

öise lade

Tee

Aromatisch und bunt

Mehr zum Thema

Küche
aktuell

Strudel des
Genusses

Cailler's[®]

of Switzerland

BROC

Cailler's



GENIESSE
DAS ECHTE.

ALLES, WAS WIR MACHEN,
MACHEN WIR HIER.



Weinwissen
verfilmt

Editorial

Ja, ich gestehe es: Ich bin ein Weinliebhaber. Mit Familie und Freunden bei einem ausgesuchten Tropfen zusammensitzen, das ist Lebensqualität. Dunkles Brot, Schweizer Käse, eine halbe Birne, ein paar Baumnüsse und dazu ein feiner Tropfen: das ist für mich ein Festessen.

Wer kennt das nicht: Man erwartet Gäste und ist sich nicht sicher, ob das gewählte Glas nun wirklich zum Wein passt, den man ausschenken möchte. Oder nach dem Entkorken der Flasche ist es nicht eindeutig klar, ob der Wein Zapfen hat. Wie kann ich da ganz sicher sein?

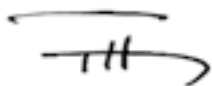
Dass wir bei Volg nun einen neuen Weg gegangen sind, WeinliebhaberInnen und solchen, die es werden möchten, Antworten auf ihre Fragen zu geben, macht mich stolz. Mit den 12 kurzen Video-Clips auf www.volg.ch/weinlips erfahren Sie auf bequeme und unterhaltende Art so manch Interessantes, aber auch Überraschendes rund ums Thema Wein. Unserem bekannten Weinfachmann Kurt Feser, Leiter Weinkulturen der Volg Weinkellereien AG, gelingt es, das Komplexe einfach und verständlich zu erklären.

Nehmen Sie sich die Zeit und tauchen Sie ein in die Welt der Gläser, Korken und Fässer. Ich wünsche Ihnen dabei grossen Genuss.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



In eigener Sache
**12 Kurzfilme
zum Thema
Wein**
20

5 Küche aktuell
10 x Strudel – 10 x Genuss

8 Kochschule
Keine Angst vor Strudeln

13 Marktplatz
Galerie de la Fondue

17 Weinangebot des Monats
Eine vollkommene Liaison

20 In eigener Sache
Jetzt neu auf www.volg.ch/weinlips:
12 Kurzfilme zum Thema Wein

23 Hausmarke
Energiebomben

**24 Typisch Schweiz –
Typisch Volg**
Von der Pastetenbäckerei zum
führenden Unternehmen

26 Aktueller Tipp
Wilder Herbst

28 Dorfladen
Frisch, natürlich aus der Schweiz –
direkt vor der Haustüre

31 In eigener Sache
Hochwertige Pfannen
für treue Kundinnen und Kunden

33 Mehr zum Thema
Heiss auf Tee

41 Wettbewerb
Unvergessliche LINDOR Momente

43 Feins vom Dorf
«Das Gute ist so nah»

44 Novissimo
Genuss in neuer Dimension

47 In eigener Sache
Die Volg Schnur-Familie

49 Männersache
Wenn Mann zusammen kocht

50 Weinreisen
Wohin geht Ihre Weinreise?

53 NATURENA Rezepte
Ein Gedicht: Brownies

55 Freizeit NATURENA
Winterzeit – Bastelzeit

57 Freizeit Kochkurs
Heisse Schnittchen – cool gebacken

59 Freizeit teens
Jugendparlamente: Gemeinsam
packen wir's an!

61 Volgi & Volgine
Es herbstTEELt!

63 Saison
Käse, der Sie zum Schmelzen bringt



Im Bann
der Aromen



Ein Braten
will umgarnt
werden!

47
In eigener Sache
**Die Volg
Schnur-Familie**



5

Küche aktuell

10 x Strudel – 10 x Genuss

HAVE A

RICE

DAY



Beginn mit **Ben**™





Süsser Kürbisstrudel

Jetzt ist Kürbissaison. Erfreuen Sie Familie und Gäste mit diesem Dessert auf frischer Gemüsebasis.



Wer Strudel sagt, muss nicht Apfelstrudel meinen – und auch nicht süss. Strudel bezeichnet nur den Teig. Die Füllung kann süss, sauer, salzig oder sonst wie sein. Alles eine Frage des Geschmacks.

Strudel – Apfelstrudel – Süssspeise: Die Assoziation machen vermutlich viele. Der Apfelstrudel ist nun mal die berühmteste Ausführung der speziellen Teigrolle. Das Rezept wird bereits 1696 erwähnt. Maria Theresia liess ihn erstmals

Spinat-Hackfleisch-Strudel



Strudel als feine Vor- oder Hauptspeise? Dann sollten Sie dieses herzhaftes Gericht probieren.

am Hof servieren. Das machte ihn salontauglich und verhalf zu rascher internationaler Verbreitung und Bekanntheit. So viel zum prominenten Apfelstrudel.

«Strudel» bezeichnet jedoch ausschliesslich den speziellen Teig, der nach intensivem Kneten und Schlagen sowie ausgiebiger Ruhepause so sehr ausgewalzt und ausgezogen werden kann, dass er durchscheinend dünn wird. Dann wird der Strudelteig mit einer Füllung belegt, die süss, sauer, salzig oder pikant, aber auch exotisch fruchtig sein kann.

Wer saisonale Zutaten für die Strudelfüllungen verwendet, zaubert automatisch erfrischende Abwechslung auf die Teller.

10x Strudel - 10x Genuss





Währschafter Birnen-Lauch-Strudel



Durchsichernd dünn aufgezogen und gleichzeitig elastisch und reissfest muss der Teig sein, damit der Strudel gelingt.



TIPP

*Der hellgelbe, vollmundige **Petite Arvine AOC Valais** mit schönen Fruchtaromen und einer charakteristischen Salznote empfiehlt sich dank seiner Finesse als Begleiter leichter Gerichte und zum Aperitif.*



Ein Vier-Jahreszeiten-Strudel: Lauch gibt's das ganze Jahr, Birnen von August bis Frühjahr, Roquefort verleiht eine rezente Note.



Rotkraut-Strudel

Woher der Strudel ursprünglich stammt – daran scheiden sich die Geister. Wie der Teig sein muss – darüber sind sich hingegen alle einig: hauchdünn und elastisch. Und so gefüllt, wie man es am besten mag.

Dieses Gericht macht immer eine gute Figur – auch die eigene: Rotkraut ist nahrhaft und kalorienarm zugleich.

Herbst-Pilz-Strudel

Pilze zählen zu den Klassikern der Strudel-Füllzutaten. Den Strudel aussen mit Butter oder, wenn er glänzen soll, mit Eigelb bepinseln.

TIPP

Für Wildgerichte wie geschaffen ist der granatrote, würzig-pfeffrige **Fläsch Gemswändler Pinot Noir AOC Graubünden** mit Aromen roter Beeren und Kirschen am Gaumen und samtigem Abgang.



TIPP

Der lachsfarbene **Oeil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour** mit dezenten Aromen von Beeren und Blüten, mittelkräftigem Körper und guter Struktur weiss zu gewürzten Speisen genauso wie zum Aperitif zu begeistern.



Volg-Kochkurs im November Heisse Schnittchen – cool gebacken

Wie Sie mit feinen Köstlichkeiten aus dem Ofen grossen und kleinen Geniessern ein freudiges Lächeln entlocken, erfahren Sie bei uns im Kurs. **Infos dazu finden Sie auf Seite 57.**



Jägerstrudel

Eine zur Wildsaison passende Rolle: mit würzigem Wildpfeffer und knackigem Saisongemüse gefüllt

Sauerkraut-Strudel

TIPP

Der strohgelbe **Féchy AOC La Côte Soir Soleil** mit seinen fruchtigen Noten, die an Lindenblüten, weissen Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnern, eignet sich vortrefflich zu Fleischgerichten und zum Aperitif.



Der Strudel mit dem Powerkraut für den Winter: Sauerkraut ist reich an Vitamin C und stärkt das Immunsystem.



Sais

Die Schweizer Kochspezialisten



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Perfekt zum Braten & Backen!

Kochschule



SCHRITT für SCHRITT Apfelstrudel

① Frisch belegt ist halb gewonnen. Teig mit Butter bestreichen, mit den Nüssen bestreuen und die Äpfel direkt darauf raffeln.

Der prominente Strudel wird in Kaffeehäusern oft bestellt. Selbst gemacht schmeckt er besser.

Keine Angst vor Strudeln

Wie den Strudel belegen? Wie aufrollen? Bei welcher Temperatur backen? Was ist noch zu beachten? Und gelingt er denn auch auf Anhieb? Zögern Sie nicht länger. Mit Hilfe der Tipps & Tricks unseres Experten meistern Sie im Handumdrehen jeden erdenkbaren Strudel.



②

Sultaninen und Zucker darüber streuen und alles gleichmässig verteilen.



③

Seitenränder etwas einschlagen und mithilfe des Tuchs satt einrollen.

Apfelstrudel

TIPP

Der rubinrote **Salvagnin Vin rouge Vaudois AOC Feu Sacré** mit feinen Aromen von roten Früchten, weicher Struktur und ausgewogen fruchtigem Abgang passt zu allen Mahlzeiten.



Blutwurst-Strudel



Dem Strudel ist es wurst, womit er gefüllt wird. Es darf auch Blutwurst mit Kartoffeln und Apfel sein.

TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

So gelingt Ihnen der perfekte Strudel.

- Den zubereiteten Teig am besten noch am selben Tag füllen, rollen, backen.
- Lässt man den Teig unabgedeckt ruhen, trocknet die äusserste Schicht schnell an: Darum Teig zum Ruhenlassen in Klarsichtfolie einwickeln.
- Durch das Bestreichen mit Butter wird der Teig knuspriger.
- Ist die Füllmasse allzu feucht (etwa bei Verwendung von Hackfleisch oder

wasserhaltigem Gemüse wie Spinat oder Sauerkraut), Zutaten beigeben, die Feuchtigkeit aufnehmen – etwa gemahlene Mandeln, Haselnüsse oder Paniermehl.

- Den Strudel aussen mit Butter oder, wenn er glänzen soll, mit Eigelb bepinseln.
- Möglichst heiss backen: bei hoher Temperatur (z. B. 220 °C) beginnen und nach 10–12 Minuten die Temperatur reduzieren.

Alle Zutaten für einen gelungenen Apfelstrudel finden Sie in Ihrem Volg.



Buitoni®

Aktion auf alle BUITONI Pizzateige

**18%
RABATT**



27.09.2016 bis 02.10.2016

Wir schenken Ihnen ein Pizza-Package beim Kauf von 5 BUITONI Pizza Teigen!



5x



Einlösung und Teilnahmebedingung auf www.pizzabuitoni.ch
Promotion von September bis November 2016, maximal 2 Geschenke pro Person.



Kochschule



SCHRITT für SCHRITT Dörrfrüchte-Strudel

Mehl in eine Schüssel sieben, Salz zugeben. Wasser, Öl und Ei schaumig schlagen und zum Mehl geben.



1



2

Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In ein Tuch wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Strudelteig einfach gemacht

Den Strudelteig selber machen – keine einfache Sache. Hauchdünn, glatt und ohne Risse muss er sein. Das lässt manche zögern. Doch gewusst wie. – Und sonst kann man immer noch auf hervorragende Fertigteige zurückgreifen.



3

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Strudelteig darauf möglichst dünn auswallen. Handrücken mit Mehl bestäuben, unter den Teig greifen und vorsichtig weiter ausziehen, bis man fast durchblicken kann.



Leckere Strudel können natürlich auch mit Fertigteigen, wie sie in Ihrem Volg erhältlich sind, schneller zubereitet werden. Die eigentliche Strudel-Kreativität beginnt ja mit der Füllung.



4

Teig auf einem bemehlten Küchentuch ablegen, mit etwas geschmolzener Butter bepinseln und anschliessend füllen.



Kantons-Cordon bleu des Monats Oktober: Appenzeller-Art

Das Kantons-Cordon bleu wechselt jeden Monat. Für das Cordon bleu des Monats Oktober steht das Appenzell Pate. Die pfannenfertige Appenzeller Machart, die Brät mit zerkleinertem Appenzeller-Käse und Mostbröckli enthält und von einer Panade aus rosa Paniermehl umhüllt ist, finden Sie jetzt in Ihrem Volg-Kühlregal. En Guete.

Buitoni[®]

DAL 1827

Passione Pizza!

**25%
Rabatt**

vom 10. bis 16. Oktober 2016



* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

150 Years
Nestlé



Mit Käse übergossen, am besten vorgegart, ist dies eine knackige Alternative zu den klassischen Fondues.

Früchte sind eine frische und leichte Variante zum Aufspießen, Eintauchen und Geniessen.



Fondue Jardin



Winzerfondue

Galerie de la Fondue

Wir haben unseren kulinarischen Fundus gelüftet und stellen bei dieser Gelegenheit die Fondue-Sammlung neu aus – vom beliebten Klassiker bis hin zur unverwechselbaren Spezialität.

Kartoffeln, aber auch Pasta sind zu einem Fondue ein himmlischer Genuss. Schon probiert?



Fondue Elegance



Patate & Pasta

Fondue Elegance wird mit Gruyère, Brie, perlendem Volgaz und einem Schuss Williams zubereitet.

**25%
RABATT**
04.10. – 09.10.2016



Bestes aus Schweizer Milch

Veredeln Sie Ihre Gschwelkti: mit flüssigem Gold.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



1 von 1000 Candle Light Raclettes zu gewinnen!

Teilnahmecode auf jeder Emmi Raclette Packung





Fondue Bergtraum ist eine herzhaft Alpenspezialität, die den Hüttenzauber aufblühen lässt.



Frischkäsefondue ist mit Gemüse oder Kartoffeln serviert eine herrlich bekömmliche Variante.



Fonduta ist dank Gorgonzola, Grappa, Peperoncini und Dörrtomaten ein Fondue-Zauber all'italiana.



Fondue Hardroque rockt. Mit Roquefort, Weisswein und Kirsch ist dieses Fondue etwas für echte Fans.



Mediterraner Genuss im typischen Caquelon - einzigartig mit dunklem Brot



Rechtzeitig zur kalten Jahreszeit hat Volg eine kleine Broschüre mit vielen praktischen Tipps und Tricks rund um die Schweizer Käseklassiker Fondue und Raclette zusammengestellt. Den handlichen Volg-Flyer finden Sie ab sofort in Ihrem Dorfladen.



In Ihrem Volg finden Sie für jeden Geschmack die passende Fondue-Mischung.

MEATBALLS

MIT TOMATENSAUCE

Schon probiert ?

5.⁹⁵ CHF



FIX-FERTIG

„Pieker“ ist mit dabei.

**MIT SCHWEIZER FLEISCH
UND FEINER TOMATENSAUCE
NACH HAUSGEMACHTER ART!**

Schnelle und einfache Zubereitung
in Mikrowelle oder Wasserbad.

NEU
Am besten
TESTEN !



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Serviervorschlag / Suggestion de présentation

Weinangebot des Monats

Von West nach Ost ein pures Vergnügen – ein frischer Wein und ein würziger Käse offenbaren die einzigartige Schweizer Genusswelt.

Eine vollkommene Liaison

Die Genferseeregion mit den berühmten Weinterrassen des Lavaux ist wohl das bekannteste und schönste Schweizer Weinanbaugebiet. In keiner anderen Region spielt der Weinbau wirtschaftlich als auch kulturell eine so bedeutende Rolle wie in der Waadt. Die Anfänge gehen auf die Römer zurück. Zu dieser Zeit wurde Wein hauptsächlich für den Eigenbedarf kultiviert. Erst viel später begannen Mönche, zusammenhängende Rebberge zu bewirtschaften, denn sie brauchten Wein für die Messe. Die Waadtländer Weinberge sind vor allem bekannt für ihre Weissweine, bringen aber auch hervorragende Rotweine hervor.

Ein eleganter Genuss

Eine besondere Spezialität ist der Salvagnin, wie etwa der Salvagnin Vin rouge Vaudois AOC Feu Sacré, gekeltert aus den Rebsorten Pinot Noir und Gamay. Dieser elegante Wein besticht durch ein helles Rubinrot und durch Aromen von roten Früchten. Am Gaumen ist er rund, mit einer weichen Struktur und einem ausgewogen fruchtigen Abgang. Der Salvagnin Vin rouge Vaudois AOC Feu Sacré ist ein frischer Wein, der sein volles Bouquet auch gekühlt entfaltet – Schluck für Schluck ein einmaliger Genuss und ein idealer Begleiter zu einem herzhaften Stück Käse.



Eine legendäre Versuchung

Der Appenzeller Kräftig-Würzig gilt als würzigster Käse der Schweiz und stammt, wie der Name schon sagt, aus dem Appenzellerland. Diese würzige Käsespezialität reift während vier bis sechs Monaten und wird regelmässig mit einer legendären Kräutersulz aus verschiedenen Kräutern, Wurzeln und Blüten abgerieben. Das Rezept dieser

Wein des Monats
Salvagnin Vin rouge
Vaudois AOC Feu Sacré,
2014, Schweiz
75 cl, statt Fr. 9.95
Fr. 7.90



Käse des Monats
Appenzeller
«Kräftig-Würzig»
100 g, statt Fr. 2.25
Fr. 1.60

Salvagnin Vin rouge Vaudois AOC Feu Sacré, 2014, Schweiz

Charakter Ein heller, rubinroter Tropfen mit feinen Aromen von roten Früchten. Angenehm rund, mit einer weichen Struktur und einem ausgewogen fruchtigen Abgang.
Trinken Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C
Passt zu den täglichen Mahlzeiten, ein angenehmer Sommerwein
Punkte 16.75*

Diese Aktion gilt vom 3. Oktober bis 29. Oktober 2016, solange Vorrat.

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



Entdecke den erfrischend anderen Geschmack

CHF 9.30
statt **CHF 11.70**

Feldschlösschen Braufrisch 6x50cl
Gültig von 17.10. - 22.10.2016 (solange Vorrat)

Mit Verantwortung
genießen.



**Feldschlösschen
verbindet Neugierige**

Weitere Infos unter www.feldschloesschen.ch



Gebraut in der Schweiz





75 cl, statt Fr. 11.95
Fr. 9.50

Féchy AOC La Côte Soir Soleil, 2015, Schweiz

Charakter Ein heller, strohgelber Féchy mit fruchtigen Noten von Lindenblüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten und einem trockenen, angenehmen Abgang.

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

Passt zu Süsswasserfisch, hellem Fleisch und Fondue oder Raclette



75 cl, statt Fr. 16.90
Fr. 13.90

Petite Arvine AOC Valais, 2014, Schweiz

Charakter Dieser markante, ausgewogene Wein mit dezenter Säure und schönen Fruchtaromen besticht durch seine helle, gelbe Farbe mit den zart-grünlichen Reflexen.

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

Passt zu Fisch, Meeressrüchten, Käse oder als Aperitif
Punkte 16.75*

Ein «charmanter Walliser»

75 cl, statt Fr. 11.95
Fr. 8.95
-25%



Oeil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, 2015, Schweiz

Charakter Lachsfarben mit dezenten Aromen von Beeren und Blüten. Am Gaumen ist dieser harmonische Wein fruchtbetont, mit einem mittleren Körper und einer guten Struktur.

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

Passt zu Süsswasserfisch, hellem Fleisch oder als Aperitif



75 cl, statt Fr. 12.50
Fr. 9.90

Dôle AOC Valais Nuit d'Amour, 2015, Schweiz

Charakter Dieser typische Dôle besticht mit einer fruchtig-frischen Note nach schwarzen Kirschen und Brombeeren sowie einer kräftigen rubinroten Farbe.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu Fleischpasteten, Lamm oder einer Käseplatte



75 cl, statt Fr. 17.90
Fr. 14.90

Fläsch Gemswändler Pinot Noir AOC Graubünden, 2015, Schweiz

Charakter Granatrot mit Aromen nach roten Beeren, Kirschen und würzigen Nuancen. Ein tiefgründiger, frischer und gradliniger Pinot Noir mit einem samtigen Abgang.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu kräftigem Fleisch, Pilzgerichten und Bündner Spezialitäten



75 cl, statt Fr. 13.95
Fr. 11.60

Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, 2015, Schweiz

Charakter Ein leuchtendes Rubinrot und ein intensiver Duft von frischen Waldbeeren zeichnen diesen ausgewogenen Tessiner Merlot aus. Warm und gehaltvoll im Abgang.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Sonntagsbraten, Kaninchenragout und Pilzgerichten

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 FECHY AOC LA COTE SOIR SOLEIL, 75 cl, statt Fr. 71.70 nur Fr. 57.-
- ___ Anzahl 6er-Karton PETITE ARVINE AOC VALAIS, 75 cl, statt Fr. 101.40 nur Fr. 83.40
- ___ Anzahl 6er-Karton OEIL-DE-PERDRIX AOC VALAIS NID D'AMOUR, 75 cl, statt Fr. 71.70 nur Fr. 53.70
- ___ Anzahl 6er-Karton SALVAGNIN VIN ROUGE VAUDOIS AOC FEU SACRE, 75 cl, statt Fr. 59.70 nur Fr. 47.40
- ___ Anzahl 6er-Karton DOLE AOC NUIT D'AMOUR, 75 cl, statt Fr. 75.- nur Fr. 59.40
- ___ Anzahl 6er-Karton FLÄSCH GEMSWÄNDLER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN, 75 cl, statt Fr. 107.40 nur Fr. 89.40
- ___ Anzahl 6er-Karton MERLOT TICINO DOC SELEZIONE D'AUTORE, 75 cl, statt Fr. 83.70 nur Fr. 69.60

Name: _____ Vorname: _____

Telefon: _____

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 3. bis 29. Oktober 2016, solange Vorrat.





In eigener Sache *Weinwissen verfilmt*



Volg bietet nicht nur ein umfassendes Sortiment an Weinen. Volg vermittelt auch fundiertes Wissen rund ums Thema Wein. Neuerdings mit Weinfilmen – etwas, das es bisher noch nicht gab.

Eine Premiere: Kurzfilme rund um Wein

Durch die von Volg produzierten Kurzfilme erfährt man bequem Wissenswertes rund ums Thema Wein. In den jeweils zweiminütigen Videoclips wird bereits vorhandenes Weinwissen gestärkt. Letzte Zweifel und Unsicherheiten werden aus der Welt geschafft. Es werden Antworten auf oft gestellte Fragen gegeben, zum Beispiel: Was es bei Weinetiketten besonders zu beachten gilt, welche Vorteile die verschiedenen Verschlussarten haben oder welche Weine dekantiert werden sollen und warum.



Was ist ein leichter, was ein schwerer Wein? Nach zwei Minuten kennen Sie die Antworten: punkto Alkoholgehalt, Inhaltsstoffen und Ausbauart.

Jetzt neu auf www.volg.ch/weinclips:

12 Kurzfilme zum Thema Wein

Das gab es bisher noch nicht: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten – in 12 Kurzfilmen. Ab sofort zu sehen auf www.volg.ch/weinclips.

Eine erste Staffel von 12 Weinfilmen

Gedreht wurde im prächtigen, 1896 erbauten Tuffsteinkeller der VOLG Weinkellereien in Hallau. Entstanden sind 12 Filme, in denen Kurt Feser, Leiter Weinkulturen und Verantwortlicher für Weinreisen und Wein-

seminare der VOLG Weinkellereien, den Zuschauer ebenso kompetent wie verständlich zu neuen Erkenntnissen oder Bestätigungen führt.

**Zu sehen auf
www.volg.ch/weinclips**

Die Filme sind ab sofort auf www.volg.ch/weinclips zu sehen. Bei grosser Nachfrage ist die Produktion weiterer Filme nicht ausgeschlossen. «Öise Lade» informiert Sie darüber laufend in der Rubrik «Herausgepickt».



*Volg Weinexperte
Kurt Feser*



*Jetzt auf Ihrem PC,
Tablet oder Smartphone
zu sehen*



In Zukunft brillieren Sie – mit feinem Wein und grossem Wissen

«Welches Glas zu welchem Wein?»

Welche Gläser-Grundtypen passen zu welchen Weinen? Welchen Einfluss hat das ideale Glas auf die Geschmacksentfaltung? Wie viel Wein gehört in ein Glas?



Im Film erfahren Sie, welchen Einfluss die idealen Gläser-Grundtypen und die Füllmenge auf den Weingenuss ausüben.

Kurt Feser mit Regisseurin Miriam Martino und Kameramann Robert Wittmer während der Dreharbeiten

«Was ist ein leichter, was ist ein schwerer Wein?»

Mit den Weinmerkmalen «leicht» und «schwer» hat es der Laie nicht einfach! Im Film werden die Aspekte Alkoholgehalt, Inhaltsstoffe und Ausbauart anschaulich erklärt und auch, was mit «leicht» und «schwer» gemeint ist.

Und der Oscar für ausserordentliches Weinswissen geht an ...

Herr Feser, wie wird man «Weinspezialist»? Wenn man das Glück hat, erleben zu dürfen, wie ein Hobby plötzlich zum Beruf wird (Kurt Feser schmunzelt).

Wie sind Sie zu dem aussergewöhnlichen Weinswissen gekommen? Beruflich bin ich seit meiner Lehrzeit in der Lebensmittelbranche tätig. Mit einem leidenschaftlichen Hobby: der Weinkultur. Dafür habe ich irgendwann ständig mehr Freizeit investiert und mir ent-

sprechend mehr Wissen aneignen können. 2004 wurde mir dann die Sensoriklizenz für Wein der Hochschule Wädenswil der Fachabteilung Lebensmitteltechnologie erteilt. Als das Hobby zu meinem Beruf wurde, baute ich mein Wissen aus. Ich stehe kurz vor dem Abschluss an der Weinakademie Österreich. Und ich lerne noch heute täglich dazu – nicht zuletzt von unseren Kunden.

Wie hat Weinspezialist Kurt Feser zu Volg gefunden? Wir brauchten uns nicht lange zu suchen. Bei Volg war ich bereits als Verkaufsleiter im Bereich Lebensmittel tätig, als ich angefragt wurde, den Weinbereich der Volg-Läden zu übernehmen und schrittweise auszu-

bauen. Ab 2005 wurde ich Leiter Weinkulturen der VOLG Weinkellereien AG und bin seitdem auch für Weinreisen und Weinseminare verantwortlich.

Und neuerdings auch für Weinfilm. Wie war das, vor der Kamera zu stehen? Man lernt nie aus. Für mich war das Medium Film Neuland. Und anfänglich etwas gewöhnungsbedürftig. Aber es hat täglich mehr Spass gemacht. Und ich denke, an den 12 Filmen wird auch unser Publikum seinen Spass haben. Ich kann sie nur empfehlen. Denn wie gesagt: Man lernt nie aus.

Enjoy Responsibly
www.jagermeister.com



EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN SWITZERLAND BY

DiWISA



Hausmarke

Bezaubernd und faszinierend – keine andere Frucht erinnert so sehr an die Geschichten aus 1001 Nacht. Süsse Datteln für grosse und kleine Geniesser finden Sie in Ihrem Volg.

Energiebomben

Die Dattelpalme ist eine der ältesten Kulturpflanzen und stammt vermutlich aus Vorderasien. Sie ist genügsam und robust – weder Hitze und Trockenheit noch Sandstürme können ihr etwas anhaben. In Wüstenregionen sind Datteln noch heute ein wichtiges Nahrungsmittel und werden dank ihres hohen Nährwerts auch oft als «Brot der Wüste» bezeichnet. Auch eine alte Beduinenweisheit erzählt: Mit sieben Datteln pro Tag erhält man alle Nährstoffe, die man zum Überleben braucht.

Gefüllte Datteln im würzigen Rohschinken-Mantel sind ein herzhafter Gaumenschmaus. Das Rezept dazu finden Sie unter www.volg.ch/rezepte



Ein orientalischer Genuss – ein frischer Orangensalat mit aromatischen Datteln

neu

250 g
Fr. **2.75**

Nicht nur in der Adventszeit sind Datteln eine feine Spezialität und ein gesunder Snack.



Effiziente Energiespender

Datteln sind ganz aussergewöhnliche Früchtchen. Sie haben einen hohen Zuckergehalt und sind deshalb auch wahre Kohlenhydratlieferanten. Aber nicht nur, denn Datteln enthalten viele Mineralien und Vitamine und sind somit nicht nur süss, sondern auch gesund. Datteln sind vielseitig und zu jeder Jahreszeit und Gelegenheit ein wahrer Genuss. Mit Frischkäse gefüllt und mit Speck umhüllt zum Apero serviert. Oder mit knackigem Gemüse und herzhaften Fleischstücken aufgespießt und auf dem Grill gebraten. Oder als Zugabe zu einem frischen, fruchtigen Salat. Mit Datteln zaubern Sie nicht nur herrliche süsse, sondern auch grandiose salzige Delikatessen.



Typisch Schweiz – Typisch Volg



Michel Nick arbeitet seit 2004 bei der Orior AG, der auch Le Patron seit 1996 angehört. Anfänglich als Leiter Marketing, führt Michel Nick seit 2014 Le Patron Orior Menu AG als CEO.

Vier Fragen an Michel Nick, CEO

Herr Nick, was ist Le Patron?

«Mit der Idee, edle Gourmet-Pasteten für anspruchsvolle Kunden herzustellen, gründeten der Koch und Konditor Hans Walz und Andreas Rieder die Rieder Le Patron AG. In den vergangenen 40 Jahren entwickelte sich die kleine Pastetenbäckerei zu einem der führenden Schweizer Hersteller von frischen Premium-Lebensmitteln. Heute produziert Le Patron neben den beliebten Terrinen und Pasteten auch frische Teigwaren, Fertiggerichte und Snacks, unter anderem auch Hamburger und Cheeseburger.»

Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

«Le Patron ist ein flexibles und innovatives Unternehmen. Unsere rund 220 Mitarbeiter haben einen hohen Berufsstolz und machen keine Kompromisse in Sachen Frische und Qualität. In unseren Spezialitäten steckt viel Herzblut und Handarbeit. Regional stark verankert, suchen wir weltweit nach Ideen und interessanten Möglichkeiten für neue Lebensmittel, Verpackungen und Dienstleistungen.»

Was verbindet Sie mit Volg?

«Volg und Le Patron pflegen eine langjährige Partnerschaft. Genau wie Volg bevorzugen auch wir, wo immer möglich, Schweizer Rohstoffe von zertifizierten, nachhaltig produzierenden Lieferanten. Und auch wir stellen höchste Qualitätsansprüche und kontrollieren deren Einhaltung regelmässig.»

Was ist das Besondere an Ihren Fertigprodukten?

«Wir achten darauf – dank frischen Rohstoffen, ausgeklügelten Produktionsverfahren und langjähriger Erfahrung –, auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen zu verzichten. Der hohe Anteil an Handarbeit macht unsere Produkte einzigartig. Unsere Rezepturen werden von uns selber entwickelt. So stellen wir sicher, dass sie perfekt dem Geschmack der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten entsprechen.»



Rosa Costa stellt sicher, dass die Qualität, Verpackung und Etikettierung stimmen, bevor die Burger an die Volg-Verteilzentralen ausgeliefert werden.



Einen Bun, zwei herzhaft Hacktätschli aus 100% Schweizer Rindfleisch, zarter Schmelzkäse und zum Schluss einen Klecks Ketchup und fertig ist der allseits beliebte Cheeseburger.



Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» wird von Hand angebracht.



Das Verpacken unter Schutzatmosphäre erfolgt maschinell.

Le Patron steht für frische Premium-Lebensmittel. Für Volg stellt das Unternehmen herzhafte Hamburger und Cheeseburger her.

Mit frischen Zutaten aufgepeppt, sind die schmackhaften Burger von Le Patron immer eine Versuchung wert und begeistern grosse und kleine Geniesser.



In Reih und Glied auf dem Weg, um verpackt zu werden.



Von der Pastetenbäckerei zum führenden Unternehmen



Zwei Burger-Varianten produziert Le Patron für Volg.



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.





Wilder Herbst

Lust auf Wildes, doch Ihnen fehlt die Zeit? Kein Problem, mit den erlesenen Delikatessen von Hero bereiten Sie in Kürze feine Herbstgerichte zu.



Zeigt sich der Wald in prächtigen Rot- und Gelbtönen, ist es ein sicheres Zeichen, dass der Herbst Einzug hält. Kaum wird es draussen kühler, wächst auch der Gluscht auf Warmes und Währschaftes. Dank den feinen Zutaten von Hero zaubern Sie einfach und schnell herzhaftes Menüs für kalte Tage.

Gluschtig und gschwind

Der Herbst bietet eine einzigartige Palette an kulinarischen Leckerbissen. Ob aromatische Pilze für ein würziges Ragout, süß-saures Rotkraut, köstliche Kastanien oder herzhaftes Wildspezialitäten serviert mit





Perfekte Herbstlaune garantiert! Auf der Webseite www.hero.ch/wildrezepte finden Sie tolle Rezepte zum Nachkochen.

Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace

Zutaten für 4 Personen:

1 Pack. Meringues in Coup-gläser bröseln und dann 1-2 Kugeln Vanilleglace daraufgeben. Anschliessend Vermicelles darüber pressen und nach Belieben mit geschlagenem Vollrahm und Herzkirschen garnieren.

Zubereitung: 15 Minuten



Ein himmlischer Genuss - herrlich luftige Vermicelles aus der praktischen Tube

Die feinen Herbstspezialitäten von Hero finden Sie in Ihrem Volg.



einer feinen, goldbraun gebratenen Rösti - mit den praktischen Hero-Produkten zaubern Sie auch an stressigen Tagen im Handumdrehen währschafte Herbstgerichte. Treiben Sie Ihre kulinarischen Ideen auf die Spitze und krönen Sie Ihr Menü mit Birnen gefüllt mit Johannisbeergelee oder mit den beliebten Vermicelles, dem Schweizer Dessertklassiker schlechthin.

Schweizer Tradition im heimischen Chuchichäschtli

Hero stellt seit über 130 Jahren qualitativ hochwertige Lebensmittel wie Konfitüre, Gemüsekonserven, Rösti oder auch Ravioli her.

Die feinen Delikatessen finden sich in fast jeder Schweizer Küche. Neben den wilden Herbstspezialitäten sind besonders die Hero-Klassiker Rösti und Ravioli hoch im Kurs und Hero Delicia - die beliebte Schweizer Konfitüre - versüsst Herrn und Frau Schweizer allmorgendlich den Start in den Tag. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die natürliche und schonende Zubereitung und der häufige Verzicht auf Konservierungs- und Farbstoffe sowie künstliche Aromen bürgen seit 1886 für höchste Qualität.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Volg. Im Dorf daheim.

Frisch, natürlich aus Der Schweiz – Direkt vor Der Haustüre



«Als Naturtrainer mag ich natürlich besonders die frischen Produkte aus dem Dorf und aus der Region. Darum bedeutet unser Volg für mich Essen aus nächster Nähe.»

Naturtrainer Markus Vogler,
Kunde im Volg Trin-Mulin (GR)

Markus Vogler liebt die Natur und weiss über das Leben und Überleben in der Wildnis gut Bescheid. Als Naturalist und Wildnispädagoge gibt er in zahlreichen Kindercamps und Erwachsenenkursen sein Wissen und seine Erfahrung weiter.

«Die Natur leben und geniessen»

Naturtrainer Markus Vogler,
Kunde im Volg Trin-Mulin (GR)

Was aus der Natur kommt, ist für Markus Vogler immer erste Wahl. Deshalb schätzt er auch die frischen und regionalen Produkte im Volg ganz besonders. Wenn er nicht im Volg einkauft, ist er auf Entdeckungsreisen in der Natur – oft zusammen mit Managern, CEOs, Büroleuten oder auch Kindern, die in seinen Kursen der Natur näherkommen möchten. Sei es, um Stress abzubauen oder einfach so aus Freude an der Natur. «Da gab es in der Vergangenheit schon den einen oder anderen Manager, der vor lauter Freude gar nicht mehr aufhören wollte, Bäume zu umarmen», erzählt der Naturtrainer lachend. In seinen Naturkursen lernt man aber auch, wie man sich in der freien Wildnis richtig verhält und was sie an Essbarem für uns bereithält.



Hoch über Trin thront die Burgruine Canaschal. Erbaut haben soll die Burg einst der Vater von Karl dem Grossen.



Nur zu Fuss erreichbar: der malerische Crestasee zwischen Flims und Trin-Mulin



Das Flimser Blutcher-Bier wurde 2006 und 2007 mit dem «European Beer Star Award» in Bronze ausgezeichnet. Es ist untergärig gebraut und hat eine einzigartige Malznote.

Volg-werBekampagne 2016

Volg ist seit Jahrzehnten im Dorf daheim. Auch Schweizer Werte zu pflegen, gehört seit jeher zur Volg-Philosophie. Die Volg-Werbekampagne 2016 vereint beides: Sie stellt Dorfbewohner in den Mittelpunkt, die eine Schweizer Tradition oder ein besonderes Hobby pflegen. In jeder zweiten Ausgabe von «Öise Lade» stellen wir Ihnen solche Persönlichkeiten aus verschiedensten Ecken der Schweiz vor.

**DEXTRO
ENERGY**



Sorry liebe Banane.
Aber der direkte Weg ins
Hirn ist niemals eine Kurve.

Einfach schneller im Kopf.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich





Treue Aktion

Sorgen Sie für gute Laune – sowohl in der Küche als auch an Ihrem Esstisch. Mit den hochwertigen Pfannen und Elektroküchengeräten von Tefal kochen und braten Sie mühelos und mit wenig Fett schmackhafte Gerichte. Machen Sie mit, sammeln Sie Punkte und sichern Sie sich die einmaligen Volg-Treueartikel. Bis am 4. Februar 2017 erhalten Sie in Ihrem Dorfladen pro Fr. 10.– Einkaufswert einen Treuepunkt. Schon ab 10 Punkten gibt es zum Schnäppchenpreis Tefal Bratpfannen in verschiedenen Grössen, Wokpfannen oder Schmorpfannen – alle mit dem praktischen Thermo-Spot® sowie passenden Pfannendeckeln aus Glas. Die gesammelten Treuepunkte können bis am 25. Februar 2017 eingelöst werden.

Besondere Treueprodukte

Die treuesten Kunden können sich auf die Goldprämien freuen: Bereits ab 30 Punkten gibt es für Sie den hochwertigen Schnellkochtopf «Clipso Essential» mit Korbeinsatz für Fr. 79.– statt Fr. 219.– oder das handliche Raclette-Gerät inklusive sechs Pfännchen sowie einer Grill- und Crêpeplatte für nur Fr. 49.90 statt Fr. 99.–. Sie sparen bis zu 69 Prozent gegenüber dem offiziellen Ladenpreis.



In drei Grössen erhältlich:
Bratpfanne ohne Deckel
mit Thermo-Spot®, Ø 20 cm,
Ø 24 cm oder Ø 28 cm



Wokpfanne ohne Deckel
mit Thermo-Spot®,
Ø 28 cm



Schmorpfanne mit Glasdeckel
mit Thermo-Spot®, Ø 24 cm



In zwei Grössen erhältlich:
Glasdeckel, Ø 24 cm
oder Ø 28 cm

Jetzt heisst es wieder Punkte sammeln und Geld sparen mit den praktischen und edlen Pfannen von Tefal.

Hochwertige Pfannen für treue Kundinnen und Kunden



Die Sammelkarten für die Volg-Treueaktion sowie den Flyer mit weiteren Informationen erhalten Sie in jedem Volg.



Goldprämie: Raclette-Gerät inklusive sechs Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen, antihafbeschichtete Grill- und Crêpeplatte mit Thermo-Spot®, festes Netzkabel 1,2 m



Goldprämie: Schnellkochtopf «Clipso Essential» mit Korbeinsatz, Ø 24,5 cm, 6,0 l, Ein-Knopf-Verschluss-System, Sicherheits-/Druckventil, Sicherheitsverschluss/-dichtung

Tefal

Volg

UNSER KLEINER FITMACHER.
SCHMECKT UND MACHT GLÜCKLICH.



URDINKEL
BRÖTLI
STATT CHF 1.50
AKTION
24. - 30.10.2016
CHF 1.30



Hiestand 
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK.

IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.



Butty
DEPUIS 1890

**Machen meine Schweizer
Gerichte unwiderstehlich**

Mit Butty Gewürzen zum perfekten Back- und Kocherlebnis.



www.butty.ch

Birnbrotgewürz und Lebkuchengewürz in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

mehr zum thema

Heiss auf Tee

Volksgetränk, Genussmittel und Hausmittel – die Geschichte des Tees begann vor mehr als 5000 Jahren und ist noch heute nicht zu Ende geschrieben.

Im Bann der Aromen



Für die einen beginnt die Geschichte des Tees, als ein chinesischer Kaiser unter einem Baum Wasser kochte und der Wind dessen Blätter in den Topf wehte. Das Wasser begann sich zu färben und angenehm zu duften. Der Kaiser probierte das aromatische Getränk und fühlte sich schon bald darauf angenehm belebt und erfrischt. Ganz anders aber wird die Chronik des Tees in Indien erzählt. Laut dieser Legende machte sich ein indischer Prinz in Richtung China auf, um dort die Lehren Buddhas zu verbreiten. Um seiner Reise Nachdruck zu verleihen, legte er das Gelübde ab, neun Jahre lang nicht zu schlafen. Leider übermannte ihn schon bald die Müdigkeit. Erschöpft und in Gedanken versunken zupfte er einige Blätter eines wilden Strauches ab und kaute sie. Seine Schläfrigkeit war bald verflogen und die Blätter gaben ihm die Kraft, während der verbleibenden Zeit seiner Mission wach zu bleiben.

Eine grosse Auswahl an aromatischen Teesorten im praktischen Beutel finden Sie in Ihrem Dorfladen.

Pochierte Goldbuttfilets aus dem Kräutersud

Zutaten für 4 Personen:

1 l Wasser mit 1 dl Wein aufkochen, 3 Bt. Kräutertee dazu-
geben, zugedeckt 5 Min. ziehen lassen. Beutel entfernen
und Sud für das Pochieren bereithalten. 3 Scheiben
Toastbrot entrinden, zerzupfen, mit 1 dl Bouillon über-
giessen. 1 verquirltes Ei, 1 fein geschnittene Zwiebel,
3 EL Reibkäse, 2 EL Noilly Prat mischen. Brot ausdrücken,
daruntermischen. 400 g Goldbuttfilets auftauen, mit Salz/
Pfeffer beidseitig würzen. Brotmischung auf die Hautseite
der Filets verteilen, aufrollen. Fischröllchen mit Zahn-
stocher oder Küchenschnur fixieren. Röllchen in den Sud
stellen. 10 Min. zugedeckt pochieren. Zubereitung: 30 Min.



Kochen statt brühen

Kräuter sind der
Küchenklassiker
schlechthin – ob frisch,
getrocknet oder als
bekömmlicher Tee.

PfefferminzsaUCE

Zutaten für 4 Portionen:

2 dl Fleischbouillon mit 1 Thymianzweig und 1 ge-
hackten Zwiebel aufkochen. Hitze reduzieren,
2 Bt. Pfefferminztee dazugeben, zugedeckt bei
kleinster Hitze 3 Min. ziehen lassen. Beutel heraus-
nehmen, ½ dl Gin dazugiessen, aufkochen, durch
ein Sieb passieren. Sauce zurück in die Pfanne
geben, 2 EL Bratensauce «s'Wunder» in siedende
Sauce einrühren, 2 Min. köcheln, bis die Sauce
leicht bindet. Pfanne vom Herd nehmen und 20 g
kalte Butter flöckchenweise mit dem Schwing-
besen einrühren. Mit Salz/Pfeffer abschmecken
und servieren. Zubereitung: 30 Min.

Tipp: passt zu Lamm

Tee ist weit mehr als ein aromatisches
Getränk und mehr als ein Hausmittel
zur Behandlung einer Erkältung oder
einer kleinen Wunde. Mit Tee kochen, po-
chieren, backen, verfeinern oder würzen Sie
aussergewöhnliche Gerichte – ob süss oder
salzig. Schwarz-, Grün-, Kräuter- oder Fruch-
tetees sind zart duftende Zutaten und verlei-
hen Suppen, Saucen, Marinaden, aber auch
Desserts eine aussergewöhnliche Ge-
schmacksnote. Eine Vielzahl wohlriechender

Teesorten steht in den meisten Schweizer
Küchen griffbereit. Erweitern Sie Ihren Ge-
würzschrank mit diesen köstlichen Aromen
und lassen Sie bei der Zubereitung Ihrer
Spezialitäten Ihren Ideen freien Lauf. Tee ist
nicht nur eine leichte und bekömmliche
Alternative zu Wein oder Spirituosen, son-
dern auch ein gesunder Küchentrend, der
sich immer grösserer Beliebtheit erfreut.
Probieren Sie es aus und zaubern Sie mit
Tee unvergessliche kulinarische Genüsse.



Die Pfefferminze wird
schon seit Jahrtau-
senden geliebt und
geschätzt und ist der
unangefochtene
Favorit unter den
Teekräutern.



Aufgiessen und geniessen

Die Briten machen es uns vor: Zu einer guten Tasse Tee sind kleine Backwaren ein zarter Genuss.

In seiner über fünftausendjährigen Geschichte wurde Tee und seine Zubereitung von ganz unterschiedlichen Kulturen geprägt. Heute präsentiert sich die Auswahl an Sorten und Aromen so vielfältig wie nie zuvor. Kaum ein Genussmittel ist so facettenreich. Ob aus fermentierten Teestrauchblättern, pur oder zusätzlich aromatisiert oder aus getrockneten Kräutern, Blüten oder Samen – Tee gibt es für jeden Geschmack und jede Gelegenheit und ist immer ein Genuss.

Teegebäck

Zutaten für 60 Stück:
500 g Weissmehl und 1 P. Backpulver mischen. 2 Pr. Salz, 75 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 2 Eier, 175 g weiche Butter, 1 dl Wasser dazugeben. Mit der Küchenmaschine rasch zu einem Teig kneten. Eine Kugel formen und diese 30 Min. ruhen lassen. Aus der Kugel eine Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen, in Plätzchen schneiden. Mit genug Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. 10 Min. bei 200 °C backen.
Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. ruhen lassen

Zuckersirup – leicht gemacht

Für die Herstellung von Zuckersirup werden Kristallzucker und Wasser zu gleichen Teilen vermischt und aufgeköcht. Das Hinzufügen von etwas Zitronensaft gibt dem Sirup ein frisches Aroma und verhindert, dass die Masse beim Auskühlen erneut kristallisiert. Je nach Rezept wird eine bestimmte Konzentration der Zucker-Wasser-Lösung benötigt. Mit Hilfe der praktischen Zuckerwaage von Pitec AG kann die Dichte des Zuckers einfach gemessen und in Baume-Graden abgelesen werden.



5 Zuckerwaagen
(Aräometer) von Pitec AG
im Wert von je Fr. 45.–
zu gewinnen

So nehmen Sie an der Verlosung teil:
Schicken Sie bis zum 20. Oktober
2016 eine Postkarte mit Stichwort
«Zuckerwaage» an
Volg Konsumwaren AG,
«Zuckerwaage», Postfach 344,
8401 Winterthur.

Grüntee-Sorbet

Zutaten für 4 Portionen:

5 dl Wasser aufkochen und damit 8 Bt. Grüntee überbrühen. Ca. 3–5 Min. stehen lassen. Beutel entfernen. 200 g Zucker und 4 EL Zitronensaft dazugeben. Weiter köcheln lassen. (Mit der Zuckerwaage kontrollieren, sollte ca. 18° Baume aufweisen.) Die Tee Flüssigkeit auskühlen lassen. In der Eismaschine ca. 20–30 Min. gefrieren. Mit 1 in Würfel geschnittenen Mango garnieren. Zubereitung: 20 Min.+20–30 Min. gefrieren
Tipp: Wer keine Eismaschine besitzt, im Tiefkühler gefrieren lassen. Eiskristalle dann aber immer wieder aufrühren (wie bei einer Granita).



Grüntee ist nicht nur ein belebendes Getränk, sondern verleiht auch mancherlei Köstlichkeiten ein erfrischendes Aroma.



Der Hot Toddy ist ein heisses Getränk für kalte Zeiten und ein bewährtes Hausmittel gegen Grippe und Erkältung.

Hot Toddy
Hausmittel gegen Grippe und Erkältung
Zutaten für 1 Drink:
1,5 dl heissen **Schwarztee**, Saft einer ½ **Zitrone**, 4 cl **Whisky** und 1 TL **Honig** gut vermischen und heiss geniessen.
Zubereitung: 5 Min.

Eine Tasse heisser Tee wirkt wohltuend und entspannend und wärmt im Winter sowohl den Körper als auch die Seele. Im Sommer aber ist ein fruchtig kühler Tee die ideale Erfrischung an heißen Tagen. Übrigens, haben Sie gewusst? Als Tee werden eigentlich nur die Blätter des Teestrauches bezeichnet. Kräuter- oder Früchtetees enthalten aber keine Teestrauchblätter und sind deshalb, nimmt man es genau, lediglich aromatisierte Aufgüsse. Wie auch immer, Tee schmeckt gut und tut gut – ob in der Tasse oder im Kochtopf!

Ingwer-Aufguss
Zutaten für 1 Liter:
½ **Zitrone** und ½ **Orange** in Scheiben schneiden und zusammen mit in 6 cm dicke Scheiben geschnittenem **Ingwer** und 1 **Nelke** in einen hitzebeständigen Krug geben. Mit 1 l heissem **Wasser** übergießen und 2 EL **Rohrzucker** dazugeben, verrühren und noch heiss servieren.
Zubereitung: 15 Min.



Erfrischend
und entspannend

Aus frischen Zitrusfrüchten lässt sich spielend einfach ein erfrischender und gesunder Aufguss zubereiten.

Brühen statt Brühe



Tee wird gerne mit Gewürzen aromatisiert und verfeinert. Je nach Zutaten können Gewürztees wärmend, stärkend oder auch beruhigend wirken.

Teetrinken ist rund um den Globus ein Synonym für Entspannung und Geselligkeit. Ob in Asien, Afrika, Amerika oder Europa – überall wird Teetrinken mit Momenten der Ruhe und Entspannung verbunden. Vielleicht auch deshalb, weil die Zubereitung von Tee etwas Zeit und Geduld erfordert. Der Spruch «Abwarten und Tee trinken» ist weitherum bekannt und hat jeder schon einmal gehört. Handelt es sich dabei um eine Anspielung auf die beruhigen-

de Wirkung einiger Teesorten? Sicher ist, Tee sorgt für Wohlbefinden und wirkt entspannend. Tee wird am besten mit frischem Wasser zubereitet. Erst das Wasser aufkochen und den Tee anschliessend für einige Minuten im heissen Wasser ziehen lassen. Ein Teelöffel getrocknete Teeblätter oder ein Beutel pro Person gilt als Faustregel. Ist der Tee zu stark, giessen Sie einfach etwas heisses Wasser nach. Tee ist Kultur pur und eine wahre Wohltat für Körper und Geist.



Mit Zucker, Kandiszucker, Honig, Milch, Zitrone oder feinen Gewürzen verleihen Sie Ihrem Tee eine ganz persönliche Geschmacksnote.

Gewürztee

Zutaten für 1 Liter:

5 Pfefferkörner, 2 Nelken, 1 Zimtstange, 2 cm Ingwer und 2 EL Zucker in eine Pfanne geben und mit 2 EL Zucker anrösten, ohne dass der Zucker verbrennt. Mit 4 dl heissem Schwarzttee ablöschen und 15 Min. leicht sieden lassen. Durch ein Sieb giessen und zurück in die Pfanne geben. Mit 6 dl Milch aufgiessen, mit 1 EL Honig abschmecken und auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
Zubereitung: 30 Min.

UNSER GROSSER FITMACHER.
AUS DEM WERTVOLLSTEN GETREIDE.

URDINKEL
HOLZOFEN
BROT
STATT CHF 4.10 (100 G = CHF 0.90)



AKTION
17. - 23.10.2016
CHF 3.60

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.

JETZT AKTUELL



Lächerli Huns
BASLER  ORIGINAL

GENIESSE DEN MOMENT.
GENIESSE DAS ORIGINAL.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Schwarztee

schaft schnell Abhilfe, wenn die Augen leicht entzündet sind und aufkochen und zum Abkühlen in den Kühlschrank legen. Anschliessend die Beutel auf die Augen legen. Schwarztee lindert auch juckende Ekzeme. Dazu einen kräftigen Aufguss zubereiten und die betroffenen Stellen gut damit betupfen oder spülen.



Aufgiessen und pflegen

Tee eignet sich nicht nur, um entspannende Momente zu geniessen oder gluschtige Gerichte zu kochen. Tees sind auch praktische Hausmittel und eignen sich hervorragend zur Pflege von Haut und Haaren oder zur effizienten Behandlung von kleinen Wunden oder äusserlichen Entzündungen.

Grüntee

eignet sich ausgezeichnet zur Behandlung von Hautunreinheiten. Ob als Dampfbad, als Zusatz zur bewährten Reinigungsmilch oder mit Honig vermischt als Gesichtsmaske – regelmässig angewendet, erfrischt und verfeinert Grüner Tee den Teint. Als Haarspülung gleicht Grüntee leichte Strukturschäden aus und verleiht dem Haar neuen Glanz.

Pfefferminztee

ist ein bewährtes Hausmittel bei Kopfschmerzen, Erkältungen oder bei Blähungen. Ausserdem soll er auch bei Übelkeit und Erbrechen helfen. Dank des hohen Mentholgehalts ist Pfefferminztee auch ein erfrischendes und kühlendes Getränk für heisse Tage – allerdings empfiehlt es sich, den Tee nicht eiskalt, sondern lauwarm zu trinken.

Kamillentee

ist eines der ältesten und am besten untersuchten Hausmittel überhaupt. Die Kamille geniesst den Ruf, bei einem hohen Blutzuckerspiegel, bei hohen Cholesterinwerten oder bei einem nervösen Magen Linderung zu schaffen. Übrigens, haben Sie gewusst, dass eine Spülung aus Kamillentee auch gerne zum Aufhellen der Haare verwendet wird?



Jetzt profitieren!



**20%
RABATT**

CHF 11.95

anstatt CHF 14.95
auf alle NESCAFÉ
GOLD 200g vom
3. bis 9. Oktober 2016

It all starts with a
NESCAFÉ



150 Jahre
Nestlé

NESCAFÉ GOLD Sérénade in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Wettbewerb

Machen Sie mit, entfliehen Sie dem Schweizer Herbst und gewinnen Sie mit LINDOR aussergewöhnliche Erlebnisse. Dem Sieger winkt eine unvergessliche, romantische Kreuzfahrt für zwei.

Entspannen und geniessen – machen Sie mit und gewinnen Sie eine atemberaubende Kreuzfahrt.



Unvergessliche LINDOR Momente

Das Knistern des Papiers beim Auspacken ist Vorfreude pur. Was nun folgt, ist das reine, süsse Glück. Wird die knackige Schokoladenhülle der LINDOR Kugel durchbrochen, entfaltet sich der zartschmelzende Kern und offenbart ein einzigartiges Geschmacks- und Genusserlebnis.

Etwas ganz Besonderes

Vor über 65 Jahren haben die Maîtres Chocolatiers von Lindt etwas ganz Besonderes geschaffen. Etwas Einzigartiges und Edles, das eigentlich nur mit Gold aufzuwiegen war – zumindest, wenn es um den Namen ging. Und so verbanden sie den Namen Lindt mit dem französischen Wort für Gold «Or» – LINDOR war geboren. Pünktlich zum Herbstanfang bietet Lindt grossartige Genussmomente in den Geschmacksrichtungen Milch, Caramel, Dunkel, Weiss oder Erdbeere. Lassen Sie sich von zartschmelzenden

LINDOR Kugeln verführen und geniessen Sie überwältigende Augenblicke.

Ein Preis zum Geniessen

Entfliehen Sie der kühlen Jahreszeit und gewinnen Sie mit LINDOR eine unvergessliche und romantische Kreuzfahrt für zwei. Spannung, Vorfreude und gemeinsames Glück – machen Sie mit und geniessen Sie ein aussergewöhnliches Erlebnis.

Mit LINDOR schenken Sie unvergessliche Momente des Glücks.



WETTBEWERB

Worin hat der Name LINDOR seinen Ursprung?

- A: Lindt und Silber
- B: Lindt und Gold
- C: Lindt und Bronze

1. Preis im Wert von Fr. 5000.–
eine einwöchige Kreuzfahrt für 2 Personen, durchgeführt von weg.de und mydays.ch

2. Preis im Wert von Fr. 299.–
eine romantische Übernachtung für 2 Personen mit Frühstück, Voyage d'Amour

3. Preis im Wert von Fr. 169.–
ein Gourmet-Dinner für 2 Personen

4.–7. Preis im Wert von je Fr. 150.–
je einen Gutschein für 2 Personen für die Chocolateria, die Schokolade-Erlebnisleistungen von Lindt in Kilchberg (ZH)

8.–46. Preis im Wert von je Fr. 50.–
je ein Geschenkpaket mit zartschmelzenden LINDOR Kreationen

→ Mitmachen & gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 29. September bis 24. Oktober möglich
Online: www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS
Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2016 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Lindor», Postfach 344, 8401 Winterthur

BLOND WINS!

PREISE IM WERT VON
CHF 110'000.-

WWW.BLOND-WINS.CH



- nicht alle Artikel in jeder Verkaufsstelle verfügbar

GEWINNE
COOLE PREISE!



3x

AUDI A1
AFFECTION



15x



HEAD

24x

SORELL
HOTELS SWITZERLAND

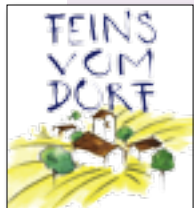
50x

HEOS
by DENON



GEWINNCODES AUF ALLEN GEKENNZEICHNETEN BLOND-PRODUKTEN. ALLE PREISE AUF BLOND-WINS.CH

Kein Kaufzwang. Teilnahmebedingungen: blond-wins.ch. Teilnahmeschluss: 30.11.2016.



Feins vom Dorf

Rös Schäfli freut sich, dass der Volg Hörhausen neu auch lokale Aronia-Produkte im Sortiment führt.



«Das Gute

ist so nah»

Volg-Mitarbeiterin und Volg-Kundin Rös Schäfli



Marianne Strasser (r.) überreicht Volg-Ladenleiterin Monika Gebhart Erzeugnisse aus Aroniabeeren von ihrem Hof in Raperswilten.

Aroniabeeren von Familie Strasser aus Raperswilten (TG)

Hörhausen liegt auf dem Thurgauer Seerücken, umgeben von Obstbäumen und weiten Feldern. Die Gegend ist im Wesentlichen durch Landwirtschaft geprägt und eine wahre kulinarische Schatzkammer. «Rund um unser Dorf werden Früchte in Hülle und Fülle angebaut – je nach Saison gibt es mitunter Thurgauer Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel oder eben auch Aroniabeeren», meint Rös Schäfli. Sie ist sowohl Kundin als auch Mitarbeiterin im Volg Hörhausen. «Unsere «Feins vom Dorf»-Produkte kommen bei unseren Kunden sehr gut an. Alle Erzeugnisse stammen ausschliesslich aus lokaler Produktion und sind vor allem eines», fügt sie lachend hinzu, «frisch und fein!»

Aroniabeeren sind im Volg Hörhausen neu im Sortiment, haben aber die Bewährungsprobe mit Bravour bestanden. Kein Wunder, denn in den kleinen Beeren stecken grosse Kräfte.

Kleine Beere mit grosser Wirkung

«Produkte aus Aroniabeeren führen wir neu im Angebot», sagt Monika Gebhart, Ladenleiterin im Volg Hörhausen. «Aronia werden hauptsächlich in Nordamerika kultiviert und sind in der Schweiz noch nicht sehr bekannt», ergänzt Marianne Strasser. Die Familie Strasser baut die gesunden Beeren seit 2011 auf ihrem Hof in Raperswilten an und gehört zu den Pionieren unter den Schweizer Aronia-Produzenten. Den schwarzen Beeren wird eine regulierende Wirkung bei Bluthochdruck oder hohen Cholesterinwerten zugesprochen. Ausserdem sollen sie auch das Immunsystem positiv stimulieren. «Aronia haben einen sehr guten Ruf, gelten als Powerbeeren, schmecken aber etwas bitter. Deshalb mische ich sie am liebsten unter ein frisches Müesli», fügt Ladenleiterin Monika Gebhart hinzu. Getrocknete oder zu Saft gepresste Aroniabeeren sind im Volg Hörhausen als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich.



Produkte mit Lokalcharakter

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

Aroniabeeren vom Hof der Familie Strasser in Raperswilten gibt es im Volg Hörhausen auch verschiedene Käsesorten von der Käserei der nahen Kartause Ittingen, Balsamessige und Delikatessöle vom Hof der Familie Kressigbucher in Lanzenneunforn sowie Suneberger Buurehofglace (Fruchtsorbets und Rahmglace) von Marion Kressebuch-Monego in Hörhausen zu kaufen.

neu Novissimo

statt Fr. 1.95
Fr. 1.75



Ritter Sport
Knusperkeks, 100 g
Ritter Sport
Erdbeer Joghurt, 100 g



Ritter Sport Nuss Klasse
Weisse Voll-Nuss, 100 g
Ritter Sport Nuss Klasse
Voll-Nuss, 100 g

statt Fr. 2.20
Fr. 1.95

Es dauerte über dreitausend Jahre, bis der Kakao den Weg von Lateinamerika nach Europa fand und ein kleines bisschen länger bis zur Erfindung der Schokolade in der revolutionären quadratischen Form. Heute bietet Ritter Sport eine bunte Palette an verführerischen Sorten – ob pur, knusprig, fruchtig, cremig oder nussig. Das süsse Quadrat passt in jede Jackentasche und ist ein praktischer Genuss zum Einstecken und Mitnehmen. Ritter Sport im griffigen Knick-Pack finden Sie neu in Ihrem Volg.

Schokolade mal anders

Die grosse Auswahl an Geschmacksnuancen – von aromatischen Milch- und Vanillenoten über knackig geröstete Haselnüsse bis hin zu Joghurt-Creme und knusprigen Reiscrisps – macht aus Ritter Sport ein ganz besonderes Erlebnis. Ritter Sport ist aber nicht nur ein feiner Genuss für zwischendurch. Mit Ritter Sport kreieren Sie auch aussergewöhnliche Desserts. Probieren Sie es aus und zaubern Sie aus dem süssen Quadrat einmal einen fruchtig-schokoladigen Jogurt-Drink oder passend für die kalten Tage ein köstlich-zartes Schokoladen-Fondue. Ritter Sport ist Genuss pur und bietet für jeden Geschmack garantiert die richtige Note.

neu



Ritter Sport ist pure Freude. Die knackige Schokolade in der quadratisch praktischen Form bietet für jeden Geschmack ein süsses Vergnügen.

Genuss in neuer Dimension

Eine Auswahl an herrlich schokoladigen Rezepten finden Sie unter www.ritter-sport.de



Fr. 3.75

Überraschend und authentisch
Kezz Extra crunchy Chips Curry,
110 g

statt Fr. 5.95
Fr. 5.35




Unverkennbar und aromatisch
Zweifel Pistazien Paprika, 100 g
* Zweifel Nuss-Frucht-Mix, 100 g

offener, runder Bau in Parks	Gewürz	19	Verkehrsstörungen an einem Wochentag	Antriebs-schlußregelung (Abk.)	Riesenschlange	westafrikanische Sprache	Wunschbild	mit den Augen fixieren
Beginn eines Fussballspiels				10	Kanton in der Zentralschweiz			14
lat.: Leben			Bogen-gang (Mz.)				altrömi-sche Gold-münze	Ein-zeller (Mz.)
Prophet im A.T.	hohe Wert-schätzung							
		4	förmliche Männerkleidung			Keim-gut		
ital. Univer-sitäts-stadt	gefährlicher Virus	20	englisch: bei			schweiz. Agrar-messe	16	
						schweiz. Flugpionier † (Oskar)	21	franzö-sisch: Gold
			schweiz. Theologe Karl († 1968)	11	7	laut aufmerk-sam machen		hervor-ragend
Sohn des Juda im A.T.	Feld-gemein-schaft		öffentl. Ver-kehrsmittel				6	2
schweiz. Nutzfahrzeugverband		9				‘heilig’ in span. Städte-namen		griechi-scher Götter-bote
	Name türki-scher Sultane		städtisch			luft-getrockneter Ziegel	trocken	Rufname des Trainers Vogts
Jubelwelle im Stadion (La ...)	hart-näckig, ver-bissen			1				12
‘Rüebli’ in Deutsch-land		15				Soft-ware-nutzer (engl.)	8	
ital.: Vorspeise (Einzahl)	franzö-sisch: dich		Fremd-wortteil: doppelt		kant. Auto-kenn-zeichen	verwun-derte Frage, wirklich?	an der Oberflä-che von etwas	Back-zutat
						Fleisch-waren		Abk.: Regal-meter
		18						13
Wider-spre-chung				17		schweiz. Hilfs-werk (Pro...)		

IHR GEWINN

24 Mal ein Halbjahres-Abonnement der «GlücksPost» im Wert von je Fr. 93.–



Anita Weyermann
So lebt sie ihr grosses Glück
Und bald ein fünftes Kind?

Mit der «GlücksPost» erwarten Sie wöchentlich bunte und spannende Geschichten aus der Welt des Hochadels und der Prominenten. Das «GlücksPost»-Abo bringt Ihnen Woche für Woche packende Geschichten, dazu zahlreiche Tipps für ein schönes und gesundes Leben sowie viele knifflige Rätsel direkt in Ihren Briefkasten. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.– und zehn à Fr. 20.–.

Mitmachen & Gewinnen: Teilnahme am Wettbewerb vom 29.9.16 – 24.10.16 möglich Online: unter www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf. 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. Oktober 2016 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «GlücksPost», Postfach 344, 8401 Winterthur

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

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie unter www.volg.ch. Mitarbeitende der Ringier Axel Springer Schweiz AG und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

statt Fr. 2.50
Fr. 2.25



Exotisch und würzig
Sambal Oelek Avopri,
100 g

statt Fr. 5.95
Fr. 4.95



Mild und reichhaltig
* Nivea care intensive
Pflege Topf, 200 ml

statt Fr. 3.90
Fr. 3.50



Sanft und pflegend
* Nivea Schaum-Dusche Silk
Crème Soft, 200 ml



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

Die Lösung finden Sie ab 27. Oktober 2016 online unter www.volg.ch/volg-magazine im Archiv.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Schwyz Milch. Der natürliche Antrieb.



**Schwyz Milch und
der Herbst ist goldig.**

Schwyz Milchhaus
CH-6430 Schwyz · 041 819 80 00
www.milchhaus.ch



**SCHWYZER
MILCHHAUS**
TRADITIONSKÄSEREI SEIT 1899

In eigener Sache *Schnur*



Ob für den Rehbraten, Konfitürengläser oder das Altpapier – die Volg-Schnüre sind Universal-Genies! Hitzebeständig, dehnbar – und umweltfreundlich!

Packschnur, Allzweckschnur, Küchenschnur und Gartenschnur. Der Volg hat sie alle! Die Allrounder sind vom Alltag nicht wegzudenken, auch in der digitalisierten Welt nicht. Nach wie vor müssen Tomatenstauden angeknötet, saftige Braten gebunden und Zeitungsbündel oder Pakete geschnürt werden. Falls Sie den nützlichen Bündelknoten fürs praktische Zeitungsbündeln noch nicht kennen – rechts finden Sie eine einfache Anleitung.

Auch in der kommenden Weihnachtszeit finden bunte Bindfäden Anwendung: Geschenke wollen verziert sein – wieso nicht mit einer schönen, mehrfarbigen Schnur, an der die Weihnachtskarte baumelt? Bei der selbst gemachten Konfitüre für Freunde und Familie kann am Glashals

mit einer Schnur ein farbiges Stofftuchlein über den Deckel gespannt werden usw.

Unikate für die ganze Welt

Die Recycling-Schnüre werden aus Garn-Restposten und Ausschussware aus der Textilindustrie angefertigt. Die Varietät der Schnüre ist deshalb gross, fast jeder Schnurknäuel ein Unikat in Farbe und Material. Das Schweizer Qualitätsprodukt ist beliebt und wird in die ganze Welt verkauft.

Die Pack- und Küchenschnüre gibt's in praktischen Behältern mit Abschneidfunktion.



Machen Sie einen einfachen Knoten ins Ende der Schnur.



Ziehen Sie das Schnurende unter dem Bündel durch und machen Sie eine Schlaufe.



Machen Sie einen weiteren Knoten am Schnurende.



Ziehen Sie an der Schnur ohne Knoten, um sie zu spannen. Die Schnur bleibt gespannt.



Ziehen Sie die Schnur quer unter dem Bündel durch und schneiden Sie sie ab.



Machen Sie eine Schlaufe durch das Kreuz, spannen Sie die Schnur erneut und verknoten Sie sie dreimal.

WELCHE FLÜGEL DÜRFEN'S DENN SEIN?



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Männer-Kochclubs sind der Trend. Rezepte, wie man solche Clubs am besten gründet und organisiert, gibt es jedoch nicht. Männer-Kochclubs sind so verschieden wie die Geschichten und Männer dahinter. Drei frisch geschiedene Kollegen beispielsweise, die plötzlich ständig zusammen auswärts essen und eines Tages ihren auf vier Mitglieder limitierten Männer-Kochclub gründen: den «Koch-Jass-Genussclub» – weil sie dem Jassen mindes-



tens so hohen Stellenwert einräumen wie dem Essen. Das war vor über 16 Jahren. Seitdem kocht einmal pro Woche abwechselnd einer der vier für alle bei sich zu Hause. Obwohl die früheren Arbeitskollegen und aktuellen Club-Mitglieder Martin, Reto, Alois und Kurt mittlerweile in Solothurn, Emmen, Würenlingen und Baden wohnen. Und ob- schon die ehemals Geschiedenen wieder in einer Partnerschaft leben.

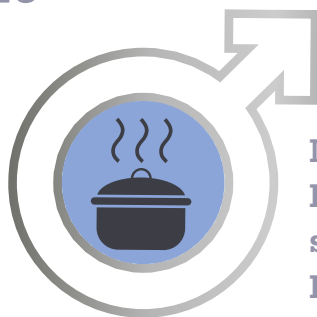


TIPPS

von Martin Jakob, Volg-Bereichsleiter Romandie und Kochclub-Gründungsmitglied

→ **Kochclub-Mitglieder sind Gleichgesinnte – nicht nur was die Küche anbelangt.** Die Freude am gemeinsamen Kochen und Essen ist selbstverständlich Voraussetzung. Damit diese Gemeinsamkeit lange währt, ist die Freude am Zusammensein jedoch mindestens so wichtig. Gemeinsame Interessen, ähnliches Alter und Berufsfelder bereichern und stärken die Bindung erheblich. Unsere Club-Mitglieder sind nicht nur alle im Detailhandel tätig, sondern sogar einstige Arbeitskollegen. Uns verbindet aber insbesondere auch der Spass am Jassen.

→ **Kochen können ist kein Muss – aber von Vorteil.** Besonders Männer-Kochclubs können meist auch Leute beitreten, die von den andern dazulernen möchten. Zahlreiche Clubs ziehen professionelle Kochkursleiter bei, von deren Kochkünsten ihre Mitglieder profitieren können. Kochclubs dienen aber auch als Austausch-Plattformen von Kompetenzen und Rezepten unter den Mitgliedern. Kleine Clubs kommen hingegen nicht umhin, jemanden mit einem Mindestmass an kulinarischem Know-how in den eigenen Reihen zu haben. Unser Club setzt sich



Männer-Kochclubs erfreuen sich grosser Beliebtheit. Die Clubs sind jedoch so unterschiedlich wie ihre Mitglieder und deren Beweggründe für Aufbau und Beitritt.

Wenn Mann zusammen kocht



Martin, Kurt, Alois und Reto (v.l.n.r.) freuen sich auf ihr Walliser «Manne»-Raclette.

aus zwei ehemaligen Köchen, einem Dekorateur und mir als gelernter Metzger zusammen – beste Voraussetzungen für gelungene und schmuck präsentierte Gerichte.

→ **Ein Mehrwert für alle: Rezepte austauschen.** Das Austauschen von Rezepten untereinander stellt allemal eine Bereicherung des eigenen Kochrepertoires dar. Ganz besonders, wenn – wie bei uns – zwei gelernte Köche mitmachen, die in der Regel auch viel aufwendigere Gerichte auftischen im Vergleich zu den andern. Rezepte werden übrigens auch zwischen diversen Männer-Kochclubs ausgetauscht.

→ **Jeder Club bedarf eines Minimums an Organisation.**

Ist die Mitgliederzahl limitiert? Ist jemand gegen bestimmte Zutaten allergisch? Wird jeweils thematisch gekocht? Wer ist für den Einkauf verantwortlich? Wie werden die Kosten geteilt? Solche Details sollten geregelt sein. Bei uns kauft jeweils ein, wer mit Kochen an der Reihe ist – so einfach ist das.

→ **Hinter jeder freudvollen Männerriege stehen verständnisvolle Frauen.** Als Zeichen der Dankbarkeit für ihre Unterstützung und Geduld organisieren wir mit unseren Partnerinnen jährlich einen Ausflug, den wir aus unserer Jass-Kasse finanzieren.

Wohin geht Ihre Weinreise?

Sizilien



Kaum je ein anderes Land hatte derart viele «Verehrer» wie Sizilien. Die ersten waren Karthager und Griechen, darauf folgten Römer, Goten, Sarazenen, Normannen und Spanier. Mit rund 105'000 Hektar Rebfläche ist Sizilien die grösste Weinregion in Italien. Auf unserem Streifzug über die Insel besuchen wir die wichtigsten Weinbauregionen, besichtigen markante Kulturstätten wie Noto, Erice, Taormina und das Tal der Tempel in Agrigento, fahren zur Station des meist schneebedeckten Vulkans Ätna und lassen uns von der traditionsreichen, exzellenten Gastronomie verwöhnen.

Georgien



Georgien gilt als Mutterland des Weinbaus – es ist von 4000 Jahren Geschichte die Rede. Trotzdem sind Georgiens Weine im Westen weitgehend unbekannt. Zentrum des Weinbaus ist Kachetien, wo wir renommierte Weingüter besuchen und nebst Weinen aus internationalen Rebsorten auch solche aus autochthonen Trauben wie Rkatsiteli, Kisi, Alexandrouli oder Saperawi degustieren. Besonders hervorzuheben ist die antike Herstellungs- und Lagerungsmethode der Qvevri-Weine in Amphoren. Kulturell ergänzen Besuche des Städtchens Signaghi, der Nariqala-Festung, des Klosters Dawit Garedscha, der Stadt Batumi am Schwarzen Meer und der Felsenstadt Uplistsiche unsere Reise.

Slowenien



Zur Kaiserzeit war Slowenien Weinlieferant am Wiener Hof. Das begradete Weinland Slowenien seit den Kelten und Illyrern verlor in Zeiten der Planwirtschaft stark an Qualität. Umso beeindruckender sind die Winzer nun dank grossartiger Leistungen auf den Weinmarkt zurückgekehrt. Auf unserer Reise geniessen wir nicht nur Weine aus internationalen Traubensorten, sondern kommen auch in den Genuss selten vorkommender und altehrwürdiger Sorten. Wir besuchen Weingüter auf sanften Hügeln mit Flüssen, Wiesen und Getreidefeldern, aber auch Rebberge, die unmittelbar ans Meer grenzen.

Weinreise Sizilien

4.-12. Mai 2017
9 Tage **Fr. 2750.-**
pro Person im Doppelzimmer
(Einzelzimmer: + Fr. 350.-)

Weinreise Georgien

10.-18. Juni 2017
9 Tage **Fr. 2650.-**
pro Person im Doppelzimmer
(Einzelzimmer: + Fr. 350.-)

Weinreise Slowenien

26. Juni – 2. Juli 2017
7 Tage **Fr. 2260.-**
pro Person im Doppelzimmer
(Einzelzimmer: + Fr. 160.-)



Weinreisen mit Kurt Feser von den VOLG Weinkellereien sind jeweils Erfahrung, Erlebnis und Erkenntnis pur – Garantiert ein Erfolg.

VOLG-Weinreisen bieten auch 2017 etwas für jeden Geschmack. Auf dem Programm steht beispielsweise die Erkundung Italiens grösster Weinregion: nicht etwa das Piemont – nein, Sizilien. Eine Reise durchs Mutterland des Weinbaus gefällig? Dann auf nach Georgien – darauf wären Sie wohl auch nicht gekommen. Neues vom Weinmarkt wollen Sloweniens Winzer uns dagegen demonstrieren. Wer ein Faible für die typisch französische Lebensart hat, lässt sich königlich bequem von Schloss zu Schloss und Wein zu Wein im Reisebus durchs Loire-Tal kutschieren. Und mit den Spanien-Fans unter Ihnen besuchen wir nebst bekannten Bodegas und gediegenen Restaurants auch architektonische «Delikatessen» wie das Guggenheim Museum. – Wohin soll Ihre Weinreise also gehen? Verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl und melden sich gleich an.

Loire

Das Loire-Tal ist wegen seiner prachtvollen Schlösser und typisch französischen Lebensart weltbekannt. Die französischen Könige zog es nicht grundlos hierher. Im komfortablen Reisebus geniessen wir Landschaft und Weinregionen, hervorragende Weiss- und Süssweine aus Sancerre und Bonnezeaux, aber auch sehr interessante Rosé- und Rotweine. Bei Bouvet-Ladubay können wir uns auch von ausgezeichneten Schaumweinen überzeugen lassen. Weiter besichtigen wir die Jardins de Villandry, die zu den schönsten der Welt zählen, das Wasserschloss Château de Chenonceau sowie Château de Chambord. Unsere Hotels sind in den hübschen Städtchen Sancerre, Saumur und Blois gelegen.

Rioja/Navarra

Rioja und Navarra, deren Weine Weltruhm erlangt haben, sind die bekanntesten Weinregionen Spaniens. Die Gegend zieht wegen ihrem nicht minder berühmten Jakobsweg jährlich aber auch Tausende von Pilgern in ihren Bann. Wir besuchen renommierte Bodegas wie El Coto, Alzania, Inurrieta, Patrocinio und wohnen der Barriquefabrikation bei. Kulinarisch lassen wir uns in gediegenen Restaurants verwöhnen. Und kulturell runden wir die Reise mit dem Besuch des 1997 eröffneten Guggenheim Museums ab, mit dessen futuristischen Bau der amerikanische Architekt Frank O. Gehry alles bisher Dagewesene in den Schatten stellte.

**Entdecken Sie Weine da, wo sie herkommen.
Die VOLG-Weinreisen 2017 bringen Sie
mit verlockenden Tropfen, Winzern und
Weinbaugebieten in Berührung.**

Weinreise Rioja/Navarra

3.-7. Oktober 2017
5 Tage **Fr. 1870.-**
pro Person im Doppelzimmer
(Einzelzimmer: + Fr. 160.-)

Weinreise Loire

4.-10. September 2017
7 Tage **Fr. 2120.-**
pro Person im
Doppelzimmer
(Einzelzimmer: + Fr. 280.-)

Weinreise Anmeldung

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ja, ich/wir möchte(n) mehr Informationen | <input type="checkbox"/> Ja, ich/wir reserviere(n) |
| <input type="checkbox"/> Weinreise Sizilien, 4.-12. Mai 2017 | <input type="checkbox"/> Weinreise Georgien, 10.-18. Juni 2017 |
| <input type="checkbox"/> Weinreise Slowenien, 26. Juni – 2. Juli 2017 | <input type="checkbox"/> Weinreise Loire, 4.-10. September 2017 |
| <input type="checkbox"/> Weinreise Rioja/Navarra, 3.-7. Oktober 2017 | |

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

Anzahl Personen: _____ Datum, Unterschrift: _____

Coupon einsenden an: VOLG Weinkellereien, Weinreisen, Feldstrasse 16/18, Postfach, 8401 Winterthur
Auskunft/Info: Kurt Feser, VOLG Weinkellereien, Telefon 058 433 71 11, Fax 058 433 71 09 oder
Mail an kurt.feser@volgweine.ch – www.volgweine.ch
Die Teilnehmerzahl ist auf 32 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Programmänderungen vorbehalten.

Die knusprigsten Kartoffeln



Hero
SEIT 1886
Das Gute teilen.

Ob neu oder altbewährt.
Die feinen Fleischvariationen von Hero –
der perfekte Begleiter für unterwegs.

Delikatess-Fleischkäse
Fromage d'herbe suisse
175g e*

Corned Beef
Beauf salé

Pulled Pork
Porc effiloché
100g e*

NEU

hero.ch

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Oktober, 2016

Ein Gedicht: Brownies

Im Oktober gibt es bei uns auf dem Hof viel zu tun. Die Wimmel und die Baumnussernte sind in vollem Gang. Wer viel arbeitet, freut sich über eine kleine Pause mit einem Kaffee und einer süßen Köstlichkeit. Für meine Brownies wärme ich 100 g **Butter** in einer Pfanne, gebe 400 g **dunkle Schokolade** (z. B. Crémant) hinzu und schmelze alles unter Rühren bei niedriger Hitze. Die Schokoladenmasse anschliessend etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel verrühre ich dann 4 **Eier**, 200 g **Zucker**, 2 TL **Vanillezucker** und 2 Prisen **Salz** so lange, bis die Menge etwas heller geworden ist. Danach gebe ich die abgekühlte Schokoladenmasse hinzu und rühre weiter. Am Schluss mische ich noch 200 g **grob gehackte Baumnüsse** und 150 g **Mehl** darunter und streiche den Teig auf ein mit Backtrennpapier belegtes, rundes Backblech (Durchmesser ca. 28 cm). Den Teig bei 180°C für ca. 45 Minuten backen. Die Brownies müssen nach dem Backen innen noch leicht feucht sein. Den noch warmen Teig in Würfel schneiden und vollständig auskühlen lassen. Fertig!

«En Gävätä wünscht Ihnen»

Evre Edith



Edith Jäger
Erlebnishof Seebachtal (TG)



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. Der Erlebnishof Hüttwilen von Edith und Christian Jäger ist auf Reb- und Ackerbau ausgerichtet und wird nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) bewirtschaftet.

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Volg

ZUM WELTTIERTAG

4. Oktober 2016

**20%
Rabatt**
auf ausgewählte Artikel
vom 3.10. – 8.10.2016



Pedigree

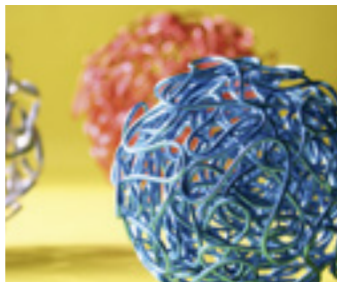
Cesar

Frolic

whiskas

Dreamies

Winterzeit – Bastelzeit



Fricktal:
Wohnaccessoires aus Draht

- ① Fr, 11.11.16, 9–17 Uhr
② Sa, 12.11.16, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: In diesem Kurs arbeiten Sie mit glänzendem, eloxiertem Aluminiumdraht, der nicht rostet und leicht zu biegen ist. Es stehen verschiedene Farben zur Auswahl: z.B. Hellgrün, Pink oder leuchtend Blau. Aus dem Draht formen Sie zwei bis drei funkelnde Herzen, Kugeln oder Schalen. Die fertigen Raumaccessoires, die auch im Aussenbereich Glanzpunkte setzen, können beliebig mit Saisonalem geschmückt werden und sind das ideale Mitbringsel zu vielen Gelegenheiten.

Teilnehmer: 16 Personen ab 16 Jahren

Mitbringen: Wer hat: saisonale Deko, kleine Schalen als Vorlagen für die Drahtobjekte

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

Leitung: Daniela Häbig, Freiburg D, www.daniela-haebig.de

Preis: Fr. 140.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränke sowie Material für Ihre Drahtobjekte (Ø ab 10 cm bis max. 30 cm)



Seebachtal:
Rindenschale

- ① Sa, 19.11.16, 8.³⁰–13 Uhr*
② Sa, 19.11.16, 13.³⁰–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Die trendigen Rindenschalen sind absolute Unikate. Dabei werden halbrunde Gefässe mit einem Durchmesser von ca. 40 Zentimetern mit Rindenstücken eingefasst. Die spezielle Struktur der Rinde verleiht den Schalen einen modernen Touch. Das wasserfeste Deko-Objekt lässt sich mit winterlichen Schönheiten bepflanzen, kann für ein Gesteck mit frischen Blumen verwendet oder mit Kerzen und Kugeln für die bevorstehende Adventszeit geschmückt werden.

Teilnehmer: 15 Personen ab 14 Jahren

Mitbringen: Heissleimpistole, sofern vorhanden. **Bitte bei der Anmeldung angeben, falls Sie keine Heissleimpistole haben.**

Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer Remise und teilweise im Freien statt.

Leitung: Sandra Isenring, Frauenfeld
Preis: Fr. 180.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränke sowie Material für Ihre Rindenschale (Ø ca. 40 cm)



Werdenberg:
Hängende Kränze und Sterne

- ① Fr, 18.11.16, 9–16 Uhr
② Sa, 19.11.16, 9–16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, 9479 Oberschan

Programm: Wunderschön sind sie anzusehen, die hängenden Kränze, Sterne und Windlichter, die sich unsere Kursleiterin Ruth Thut für die NATURENA-Kurse hat einfallen lassen. Für die stylischen Kränze werden Naturmaterialien miteinander verschlungen und LED-Lämpchen eingeflochten, die für den besonderen Effekt sorgen. Sterne und Windlichter entstehen aus Föhrennadeln und runden die geschmackvolle Adventsdekoration ab.

Teilnehmer: 16 Personen ab 10 Jahren

Mitbringen: Gartenschere, Flachzange und Arbeitshandschuhe

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

Leitung: Ruth Thut, Floristin, Thal
Preis: Fr. 210.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränke sowie Material im Wert von Fr. 60.– für Ihre Dekorationsobjekte



Zugerland:
Cupcakes dekorieren

- ① Sa, 5.11.16, 9–13 Uhr*
② Sa, 5.11.16, 13.³⁰–17.³⁰ Uhr*

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

Programm: Cupcakes sind kleine, mit Buttercreme und Zuckerdekor garnierte Küchlein, die zu jeder Saison oder zu unterschiedlichen Themen und Anlässen kleine und grosse Schleckmäuler verzaubern. Von der erfahrenen Cupcake-Lady und Kursleiterin lernen Sie alles rund ums Frosting, Icing und Topping und wie Sie mit Schablonen, Strukturmatrizen, Ausstechern und Werkzeugen die süssen Köstlichkeiten in wahre Kunstwerke verwandeln.

Teilnehmer: 15 Personen ab 6 Jahren

Mitbringen: Schürze

Leitung: Carmen Lippuner-Thaddey, CarmensCupcake & more, Meggen, www.carmenscupcake.ch

Preis: Fr. 110.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränke sowie Material für fünf Cupcakes

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



www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Anmeldungen für Kurse und Workshops

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

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

Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur
Anmeldeschluss: 14. Oktober 2016

Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss werden 50% und bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung 100% des Kurspreises in Rechnung gestellt.



HEISS UND ALKOHOLFREI



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



HERGESTELLT IN DER
SCHWEIZ

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Passion & Tradition



CAFFÈ
CHICCO D'ORO®

www.chiccodoro.com

Sichern
Sie sich heute
noch Ihren
Platz!

Es hat noch freie Plätze
im Kurs «Gut gepfeffert und
fein gewürzt» am
19. Oktober in Aarau.

Ist es draussen kalt, sind feine Köstlichkeiten aus dem Ofen ein ganz besonderer Genuss. Mit zarten Backwaren entlocken Sie grossen und kleinen Geniessern ein freudiges Lächeln. Ob Süsses oder Salziges, ob Hefebäck, Strudel, Brandteig oder Stollen, Brote oder Brötchen, geknetet, gerieben, gefüllt oder belegt – auf alle Fälle muss es gebacken sein. Wir stellen uns ganz und gar darauf ein und präsentieren heisse Schnittchen, ganz cool gebacken. Der Fantasie und den Möglichkeiten sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Heisse Schnittchen – cool gebacken

Schnittige Leckerbissen – frisch aus dem Ofen



CULINEA IN OERLIKON
MIT JONAS SCHÖNBERGER:

2. November, 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



PETER'S KOCHSCHULE IN
GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:

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



COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:

9. November, 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:

15. November, 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

REICH BESCHENKT UND GUT BEKOCHT ZU WEIHNACHTEN

Stress an den Festtagen? Nicht mit uns! Wir bereiten für unsere Gäste einen geeigneten 5-Gänger zu und geniessen die Festvorbereitung. Mit der richtigen Planung, einer guten Vorbereitung und dem passenden Menü geht das glattweg rund. So werden die Festtage ein rundum freudiges Ereignis.

29. NOVEMBER IN WANGEN AN DER AARE

1. DEZEMBER IN GOSSAU

7. DEZEMBER IN OERLIKON

7. DEZEMBER IN AARAU

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Apero, Essen, Getränke 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

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



TASTE THE FEELING™

Für jedes Essen
in jeder Familie.



* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



Ein Parlament ist eine Gruppe von Politikern, welche die Interessen des Volks vertritt. Ein Jugendparlament (JUPA) besteht aus politikinteressierten Jugendlichen, welche die Interessen von – richtig! – Jugendlichen vertreten. In einem JUPA führst du nicht nur tolle Projekte vor allem für junge Leute durch, du bist auch Ansprechpartner für Behörden und Politik in Jugendfragen.

Früh übt sich...

Zusammen mit anderen Jugendlichen kannst du dich in einem JUPA für deine Anliegen einsetzen und politische Verantwortung übernehmen. Dabei bewirkst du einerseits Positives für deine Gemeinde oder Region und sammelst andererseits wertvolle Erfahrungen für dich in den Bereichen Politik und Projektmanagement.

Politik ist nur für Erwachsene? Falsch! Viele Jugendparlamente in der Schweiz kämpfen für die Anliegen der Jugend. So auch das Jugendparlament in Biel, wo Asylbewerber mit Schweizern in einer Turnhalle Bälle kicken.



Mit vereinten Kräften – Jugendparlamente können Grosses bewirken.

Jugendparlamente:

Gemeinsam packen wir's an!



Die Mitglieder des JUPA Biel machen Politik – auch im altherwürdigen Bieler Rathaus.



JUPA Biel-Mitglied Mateo Rodriguez weiss, wie er Menschen für seine Anliegen gewinnen kann.

Wahrer Sportsgeist

Auch das JUPA Biel mischt politisch mit. Vor einem Jahr hatten die Jugendlichen die Idee, Asylbewerbern die Möglichkeit zu geben, mit Bielerinnen und Bielern regelmässig Fussball und Basketball zu spielen. Ihr Ziel ist es, die Integration von Asylbewerbern in den Schweizer Alltag zu fördern, und andersrum Schweizern die Chance zu geben, Einblick in die Kultur der Asylbewerber zu erhalten.

Die Sache wurde ein grosser Erfolg! Jeden Mittwochabend ab 20 Uhr findet seit einem

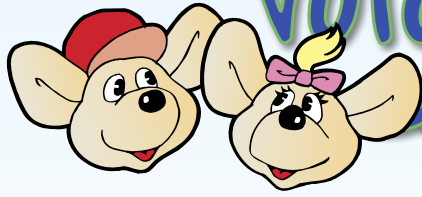
Jahr «Sport für alle» in der Turnhalle des Schulhauses Plänke statt. «Alle sind willkommen, egal wie alt, egal woher», sagt JUPA-Mitglied Mateo Rodriguez. Jede Woche kämen viele motivierte Leute, und auch immer wieder neue. «Viele Asylbewerber sind froh und dankbar, dass sie dieses Angebot haben und neue Leute und andere Plätze in der Stadt kennenlernen können. Wir geben ihnen das Gefühl, willkommen zu sein.» Das Projekt ist für die Integration so hilfreich, dass die Stadt Biel die Turnhalle dem JUPA Biel mittlerweile gratis zur Verfügung stellt.



«Sport für alle» war sogar schon mit einer Mannschaft an einem Grümpelturnier.

natürlich han ich's gärn





volgig & volgine



Kalt, nass, windig – das Herbstwetter hat es in sich!
Mit einem selbst gemachten und nach deinen Vorlieben «aufgemotzten» Früchtetee bist du für die rauen Tage bestens gerüstet!



Für 250 g Teemischung brauchst du:

- je 4 unbehandelte Orangen, Grapefruits, Zitronen, Äpfel
- je 2 Birnen, Nektarinen, Aprikosen, Mangos
- optional Beeren, Hagebutten oder Ingwer
- Gewürze wie Zimt oder Vanille
- luftdichte Behälter

Erfahre im nächsten Heft, wie du lustige Tee-Böxchen bastelst, um Tee zu Verschenken.

Es herbstTEElt!



1 Entkerne die Früchte und schneide sie in dünne Scheiben (grosse Früchte erst vierteln). Von den Zitrusfrüchten brauchst du nur die Schalen.



2 Lege die Früchtescheiben und die Schalen der Zitrusfrüchte auf ein Backblech mit Backpapier. Lass die Früchte im Backofen bei 60 °C vollständig durchtrocknen (ca. 6-7 Stunden). Die Ofentür einen Spalt geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.



3 Schneide die getrockneten Früchte und Schalen mit einer Schere in kleine Stücke. Mach dir nun verschiedene Teemischungen und verfeinere sie mit Gewürzen wie Zimt oder Vanille. Schneide die Gewürze ebenfalls in kleine Stücke. Fülle die Teemischungen in luftdichte Behälter ab.

Abenteuerliche Tee-Transporte

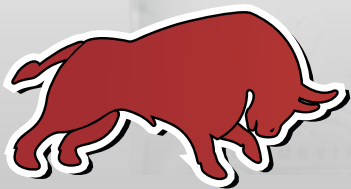
Vor 500 Jahren musste der Schwarztee mühsam mit dem Schiff von Asien nach Europa transportiert werden. Verbinde die geraden Zahlen aufsteigend von 2 bis 34 und finde heraus, welchen langen Weg die mutigen Seefahrer für den Tee-Transport nach Europa nehmen mussten.

Welche zwei Tiere haben die Seefahrer auf ihrer Reise mit Sicherheit nie in den angesegelten Ländern gesehen?



Lösung: Eisbär & Känguru





Bull Vodka



Der Raclette-Plausch bringt Familie und Freunde zusammen – da wärmt nicht nur der Ofen in der Tischmitte. Ein Hoch aufs kollektive Käseschmelzen!



Würzige Raclette-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

Kochwasser aufsetzen. Wenn es kocht, 2 TL Salz und 2 EL Currypulver, 5 Pfefferkörner, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt sowie 1 grob gehackte Peperoncini und 1 EL Kräuternessig dazugeben. 800 g Raclette-Kartoffeln in den Sud geben und weich sieden. Abgiessen und kurz heiss abspülen. Kartoffeln zum Raclette servieren. Zubereitung: 5 Min. + 20 Min. sieden

Der Raclette-Klassiker: heisse Kartoffeln, gratiniert mit geschmolzenem Käse



Zum Dahinschmelzen: Raclettekäse Nature, mit Pfeffer oder mit Paprika und Chili

Das rustikale Käsefestmahl steht für Tradition, Frohsinn und Geselligkeit. Die Geschichte des Raclettes hatte ihren Anfang bereits im 13. Jahrhundert. Damals, als Raclette noch Bratkäse hiess, war die Mahlzeit jedoch weit mehr als ein gelegentlicher Winterschmaus. Geschmolzener Käse diente in den verwitterten Urschweizer Alpregionen den arbeitsamen Bauern und Sennen als stärkendes Grundnahrungsmittel. Die Bergmänner und Bergfrauen verfeinerten diese Art der Käsezubereitung über viele Jahrhunderte, vor allem im Wallis.

Reiner, milder Käse

Um besser dahinschmelzen zu können, sei es im Pfännchen oder direkt am Käselai, ist der Raclettekäse fettreicher als anderer Käse. Sein reiner, milder Geschmack passt wunderbar zur fast ebenso wichtigen Raclette-Beikost wie Gschwelli, Cornichons, Silberzwiebeln und Senfrüchte. Für Ihr nächstes Käsebraten finden Sie im Volg drei feine Sorten Raclettekäse: Nature, Pfeffer oder Paprika und Chili. Dazu passt ein lokaler Weisswein. Vielleicht ein Petite Arvine AOC Valais? – Santé!

Fit bei Spass und Spiel

Traubenzucker ist der Energie-Express für Körper und Kopf. Volg Traubenzucker erfrischt und macht sofort fit für alle sportlichen und geistigen Herausforderungen.



Hergestellt in der Schweiz, durch Domaco Dr. med. Aufdermaur AG



Honig und Kräuter – en Gnuß für jedi Glägeheit.



Süsser Kürbisstrudel

Zutaten für 1 Stück:

Teig:	200 g Weissmehl	400 g Kürbis, Potimarron
	100 g Ruchmehl	3 EL Sultaninen
	½ TL Salz	6 EL Zucker
1,25 dl Wasser	2 EL Öl	1 TL Zimt
1 Ei	1 Pr. Muskat	1 EL Rum
1 EL Butter	80 g Butter	100 g Haselnüsse, gemahlen
Mehl zum Auswallen	180 g saurer Halbbram	

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben, Salz dazu geben.
- Wasser, Öl und Ei schaumig schlagen und zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In ein Tuch wickeln, 30 Min. ruhen lassen.
- Kürbis schälen und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit den

übrigen Zutaten bis und mit den Nüssen dazugeben und gut vermischen.

- Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Strudelteig darauf möglichst dünn auswallen. Handrücken mit Mehl bestäuben, unter den Teig greifen und vorsichtig weiter ausziehen, bis man fast durchblicken kann. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ablegen.

- Butter schmelzen und Teig damit bepinseln. Füllung über den Teig verteilen. Den sauren Halbbram über die Füllung streichen, mithilfe des Küchentuches einrollen und bei 220 °C 15 Min., anschliessend bei 200 °C 25 Min. fertig backen.

Zubereitung: 45 Min. + 30 Min. ruhen lassen + 40 Min. backen



ZUM SAMMELN



Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben, Salz dazu geben.
- Wasser, Öl und Ei schaumig schlagen, zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In ein Tuch wickeln, 30 Min. ruhen lassen.
- Für die Füllung Semmeli mit Wasser übergiessen. Zwiebel in Butter glasig dünsten und auskühlen lassen. Spinat gut

ausdrücken und fein schneiden. Semmeli ausdrücken, grob zerzupfen. Spinat, Brot, Zwiebel, Hackfleisch, Ei, Peterli, Salz, wenig Pfeffer und Muskat mit kalt abgespülten Händen gut kneten.

- Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Strudelteig darauf möglichst dünn auswallen. Handrücken mit Mehl bestäuben, unter den Teig greifen und vorsichtig weiter ausziehen,

bis man fast durchblicken kann. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ablegen.

- Butter schmelzen und Teig damit bepinseln. Füllung über den Teig verteilen. Mithilfe des Küchentuches einrollen, bei 220 °C 15 Min., anschliessend bei 200 °C 25 Min. fertig backen.

Zubereitung: 45 Min. + 30 Min. ruhen lassen + 40 Min. backen

Blutwurst-Strudel

Zutaten für 1 Stück:

2 Blutwürste, gekocht
200 g Kartoffeln, mehlig, gekocht
1 Apfel
1 EL Butter, flüssig
300 g Strudelteig*
1 Eigelb



Zubereitung:

- Blutwürste und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel gut mischen.

- Strudelteig dünn ausrollen, mit Butter bestreichen, mit der Füllung belegen und mithilfe des Küchentuches satt einwickeln.

- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 40 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min. + 40 Min. backen

*Wählen Sie aus den Strudelteigrezepten (süsser Kürbisstrudel oder Spinat-Hackfleisch-Strudel) aus. Das Gewicht des Strudelteigs wird durch die Mehlmenge bestimmt.

Rundum gepflegt mit Perwoll.

Aktion

10. bis 15. Oktober 2016



Perwoll Wool & Delicates,
Pulver, Duo 2 x 880g



Perwoll Black, Gel,
Duo, 2 x 1.5 Liter*



Perwoll Sport, Gel,
Duo, 2 x 1.5 Liter*



Perwoll Wool & Delicates,
Gel, Duo, 2 x 1.5 Liter

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

CHF **5.-**
BON

Auf jeder Packung
Sivocat White Hygiene.

Bon von der Packung ausschneiden
und einsenden an Promena AG,
Rheinstrasse 81, 4133 Pratteln



feine Körnchen
Geruch absorbierend

extrem saugstark
mit Zitrusduft

Comfort Deo*
Nicht klumpende
Katzenstreu.

White Hygiene Ultra compact
Feinklumpende Katzenstreu.

Natürlich hygienisch.

Qualitäts-Katzenstreu
von Sivocat.

SIVOCAT



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Sauerkraut-Strudel

Zutaten für 1 Stück:

- 150 g Fleischkäsebrät
- 250 g Hackfleisch
- 1 EL Senf
- 1 EL Kräuter, gehackt
- 1 P. Blätterteig, rechteckig, ausgewallt
- 1 Peperoni rot, in feine Streifen geschnitten
- 375 g Sauerkraut
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 1 TL Kümmel
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Brät und Hackfleisch mischen, mit Senf und Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Blätterteig auf Backpapier auslegen und Brät darauf streichen. Sauerkraut und Peperonistreifen vermischen und auf dem Brät verteilen.
3. Teig satt aufrollen, Rand etwas andrücken. Eigelb und Wasser verquirlen und Teigrolle damit bestreichen. Mit Kümmel bestreuen.
4. Sauerkrautrolle im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. goldbraun backen.

Zubereitung: 30 Min. + 40 Min. backen

Apfelstrudel

Zutaten für 1 Stück:

- 300 g Strudelteig*
- 2 EL Butter, flüssig
- 5 EL Haselnüsse, gemahlen
- 3 Äpfel
- 2 EL Sultaninen
- 4 EL Zucker



Zubereitung:

1. Strudelteig auf bemehltem Tuch dünn ausrollen. Mit den Handrücken hauchdünn ziehen.
2. Den Teig mit der Hälfte der Butter bestreichen. Nüsse darauf verteilen. Die Äpfel mit der Röstiraffel direkt auf den Teig raffeln. Sultaninen und Zucker darüber streuen.
3. Mithilfe des Tuches einrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 40 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min. + 40 Min. backen



Rotkraut-Strudel

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Rotkraut
- Gewürze nach Belieben
- 300 g Strudelteig*

Zubereitung:

1. Dem Rotkraut nach Belieben zum Beispiel 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 1 Nelke, 2 cm Zimtstange, 1 Sternanis dazugeben und erhitzen. Zugedeckt 20 Min. schmoren lassen. Gewürze entfernen, Saft gut abschütten und das Rotkraut in einem flachen Geschirr gut auskühlen lassen.
2. Strudelteig in vier gleiche Stücke schneiden und hauchdünn ziehen. Je einen Viertel der Füllung in den Teig einschlagen und zu kleinen Strudeln aufrollen.
3. Auf ein gefettetes Backblech geben und bei 220 °C 30 Min. backen.

Zubereitung: 20 Min. + 20 Min. garen + 30 Min. backen

Herbstpilz-Strudel

Zutaten für 1 Stück:

- 500 g Pilze, gemischt
- ½ EL Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- ½ EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 2 EL Peterli, gehackt
- 250 g Strudelteig*
- 100 g Paniermehl, frisch
- 1 EL Butter, flüssig



Zubereitung:

1. Pilze rüsten, in Butter mit den Zwiebeln andünsten. Mit Mehl bestäuben und noch etwas mit andünsten.
2. Mit Weisswein ablöschen und etwas eindicken lassen. Peterli dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und gut auskühlen lassen.
3. Teig ausrollen und hauchdünn ausziehen. Paniermehl auf dem Teig verteilen, Füllung daraufgeben und einschlagen. Teig mit Butter bestreichen und bei 200 °C 30 Min. backen.

Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. backen



Trocken + Feucht = echte Tempo-Sauberkeit



www.tempo.net

Tempo Toilettenpapier

9 x 150 Blatt 3-lagig und 9 x 120 Blatt 4-lagig

Tempo sanft & pflegend

Feuchte Toilettentücher, 42 Tücher

Beide zusammen verwendet, garantieren Ihnen das sichere Gefühl von Sauberkeit durch eine gründliche und doch schonende Reinigung.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Währschafter Birnen-Lauch-Strudel

Zutaten für 1 Stück:

Teig:

- 500 g Strudelteig*
- 1 Eigelb
- ½ dl Vollrahm

Füllung:

- 100 g Lauch, in Ringe geschnitten
- 1 TL Butter
- 400 g Birnen
- 4 EL Zitronensaft
- 160 g Roquefort, gewürfelt
- 6 EL Mandeln, gemahlen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Lauch in Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen. Birnen vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen.
2. Lauch, Roquefort und Mandeln zu den Birnen geben und gut vermischen. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen und mit den Handrücken dünn ziehen.

3. Füllung auf dem Teig verteilen, rundum 5 cm Rand freilassen. Rand mit Wasser einstreichen und mithilfe des Küchentuchs einrollen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Rahm verrühren. Strudel damit bestreichen. In der unteren Ofenhälfte vom vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 40 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min. + 40 Min. backen



Jägerstrudel

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Kürbis, in grobe Würfel geschnitten
- 200 g Rotkabis, in Streifen geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 2 EL Bratbutter
- 1 EL Mehl
- 2 dl Rotwein
- 1 P. Wildpfeffer
- 500 g Strudelteig*
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Kürbiswürfel und Kabisstreifen in Bratbutter andünsten, mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen. Auf kleinem Feuer weich schmoren, Flüssigkeit dabei fast vollständig einkochen.
2. Wildpfeffer gemäss Packungsangabe zubereiten. Sauce absieben und auffangen. Wildpfeffer zum Kürbisgemüse geben, vermischen, abschmecken und etwas abkühlen lassen.
3. Teig auf einem Küchentuch dünn ausrollen. In vier gleiche Teile schneiden, diese nochmals von Hand dünn ziehen. Je einen Viertel Wildpfefferfüllung auf den äusseren Teigrand geben. Teigecken etwas über die Füllung ziehen, zur Mitte einrollen. Mit Ei bestreichen und bei 185 °C ca. 15–20 Min. backen. Sauce nochmals kurz aufwärmen und zu den Strudeln servieren. Zubereitung: 1½ Std.

Dörrfrüchte-Strudel

Zutaten für 1 Stück:

- 2 dl Weisswein
- ½ Zimtstange
- 1 Nelke
- 2 Pfefferkörner
- 50 g Dörrbirnen, hell
- 50 g Dörräpfel
- 80 g Dörraprikosen
- 80 g Datteln
- 100 g Pinienkerne, gemörsert
- 500 g Strudelteig*
- Butter zum Bepinseln

Zubereitung:

1. Weisswein mit Zimt, Nelke und Pfefferkörnern aufkochen und über Birnen, Äpfel und Aprikosen giessen und 30 Min. einweichen.
2. Datteln klein schneiden, eingeweichte Dörrfrüchte grob zerkleinern und alles mit Pinienkernen mischen. Dörrfrüchtekompott auf dem ausgerollten und dünn ausgezogenen Teig sorgfältig verstreichen.
3. Mithilfe des Tuchs einrollen, mit Butter bepseln und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 40 Min. backen.

Zubereitung: 45 Min. + 40 Min. backen



Gottlieber
Switzerland's Finest Since 1928

ORIGINAL GOTTLIEBER HUPPEN

In Ihrem Volg erhältlich.

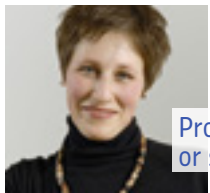
www.gottlieber.ch

HUPPEN

*Wählen Sie aus den Strudelteigrezepten (süsser Kürbisstrudel, oder Spinat-Hackfleisch-Strudel) aus. Das Gewicht des Strudelteigs wird durch die Mehlmenge bestimmt.

In solid rumantsch

Sch'insatgi ma dumonda tgenina ch'è mia bavronda preferida, poss jau respunder persvadidamain: «Quai è il té!» Per il mument sun jau tut narra da té da roiboos, cunzunt da ma-schaidas cun chanella, cardamom u oranscha. In auter té che ma plascha fitg è il té da schentsch frestg. Per far quel tagl jau en tocca var trais centimeters d'ina ragisch da schentsch spaletschada, agiuntesch ina citronella tagliada permez e dersch surengiu aua buglienta. Suentar diesch minutas è il té, ch'ins po dultschir tenor gust cun mel d'avieuls u zutgerchandel, pront per baiver.



Pront per ir or sin la mar

Zutgerchandel è il chavazzin che maina mai al proxim té, dal qual jau As less raquinter: il té fris. Quel té bavian ils Ostfris che vivan en il nordvest da la Germania e sin las inslas situadas davantvart. I sa tracta d'in té nair che vegn servì cun zutgerchandel e groma. Jau na sun bain anc mai stada là, ma jau hai vis ina gjada in'emission davart questa bella regiun e sia lunga tradiziun da té.

Mes té fris personal prepar'ins uschia: dai in pèr tochins zutgerchandel en in cuppin, mettai lien in satget d'earl grey e derschai surengiu aua chauda. Allontanai suenter trais minutas il satget. Agiuntai mo plaunet in sitg groma, uschia che sa furman pitschens nivels. Bavai il té senza al truschar. Suentar l'ultim sierv dultschin essas Vus pront per ir or sin la mar sco ils mariners sisum la Germania. In bun frestg e stai bainin!

Angela Schmed

Angela Schmed

Wussten Sie, dass . . .

• • • in Sugiez (FR) ein neuer Volg-Dorfladen eröffnet wurde?

Die knapp 2000 Einwohnerinnen und Einwohner von Sugiez (FR) am Murtensee können sich seit dem 7. Juli über ihren neuen Volg freuen. Der einladende Dorfladen profitiert von attraktiven Öffnungszeiten und ist jeweils von Montag bis Sonntag zwischen 6 und 20 Uhr geöffnet. Viel Spass und Freude beim Ladenbesuch und beim Entdecken des umfangreichen Sortiments.



• • • Schweizer Rüebli die heimische Biodiversität fördern?

Die fenaco-Tochter frigemo produziert küchenfertige Artikel wie Fertig- und Fruchtsalate und ist langjähriger Partner der SV (Schweiz) AG. Frigemo beliefert die Personalrestaurant-Kette unter anderem auch mit frischem Rüebli aus knackigen Schweizer Rüebli – seit diesem Sommer zu 100 Prozent aus IP-Suisse-Produktion. SV (Schweiz) AG, frigemo, WWF Schweiz und IP-Suisse haben zusammen dieses Projekt lanciert, mit dem Ziel, die Umweltbelastung bei der Nahrungsmittelproduktion zu verringern und somit die Artenvielfalt zu unterstützen. Doch machen Sie sich mit diesem anschaulichen Film selbst ein Bild:



Diese Volg-Geschichte . . .

• • • erzählt von Leo und Matteo. Die beiden sind die jüngsten Kunden im Volg Schlatt.

Die Zwillinge Leo und Matteo sind nicht nur die jüngsten Mitglieder der Familie Krüsi, sondern auch die beiden jüngsten Kunden im Volg Schlatt. Zusammen mit ihrer Mutter schauen die Knirpse regelmässig in ihrem Dorfladen vorbei und helfen fleissig mit, den Einkauf zu erledigen. Leo und Matteo haben noch vier grosse Geschwister und eine Grossfamilie, wie die Familie Krüsi eine ist, hat regen Bedarf an frischen Produkten. Und weil die beiden ihr Mami beim Einkaufen so tatkräftig unterstützen, gibt's zum Abschluss ein feines Brötli zum Knabbern. Das schmeckt. Die beiden süssen Stammkunden mit dem frechen Volg-Shirt freuen sich immer wieder aufs Neue auf einen Besuch in ihrem Volg und verzaubern mit ihrem herrlichen Lächeln Kunden und Mitarbeiter gleichermassen.



Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI- Gewinnspiel vom Volg

Der 1. bis 10. Preis, je ein «PizzaGrill» von Stöckli im Wert von Fr. 219.– gehen an Daniel Hutter aus Selzach, Wilfried Portner aus Gündlisau, Rommy Stammbach aus Weiningen, Barbara Dietsche aus Rebstein, Gertrud Schellenberg aus Winkel, Erika Ventura aus Münchringen, Pierre Lendenmann aus Jegensdorf, Renate Mandler aus Meggen, Regina Stich-Wyss aus Langendorf und an Werner Brunner aus Wernetshausen. Fünf Gewinnspielteilnehmer aus Würenlingen, Wichtrach, Neuhausen, Lupfig und Hüttwilten dürfen sich über je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.– freuen und weitere zehn Gewinnerinnen und Gewinner erhalten je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.–.

Lösungswort 08/16: «Sambaschulen»

Auflösung des Emmentaler-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 07/16: Antwort B, 8 Sorten

Gewinnen Sie mit Emmentaler



Herr Alfons Widmer, Gewinner des Hauptpreises, mit seiner Frau Anita Widmer (m.), Fritz Sommer, Leiter Qualität Emmentaler Switzerland (I.), Markus Hengartner, Produzent Käserei Illighausen (2.v.r.) und Lukas Peter, Volg-Produktmanager (r.)

Der 1. Preis, ein Wellness-Wochenende zu zweit im Hotel Bären in Dürrenroth im Wert von Fr. 1725.–, geht an Alfons Widmer aus Untersiggenthal. Den 2. Preis, ein Wochenende für zwei im Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad im Wert von Fr. 1069.–, gewinnt Anna Melliger aus Rüti und der 3. Preis, ein Wochenende zu zweit im Parkhotel Schloss Hünigen im Wert von Fr. 1046.–, geht an Thomas Holenweger aus Männedorf. Über den 4. Preis, ein Gourmet-Abend mit Übernachtung zu zweit im Hotel Moosegg im Wert von Fr. 540.–, darf sich Maya Tschudi aus Ennenda freuen und der 5. und 6. Preis, je ein Romantik-Package mit einer Übernachtung für zwei Personen im Hotel Lueg im Emmental im Wert von Fr. 470.– gehen an Heidi Moser aus Embrach und Judith Moser aus Bellach. Den 7. und 8. Preis gewinnen Emil Tobler aus Amlikon-Bissegg und Rosmarie Baumgartner aus Luzern-Littau. Der 9. bis 24. Preis gehen an jeweils 15 Personen. Über den 25. bis 34. Preis dürfen sich 15 weitere glückliche Gewinnerinnen und Gewinner freuen.

De grünen Duume

Im Herbst neigt sich das Gartenjahr langsam dem Ende zu. Aber bevor der Winter Einzug hält, muss noch einiges erledigt werden. Der Oktober ist der ideale Zeitpunkt, um den Garten winterfest zu machen. Ein besonderes Augenmerk gilt den Topfpflanzen. Vor dem Einwintern empfiehlt es sich, die Wassermenge langsam zu verringern. Denn jetzt geht es nicht mehr um Wachstum, sondern nur noch um das Ausreifen der neuen Triebe. Bevor Sie Ihre Pflanzen ins Winterquartier zügeln, untersuchen Sie sie sorgfältig auf allfällige Schädlinge. Schildläuse oder Spinnmilben machen keinen Winterschlaf und können auch während der kalten Jahreszeit Schaden anrichten. Ein ideales Winterlager ist ein heller, kühler und gut durchlüfteter Ort.



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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 11/16 erscheint am 27. Oktober 2016



Feuer und Flamme am Tisch

Am Tisch flambieren ist ein Spektakel und verzaubert Gross und Klein. Wir zeigen alle wichtigen Aspekte rund ums Flambieren und erklären, was zu berücksichtigen ist, damit der Feuerspass zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



Guetzli-Parade

Die Weihnachtsguetzli sind gebacken und bereit für den Laufsteg des Genusses. Die Kollektion 2016 zeigt Kreationen mit Puderzucker, Gewürzen und Früchten sowie dem allseits beliebten Klassiker: der Schokoladenkollektion.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz





Heute schon Pause gemacht?



Mit Ovomaltine kannst du's nicht besser. Aber länger.

