell zu kochen und gesund sein. Deshalb ist für mich im Alltag Käseplätzli mit Gemüse das Richtige.»

Lust auf Käse? Mit dem Findus Chäs-Plätzli haben Sie ruck, zuck ein schmackhaftes Gericht auf dem Teller.



Jetzt muss Pilz her: Das Findus Pilz-Plätzli stillt mit Sicherheit Ihre Gelüste.

Spinat auf dem Teller: Fleischlos kommt das Findus Spinat-Plätzli daher.



Hamburger des Monats Januar: Äpler Burger

Rindfleisch mit dem gewissen Etwas... Diesen Äpler Burger aus Top-Rindfleisch mit Käse finden Sie in jedem Volg-Kühlregal. Monatlich gibt es während des Burger-Festivals im Volg eine andere Burger-Kreation. Lassen Sie sich überraschen!



Weinangebot des Monats

Wo eine ganze Flasche zu gross ist, passt ein «Halb» perfekt. Der Primitivo Salento IGT 50cl ist ideal für die kleine Weinrunde – und ein gutes Stück Dorfkäse sein herzhafter Begleiter.

Kleine Genüsse ganz gross

**Käse
des Monats**
Volg Dorfkäse
100 g, statt Fr. 1.95
Fr. 1.65

Der Name Primitivo weist keinesfalls auf die Machart, als vielmehr auf die Traubensorte des Primitivo Salento IGT hin. Primitivo ist identisch mit dem in den USA so beliebten Zinfandel. Nachgewiesen ist dies allerdings erst seit 1999. Die Traube liefert fruchtige, solide Weine für jeden Tag. Wie der Zusatz IGT (Indicazione Geografica Tipica) dann auch verrät, ist der Tropfen aus dem Salento, Italiens Stiefelabsatz, ein typischer Landwein.

Grosses aus dem Dorf

Das ominöse «Dorf», in dem der Dorfkäse entsteht, ist das beschauliche Gais im Appenzell. Hier verarbeitet die Bergkäserei Gais frische Milch aus Betrieben in der Umgebung. Exklusiv für den Volg hergestellt, besticht der Halbhartkäse mit seinem ausgewogenen Charakter und seiner Herzhaftigkeit. Als Feierabendhappchen oder für den überraschenden Besuch – zusammen mit einem Glas Primitivo del Salento genossen – passt der Dorfkäse ideal.

Käsereitradition als Passion

Andreas Hinterberger von der Berg-Käserei Gais steckt all sein Wissen und beste Handwerkskunst in die Herstellung seiner Spezialitäten. Natürliche und qualitativ hochstehende Käse sind das Resultat. Den hohen Ansprüchen verschreibt sich auch das Schwyzer Milchhuus, wo die Affinage und Distribution für den Dorfkäse erfolgen. So dürfen Sie im Volg höchsten Käsegenuss erwarten.



**Wein
des Monats**
Primitivo Salento IGT,
50cl, statt Fr.4.70
Fr. 3.65

Diese Aktion gilt vom 4. Januar bis 31. Januar 2016, solange Vorrat.



50 cl, statt Fr. 5.95
Fr. 4.85

La Côte AOC Schweiz

Charakter: Helles Gelb. Frisch, spritzig, fruchtig.
Trinken: Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 7–9 °C
Passt zu: Aperitif, Fisch, Käsefondue



50 cl, statt Fr. 4.70
Fr. 3.65

Pinot Grigio di Sicilia IGT Italien

Charakter: Zartes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Komplexes Aroma nach exotischen Früchten, Stachelbeeren und Limetten. Weich und harmonisch.
Trinken: Jung trinken, bei 8–10 °C
Passt zu: Aperitif, Antipasti, weissem Fleisch, Frischkäse



50 cl, statt Fr. 4.20
Fr. 3.10
-26%

Chardonnay Billabong Dreaming Australien

Charakter: Hellgelb. Aromen von Zitrusfrüchten und Kokos. Rassig, fruchtbetont mit mittlerem Körper.
Trinken: Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 8–10 °C
Passt zu: hellem Fleisch, Fisch- und Spargelgerichten, Aperitif



50 cl, statt Fr. 6.90
Fr. 5.70

Dôle Blanche AOC Valais Schweiz

Charakter: Helles Rostrosa. In der Nase Aromen nach frischen Früchten mit Himbeernote. Am Gaumen kräftig, reich, elegant und frisch.
Trinken: Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 8–10 °C
Passt zu: Aperitif, Hors d'œuvre, Spargeln, Geflügel, asiatischer Küche



50 cl, statt Fr. 4.70
Fr. 3.65

Primitivo Salento IGT Italien

Charakter: Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzen Beeren und Kirsche, am Gaumen saftig, satt und dicht, leicht würzig. Schöne Frische, idealer Haus- und Partywein.
Trinken: Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 14–16 °C
Passt zu: Antipasti, Teigwaren, Grilladen, Käse

Ein verträumter Australier



Cabernet Sauvignon Warramba Dreaming Australien

Charakter: Intensives Kirschorot. Aromen von schwarzen Beeren und Eukalyptus. Fruchtbetonter, schmelziger Abgang.
Trinken: Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 16–18 °C
Passt zu: Steaks, Spareribs, Grilladen, Käse, Rehpfeffer mit Pilzen, Wild

50 cl, statt Fr. 4.20
Fr. 3.10
-26%



50 cl, statt Fr. 7.95
Fr. 6.40

Dôle AOC Valais Schweiz

Charakter: Helles Granatrot. In der Nase fruchtig, frisch, rein. Am Gaumen ausgeglichen, körperreich mit runden Tanninen, fruchtige Noten.
Trinken: Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 12–14 °C
Passt zu: Kalbfleisch, Fondue Bourguignonne, Rindsfilet



50 cl, statt Fr. 7.50
Fr. 5.70

Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés Spanien

Charakter: Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzen Beeren und Kirsche, am Gaumen saftig, satt und dicht, leicht würzig. Schöne Frische, idealer Haus- und Partywein.
Trinken: Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 14–16 °C
Passt zu: Antipasti, Teigwaren, Grilladen, Käse

Wein-Service

Zusätzlich zum nebenstehenden Bestell-Coupon können Sie die Volg-Aktionsweine per kostenloser Volg Wein PickApp oder unter www.wein.volg.ch im 6er-Karton bestellen. Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und Windows-Phone. Der kostenlose Wein-Newsletter informiert zudem jeden Monat über die aktuelle Kampagne. Download unter: www.wein.volg.ch



Meine Bestellung

- Anzahl 6er-Karton LA CÔTE AOC, 50 cl statt Fr. 35.70 nur Fr. 29.10
- Anzahl 6er-Karton PINOT GRIGIO DI SICILIA IGT, 50 cl statt Fr. 28.20 nur Fr. 21.90
- Anzahl 6er-Karton CHARDONNAY BILLABONG DREAMING, 50 cl statt Fr. 25.20 nur Fr. 18.60
- Anzahl 6er-Karton DÔLE BLANCHE AOC VALAIS, 50 cl statt Fr. 41.40 nur Fr. 34.20
- Anzahl 6er-Karton PRIMITIVO SALENTO IGT, 50 cl statt Fr. 28.20 nur Fr. 21.90
- Anzahl 6er-Karton CABERNET SAUVIGNON WARRAMBA DREAMING, 50 cl statt Fr. 25.20 nur Fr. 18.60
- Anzahl 6er-Karton DÔLE AOC VALAIS, 50 cl statt Fr. 47.70 nur Fr. 38.40
- Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA CRIANZA SANCHO GARCÉS, 50 cl statt Fr. 45.– nur Fr. 34.20

Name:

Vorname:

Telefon:

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Diese Aktion gilt vom 4. bis 31. Januar 2016, solange Vorrat.



Typisch Schweiz – Typisch Volg



Inhaberin Silvia Huber führt das Familienunternehmen Dr. med. Aufdermaur Domaco seit 1993 in zweiter Generation. Für die Herstellerin hochwertiger Produkte im Nahrungsmittel- und Pharmabereich ist der Standort Schweiz Sinnbild für Qualität.



Martin von Gunten kontrolliert den Mischvorgang der einzelnen Giessmassen für die Gummibärli. Das sind: Zitrone, Orange, Himbeer, Apfel oder Cola.

Vier Fragen

an Silvia Huber

Frau Huber, was ist die Domaco?

«Die Firma Dr. med. Aufdermaur hat mein Vater Alfons Meier von den Gründern 1962 übernehmen können. Wir haben bescheiden angefangen. Ich kann mich erinnern, wie Vater sonntags die Tour plante, nach der er während der Woche mit dem Musterkoffer die Kunden besuchte. Heute beschäftigen wir 200 Mitarbeitende und exportieren in 30 Länder. Die Volg-Gummibärli sind eine charmante Ergänzung zu unserem sehr umfangreichen Produkt-Portfolio mit Tabletten, Hartbonbons und Instantgetränken.»

Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

«Wir produzieren hochwertige Produkte auch für Dritte. Unsere Kernkompetenzen sind gepresste Tabletten, das Instantisieren – die Zubereitung sofort löslicher Tees, die Produktion von geformten Hartbonbons und gegossenen Produkten wie Gummibärli oder Weichpastillen. Den Pharmabereich bauen wir aus – mit einer neuen Produktionshalle.»

Was verbindet Sie mit Volg?

«Die Swissness, wir sind aus Überzeugung hier tätig. Weil wir viel exportieren, fallen die Stärken der Schweiz besonders ins Gewicht: die Qualitätsstandards, unser Know-how und ein grosses Kundenvertrauen. Doch zurück zu den Gemeinsamkeiten: Wir sind beide nicht die Grössten, aber sehr stark in unserer Nische und sehr nahe bei den Kunden. Und wir sind im Dorf zuhause. Volg mit jedem einzelnen Laden, die Domaco als Arbeitgeberin an ihrem Standort Lengnau.»

Was ist das Besondere an Ihrem Produkt, den Volg-Familienpreis-Gummibärli?

«Volg brachte die Idee der Gummibärli. Giessprodukte sind eines unserer Standbeine und wir können die benötigten Mengen produzieren. Diese Gummibärli mit Herz gibt es nur im Volg. Sie sind ein charmantes, witziges Produkt.»



Eine Bärli-schar aus Gips drückt die Giessform in Maisstärkepulver. Diese kann nach dem Giessen und späteren Auspudern mehrmals wiederverwendet werden.



Nach einer Ruhephase in der Klimakammer werden die Bärchen aus der Form befreit. «Ausgepudert» erhalten sie eine letzte Reinigung und einen Überzug aus Carnaubawachs.



Gummibärli zum Volg-Familienpreis: Für Geniesser und Schleckmäuler entstehen sie bei der Dr. med Aufdermaur Domaco im Aargauischen Lengnau.

Zur Qualitätskontrolle im Labor gehören der Geschmack, die Konsistenz und auch der optische Eindruck, so wie Michaela Binal das hier prüft.



Viele bunte Gummibärli aus Lengnau

Die 500-Gramm-Packung Gummibärchen zum **Volg-Familienpreis** ist genau das Richtige für grosse und kleine Bärchengeniesser. Die Gummibärchen hüpfen zu Hunderttausenden vom Produktionsband der Domaco im Aargauischen Lengnau.

Zu gleichen Teilen gemischt, gelangen die fünf Bärchensorten in die Abfüllung. Die Maschine füllt, verschweisst und trennt die Beutel von der Rolle ab. Die flinken Hände von Maschinenführerin Shala Reshadije verpacken sie in Kartons.



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.



Feine Gummibärli mit Zitronen-, Orangen-, Himbeer-, Apfel- oder Colaaroma gibt es im grossen 500g-Beutel zum Volg-Familienpreis – für Familien und Bärliliebhaber.

Wie entsteht ein neuer Volg? Im Zürcherischen Freienstein erfolgte ein Neubau für den Dorfladen. Seit Ende Oktober ist er geöffnet. Wir haben die Bauarbeiten vor Ort begleitet.



Alles ist neu im Volg von Freienstein. Genau ein Jahr dauerte der Neubau.

Ein neuer Volg für Freienstein

Die Region Rorbas – Freienstein – Teufen im Zürcher Unterland ist eine ländliche Gegend, doch die Nähe zu Winterthur und zur Flughafenautobahn nach Zürich brachte der Region viele neue Bewohner. Die Bevölkerung ist zudem

viel heterogener und weitaus mobiler als noch vor 10 Jahren. Diesem und weiteren Umständen wird der neue Volg Freienstein gerecht.

Dezember 2014

Die Bagger fahren auf: Baubeginn Mitte Dezember 2014 für den neuen Volg-Laden. Der alte Laden (Bildmitte) dient bis zum Umzug als Provisorium.



Gute Partnerschaft ist das A und O

Eine der grössten Herausforderungen der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Embrechental war der Bau ihrer neuen Liegenschaft mit Laden, Miet- und Eigentumswohnungen im Dorfzentrum, ist sich der Genossenschaftspräsident Hans Peter Schurter sicher. Die neuen Wohnungen helfen mit, die Infrastrukturkosten zu tragen. Damit lassen sich für den Volg-Laden attraktive Konditionen schaffen. Denn für die Landwirtschaftliche Genossenschaft ist die Grundversorgung des Dorfes mit einem Laden ein wichtiges Anliegen. Das ist es auch für Gemeindepräsident



März 2015

Mitte März 2015 ist die Fundamentplatte betoniert, die ersten Wände wachsen in die Höhe.

Oliver Müller. So war für ihn die Unterstützung seitens der Gemeinde selbstverständlich – beispielsweise mit günstiger Heizwärme, die von der gegenüberliegenden, gemeindeeigenen Schulanlage genutzt wird.

Viele Bedürfnisse

Für André Albrecht und Werner Sigg war der Neubau eine spezielle Aufgabe: Die beiden Architekten mussten die verschiedenen Bedürfnisse an das Gebäude in Einklang bringen. Der Laden sollte gut sichtbar und optimal nutzbar sein, aber trotzdem nicht die Umgebung und die Liegenschaft optisch dominieren. Auch Parkplätze – für Kunden wie für Mieter – sowie eine gute Signalisation waren wichtig. Und als markanter Bau im Dorfzentrum galt es, auch die Wünsche der Gemeinde zu berücksichtigen – erfolgreich, wie sich zeigt.

Endspurt mit Bravour gemeistert

René Lang, Bauleiter bei Volg, leitete den Einbau der Ladeneinrichtung. Binnen eines Monats galt es, Strom, Kälte-, Klima- und

September

Der Rohbau ist fertig. Nun folgt die Installation der Gebäudeinfrastruktur. Blick vom Lagerdurchgang in das Ladenlokal, links hinten liegt der spätere Ladeneingang.



die Heizanlage zu installieren und Gestelle ein- und das Kassensystem aufzubauen. Wichtig war die Koordination der Handwerker und Spezialisten – zu Spitzenzeiten gegen 40 Personen gleichzeitig. Ihre Arbeit war erfolgreich: Pünktlich zum Eröffnungssapero am 28. Oktober funktionierte alles tadellos. Am folgenden Morgen um 6 Uhr früh eröffnete der Laden schliesslich plangemäss für die Kunden. Der neue Volg Freienstein ist täglich von Montag bis Samstag von 6 bis 20 Uhr geöffnet und verfügt zudem auch über eine Postagentur.

Die Freude gemeinsam teilen

Ladenleiterin Prisca Maag freut sich, ihre Kundinnen und Kunden nun in «ihrem» neuen Laden begrüßen zu dürfen. Sortiment und Ladenfläche sind ähnlich wie im alten Laden. Die neue Infrastruktur erleichtert jedoch viele Arbeitsabläufe. Prisca Maag ist sich sicher, dass sich die einladende Atmosphäre im neuen Laden sowohl auf die Kundinnen und Kunden wie auch auf die fünf Mitarbeitenden positiv auswirkt.



Oktober

Frisch, hell und fründlich präsentiert sich der neue Volg von Freienstein im Zürcher Unterland. Er wurde Ende Oktober 2015 in einem Neubau neben dem alten Standort eröffnet.



Der letzte Schliff, zwei Tage vor Eröffnung: Der Volg-Slogan «frisch und fründlich» wird auf die Wand appliziert.



Umzugstag: Bis am 28. Oktober galt es, sämtliche Ware vom alten in den neuen Laden zu zügeln. Verkäuferin Sabina Vignotto räumt wieder ein.



Partnerschaft bringt Vorteile: (v.l.n.r.) Gemeindepräsident von Freienstein-Teufen, Oliver Müller, mit Volg-Bereichsleiter Verkauf, Hanspeter Bühler, und dem Präsidenten des Bauherrn, der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Embracherthal, Hans Peter Schurter.



Era Eroglu, Sabina Vignotto, Ladenleiterin Prisca Maag, Beatrice Lienhard und der Lernende Nils Bergmann freuen sich auf die Kundschaft im neu gebauten Volg in Freienstein.



Unser bestes Stück Natur.

So oder so das bessere Gefühl im Bauch.



www.agrinatura.ch

Eine Auswahl an zarten und mageren Plätzli Klassikern



Schweins-Plätzli Nierstück
Die Schweins-Plätzli vom Nierstück sind dank der aromatischen Fettschicht ideal zum Grillieren.



Kalbs-Plätzli Mini
Die Kalbs-Plätzli Mini eignen sich besonders für ein Rahmschnitzel mit Champignons.



Rinds-Plätzli à la minute
Die Rinds-Plätzli à la minute passen hervorragend in ein Stroganoff oder als leichte Variante zu Salat.

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

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

Der «Weinseller 2016» führt mit kurzen Beschreibungen durch rund 600 Weine aus dem Schweizer Detailhandel. Ein Schwerpunkt in Chandra Kurts handlichem Ratgeber bilden Weine der unteren und mittleren Preisklassen. Flaschen mit besonders gutem Preis-Leistungsverhältnis erhalten einen Stern. 34 Weine von Volg wurden damit ausgezeichnet, mehr als die Hälfte aller verkosteten Tropfen aus dem Volg-Sortiment. So brauchen sich Weinliebhaber vor keinem Januarloch im Weinkeller zu fürchten.



1 Fendant AOC Valais Blanc d'Amour, 75cl, 2014, Schweiz

Charakter: rassig und süssaromatisch
Passt zu: Apero, Fondue, Süsswasserfisch, Sushi

2 Oeil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, 75cl, 2014, Schweiz

Charakter: blumig, expressiv
Passt zu: Dim Sum, Frühlingsrollen, Spareribs, Grilladen und Fisch

3 L'Esprit Rosé Pays d'Oc IGP, 75cl, 2014, Frankreich

Charakter: gefällig im Gaumen, leichtfüssig und süffig
Passt zu: Apero, Antipasti, Tapas, exotischen Vorspeisen

4 Shiraz Cabernet Merlot Bimbadgen Ridge, 75cl, 2013, Australien

Charakter: Noten von Cassis, Eukalyptus und Erdbeeren
Passt zu: Grilladen, exotischer Küche, Lamm, Wild, Ente

5 Salvagnin Vaudois AOC, Feu Sacré, 75cl, 2014, Schweiz

Charakter: fruchtige Noten, mittelschwerer Schweizer Klassiker
Passt zu: klassischen Schweizer Gerichten, kalten Platten, Schlachtplatten, Braten, Bratwurst, Suppen, Zwiebelwähe

6 Merlot Barrel Reserve, La Capitana, Viña la Rosa, 75cl, 2013, Chile

Charakter: schwarze Beerenaromatik, kräftig, intensiv mit weichen Tanninen
Passt zu: Grilladen, Wild, Ente, Lasagne

7 Rioja DOCa Crianza Sancho Garcés, 50cl, 2012, Spanien

Charakter: reif-fruchtige Aromen, schokoladiger Schmelz
Passt zu: Fleischgerichte, Eintopf, Wurstwaren

8 Negroamaro del Salento IGP, 75cl, 2014, Italien

Charakter: süsslich, intensive Frucht
Passt zu: Pasta, Pizza, Lasagne, Schweinebraten, Grilladen

9 L'Amorino Negroamaro IGT, Puglia, 75cl, 2013, Italien

Charakter: am Gaumen dicht, stoffig und cremig-fruchtig
Passt zu: Pasta, Pizza, Grilladen, Geflügel, Steak

10 Animus Douro DOC, 75cl, 2013, Portugal

Charakter: schöner Schmelz im Gaumen, animalisch und wild
Passt zu: Pasta, Rindsfilet, Entenbrust, Ossobuco



Leuchtende Sterne am Gaumen und im Portemonnaie

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

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Buitoni®

25%

4.20 Fr. statt
5.65 Fr.*



Knusperdünn aus dem Steinofen



* Aktion gültig vom 04.01. bis 10.01.2016

** in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

150 Years
Nestlé



Ab Februar gewährt Volg am ersten Montag im Monat wieder Einblick in seine Herzstücke – die Verteilzentrale Winterthur und die Frischdienste Landquart und Oberbipp.

Am Puls des Geschehens



Oberbipp

BE

ZH ●
Winterthur

Landquart

GR

So wie das Herz alle Organe mit Blut versorgt, machen es die Standorte Winterthur, Landquart und Oberbipp möglich, dass alle rund 560 Dorfläden jeden Tag ihre frischen Produkte in Topqualität anbieten können. Wer schon immer einmal den Puls dieses wichtigen Prozesses spüren wollte, kann sich jetzt für die beliebten Volg-Rundgänge an den drei Standorten anmelden.

Kurzfilm und feiner Imbiss

Wie wird die Ware gelagert? Wie behalten die Mitarbeiter in den grossen Lagern den Überblick und finden die bestellten Produkte? Welche ausgeklügelte Technik steckt hinter dem schnellen und effizienten Verteilprozess? Auf all diese Fragen erhalten Sie in der Volg-Verteilzentrale Winterthur, im Frischdienst Oberbipp oder im Frischdienst Landquart Antworten. Nach einem Kurzfilm über das Unternehmen haben Sie während des rund einstündigen Rundgangs Zeit, die Volg-Standorte kennenzulernen. Zum Schluss wartet ein feiner Imbiss auf Sie. Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

Volg-Rundgänge 2016

Die Besichtigungen der Verteilzentrale Winterthur sowie der Frischdiensten Landquart und Oberbipp finden an folgenden Daten jeweils um 16 und 17.30 Uhr statt; in Winterthur zusätzlich um 19 Uhr. Dauer: ca. 2 Stunden (inklusive 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 dem Nationalfeiertag am zweiten Montag des Monats

Anmeldungen für die Volg-Rundgänge 2016

Internet: 1. www.volg.ch
 2. Rubrik «Aktuell»
 3. Volg-Rundgänge

Telefon: 058 433 55 24 (Mo bis Do)

E-Mail: corinne.hofmaenner@volg.ch

Adresse: Volg Konsumwaren AG,
 z.Hd. Frau Corinne Hofmänner,
 Sekretariat Frontservice,
 Deltastr. 2, 8401 Winterthur



GEHÖRT EINFACH DAZU!

Feine Rezepte auf www.chirat.ch





Volg Erlebnistage «Öisi Brüüch»

Begrüsst wurden die Jasser mit frühlingshaften Temperaturen und den warmen Alphornklängen von Franz Keller. Drei Jassrunden waren nötig, um die Finalisten für den Nachmittag zu bestimmen: Edith Weiss aus Wetzikon, Andy Odermatt aus Rotkreuz und Franz Schmid aus Nottwil. Zum Abschluss des Morgenjasses gab es für alle Teilnehmenden einen feinen, regionalen Zmittag von der Bauernfamilie Hotz.

Spannendes Finale am Nachmittag

Am Nachmittag trafen die Finalisten der ersten drei Turniere auf den anderen Volg Erlebnishöfen ein. Drei Runden später – aber deutlich schneller als am Morgen – standen die drei Gewinner fest: Auf den 1. Platz schaffte es Urs Stöcklin aus Bättwil. Er gewann einen grossen Korb mit Spezialitäten vom Hof der Familie Hotz und einen Gutschein von Schweiz Tourismus im Wert von Fr. 1500.–. Den 2. Platz erreichte Edith Weiss aus Wetzikon. Auf sie warteten ebenfalls Spezialitäten vom Hof und ein Reka-Gutschein im Wert von Fr. 500.–. Und Platz 3 sicherte sich Gerry Reichelmair, ebenfalls aus Wetzikon. Er reiste mit Spezialitäten vom Hof und einem Reka-Gutschein im Wert von Fr. 250.– nach Hause.



«Öisi Brüüch»

**VOLG
JASS**

Volle Konzentration herrscht während der Qualifikation und im Final.



Rückblick
Final, Baar ZG

Volg Jass: Urs Stöcklin ist unser Jasskönig!

Am 5. November 2015 wurde auf dem Volg Erlebnishof in Baar der Final des Volg Jassturniers ausgetragen. Urs Stöcklin aus Bättwil konnte sich gegen sieben Finalisten durchsetzen und ist der Gewinner des Volg Jassturniers 2015.



Die acht Finalisten des Volg Jasses 2015



Die Gewinner: Sieger Urs Stöcklin aus Bättwil (mitte), Rang 2 für Edith Weiss (l.) aus Wetzikon und der drittplatzierte Gerry Reichelmair (r.), ebenfalls aus Wetzikon

Vorschau Jassturnier 2016

Lust, beim nächsten Volg Jass dabei zu sein?

Zugerland: 16. April 2016
Fricktal: 16. Juli 2016
Werdenberg: 8. Oktober 2016
Seebachtal (Morgenjass und Final): 5. November 2016

Anmeldung unter Tel. 058 433 55 35 oder
www.naturena.ch



www.facebook.com/naturena.erlebniselten

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben



Henkel

gratuliert

Öise Lade zum

25-Jahre-Jubiläum

Strahlende Reinheit – selbst bei niedrigen Temperaturen!



Persil mit der **Kalt-Aktiv Leuchtkraft-Formel** ist bereits in kaltem Wasser aktiv und sorgt somit selbst bei niedrigen Temperaturen für strahlende Persil-Reinheit.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Persil
Da weiss man, was man hat.

mehr zum thema

Beweisen Sie mit Ihrem Wissen, dass Ihnen Flecken so schnell keine Angst machen.

Sind Sie ein Waschhero?



Sie machen uns das Leben schwer: Flecken. Die kleinen, grossen, leichten oder hartnäckigen Bösewichte sind leider zu oft anzutreffen. Wie gut gibt es Haushaltsmittelchen, die überraschende Resultate erzielen. Haben Sie diese auch in Ihrem Repertoire? Testen Sie sich mit unserem Wasch-Quiz. Vielleicht sind Sie ja tatsächlich ein Waschhero.

1 **Make-up: Wie macht man Make-up-Flecken den Garaus?**

- A) Brotkrümel B) Maizena

2 **Gummi: Wie bekommen Sie Ihre Turnschuhe wieder sauber?**

- A) Zahnpasta und Zahnbürste B) Melchfett und Bürste

3 **Wäsche: Was macht die Wäsche flauschig?**

- A) Tennisball in Waschmaschine B) Salz im Spülgang

4 **Wie kommt Wachs von der Jeans weg?**

- A) Efeu und Fön B) Fließblatt und Bügeleisen

5 **Wie bringt man Flecken auf der Gleitfläche des Bügeleisens weg?**

- A) Lycheesaft B) Salz

6 **Was verhindert im Tumbler das elektrische Aufladen der Wäsche?**

- A) Aluminiumkugel B) Wollknäuel

7 **Was macht den verschmutzten Hemdkragen wieder weiss?**

- A) Haarschampoo B) Kreide

8 **Was bewahrt Wollstrumpfhosen vor dem Einlaufen?**

- A) Backpulver im Waschvorgang B) Bügeleisen und nasses Tuch

9 **Wie beseitigt man Rostflecken auf den Kleidern?**

- A) Zahnpasta und Zitronensaft B) Milch und Maizena

10 **Was zaubert das Gekritzel von den Textilien?**

- A) Nagellackentferner/Spiritus B) Zwiebelsaft

11 **Was macht Voilevorhänge wieder weiss?**

- A) Backpulver und Coca-Cola B) Kreide und Zitronensaft

12 **Was lässt die Wäsche im Tumbler noch schneller trocknen?**

- A) Styropor B) Frotteetuch

13 **Was schützt Kleider vor Motten?**

- A) Lavendel/Nelken/getrocknete Orangenschalen/Zedernholz
B) Honig/Konfitüre/getrocknete Tomaten/Bambus

14 **Was pflegt den Pelz- oder Lammfellkragen an Jacken & Co.?**

- A) Kälte, Luft und Dunkelheit B) Hitze, Vakuum und Licht

15 **Wie bringe ich Tierhaare aus der Waschmaschine?**

- A) Tennisball B) Nylonstrumpf



Michael Zaugg, Regionalverkaufsleiter bei Volg, hat sich schon mal als Waschhero versucht.

Wasch Quiz



1

Make-up: Wie macht man Make-up-Flecken den Garaus?

Sie kennen es: Trotz allen Vorsichtsmaßnahmen am feinen Dinner auswärts mit Freunden hat Ihre Bluse Make-up-Flecken abbekommen. Als Haushaltsmittelchen hilft schlicht und einfach Brot. Bei nicht allzu hellen Kleidern kann man den Flecken mit einer Scheibe Brot – wie mit einem Schwamm – abreiben.



Mit weisser Zahnpasta – wie die Colgate Total – werden nicht nur Zähne sauber, sondern auch Schuhe.



2

Gummi: Wie bekommen Sie Ihre Turnschuhe wieder sauber?

Leider sind weisse Schuhe heikel. Von der Strasse werden sie allzu schnell grau. Ihre weisse Farbe bekommen sie aber mit dem Zahnpasta-Trick wieder zurück. Zuerst den Schuh mit wenig Spülmittel und einer in Wasser getauchten Bürste anfeuchten. Danach weisse Zahnpasta auf die Bürste geben und den Schuh damit einreiben. Schuh trocknen lassen. Et voilà! Das strahlende Weiss ist wieder da.



Macht die Wäsche auch flauschig und frisch – der Weichspüler Softlan Traumfrisch 1 Liter.



3

Wäsche: Was macht die Wäsche flauschig?

Tennisbälle! Geben Sie einfach 3-4 normale Tennisbälle in die Waschmaschine. Sie werden staunen, wie flauschig Ihre Wäsche wird. Vor allem für Daunenkissen geeignet.



Der Weg ein zum **Waschhero**

Beim Kerzen ausblasen Wachs auf die Hose gekippt? Kein Problem. Einfach ein Fließblatt über den Flecken legen und danach mit dem Bügeleisen so lange darüberfahren, bis das Wachs vom Fließblatt vollständig aufgesaugt wurde.

4

Wachs: *Wie kommt Wachs von der Jeans weg?*

Zum Salzen und zum Bügeleisen reinigen gut – Jura Speisesalz und Durgol Surface Original.

5

Bügeleisenflecken: *Wie bringt man Bügeleisenflecken weg?*

Schnell ist es passiert, dass man mit dem zu heißen Bügeleisen über Kunstfasern gebügelt hat. Die Flecken auf der Gleitfläche lassen sich aber mit Salz einfach wegbringen. Zwei Esslöffel auf ein Haushaltstuch geben und darüberbügeln, bis der Fleck weg ist. Bei Kalk hilft ganz normaler Entkalker.

6

Kleider sind nach dem Trocknen im Tumbler oft elektrisch geladen. Dagegen hilft eine zusammengepresste Alukugel oder ein in Alufolie gefasster Tennisball. Beide sorgen dafür, dass die Kleider nicht zu sehr aneinanderreiben.

Elektrisch: *Was verhindert im Tumbler das elektrische Aufladen der Wäsche?*

Toppits Alufolie ist nicht nur gut fürs Verpacken, sondern wirkt auch entladend.





8

Wollstrumpfhosen:

Was bewahrt Wollstrumpfhosen vor dem Einlaufen?

Um Wollstrumpfhosen vor dem Verfilzen und Einlaufen zu bewahren, helfen das Bügeleisen und ein nasses Tuch. Tuch über die Strumpfhosen legen und so lange mit dem Bügeleisen darüberfahren, bis das Tuch trocken ist.



9

Rostflecken:

Wie beseitigt man Rostflecken?

Rostflecken auf der Kleidung sind ärgerlich. Hausmittelchen dagegen sind weisse fluorhaltige Zahnpasta und Zitronensaft. Bei weissen Stoffen einen Tupfer Zahnpasta auf den Rostfleck drücken und ausreiben. Zwölf Stunden trocknen lassen, mit Wasser auswaschen, danach ab in die Waschmaschine. Für bunte Stoffe eignet sich Zitronensaft, der auf den Rostfleck gerieben wird. Zuerst jedoch unbedingt die Unempfindlichkeit des Stoffes prüfen!

WASCH QUIZ

Raus mit dem

7

Hemdkragen:

Was macht den verschmutzten Hemdkragen wieder weiss?

Gerade bei hellen Hemden ist auch nach dem Waschgang der Kragen oft noch verschmutzt. Den Flecken mit Haarshampoo kurz einreiben, auswaschen und danach normal in der Waschmaschine waschen.



Helfer gegen Flecken am Hemd: Das Volg Shampoo und ein Fleckenmittel!





Der Dikla Nagellackentferner hilft auch gegen Gekritzelt auf Textilien.



10

Gekritzelt: Was zaubert das Gekritzelt von den Textilien?

Wie schnell haben Kinder doch ihr T-Shirt mit Filzstiften vollgekritzelt... Es passiert aber auch Erwachsenen mit Kugelschreibern. Die Flecken lassen sich einfach mit Nagellackentferner oder Spiritus entfernen. Das Mittel aber immer zuerst an einer unauffälligen Stelle ausprobieren, um die Farbechtheit der Textilie zu prüfen.



11 Voilevorhänge:

Was macht sie wieder weiss?

Die einfachste Variante ist eine Packung Backpulver zur Wäsche begeben. Auch zwei Esslöffel Salz in der Waschmaschine sollen Wunder wirken. Manche schwören auch auf Coca-Cola. Die darin enthaltene Phosphorsäure macht graue Vorhänge wieder strahlend weiss. Einen halben Liter Coca-Cola zum Waschgang dazuschütten genügt.



Erfrischer und Weissmacher zugleich: Coca-Cola wirkt dank der darin enthaltenen Phosphorsäure.

Fleck!

12

Tumbler: Was lässt die Wäsche im Tumbler noch schneller trocknen?

Tumbler fressen sehr viel Strom. Da ist es angebracht, die Trockenzeit so tief wie möglich zu halten. Dies gelingt ganz einfach mit einem trockenen Frotteehandtuch. Dieses zur feuchten Wäsche dazulegen und gelegentlich nachschauen, ob sie schon trocken ist.



Deborah Varisco hat gut lachen mit dem Frottiertuch gewinnt sie Zeit und spart Energie.



Munz+

...macht einfach Freud.



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

www.munz.ch



Ein Mottenbekämpfer mit langer Haltedauer: Martec Motten Stop hält Motten vom Kleiderschrank fern.

13

Motten: Was schützt Kleider vor Motten?

Kleidermotten sind lästig. Damit sie gar nicht in den Kleiderschrank kommen, hilft ein einfaches Mittel. Wer auf Chemie verzichten möchte, kann kleine Säckchen mit Lavendel, Nelken, getrockneten Orangenschalen oder Zedernholz in den Schrank hängen. Diese Gerüche halten die Motten fern.

Pelz&fell:

Was pflegt den Pelz- oder Lammfellkragen an Jacken & Co.?

Hitze und Trockenheit sind der grösste Feind von Pelz und Fellen, weil sie diese brüchig machen. Schnee und Kälte dagegen machen ihnen nichts aus. Deshalb lässt man den Pelz im Sommer am besten in einem kühlen, abgedunkelten Raum. Wichtig ist, dass er trotzdem viel Luft bekommt und nicht zusammengedrückt mit anderen Kleidern gelagert wird. Sprays und Parfums tun keinem Pelz gut!

14



Tierhaare!? **Kein Problem**



15 Tierhaare:

Wie bringe ich Tierhaare aus der Waschmaschine?

Wer Katzen oder Hunde hat, kennt es: Tierhaare in der Waschmaschine. Dagegen hilft folgendes: Legen Sie zu jeder Wäsche einen alten Nylonstrumpf bei. Beim Waschen bleiben die Haare daran kleben. Finden Sie dennoch Haare an den Kleidern, einfach mit der Fusselrolle einsammeln.



Die Rolli Tex Kleiderrolle bringt die lästigen Haare von Ihren Kleidern weg.

AKTION
04.-09.01.2016



Die Kraft der Natur



*In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



natürlich Ramseier

Wettbewerb

Es sind kleine Dinge, die im Alltag Freude bereiten: Beispielsweise wenn an einem grauen Wintertag plötzlich die Sonne durch die Wolken scheint oder Sie am frühen Morgen den Geruch von frischem Brot von der nahen Bäckerei wahrnehmen. Diesen Glücksmomenten hat sich auch BUITONI verschrieben. In der Casa Buitoni wird alles daran gesetzt, dass Sie zuhause diese besonderen Momente geniessen können. Ein Team aus Experten kreiert für uns die besten Pizzarezepte und macht BUITONI zu der italienischen Pizzamarke!

Stets eine gute Wahl

Die La-Fina-Pizza bringt Gaumenfreuden zu Ihnen nach Hause. Mit ihrem knusperdünnen Boden, im Steinofen vorgebacken, sorgt sie für eine italienische Genussreise. Kein Wunder ist die La Fina Prosciutto e Pesto die meistverkaufte Schweizer Tiefkühl-Pizza.



Immer knusprig: Die BUITONI-Produkte Rustipani Salami, Piccolinis Pomodoro e Mozzarella und La Fina Prosciutto und Diavola

Ein Klassiker für Aperos und bei Kindern stets beliebt sind die Piccolinis von BUITONI. Und als Snack oder als leichtes Abendessen mit einem Salat kombiniert passen die Rustipani von BUITONI bestens. Es ist so einfach, zu genusslichen Momenten zu kommen.



Geniessen Sie «la dolce vita» zu zweit in Mailand: Der Gutschein von Weekend4two macht es möglich.

Italienische Genussmomente

Erleben Sie die italienische Genusswelt und Lebenslust bei einem City-Trip nach Mailand. Mit BUITONI können Sie einen solchen Glücksmoment gewinnen.

WETTBEWERB

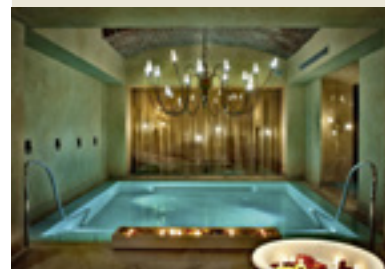
Welches ist die meistgekaufteste Tiefkühl-Pizza in der Schweiz?

A: BUITONI La Fina Prosciutto

B: BUITONI Rustipani Salami

1.– 10. Preis im Wert von je Fr. 480.–

10 Mal je einen Gutschein von Weekend4two für einen City-Trip nach Mailand mit Übernachtung in einem Hotel mit Spa-Bereich.



11. – 31. Preis im Wert von je Fr. 100.–

20 Mal je einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 100.–.

32. – 72. Preis im Wert von je Fr. 30.–

40 Mal je eine Original Sigg-Flasche im BUITONI Design.

→ Mitmachen & Gewinnen

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

Online: unter www.volg.ch/volg-magazine

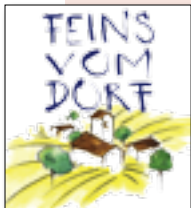
Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif, Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

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

Per Post: Lösung bis 20. Januar 2016 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Buitoni», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Jetzt ist
Fasnachtschüechli-Zeit





Feins vom Dorf

Gabriela Meyer kauft sich im Volg immer die Nudeln der Familie Huber, weil sie weiss, woran sie damit ist.



Volg-Ladenleiterin Christine Weibel erhält von Edith Huber Teigwaren-Nachschub.

Teigwaren von Edith Huber aus Bettwil (AG)

«Einfach ein supergutes Produkt»

Volg-Kundin Gabriela Meyer

Alle Zutaten vom Hof, mit Sorgfalt hergestellt und persönlich beim Volg vorbeigebracht: Die Teigwaren der Familie Huber in Bettwil sind bei den Bettwilern hoch im Kurs.

Es ist kurz vor Mittag und die Kinder sind bald schon auf dem Heimweg von der Schule. Die zweifache Mutter Gabriela Meyer kann im nahen Volg gerade noch ihre Einkäufe erledigen. Nicht fehlen dürfen bei ihr die Teigwaren von Edith Huber, die keine zwei Kilometer vom Laden hergestellt werden. «Es ist einfach ein supergutes Produkt, auch weil es mit Ur-Dinkel produziert wird», sagt Meyer. Sie schätze es sehr, wenn sie wisse, von wo die Teigwaren kommen. Als sie die Nudeln das erste Mal gesehen habe, hätte sie diese einfach probieren müssen. «Meinem Mann, den Kindern und mir schmecken sie sehr. Deshalb kaufe ich sie auch immer wieder», sagt Meyer, die mit ihrem Mann vor sechs Jahren nach Bettwil, an den Ostrand des Seetals des Kantons Aargau, gezogen ist. Über «Feins vom Dorf» kommt sie ins Schwärmen. Sie würde sich wünschen, dass das Angebot ausgebaut wird. «Es gibt viele Personen in der Umgebung, die Selbstgemachtes anbieten», sagt Meyer.

Mehl und Eier vom Hof

Der Verkaufsschlager aller Teigwaren der Familie Huber sind die Nudeln. Im Angebot hat Volg auch Spiralen und ab und zu Hörnli – alles aus Ur-Dinkel. Stolz ist Produzentin Edith Huber darauf, dass sie die Teigwaren – bereits seit zehn Jahren – mit dem Mehl und den Eiern vom eigenen Hof herstellen kann. Mit der Maschine produziert sie an einem Tag gut und gerne zwölf Kilo Teigwaren. Dass es die Huber-Teigwaren als «Feins vom Dorf» überhaupt im Volg in Bettwil zu kaufen gibt, ist auch «Öise Lade» zu verdanken. Edith Huber hatte damals im Heft darüber gelesen und danach im Volg-Laden einfach einmal nachgefragt. Heute ist Ladenleiterin Christine Weibel froh um die Produkte. Und bei einem Engpass kann sie am Morgen immer noch schnell ein paar Strassen weiter die Teigwaren bei Edith Huber beziehen.

Neben den Teigwaren aus Ur-Dinkel gibt es im Volg Bettwil noch Honig von Alex Furrer aus Bettwil und Eier von Agnes Näf vom Brandholz bei Bettwil zu kaufen.



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.

Jetzt von tollen Prämien profitieren! Wählen Sie Schweizer Käse.



Senden Sie uns Ihre Kaufbelege von Schweizer Käse und Sie erhalten Ihre gewünschte Prämie zum Vorzugspreis. Weitere Infos finden Sie auf: www.schweizerkaese.ch



Caquelon «Schweizer Käse»
je 10 Belege + CHF 78.–
Menge/Stk.



Caquelon Appenzeller®
je 10 Belege + CHF 88.–
Menge/Stk.



Caquelon Le Gruyère AOP
je 10 Belege + CHF 68.–
Menge/Stk.



Caquelon Vacherin Fribourgeois AOP
je 10 Belege + CHF 68.–
Menge/Stk.



Caquelon Tilsiter
je 10 Belege + CHF 58.–
Menge/Stk.



Rechaud aus Glas
je 10 Belege + CHF 95.–
Menge/Stk.



Mütze «Swissness-Style»
je 5 Belege + CHF 10.–
Menge/Stk.



Multifunktionsstuch
je 5 Belege (Gratis)
Menge/Stk.

Tageskarte 2 für 1, Skiregion Lötschental*
je 10 Belege + CHF 55.–
Menge/Stk.

Familienangebot Skiregion Lötschental*
je 10 Belege + CHF 88.–
Menge/Stk.

Tageskarte 2 für 1, Skiregion Ebenalp-Horn*
je 10 Belege + CHF 34.–
Menge/Stk.

Tageskarte 2 für 1, Skiregion Moléson*
je 10 Belege + CHF 30.–
Menge/Stk.

Talon bitte ausfüllen und zusammen mit den Kaufbelegen von Schweizer Käse einsenden an:

Schweizer Käse, Postfach, 3001 Bern

Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. Angebote gelten solange Vorrat. Bezahlung gegen Rechnung.

* Pro Haushalt können maximal zwei gleiche Wintersportprämien eingelöst werden.

Name/Vorname

Adresse

PLZ/Ort

E-Mail

Telefon

Ja, bitte informieren Sie mich über Wettbewerbe und Promotionen von Schweizer Käse.

VOIG-KW62-D



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Bei Fredy's gilt das Motto, dass die «Hand» im Teig nach wie vor ein bewährtes Mittel ist, um die Qualität für gutes Brot zu prüfen.

Fredy's

– Brote in echter Handarbeit

Die Hand am Teig: Bei Fredy's legt man Wert auf traditionelle Handwerkskunst des Bäckers.



Die Qualität der Teige wird bei Fredy's noch mit der Hand bemessen.



In Baden werden die Brote noch im Holzofen gebacken – eingefeuert per Handarbeit.

Nur wenige mittelgrosse Bäckereien machen sich heutzutage noch die Mühe, ihre Brote im klassischen Sinn von Hand herzustellen. Bei Fredy's ist dies seit Beginn 2003 eine gelebte Tradition und trotz enormem Aufwand etwas, das den Mitarbeitern grosse Freude macht.

Backwaren mit Mehrwert

Um hochwertige Produkte entwickeln zu können, muss schon deren Basis von bester Qualität sein. Die verwendeten Rohstoffe entscheiden über späteren Ge-

schmack, Bekömmlichkeit und Haltbarkeit. Bei Fredy's wurde von Anbeginn das ganze Korn des Weizens inklusive seines vitalstoffreichen Keimlings mit verarbeitet. IP-Suisse Bauern, die mit direkten Verträgen das Getreide für Fredy's anbauen, schaffen zudem mehr Sicherheit und Vertrauen. Dabei ist die Regionalität und SUISSE GARANTIE bei den meisten Produkten gewährleistet und Standard. Ein Mehrwert, den Sie also mit den authentischen Produkten von Fredy's geniessen und in Ihrem Volg beziehen können.



Die Holzofen-Brote Huusbrot, Wild & Ruch, Mehrkornbrot und Polenta-Maisbrot erhalten Sie ofenfrisch in Ihrem Volg.

Die Lasagne alla bolognese von Le Patron bringt ein Stück Italianità auf den Tisch: Für Verliebte und Geniesser, die auf Qualität nicht verzichten wollen.

Eine Lasagne zum Verlieben



Mit Schweizer Fleisch, frischen Zutaten und nach italienischem Originalrezept zubereitet, so kommen Lasagne-Liebhaber voll und ganz auf ihre Kosten. In der Lasagne alla bolognese von Le Patron verschmelzen hochwertige Pasta, eine cremige Béchamel- und eine würzige Bolognese-Sauce zu einem geschichteten Hochgenuss. Stets frisch und nach strengsten Qualitätskriterien hergestellt, bringt Le Patron mit der Lasagne alla bolognese pure italienische Lebensfreude auf den Teller.

Zweisamkeit geniessen

Für ein spontanes Tête-à-tête oder als wohlverdienter Feierabendgenuss ohne lange Küchenarbeit: Die Lasagne alla bolognese lässt sich einfach zubereiten. Frisch aus dem Kühlschrank genommen, brutzelt sie nach wenigen Handgriffen kurz danach im Ofen. Die Lasagne alla bolognese von Le Patron, eine genüssliche Verführung für erwartungsvolle Geniesser: buon appetito!



Eine Lasagne wie sie sein soll: Le Patron Lasagne, alla bolognese zaubert pure italienische Lebensfreude auf jeden Tisch.



Fr. 5.95

Le Patron Lasagne alla bolognese, 400 g



statt Fr. 4.20
Fr. 3.75

Die Würzige:
Knorr Reichhaltige
Gemüsesuppe




statt Fr. 4.20
Fr. 3.75

Die Temperamentvolle:
Knorr Ungarische Gulaschsuppe

Wochentag	Hauptstadt von Eritrea	lateinisch: Buch der Bibel	Kornblume	Erbträger	Abk.: Montag	spanisch: mir, mich	sächliches Fürwort	englisch: eins	diplomatische Vertretungen	spanischer Ausruf	Denksportaufgabe
schweiz. Thermalbad (Bad...)	12			schweiz. Hartkäse (Löcher)							
				Kurzform für eine Schokolade			6			Ost-europaerin	
kolumbianische Währung	US-Filmstar (Doris)							französisches Grusswort		Fremdwortteil: wieder	
schweiz. Trance-DJane: DJ ...		5									
	3			minder, weniger				Entwicklungsabschnitt		ostgot. Konigsgeschlecht	
fließt durch Fribourg (La ...)			Kniebeuge im Ballett	Stammbaum (Tierzucht)					8		
schweiz. Schoggi-Fabrikant † 1852	grösster Strom Südamerikas	schweiz. Bandmusiker (Vorn.)						legend. schweiz. Kabarettist			Ab-scheu-gefühl
								'heilig' in span. Städtenamen		10	
Mineralfett für Salben	hinduist. Hauptgottheit		Ex-Frau von Prinz Charles (Lady...) †					gebratene Fleisch-schnitte	US-Filmstar (Liz) † 2011	italienisch: vorwärts	
Wintergemüse		englisch: Ei						Kiefer-art			1
	2			englisch: Ameise				Autor von 'Der Name der Rose'		Rufname von Pacino	
stur-zende Schnee-masse		lateinisch: Luft			Ober-amsrat (Abk.)			Fluss im Engadin	Pep, Schwung		kurz für: an dem
	4										
englisch: Salz				Obst-samen				chem. Element, Nicht-metall			kurz für: in dem
											7

IHR GEWINN

7 Bräter 26cm Ø im Wert von je Fr. 339.-



LE CREUSET

Bräter, die in keiner Küche fehlen sollten: Seit 1925 vereinen die gusseisernen Bräter von Le Creuset Tradition, hochwertige Qualität und einzigartigen Kochgenuss. Durch die gleichmässige Wärmeverteilung bis in den Rand und den Deckel hält Gusseisen die Wärme lange im Topf. So kann das Kochgut auch bei schwacher Hitze perfekt zu Ende garen – bei niedrigem Energieverbrauch. www.lecreuset.ch. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.

Mitmachen & Gewinnen: Teilnahme am Wettbewerb vom 31.12.15 – 24.01.16 möglich. **Online:** unter 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. Januar 2016** auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Le Creuset», Postfach 344, 8401 Winterthur.

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

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzwortratsels finden Sie auf www.volg.ch. Mitarbeitende von Le Creuset und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



Fr. 2.25

Milder Verführer:
Tomme Jean-Louis à la Crème, 100 g



statt Fr. 3.75
Fr. 4.20

Aktive Kraft:
WC Ente Kraft Aktiv Blau Chlor, 50 g




neu

Sudoku								
3	1		5	8			4	
					2	1		
		5	9			2	3	7
			6				2	1
	6			9			7	
4	5				8			
7	3	4			5	9		
		6	7					
	2			4	1		6	8

Die Lösung finden Sie ab 28. Februar online auf www.volg.ch/volg-magazine im Archiv unter der entsprechenden Ausgabe.

HARIBO



HARIBO MACHT KINDER FROH UND ERWACHSENE EBENSO

www.haribo.ch

jung, fit & 



fründlich



Blick nach vorn: Dario Thoma will mit dem Mountainbike an der Spitze mitfahren. Volg unterstützt ihn dabei.

Gut im Tritt über Stock und Stein



Dario Thoma fährt Mountainbike-Rennen. Der Sport, vorzugsweise in Wald, Feld und Wiese ausgetragen, fordert Mensch und Material bis ans Limit.

Nur das beste Material ist gut genug, wenn es gilt, während 60 bis 75 Minuten über Stock und Stein ein Rennen zu fahren. Der bald 19-jährige Dario Thoma ist ein ambitionierter Junior- und angehender U23-Mountainbike-Rennfahrer. Rund 20 nationale und internationale Wettkämpfe bestreitet der Sportler aus Walenstadt SG. Höhepunkt seiner Rennsaison 2015 war die Teilnahme an der Mountainbike-Weltmeisterschaft in Andorra.

Ausbildung und Sport unter einem Hut

Dario Thoma absolviert an der United School of Sports in St. Gallen eine Ausbildung zum Kaufmann. Dank dieser speziell für Leistungssportler entwickelten Ausbildungsform bleibt ihm die nötige Zeit zum Trainieren. Weitere Unterstützung erhält er zudem von seinem Arbeitgeber, bei dem er aktuell ein Praktikum absolviert. Fast täglich sitzt Dario auf dem Bike, jetzt im Winter bietet zudem die Teilnahme an Radquer-Rennen eine passende Gelegenheit, auch renntaktisch fit zu bleiben.

«Ich liebe es, einen Sport zu betreiben, bei dem man bei Wind und Wetter draussen ist. Mein Ziel ist es, als Profi meine Leidenschaft zum Beruf machen zu können. Ich bin sehr froh, dass mich mein Umfeld in diesem Bestreben so toll unterstützt.»



So läuft es rund: Mountainbike-Rennen bedeuten 60 bis 75 Minuten vollen Einsatz auf einer Rundstrecke von ca. 5 Kilometern. Nebst viel Training braucht es das richtige Material um siegreich zu sein.



Am Schulkurs auf dem NATURENA-Erlebnishof Fricktal lernten die Schüler die verschiedenen Gemüse kennen.

Die Volg NATURENA-Erlebniswelten konnten 2015 wieder zahlreiche Besucher erfreuen. Auf den einzelnen Höfen wurde viel gelacht, gewerkelt und gelernt.



Fricktal



Hüttwilen

Der Volg Jass in Hüttwilen war ein voller Erfolg.

Turbulent zu und her – aber auf die positive Art – ging es 2015 auf dem Volg NATURENA-Erlebnishof Zugerland. Am Zentralschweizer Chriesifäscht Ende Juli verfolgten viele Besucher das lustige Säulirennen. Rund 2000 Besucher fanden sich auf dem Hof von Bernadette, Hermann und Philipp Hotz ein. Bei den Volg NATURENA-Kursen war der «Shabby Chic» im Oktober, bei welchem Möbelstücke kreativ aufgepeppt wurden, der Renner. Beide Wochenend-Kurse waren ausgebucht. Speziell für die Familie Hotz war, dass sie im April 6500 Rebstöcke – rote Cabernet Jura und zwei weisse Johanniter und Muscaris – gepflanzt haben. Im ganzen Jahr sind rund 10'000 Gäste nach Baar (ZG) gepilgert.

Erlebnisreiche Höfe

2015



Zugerland

Glückliche Gesichter: NATURENA-Kursbesucher präsentieren stolz ihre Möbel im «Shabby Chic»-Look.



Begeisterte Jung und Alt: das Bauen des Insektenhotels auf dem Hof der Familie Hotz.



Im Seebachtal wurde bei den Arvenholz-Katzen viel Detailarbeit geleistet.

Seebachtal



Grosser Andrang: Im Kurs «Schmieden» konnten sich die Teilnehmer ihr eigenes Messer herstellen.

NATURENA-Kurse im Fricktal ganzjährig gut besucht

Auf dem NATURENA-Erlebnishof Wittnau, der dieses Jahr bereits das 10-jährige Bestehen feiert, liessen sich 2015 rund 3200 Personen kulinarisch verwöhnen. Das vielseitige NATURENA-Kursprogramm bot für jeden Geschmack etwas und war das ganze Jahr über gut gebucht. Ein voller Erfolg war für die Gastgeber Helen und Herbert Schmid auch das Volg Jassturnier. Die jeweils besten drei erhielten gluschtige Preise vom Hof. Aber auch die anderen Teilnehmer erhielten Volg-Jasskarten und ein Glas selbstgemachte rote Kirschenkonfitüre zur Erinnerung an den heiteren Tag. Viele Schulklassen und Tausende Naturliebhaber wanderten dieses Jahr wieder über den Sinnespfad, der nach 10 Jahren nun komplett saniert und der Betrieb

von Gemeinde und Kanton für weitere 10 Jahre bewilligt worden ist.

Der Volg Jass als absoluter Renner im Seebachtal

In Hüttwilen (TG) im Seebachtal konnten Edith und Christian Jäger 2015 an 90 Events über 5500 Personen auf dem Rebput begrüssen. Nebst den gut besuchten NATURENA-Kursen war der Volg Jass am 3. Oktober der Renner. Bei herrlichem Herbstwetter, von Alphornklängen begrüsst und danach volkstümlich unterhalten, genossen die Gäste das Spektakel. Viele Jasser versprachen, dass sie in diesem Jahr auf jeden Fall wieder mit dabei seien. Grosser Beliebtheit hat sich 2015 erneut der Sinnespfad erfreut. Kein Wunder: Bei guter Sicht ist der Ausblick wirklich einzigartig. Winterfamilie Jäger konnte erneut am Mondial des Pinots in Sierre einen Preis erringen. Ihr Pinot Gris 2014 erhielt eine Silbermedaille.

Im Werdenberg war der Messerschmied-Kurs top

Hochkonzentriert ist es 2015 im Werdenberg am Volg Jass auf dem NATURENA-Erlebnishof der Familie Dürr in Gams zu und her gegangen. Am Plausch hätte es aber auch nicht gemangelt, sagt Barbara Dürr rückblickend. Für eine tolle Stimmung hatte die Musikkapelle «Echo vom Regulastein» aus Gommiswald gesorgt. Bei den NATURENA-Kursen war der Messerschmied-Kurs der Hammer. Beide Male war er ausgebucht. Viele der kreativen NATURENA-Kurs-Stammkundinnen hätten ihren Männern diesen Kurs geschenkt, erzählt Barbara Dürr lachend. Immer darüber gefreut hat sie sich auch, dass sie für ihre saisonalen Gerichte – vorwiegend aus Produkten vom Hof gezaubert – stets viele Komplimente von den Kursbesuchern erhielt. Nach 13 Saisons hat sich die Familie Dürr nun im letzten Jahr vom NATURENA-Programm verabschiedet.

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Erlebnis, Natur und Kreativität

Die Volg NATURENA-Erlebnishofen in den Regionen Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) umfassen jeweils einen Erlebnishof, einen Sinnespfad und ein Naturprojekt. Alle Naturprojekte sind das ganze Jahr über zugänglich. Die Erlebnishöfe und Sinnespfade laden ab 21. März 2016 wieder zum Besuch ein. Jeden Monat finden auf allen Höfen Kurse und Workshops statt. Die neuen Kurse finden Sie im NATURENA-Flyer Veranstaltungen 2016 (erhältlich ab Mitte Januar im Volg oder zum Download auf der Website) und in jedem «Öise Lade». Alle Informationen unter www.naturena.ch.



Werdenberg Oberschan

NEU: Im NATURENA-Programm 2016 für die Region Werdenberg neu dabei ist der Volg Erlebnishof der Familie Gabathuler in Oberschan. Karin Gabathuler und ihr Mann Markus freuen sich auf Ihren Besuch oder Ihre Kurs-Anmeldung.

Jetzt profitieren:
Hero Klassiker in Aktion!



3 für 2
vom
4. Jan. - 9. Jan. 2016



20%
vom
18. Jan. - 23. Jan. 2016



1180g



3x 430g



2x 870g

Hero Chuchichäschtli

Bereits in den kalten Wintermonaten lässt sich vieles für Haus und Garten machen. Bei Volg NATURENA erfahren Sie, wie Sie diese Zeit kreativ und produktiv nutzen können.

Ideen für drinnen und draussen



Fricktal:
Grundlagen der Gartengestaltung

- ① Sa, 20.02.16, 8 – 13 Uhr*
② Sa, 20.02.16, 13.³⁰ – 18.³⁰ Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Den Garten nach eigenen Vorstellungen anzulegen, ist der Traum vieler Hobbygärtner. Damit Sie diesen Plan umsetzen können, erhalten Sie von Experten eine Einstiegshilfe mit Beispielbildern verschiedener Garten-Zeitepochen. Danach besprechen Sie anhand eines Mustergartens auf Papier diverse Gartenteile, denn nur mit einem klaren Konzept und standortgerechter Bepflanzung wird der Wunschgarten auch Wirklichkeit.

Teilnehmer: 12 Personen ab 16 Jahren

Mitbringen: Schreibutensilien, Pläne oder Fotos mitbringen, um Detaillösungen im Garten zu besprechen.

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

Leitung: Markus Schär, Schär Gärten, Wittnau, www.schaer-gaerten.ch, Jonas Aebersold, Aebersold Garten- und Landschaftsarchitektur, Wittnau, www.jae.allyou.net

Preis: Fr. 90.– pro Person, Mahlzeit und Getränke inklusive.



Seebachtal:
Geflochtene Behälter und Vasen

- ① Fr, 26.02.16, 9 – 16 Uhr
② Sa, 27.02.16, 9 – 16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Das Chaosgeflecht ist eine wunderbare Technik der Weiden- und Rattan- Verarbeitung. Rattan, Peddigrohr und/oder Boondoot werden dicht miteinander verschlungen. Farbliche Akzente können durch das Einflechten verschiedener Weiden gesetzt werden. So entstehen mit Geduld und Durchhaltewillen aparte Behälter, Körbchen und Vasen, die als Raumdekoration und ausgeschmückt mit saisonalen Materialien zum Blickfang werden.

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

Leitung: Werner Turtschi, Thun, www.flechtereien.ch

Preis: Fr. 140.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für Ihre Flechtobjekte inklusive.



Werdenberg:
Naturseifen selbst gemacht

- ① Fr, 19.02.16, 9 – 16 Uhr
② Sa, 20.02.16, 9 – 16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Winkelstr. 20, 9479 Oberschan

Programm: Selbst gemachte Seifen für Wohlfühlmomente oder als Mitbringsel kommen stets gut an. Nach einer theoretischen Einführung in die Seifenherstellung kreieren Sie eine Kräuter- oder Lavendelseife und eine Ringelblumen-Milchseife oder Shampooeseife. Dabei können Sie aus einer Vielzahl an ätherischen Ölen Ihre eigene Duftkreation mischen. Mit dem im Kurs erworbenen Wissen und den Unterlagen können Sie zuhause Naturseifen herstellen.

Teilnehmer: 14 Personen ab 14 Jahren

Mitbringen: Taschenrechner und Schreibzeug, 1 Haushaltspapierrolle, 1 Paar Haushaltshandschuhe, 2 Tiefkühl-Plastikbehälter à 750 ml Inhalt mit Deckel (oder leere Glaceboxen), 1 Frotteehandtuch

Leitung: Astrid Nigg, Toggenburger Naturseifen, Lichtensteig

Preis: Fr. 180.– pro Person, Mittagessen und Getränke sowie das Material für 1,5 kg Naturseife inklusive.



Zugerland:
Baumschnitt von Kern- und Steinobst

- ① Sa, 13.02.16, 9.30 – 16 Uhr
② Mo, 15.02.16, 9.30 – 16 Uhr

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

Programm: Bäume, die regelmässig geschnitten werden, haben ein gesundes Aussehen und sind robuster gegen Schädlinge. Sachgemässes Schneiden hat einen positiven Einfluss auf den Ertrag, denn dadurch wird die Kraft des Baumes auf die Entwicklung vieler Blüten und die Ausbildung gesunder Früchte konzentriert. Sie erhalten eine Einführung in die Baumpflege von Kern- und Steinobst, lernen die korrekte Schnittführung kennen und machen sich am praktischen Beispiel mit den wichtigen Schnittarten vertraut.

Teilnehmer: 30 Personen ab 16 Jahren
Mitbringen: Baumschere und Baumsäge
Kleidung: Warme, der Witterung entsprechende Arbeitskleidung, der Kurs findet teilweise im Freien statt.

Leitung: Hermann Hotz-Mathis und Philipp Hotz, Hofmärcht, Baar, www.hofmaercht.ch

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



Anmeldungen für Kurse und Workshops

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

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

Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur
Anmeldeschluss: 18. Januar 2016



www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

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





FÜR EINEN IDEALEN START IN DEN TAG

LC¹, das Beliebteste*
seit 1995



* LC¹ ist das meistverkaufte probiotische Joghurt in der Schweiz, Quelle: AC Nielsen, 2014

Januar, 2016

Rindsbraten mit Dörrbirnenstückli

Im Januar koche ich gerne etwas Währschaftes mit unseren Vorräten. Wir haben im Herbst einen Teil unserer Birnen gedörrt. Im Dampfkochtopf koche ich 1 kg **Dörrbirnen** zugedeckt mit 1/2 Liter **Rotwein**, 1/2 Liter **Wasser** und 2 EL **Zucker** 10-15 Minuten weich. Gewürfelt kommen sie in die Sauce zum **Rindsbraten**. 1,5 kg Rindsbraten würze ich mit **Salz** und **Pfeffer**, brate diesen in heisser Bratbutter rundum an. Anschliessend nehme ich ihn aus dem Bratopf und brate die 150 g **Speckwürfeli**, bis sie knusprig sind. Nun gebe ich 100 g **Mehl** dazu und röste es etwas an. Mit 6 dl hofeigenem **Apfelwein** lösche ich ab. 3 dl **Bratensauce** und 3dl **Bouillon** geben mehr Sauce, die ich mit Salz, Pfeffer und **Paprika** abschmecke. Der Braten schmort nun 1,5 bis 2 Stunden in der Sauce und ruht danach vor dem Tranchieren noch etwa 15 Minuten bei 80° Grad in einer Gratinform im Ofen. Dann gebe ich 200 g der in Stücke geschnittenen Dörrbirnen zur Sauce und koche sie 10 Minuten. Die Sauce über den geschnittenen Braten giessen und Kartoffelstock oder Knöpfli mit Blaukraut dazu servieren.

Eure Bernadette

Mit weichgekochten Dörrbirnen lässt sich noch manch währschaftes Gericht aufpeppen. Lauwarm sind sie auch als Dessert oder zu Geschwelten ein Genuss.



Bernadette Hotz
Erlebnishof Zugerland ZG

Volg

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

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Laktosefreier Genuss



Züger Frischkäse AG, Oberbüren

www.frischkäese.ch



Für ein unbeschwertes, sorgenfreies Geniessen!

Jetzt gleich gratis bestellen!

Die informative Broschüre «Milchzuckerunverträglichkeit»

Bestellen Sie jetzt die kostenlose Broschüre der Züger Frischkäse AG. Bei der Lektüre erfahren Sie alles Wissenswerte zu diesem Thema.

Senden Sie einfach eine E-Mail mit Ihrer Postadresse an lisa@frischkäese.ch.

Wir werden Ihnen die Broschüre umgehend zustellen.



www.frischkäese.ch

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

laktosefrei* - sans lactose* - senza lattosio*



KRAFT-AKTIV

4-fach stark – einfach schön!



Reinigung und
blaues Wasser

Jetzt NEU bei Volg!

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



Packen Sie die Chance und melden Sie sich umgehend an. Die Platzzahl ist begrenzt!

Genussküche aus dem Dampf

Was im Dampf gekocht wird, behält die Farbe und den maximalen Geschmack. 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.

Steamen: Kreatives aus dem Steamer bei...



PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

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



CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

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



COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

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



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

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

VORSCHAU

BLITZKÜCHE – KOCHEN IN EILE, GENIESSEN MIT WEILE.

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

2. MÄRZ IN GOSSAU

15. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE

15. MÄRZ IN OERLIKON

23. MÄRZ IN AARAU

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 IN OERLIKON

24. APRIL IN AARAU

24. APRIL IN WANGEN AN DER AARE

Hauptsache Vorspeise

Vorspeisen machen Lust auf mehr, das ist kein Geheimnis. Die Zahl der Entdeckungen in der unbegrenzten Vielfalt der Vorspeisen wie Salate, Pasta, Terrinen, Mousse und – und – und ist gross. Lernen Sie Vorspeisen kennen, die ansprechen, anregen und unseren Appetit wecken. Tauchen Sie mit uns ein in diese kulinarische Vorfreude, die wir in diesem Kochkurs hauptsächlich erklären. Anspruchsvoll oder einfach? Auf jeden Fall perfekt!

10. MAI IN GOSSAU

10. MAI IN WANGEN AN DER AARE

24. MAI IN OERLIKON

25. MAI IN AARAU

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

Aktualisierte Infos auf www.volg.ch



**Was wartest du noch?
Schnell-schnell, das
neue HEY ist da!**

Ab dem 11. Januar im Volg!

Jippie-hey, das neue HEY ist da!

Alles, was uns bewegt, ist das Thema im neuen HEY: Volg & Volgine haben ein Kino besucht, um zu erfahren, was nebst dem Film in einem Kino sonst noch läuft. Viel Bewegung gibt es auch beim Training der GerturNiña's von Aristau. Die Turnerinnen haben ganz schön etwas drauf. Und selbst auf dem Schnee sind wir in Bewegung: auf dem Skilift. Dies und noch viel mehr gibt es jetzt im neuen HEY zu lesen. Ab dem **11. Januar** liegt das Heft für clevere Mädchen und schlaue Jungs bereit in jedem Volg-Laden. Gleich hinrennen und holen, das bringt Bewegung!

Hast du gewusst, dass...

- HEY alle 2 Monate neu herauskommt?
- das Heft für clevere Mädchen und schlaue Jungs für Kinder von 6 bis 12 Jahre geschrieben ist?
- Kinder ein HEY-Star werden können, die etwas besonders gut können?
- im HEY Zeichnungen von euch abgedruckt werden?
- eure Witze im HEY zu lesen sind?
- HEY gratis im Volg aufliegt?
- es ganz leicht ist, HEY zu schreiben und auch mitzumachen?

*** hey@volg.ch ***

ADRESSE

Einfach schreiben,
euren Witz oder eure
Zeichnung senden an:

hey@volg.ch oder
Volg Konsumwaren AG
Postfach 344
8401 Winterthur



HOPP SCHWUIZ!
TOBLERONE KAUFEN
WM-WEEKEND IN
ST. MORITZ GEWINNEN!
TEILNAHMECODE AUF ALLEN PROMOPACKUNGEN!
Aktion vom 25.-31.01.2016

TOBLERONE

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

volgi & volgine

SCHNEE-SPIELE

Winter ohne Schnee ist nur halb so lustig. Denn auf dem Schnee kann man nicht nur Ski oder Schlitten fahren, es gibt auch tolle Spiele, die in der weissen Pracht besonders Spass machen.



Endlich Schnee! Er macht zwar kalte Füße, wenn man tatenlos drauf rumsteht. Aber Volgi und Volgine kennen tolle Spiele, bei denen alle «warm» werden.

Frostfangis

Jeder baut einen Schneehügel zum Draufstehen – maximal einen Schritt voneinander entfernt. Der Fänger und die zu Fangenden bewegen sich nun von Hügel zu Hügel. Gefangene frieren sofort fest. Auch wer den Boden berührt gefriert. Es wird darum immer schwieriger, von einem Hügel zum nächsten zu kommen, auf denen gefrorene Mitspieler stehen. Das Spiel ist beendet, wenn alle zu Eissäulen erstarrt sind. Danach schnell auftauen und weiterspielen.



Warum ist Eis rutschig?

Es gibt drei Theorien:

- Auch kältestes Eis hat eine winzige dünne, rutschige Wasserschicht.
- Drückt man mit Schlittschuhkufen auf Eis, wird es flüssig. Es entsteht ein rutschiger Wasserfilm.
- Reibung: Sie erzeugt Wärme, die Eis schmelzen lässt.

Die Wissenschaftler können aber nicht definitiv erklären, warum Eis die drei Gründe zusammen.

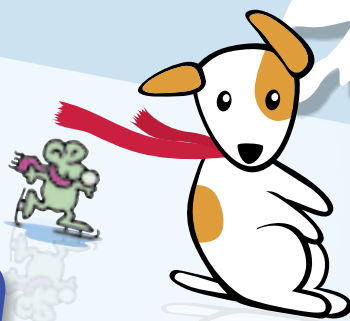
Pepita

D

*In einem Leuchtstab stecken eine Flüssigkeit und ein Glasröhrchen mit einer zweiten Flüssigkeit. Durch Knicken zerbricht das Glas und die zwei Flüssigkeiten mischen sich. Die Mischung beginnt geheimnisvoll zu leuchten. Erhältlich im Fachhandel oder im Baumarkt.

Rasanter Flaschenbob

Sucht einen Schneehang und zieht mit einer mit Wasser gefüllten Flasche eine tiefe Spur durch den Schnee. Lustig ist das mit einigen Kurven. Diese ausbauen und die Spur mit Wasser vereisen. Die PET-Flasche rutscht verkehrt herum übrigens besser um die Kurven. Ein Tipp: Im Dunkeln die Flasche mit einem Knickstab* im Innern beleuchten – schaurig schön!



ERNTE GUT, CHIPS GUT!

Bereits in der Anfangszeit vor über 50 Jahren wurden die ersten Zweifel Chips auf einem Bauernhof in Katzenrüti bei Rümlang ZH in einer Handfritteuse hergestellt. Die Chips waren damals etwas dicker im Schnitt und dadurch rustikaler im Geschmack. Unsere jüngste Kreation Hofladen Chips sind wie damals ein wenig dicker geschnitten und fein gewürzt. Ganz wie zu unserer Gründungszeit.

NEU



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN



Fleischlos eine Gaumenfreude: Krautsuppe mit Spätzli.



Sauerkraut-Strudel

Zutaten für 4 Personen:

120 g gekochte Rippli in feine Würfel schneiden, mit 1 EL Senf, 375 g Sauerkraut und 1 EL gehackten Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Pack Blätterteig, rechteckig ausgerollt, auf ein Backpapier geben und die Sauerkrautmasse darauf verteilen. Teig fest aufrollen und den Rand etwas andrücken. 1 Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen, die Teigrolle damit bestreichen. Mit 1 TL Kümmel bestreuen. Die Sauerkrautrolle im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. goldbraun backen.

Zubereitung: 30 Min. + 40 Min. backen

Krautsuppe mit Spätzli

Zutaten für 4 Personen:

100 g Mehl in eine Schüssel geben mit 2 Eiern, 1 dl Apfelsaft, etwas Salz, Pfeffer und Muskat einen Spätzliteig herstellen. Mit dem Spätzlisieb oder der Knöpflipresse ins siedende Wasser geben. Wenn die Spätzli aufsteigen, ½ Pack Sauerkraut dazugeben, kurz aufkochen, abschmecken und servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Allzu oft führt das Sauerkraut als Beilage zu Rippli und Speck ein einsames Dasein. Dabei lässt sich das Kraut variantenreich einsetzen.

Zu deftigem Fleisch ist Sauerkraut nicht wegzudenken, ist es dank seiner Leichtigkeit – nur 15 Kilokalorien pro 100 Gramm – und hohem Vitamin-C-Gehalt eine gesunde Beilage. Das Kraut muss aber nicht immer alleine auf dem Teller landen. In wenigen Schritten lässt sich mit dem Kraut ein Strudel oder eine Suppe zaubern.

Zwei «Sauerkrautmetropolen»

In der Schweiz als absolute «Sauerkrautmetropolen» gelten das Gürbetal und der

Oberaargau im Kanton Bern. Im Oberaargau etwa produzieren die Bauern jährlich rund 1000 Tonnen Weisschabis. In der Sauerkrautfabrik Schöni Swissfresh in Oberbipp (BE) werden die Chabisköpfe schliesslich zu mildem Sauerkraut verarbeitet – täglich 60 Tonnen. Bis zu vier Monate – je nach Chabissorte – wird der Gemüse Kohl zum feinen Kraut gegärt. Abgeschmeckt wird das gekochte Sauerkraut mit Gewürzen, Wein und Wacholderbeeren. Es ist ausserdem auch roh erhältlich.



Schöni Sauerkraut: In Obergipp (BE) fachkundig hergestellt.



Butty
DEPUIS 1890

Machen meine Schweizer Gerichte unwiderstehlich

Die neuen Gewürzmühlen von Butty mit einstellbarem Mahlgrad.

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



www.butty.ch

HEISS UND ALKOHOLFREI



Lacobi

DER PUNSCH MIT TRADITION
IN NEUER VERPACKUNG
www.lacobi.ch

 HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Kalbsschnitzel à la minute mit Balsamjus und Spätzli

Zutaten für 4 Personen:

Spätzli:

- 150 g Weissmehl
- 100 g Knöpfliemehl
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 1,5 dl Milch
- Butterflocken

Schnitzel:

- 8 Kalbsschnitzel, je ca. 60 g
- ¼ TL Sonnenblumenöl
- 3,5 dl Rindsbouillon
- 4 EL Aceto balsamico, rosso
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Weissmehl und Knöpfliemehl mit Salz vermischen, Eier und Milch dazugeben, rasch zu einem Teig verrühren. Mit einem Kochlöffel verklopfen, bis er Blasen wirft.
2. Durchs Spätzlisieb ins kochende Salzwasser geben, warten bis die Spätzli aufsteigen.
3. Abschütten und abschrecken, in eine ofenfeste Schale geben, Butterflockli darüber verteilen und im Ofen bei 80 °C warm stellen.
4. Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Boden einer beschichteten Bratpfanne mit dem Öl ausreiben, erhitzen und die Schnitzel darin beidseitig je ca. 1 Min. braten. Im Ofen warm stellen.
5. Bouillon und Aceto balsamico in eine Pfanne geben und bei grosser Hitze auf die Hälfte einkochen. Entstandenen Fleischjus der Schnitzel zur Sauce geben.
6. Spätzli auf Teller anrichten, Schnitzel verteilen und Sauce zu den Schnitzeln servieren.

Zubereitung: 1 Std.

Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

Zutaten für 4 Personen:

Wienerschnitzel:

- 250 g Toastbrot
- 4 Kalbsschnitzel
- 6 EL Mehl zum Wenden
- 2 Eier, verquirlt
- 150 g Bratbutter
- 2 Zitronen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelsalat:

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Weissweinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 4 EL Peterli, fein geschnitten
- ½ Salatgurke

Zubereitung:

1. Toastbrot vierteln und in einer Küchenmaschine fein zu Mie de pain (franz. für gemahlenes Weissbrot) reiben.
2. Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie flachklopfen, im Mehl wenden. Durchs gesalzene Ei ziehen, beidseitig im Mie de pain wenden und gut andrücken.
3. Bratbutter in einer weiten Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten schwimmend ausbacken, mit der halben Zitrone servieren.
4. Kartoffeln waschen und in kaltem Wasser zum Kochen bringen und gar kochen. Gemüsebouillon erhitzen, Zwiebel begeben und ca. 3 Min. mitkochen, vom Herd nehmen und Mayonnaise mit einem Schwingbesen untermischen. Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln noch warm schälen und in Scheiben schneiden, mit der warmen Sauce mischen und Schnittlauch und Peterli begeben. Gurke schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, Kartoffelsalat mit den Gurken garnieren, noch lauwarm servieren.

Zubereitung: 1 Std.



Cordon bleu mit Kartoffelschnitzen aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Kartoffeln, festkochend
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 4 Schweinssteaks
- 100 g Rohschinken, geschnitten
- 100 g Frischkäse
- 3 EL Mehl
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 Pack Paniermehl
- 2 EL Bratbutter

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, halbieren und in Schnitze schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Butter, Salz und Pfeffer gut vermischen. Auf ein mit Backpapier bedecktes Blech geben und im Ofen bei 200 °C 30 bis 45 Min. backen.
2. Die Steaks in der Mitte einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden (Schmetterling). Zwischen einer Klarsichtfolie dünn ausklopfen.
3. Rohschinken fein würfeln und unter den Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse



auf die eine Halbseite der Schnitzel streichen, zuklappen und gut andrücken.

4. Die Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cordon bleus erst im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und anschliessend im Paniermehl wenden und gut andrücken. Vorgang mit Ei und Paniermehl eventuell wiederholen.
5. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Cordon bleus rundum goldbraun braten.

Zubereitung: 1 Std.

Schweinschnitzel in Gewürzpanade mit Erbsli & Rüeblli

Zutaten für 4 Personen:

Gewürz-Paniermehl:

- 4 Toastscheiben
- 1 EL Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Italienische Kräutermischung
- Salz, Pfeffer, Paprika

Fleisch und Gemüse:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 200 g Rüeblli, geschält
- 1 TL Butter
- ½ Bouillonwürfel
- 200 g Erbsli, tiefgekühlt
- 4 Schweinschnitzel, gross, dünn ausgeklopft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- 150 g Gewürz-Paniermehl
- 100 g Schweineschmalz oder Bratbutter



Zubereitung:

1. Für das gewürzte Paniermehl Zutaten im Küchenhacker fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen, beiseite stellen.
2. Rüeblli in Scheiben schneiden, Zwiebeln in Butter andünsten, Rüeblli dazugeben und gut mitdünsten. Mit 0,5 dl Wasser ablöschen, Bouillonwürfel dazugeben, zugedeckt 15 Min. dünsten. Erbsli dazugeben. Wenn diese weich sind, falls nötig noch abschmecken und warmstellen.
3. Schnitzel beidseitig würzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel im Ei, dann im Gewürz-Paniermehl wenden. Schnitzel einzeln in viel heissem Schweineschmalz goldbraun ausbacken, dabei immer leicht bewegen. Warm stellen, bis alle Schnitzel gebacken sind.

Zubereitung: 1 Std.

Tipp: Mit Ofen-Pommes servieren.

Rahmschnitzel mit Zitronen-Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Schweinsplätzli, Nierstück
- 3 EL Mehl zum Wenden
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 dl Weisswein
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 TL Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2,5 dl Vollrahm
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 400 g Nudeln, breit
- 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Fleisch würzen, im Mehl wenden, Öl erhitzen und die Schweinsplätzli darin ca. 3 Min. beidseitig anbraten, herausnehmen. Bratensatz mit Wein ablöschen, durch ein Sieb abgiessen, auffangen und beiseite stellen.
 2. Butter erhitzen, Zwiebel andünsten, Champignons beigegeben und mitdünsten. Mit Mehl bestäuben. Aufgefangener Bratensatz dazugeben und etwas einkochen lassen. Rahm beigegeben und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Schnittlauch unterheben, Fleisch in die Sauce geben und warmziehen lassen.
 3. Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen. Dem Kochwasser die geriebene Schale der Zitrone dazugeben. Nudeln in ein feines Sieb abschütten, zurück in den Topf geben, mit dem Saft der Zitrone vermischen und zu den Rahmschnitzeln servieren.
- Zubereitung: ca. 45 Min.



Gefüllte Rindsplätzli

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rindschmaltzplätzli, dünn ausgeklopft
- 8 Mostbröckli-Scheiben
- 100 g Fleischkäsebrät
- ½ TL Kümmel
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Erdnussöl
- 4 dl Suurä Moscht
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken

Zubereitung:

1. Rindsplätzli ausbreiten, die Halbseiten mit Mostbröckli belegen. Brät mit Gewürzen und Zwiebeln mischen, auf Mostbröckli verteilen, ausstreichen und mit der anderen Seite bedecken. Mit Nadel und Küchenschnur zunähen.
2. In der Bratpfanne Erdnussöl erhitzen und die Plätzli beidseitig anbraten.
3. In einer Pfanne den Most erhitzen, Butter und Mehl verkneten und in den Most einrühren. Lorbeerblatt und Nelken dazugeben, aufkochen. Die angebratenen Plätzli dazugeben und in der Sauce ca. 20 Min. schmoren lassen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Mit Risotto servieren.

Käseplätzli mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Blumenkohl, in Röschen
- 1 Broccoli, in Röschen
- 1 Fenchel in Streifen
- 2 Rüebli, halbiert, in schräge Streifen geschnitten
- 1 EL Butter
- 500 g Gruyère
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 1 Pack Paniermehl
- 2 EL Sesam
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Butter in einem Topf erhitzen, Gemüse dazugeben, andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt für 30 Min. im eigenen Saft dünsten.
2. Käse in acht gleich grosse Scheiben schneiden. Mehl in einen tiefen Teller geben, Paniermehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.
3. Eier aufschlagen, Käsestücke im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden.
4. Die panierten Stücke beidseitig goldbraun braten und mit dem Gemüse servieren.

Zubereitung: 45 Min.

Kalbsplätzli an Morchelsauce mit Kartoffelgnocchi

Zutaten für 4 Personen:

Gnocchi:

- 440 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Fleisch & Sauce:

- 40 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- ½ Knoblauch, gehackt
- 5 g Morcheln getrocknete, in Milch eingeweicht
- 0,25 dl Cognac
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- 1 dl Bratensauce
- 0,5 dl Rahm, geschlagen
- 8 Kalbsschnitzel, à je 60 g Öl zum Anbraten



Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (nur so viel Mehl wie nötig verwenden).

3. Ein paar Gnocchi formen und diese als Testversuch im Salzwasser leicht köcheln lassen, bis sie aufschwimmen.

4. Wenn die Gnocchi gut sind, die Kartoffelmasse in ein Spritzsack füllen und Stangen à ca. 1,5 cm Durchmesser spritzen. Mit einem Teighorn gleichmässige Nocken abstechen, nussgrosse Kugeln formen und diese über eine Gabel abrollen, um die typische Gnocchiform zu erhalten.

5. Im Salzwasser pochieren, abschütten und bis zum Servieren warm stellen.

6. Zwiebeln, Knoblauch und Morcheln in

der Butter andünsten. Mit Cognac flambieren, mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einreduzieren. Milch vom Einweichen absieben und zusammen mit dem flüssigen Rahm begeben und nochmals zur Hälfte einreduzieren. Vor dem Servieren mit der Bratensauce auffüllen und den geschlagenen Rahm unterziehen.

7. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig gut anbraten und im Ofen bei 80 °C fertig garen.

Zubereitung: 1 ½ Std. + 30 – 45 Min. auskühlen lassen

Tipp: Fertige Gnocchi vor dem Anrichten in Salbeibutter schwenken.

Saftplätzli

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Öl
- 4–6 Rindsplätzli, gross, dünn geschnitten
- 2 Sch. Kochspeck, je 1 cm dick
- 2 Zwiebeln, gross
- Salz, Pfeffer
- evtl. Wasser

Zubereitung:

1. Rindsaftplätzli würzen, Speck in ca. 5 mm breite Streifen schneiden, Zwiebeln in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.

2. Öl in eine Pfanne geben, bei mittlerer

Hitze etwas Zwiebeln und Speck auf dem Pfannenboden verteilen, ein Plätzli darauf legen. Speck und Zwiebeln auf dem Plätzli verteilen und wieder ein Plätzli darauf legen. So schichten, bis alle Plätzli mit Speck und Zwiebeln geschichtet aufeinander liegen. Die Karotten auf der Seite dazulegen.

3. Bei kleiner Hitze im Saft garen, evtl. wenig Wasser dazugeben. Nach 45 Min. die geschichteten Plätzli auf einmal drehen und nochmals 45 Min. im Saft garen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

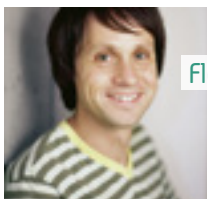
Zubereitung: 2 ½ Std.

Tipp: Mit Kartoffelstock servieren.



In solid rumantsch

Flettas – tenor definiziun in toc charn plat. Piff, paff, piff, paff. Sch'ins auda la rumur da tals splatschs ord cuschina è tut cler. I dat flettas. E sch'ins auda il splatschs lura han ins gia l'odur en il chau. Flettas puras. Betg panadas. Cun il jus da la charn ch'i dat cun brassar; e basta. E lura ma vegn endament il conflict tranter quels che han adina tema che la fletta savess esser memia pauc brassada ed ils auters che vegnan grits sche la fletta è brassada memia ditg e perquai per morder sco ina sola dad in chalzer. Schoglier quest conflict n'è betg simpel.



Flettas

Conflicts datti era en lavanderia. Attenziun cun mia bella giacca da launa. Quella ston ins lavar cun il program da launa e suenter na dastg'ins betg la centrifugar. Guai sche jau stoss lura confessar che jau hai laschè ir il program da 40 grads cun centrifugar. Cler che la giacca guarda lura ora sco in sdratsch suenter. Ils conflicts en cuschina ed en lavanderia. Mussaments da la dinamica da la vita da mintgadi. Conflicts en lieus centrals. Pervia da chaussas impurtantas. Sch'ins ha dentant lavà memia chaud la bella giacca da launa dal partenari u da la partenaria, lura ha quai suenter la disputa era in avantag: ins ha ina idea per il proxim regal d'anniversari.

David Spinnler

David Spinnler

Wussten Sie, dass . . .

● ● ● Sie die Treueaktion-Sammelkarten noch bis zum 13. Februar einlösen können?

Wenn Sie noch volle Sammelkarten der Treueaktion für Glaswaren von Leonardo zu Hause haben, gilt es sich zu sputen. Noch bis zum 13. Februar können Sie Ihre Punkte bei Volg einlösen, um hochwertige Sektgläser, Weingläser, Wassergläser, Schalen, Vasen, Tisch- und Windlichter mit einem tollen Rabatt zu kaufen. Ab 30 Punkten können Sie sogar eine hochwertige Käseglocke mit Käsemesser und Schieferplatte oder einen multifunktionalen AEG-Standmixer zu einem sensationellen Preis beziehen. Tun Sie sich einen Gefallen und rüsten Sie Ihren Glasschrank noch auf. Oder machen Sie bei der nächsten Einladung dem Gastgeber mit einem Glas-Set als Mitbringsel eine Freude.



● ● ● auf der Weinreise Mallorca der VOLG Weinkellereien noch wenige Plätze frei sind?

Vom 19. bis 24. Juni 2016 führt die Reise auf die wunderbare Insel, wo auf auserwählten Bodegas die Weine der autochthonen Rebsorten auf eine Degustation warten. Mallorquinische Spezialitäten gehören ebenso zum Reiseprogramm wie der Besuch kultureller Highlights. Unser Hotel liegt im pulsierenden Zentrum von Palma de Mallorca. 6 Tage im Doppelzimmer kosten pro Person Fr. 2250.-.



Mallorca

Mediterranes Klima für auserlesene Weine: Mallorca einmal anders erleben.

● ● ● eine weitere Weinreise ins Trentino und in das Südtirol führt?

Vom 7. bis 10. September 2016 wartet die Region Trentino – Südtirol mit ihren Dolomitentürmen, Gletscherseen und tiefen Wäldern darauf, entdeckt zu werden. Doch nicht nur die Landschaft eines der beliebtesten Reiseziele Italiens begeistert: Auch die spritzigen Weissweine, saftigen und weichen Rotweine sowie feinerperligen Schaumweine überzeugen! Dabei kommt die Kulinarik natürlich auch nicht zu kurz! 4 Tage im Doppelzimmer kosten pro Person Fr. 1680.-.



Trentino

Eindrückliche Landschaft und delikate Weine im Trentino und Südtirol



Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI-Gwünnspiel vom Volg

Je ein Chesterfield-Sofa von Beliani – der Inbegriff für Stil, Klasse und Luxus – im Wert von je Fr. 1098.– gehen an Salvador Müller aus Andelfingen und Felix Schneider aus Wetzikon. Über je einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.– freuen können sich Rosetta Pizzolatto aus Bellach, Irma Frehner aus Wil, Marcel Jaquier aus Emmen, Marianne Suter aus Hinterkappelen und Christel Krombholz aus Heiligenschwendi. Weitere zehn Personen gewinnen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.–.

Lösungswort 11/15: «Weinempfehlung»

Auflösung des Melitta-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 10/15: Antwort B, 3-D-Struktur

Der 1. Preis, ein Kaffeevollautomat Melitta Caffeo Varianza CSP aus Edelstahl im Wert von Fr. 1500.–, geht an Trudi Sax aus Guntershausen b. Aadorf. Über den 2. und 3. Preis, je ein vielseitiger Kaffeevollautomat Melitta Caffeo CI in weisser Farbe im Wert von Fr. 1200.–, dürfen sich Maria Mühlebach aus Inwil und Gaby Egger aus Niederwil-Adlikon freuen. Die 4. bis 9. Preise, je ein Kaffeevollautomat Melitta Caffeo Solo&Milk in schwarzer Farbe im Wert von Fr. 600.–, bekommen Erika Bryner aus Wettswil a.A., Sylvia Umiker aus Glattfelden, Walter Müller aus Rudolfingen, Gertrude Schmid aus Regensdorf, Monika Stamm aus Rafz und Franz Geiger aus Bronschhofen. Je ein Cappuccino-Set von

Melitta und Kaffeekuchen-Rezepte im Wert von Fr. 25.– gehen an weitere 21 Personen.

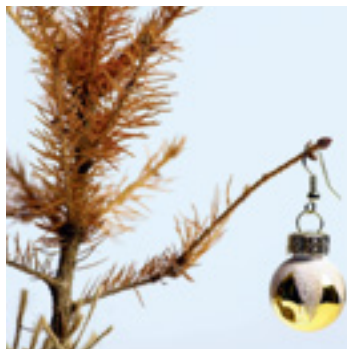


Gewinnen mit Melitta

Die Gewinnerin des Hauptpreises, Trudi Sax aus Guntershausen b. Aadorf, bei ihrer Preisübergabe mit Andreas Hellbach, (l.) Marketing Manager von Melitta, und Volg-Produktmanager Josef Mühlebach (r.).

De grünen Duume

Traditionell heisst es ja spätestens am 6. Januar in vielen Schweizer Haushalten «Tschüss Weihnachtsbaum» und er landet auf der Strasse. Nach den rund zwei Wochen im geheizten Wohnzimmer mit der trockenen Luft sehen die meisten Bäume am Dreikönigstag auch nicht mehr ganz frisch aus. Doch statt den trockenen Baum einfach wegzuwerfen, können Sie ihn weiterverwenden: Die Zweige und das Reisig können im Garten noch einen sinnvollen Dienst leisten. Sie dienen auf dem Kompost oder auf den Beeten als Abdeckung. Das schützt die Pflanzen im Boden vor Frost. Auch gut ist, wenn Sie die abgeschnittenen Zweige in mehreren Lagen über austreibende Blumenzwiebeln und Stauden legen. Die zarten Triebe können diesen Winterschutz bei den tiefen Temperaturen gut gebrauchen.



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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 02/16 erscheint am 28. Januar 2016.



Aufgespritzt und hochdressiert

Spritz- und Dressierbeutel sind nicht nur für Cupcakes und Pralinen zu gebrauchen. Auch für Apero-Häppli, genüssliche Beilagen oder feine Hauptgänge lassen sie sich prima verwenden. Sie erfahren, wie Sie leckere und dekorative Gerichte auf die Teller bringen.



Narren-ABC

So bunt wie das Treiben auf den Strassen und Gassen ist die Fasnacht in ihrer Vielfalt von Bräuchen und Traditionen. Wir zeigen Ihnen, welche Gaumenfreuden aufgetischt werden, wenn Narren, Guggen, Cliques oder Bögen ihre tollsten Tage zelebrieren.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz





Eifach guet!

Aktion
vom 06.01. - 11.01.2016



Cristallina



... de feini Himbeeri Gschmack!



Haselnüss



Heubeeri



Kafi



Pfirsich-Vanille



Natiir



Ananas



Caramel



Schoggi



Ärdbeeri