

öise lade



Themenheft Seite 31
**Mehr zum
Thema**
WEIHNACHTSGUETZLI
.....
Kollektion 2016

Küche aktuell

Feuer & Flamme fürs Flammbieren



OFENFRISCH
IN IHREM **Volg**

Hiestand[®] 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK



Editorial

Feines Essen und Feuer – beides Dinge, die uns verzaubern können. Geschick kombiniert, begeistern sie sowohl junge wie erfahrene Geniesser.

Wir wollen Sie in dieser Ausgabe fürs Flammbieren erwärmen. Die eindrucksvolle Rösttechnik aus der französischen Küche ist ein

Eindrücke, die bleiben

Erlebnis für Gast und Gastgeber – auch zu Hause. Unsere Expertin zeigt auf, was es für das feurige Spektakel am Tisch zu beachten gilt und welche Spirituosen und Rezepte sich bestens dafür eignen.

Probieren Sie es aus. Sie werden Begeisterung bei allen Anwesenden entflammen, die Geselligkeit anheizen und einen bleibenden Eindruck bei Familie oder Gästen hinterlassen.

Ich wünsche Ihnen zur Jahreszeit, in der man Licht und Wärme besonders schätzt, viele stimmungsvolle Genussmomente.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung

5 Küche aktuell Spektakel mit Feuer und Flamme



- 5 Küche aktuell**
Spektakel mit Feuer und Flamme
- 9 Kochschule**
Süsse Flamme
- 14 Weinangebot des Monats**
Wenn Bewährtes und Neues verschmelzen
- 16 Typisch Schweiz – Typisch Volg**
Sicher brennen – sicher geniessen
- 18 Dorfladen**
Die Ladenleiter-Schmiede
- 20 Aktueller Tipp**
Süsse Exoten
- 22 Exklusives Spezialangebot**
Plozza-Weine aus Italien
- 25 Weinseller 2017**
Ausgezeichnete Weine
- 27 Treue Aktion**
Mit Volg-Punkten profitieren
- 29 Sternstunden**
Weihnachtsstimmung in Ihrem Volg
- 31 Mehr zum Thema**
Weihnachtsguetzli
- 43 Wettbewerb**
Für Kaffee und Kuchen
- 45 Feins vom Dorf**
«Weil es schmeckt!»
- 46 Novissimo**
Gute Laune zum Naschen
- 49 Hausmarke**
Gross und Klein wäscht sich rein
- 51 Freizeit Sportsponsoring**
Drei Stationen bis zur Medaille
- 53 Freizeit NATURENA**
Weihnachtszeit – Geschenkezeit
- 55 NATURENA Rezepte**
Baumnuss-Marronikuchen mit Apfelsaftcreme
- 57 Freizeit Kochkurs**
Reich beschenkt und gut bekocht
- 59 Volgi & Volgine**
Tee verpacken – aber richtig!
- 63 Saison**
Farbenpracht für graue Tage



51

Freizeit
Sportsponsoring
Drei Stationen bis zur Medaille

63

Saison
Farbenpracht für graue Tage



**20%
RABATT***

Gerber+

SHARE THE FUN



**JETZT
ZUGREIFEN!**



* Aktion gültig von 8.11. -13.11.2016 auf Gerber L'Original, Moitié-Moitié, Le Gruyère 800g. Gerber L'Original 500g und Fondue Becher 200g. In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



«Die Qualität der Zutaten ist das Wichtigste. Das gilt auch für den Alkohol zum Flambieren», findet Marcus Marxer. Der erfahrene Koch betreibt heute ein Feinkost-Catering und ein Kochstudio. Zuvor führte er 37 Jahre lang das bekannte Restaurant Schneggen in Buchs SG.



TIPP

Intensität und Ausgewogenheit zeichnen den angenehm fruchtigen **Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC** aus. Der dunkelrote Apulinese mit leichten Violetreflexen passt gut zu Risotto, Pasta, Pilz, Fleisch und Käse.

Flambieren begeistert Koch wie Hobby-Koch. Der kulinarische Feuerzauber bringt nicht nur Action in die Stube, sondern auch eine extra Geschmacksnote ins Essen – süss wie salzig.

Spektakel mit Feuer und Flamme

Schweinsmedaillon an Cognacsauce und Chicorée mit Gruyère, Honig und Baumnüssen:
Die Medaillons passen wunderbar zum Chicorée mit Käse und erhalten durch das Flambieren noch eine weitere Geschmacksebene.

Der Brauch, Feuer nicht nur unter, sondern auch in der Pfanne zu verwenden, soll auf einen Pariser Koch im 19. Jahrhundert zurückgehen. Er habe Likör auf seine Crêpes gegossen und versehentlich angezündet. Das Resultat hat ihn

begeistert – et voilà, die Flambage ward geboren (franz.: flamber = abflammen). Seither wird wild theoretisiert, welche Auswirkungen auf Speisen das Flambieren nun tatsächlich innehat. Im Französischen wird es auch «éteindre l'amertume» ge-

nannt (franz.: «den Bitterstoff auslöschten»). Manche Gourmet-Zungen behaupten, es verstärke den Geschmack des Gerichts – andere sagen, durch das Abflammen entwickeln sich typische Röstaromen, bei den Süssspeisen auch Caramelaromen.



TIPPS & TRICKS

von Marcus Marxer

Zu einem typischen «Mise en Place» gehören:

- restliche Zutaten, wenn nach dem Flambieren weitergekocht wird
- Dosierte Menge Weisswein, Zitronensaft oder Essig zum Ablöschen. Für ein neutrales Ablöschen eignet sich Verjus, der Saft unreifer Trauben.
- dosierte Menge der Spirituose
- Rechaud
- Löffel, um das Flambierte zu rühren, oder um Alkohol nachzugeben
- Küchenfeuerzeug oder -bunsenbrenner

Das «Mise en Place» – damit es beim Flambieren der Reihe nach klappt und nach dem Anzünden keine Nervosität aufkommt.

Flambierter Dorsch an Wermutsauce:

Feine Fischfilets, mit Zitronenwürfeln, Kapern und Gewürzen abgeschmeckt und flambiert mit dem charakteristischen Likörwein



Aromen aus dem Feuer



Beim Flambieren geht es schnell zu und her. Ganz wichtig deshalb: das «Mise en Place» (franz.: etwa «an den richtigen Ort gestellt»). Alles Benötigte muss griffbereit sein. Zu spätes Entzünden oder zu langes Abflammen können das Aroma negativ beeinflussen. Auch die Menge der verwendeten Spirituose beeinflusst den Geschmack des Gerichts unterschiedlich.

Morchelsauce:

Die flambierte Sauce mit den begehrten Speisepilzen passt dank dem Cognac wunderbar zu zartem Fleisch.





TIPP

Ein **Bimbadgen Shiraz Cabernet Merlot** überzeugt mit grosser Aromavielfalt – Ingwer, Pfeffer, Gewürznelken, Eukalyptus, schwarze Beeren und Vanille. Der dunkle, kirschrote Australier passt wunderbar zu Spareribs und Wildgerichten.



Rindsplätzli mit Whiskey flambiert: Mit kräftigen Gewürzen verfeinert und flambiert, erfreut diese Köstlichkeit jeden Geniesser.



Schweinsgeschnetzeltes mit Äpfeln und Lauch:

Ein wunderbares, herbstliches Gericht, das mit Calvados flambiert sogar noch fruchtiger schmeckt.

TIPPS ZU SPIRITUOSEN von Marcus Marxer

- Die Spirituose sollte mindestens 40 Volumenprozent Alkohol enthalten.
- Je nach Gericht kann der Alkoholgehalt für eine optimale Flamme variiert werden.
- Die Spirituose sollte Zimmertemperatur haben und nicht aus dem Kühlschrank genommen werden.
- Für eine schöne Flamme müssen Gericht und Spirituose warm sein. Dazu ein kleines Pfännchen oder einen Suppenlöffel mit dem Alkohol erwärmen.



TIPP

Kräftiges Rubinrot, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen. Der **Zweigelt** mit seinem weichen Auftakt und intensivem Abgang eignet sich zu Gulaschgerichten, Fleischknödel, Rehschnitzel und Hartkäse.

Es gibt verschiedene Flambier-Varianten. Hier wird der Alkohol in einer Suppenkelle über einer Rechaud-Flamme erwärmt und angezündet.



Welche Spirituose zu welchem Gericht? Wermut passt zu Fisch, ein rauchiger Whiskey zu Grillfleisch und Fruchtgeister zu Fruchtdesserts.



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



GRATIS



Lieber klassisch oder neu interpretiert?

Für 6 Treue-Codes schenken wir Ihnen das neue Dr. Oetker Backbuch «Klassiker – damals & heute» (im Wert von CHF 18.80) mit über 50 gluschtigen Rezepten.

Mehr Infos auf www.xmas.oetker.ch

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





Im Gegensatz zu salzigen Speisen, bei denen das Flambieren meist einen Zwischenschritt beim Kochen darstellt, werden Süssspeisen oft direkt auf dem Tisch oder auf einem separaten Tischchen bei den Gästen flambiert. Das Flambieren bewirkt ein leichtes Schmelzen des Zuckers. Auch hier soll der Alkohol nach dem Abbrennen nicht mehr herausgeschmeckt werden können.



TIPPS & TRICKS

von Marcus Marxer

Süssspeisen richtig flambieren:

- Bei einem Fruchtdessert den passenden Fruchtlikör oder das passende Fruchtdestillat verwenden, um den Geschmack zu verstärken.
- Bei zu langem Flambieren wird der Zucker verbrannt.
- Zum Ablöschen den Saft einer Zitrusfrucht verwenden. Dabei wird die Süsse des Gerichts mit fruchtiger Säure ausgeglichen.

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace:
Der feine Dessertklassiker – für einmal flambiert. Das Abbrennen des Brandys bewirkt eine leichte Caramellisierung des Zuckers.

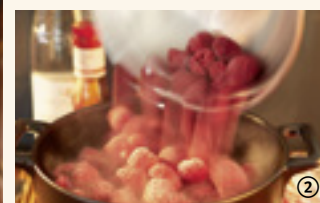


SCHRITT für SCHRITT

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace



Zucker zur erhitzten Butter dazugeben und caramellisieren lassen. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und zur Hälfte einreduzieren.



Himbeeren dazugeben und aufkochen lassen.



Himbeergeist und Weinbrand dazugeben und unter Rotation flambieren. Die Himbeeren über die vorbereiteten Glace-Portionen geben und servieren.

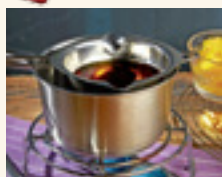


Caramellierte Orangen-Crêpes: Ein wunderbares Zusammenspiel von süssen und sauren Aromen, flambiert mit dem Edellikör aus karibischen Bitterorangen.



SCHRITT für SCHRITT

Caramellierte Orangen-Crêpes



Der Grand Marnier wird im Wasserbad erwärmt, dann über die Crêpes und Orangenfilets gegossen und angezündet.



Zutaten für die beiden exquisiten Dessertklassiker finden Sie in Ihrem Volg.



NATÜRLICH FEIN!

100%
NATÜRLICHE
ZUTATEN



DIE KNORR BOUILLONS MIT
100% NATÜRLICHEN ZUTATEN
HABEN JETZT EIN NEUES DESIGN!



SCHRITT für SCHRITT Speck-Champignon-Garnitur



Den Speck in einer trockenen Pfanne anbraten. Champignons und Silberzwiebeln dazugeben und im Fett des Specks anschwitzen.



Nach Vorliebe mit Gewürzen und Kräutern verfeinern. Zu guter Letzt den Cognac dazugeben und die Garnitur flambieren.

Volg-Kochkurs im Dezember Reich beschenkt und gut bekocht zu Weihnachten

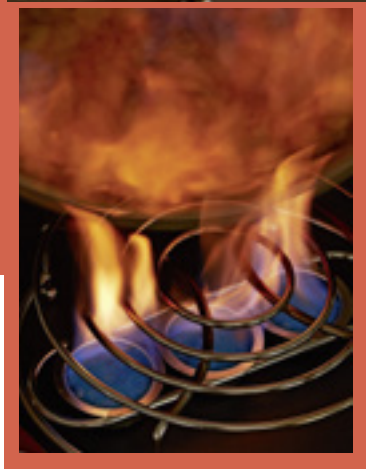
Wir zaubern für unsere Gäste einen 5-Gänger. Mit Planung und Vorbereitung werden die Festtage ein rundum freudiges Ereignis. Infos dazu finden Sie auf Seite 57.



Heisse Beilage



Speck-Champignon-Garnitur:
Eine vollmundige
Garnitur für Blattsalat oder
ein Saucenfleisch



Die Pfanne vom Rechaud
wegziehen und leicht schräg
halten, dann entzündet sich der
Alkohol ohne weiteres Zutun.

In Ihrem Volg erhältlich:
Die Zutaten für eine
feine Speck-Champig-
non-Garnitur



Ob beim romantischen Tête-à-Tête oder bei einem geselligen Abendessen mit Freunden – Flambieren zaubert eine besondere Atmosphäre auf den Tisch! Es ist aussergewöhnlich, romantisch und Actionreich. Damit der gastronomische Zunderzauber, den viele nur aus Restaurants kennen, auch in der heimischen Essstube ein gutes Erlebnis wird, gibt Ihnen der routinierte Küchenchef Marcus Marxer wichtige Sicherheitstipps.



SICHERHEITSTIPPS von Marcus Marxer

- Um Nervosität und Fehler zu vermeiden, erst im Kleinen üben.
- Den Alkohol durch Schräglage oder Wegziehen der Pfanne an der Rechaud-Flamme entzünden.
- Den Alkohol niemals direkt aus der Flasche über die zu flambierende Speise giessen. Würde die vorher bereits entzündet, kann dies zu einer Rückzündung führen. Auch ist die Spirituose so schlecht zu dosieren und es sieht nicht ästhetisch aus.
- Sicherheitsabstand zu den Gästen bewahren
- Küchenhandschuhe tragen
- Löschdecke für den Notfall bereithalten



**20%
AKTION**
vom 31.10. bis 04.11.2016

GEHÖRT EINFACH DAZU!

Feine Rezepte auf www.chirat.ch



*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Kochschule



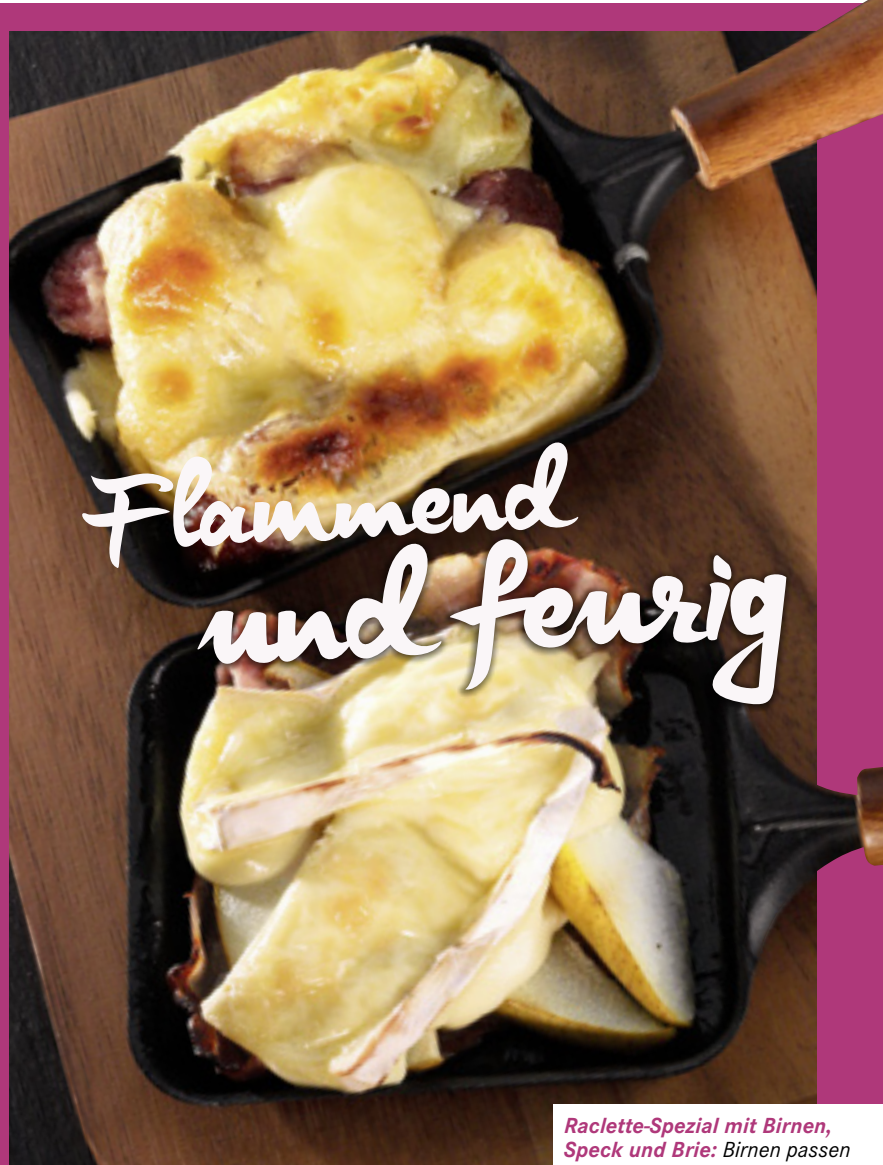
Dass Raclette mehr als nur Käse ist, verdeutlichen unsere beiden Raclette-Exoten. Raffiniert aufgepeppt mit harmonisierenden Zutaten werden diese einfachen Leckerbissen direkt im Pfännchen im Tischofen gebraten.

Nach einem herzhaften Raclette schmeckt ein feuriges «Verdauerli» besonders gut. Ein Schlückchen Williams-schnaps, mit dem zuckrigen Rest aus der Kaffeetasse gesüsst und angezündet.



TIPP

Erfrischend und fruchtig – der **La Côte AOC Lumière du Soleil** überzeugt mit Aromen von reifen Quitten, Pfirsich, Honig und mineralischen Noten. Der kraftvolle und lebendige Wein passt gut zu Aperitif, Eglifilets und Käsefondue.



Raclette-Spezial mit Kartoffeln und Würstli:
So macht Raclette Spass: mit Käse überbackene Kartoffeln und Würstlischeiben, direkt aus dem Raclette-Ofen.

Raclette-Spezial mit Birnen, Speck und Brie: Birnen passen wunderbar zu Weichkäse. Zusammen mit Speck im Tischofen gebraten ein wahrer Gaumenschmaus.



Williams-Flämmli:
Die Spielerei mit Birnenschnaps, Kaffee und Zucker



Alle Zutaten für ein herzhaftes Raclette finden Sie in Ihrem Dorfladen.



Kantons-Cordon bleu des Monats November: Tessiner Art

Das Kantons-Cordon bleu Tessiner Art ist ein zartes Schweinsplätzli vom Stotzen gefüllt mit Mozzarella und würzigen Dörrotomaten und zartem Schinken. Das Tessiner Cordon bleu finden Sie in diesem Monat im Kühlregal in Ihrem Volg. En Guete!



Weinangebot des Monats

So jung die Rebe Zweigelt ist, so altbekannt ist der Kümmel. Gemeinsam bilden sie eine herrliche Komposition für einen einzigartigen Genuss.

Wein
des Monats

Zweigelt
2014, Österreich
75 cl, statt Fr. 7.50
Fr. 5.50

Wenn Bewährtes und Neues verschmelzen

Ende des 19. Jahrhunderts drohte die Reblaus den österreichischen Weinbau gänzlich zu zerstören. Alle Versuche den Schädling zu bekämpfen erwiesen sich als vergeblich und führten schlussendlich zu einer gezielten Neuzüchtung der Reben. Aus diesem Grund wurde auch der Zweigelt anfangs des letzten Jahrhunderts, wie der Name schon andeutet, von Friedrich Zweigelt gezüchtet.

Definierte Qualität

Der Zweigelt aus der traditionsreichen Weinkellerei Lenz Moser ist ein rubinroter Wein mit intensiven Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen. Er hat einen weichen Auftakt, einen harmonischen sowie gut strukturierten Körper mit feinen Tanninen und einen intensiven Abgang. Dieser substanzreiche und fruchtige Rotwein trägt die Bezeichnung Qualitätswein. Diesen Titel erhalten nur Weine, die aus einer der zugelassenen Qualitätsrebsorten gekeltert werden und aus einem Weinbaugebiet mit geschützter Ursprungsbezeichnung stammen.

Eine gelungene Komposition



Käse
des Monats

Kümmelkäse
100 g, statt Fr. 2.-
Fr. 1.60

Kümmelsamen werden schon seit jeher für ihren typischen Geschmack sowie ihre wohltuende Wirkung geschätzt. Die Komposition aus würzigem Käse verfeinert mit aromatischem Kümmel und einem frischen Wein verschmilzt zu einem einzig-

artigen Geschmackserlebnis. Ein gelungenes Arrangement für einen ausgelassenen Apero. Übrigens, die würzige Käsespezialität aus der Berg-Käserei Gais wurde an den Swiss Cheese Awards schon mehrfach mit Diplomen ausgezeichnet.

Diese Aktion gilt vom 31. Oktober bis 26. November 2016, solange Vorrat.

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



75 cl, statt Fr. 9.95
Fr. 7.90

**La Côte AOC
Lumière du Soleil
2014, Schweiz**

Charakter Ein vielfältiges Aroma von reifen Quitten, Pfirsich und Honig zeichnen diesen kraftvollen und doch verspielten Weisswein von den Ufern des Genfersees aus.

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

Passt zu Eglifilets, Käsefondue oder als Aperitif
Punkte 17



75 cl, statt Fr. 12.50
Fr. 8.95
-28%

**Costalago Rosso
Veronese IGT
2013/14, Italien**

Charakter Ein rubinroter Wein mit feinen Holz- und Beereneromen. Am Gaumen ist dieser gehaltvolle Italiener weich und saftig und besticht durch einen samtigen Abgang.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 15–17 °C

Passt zu rotem Fleisch, Grilladen, Pasta oder asiatischen Gerichten
Punkte 17* (2013)



75 cl, statt Fr. 15.50
Fr. 11.50
-25%

**Valpolicella Ripasso
DOC Superiore, 2014,
Italien**

Charakter Ein fülliger Auftakt am Gaumen, ein gehaltvoller, fruchtbetonter Körper und ein lang anhaltender Abgang macht diesen rubinroten Ripasso zu einem wahren Erlebnis.

Trinken Jetzt geniessen, bis 5 Jahre, bei 16–17 °C

Passt zu grilliertem rotem Fleisch, typisch italienischen Spezialitäten oder Hartkäse
Punkte 17.5*



75 cl, statt Fr. 17.50
Fr. 13.90

**Stella d'Argento
Primitivo di Manduria
DOC, 2014, Italien**

Charakter Dieser dunkelrote Wein hat ein kräftiges Fruchtbouquet, ergänzt mit dezenten Röstaromen. Eine weiche und füllige Struktur runden diesen edlen Tropfen ab.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Pasta, Risotto, Fleisch- und Pilzgerichten, Käse oder Schokoladendesserts
Punkte 17.5



75 cl, statt Fr. 9.30
Fr. 6.90
-25%

**Nero d'Avola
Terre Siciliane IGT
2015, Italien**

Charakter Dieser geschmeidige und vollmundige Sizilianer besticht durch eine dichte, rubinrote Farbe sowie einen lieblichen Auftakt mit Beereneromen und Gewürzen.

Trinken Bei 12–14 °C

Passt zu Wild, rotem Fleisch und Käse
Punkte 16



75 cl, statt Fr. 7.50
Fr. 5.50
-26%

**Zweigelt
2014, Österreich**

Charakter Dieser Qualitätswein beeindruckt durch eine kräftige, rubinrote Farbe und mit Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und einem Hauch von Gewürzen.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

Passt zu herzhaften Fleischgerichten, Tiroler Gröstl und Hartkäse
Punkte 17*



75 cl, statt Fr. 9.95
Fr. 7.50

**Rioja DOCa
La Tonada 3 Bandas
2013, Spanien**

Charakter Dieser fruchtige und weiche Rioja stammt aus der hügeligen und malerischen Landschaft des Ebroals und besticht durch eine ganz besondere Eleganz.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 17–18 °C

Passt zu Grilladen oder kräftigen rustikalen Gerichten
Punkte 16.5



75 cl, statt Fr. 11.50
Fr. 8.90

**Bimbadgen Shiraz
Cabernet Merlot
2013/14, Australien**

Charakter Eine grosse Aromenvielfalt dominiert diesen kirschroten Wein. Eine ausgeprägte Süsse im Auftakt und ein würziger Körper begleiten den lang anhaltenden Abgang.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Fleischgerichten, Pilzeintopf, Pot au Feu und reifem Hartkäse
Punkte 16.75* (2013)

Der temperamentvolle

Spanier



**Lobetia Tempranillo –
Petit Verdot Oak Aged,
2012/13, Spanien**

Charakter Ein gehaltvoller Wein von einer tiefen, kirschroten Farbe mit einem vielschichtigen Bouquet von dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und Kaffee.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Fleischgerichten, Pilzeintopf, Pot au Feu und reifem Hartkäse
Punkte 16.75* (2012)

-27%

75 cl, statt Fr. 9.50
Fr. 6.90

**12 Kurzfilme
zum Thema Wein**

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten, erfahren Sie einfach und bequem in den von Volg produzierten, zweiminütigen Kurzfilmen. Ab sofort zu sehen auf www.volg.ch/weinclip



Meine Bestellung

- ___ Anzahl 6er-Karton LA COTE AOC LUMIERE DU SOLEIL, 75 cl statt Fr. 59.70 nur Fr. 47.40
- ___ Anzahl 6er-Karton ZWEIFELT, 75 cl, statt Fr. 45.- nur Fr. 33.-
- ___ Anzahl 6er-Karton COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT, 75 cl, statt Fr. 75.- nur Fr. 53.70
- ___ Anzahl 6er-Karton VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE, 75 cl, statt Fr. 93.- nur Fr. 69.-
- ___ Anzahl 6er-Karton STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, 75 cl, statt Fr. 105.- nur Fr. 83.40
- ___ Anzahl 6er-Karton NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT, 75 cl, statt Fr. 55.80 nur Fr. 41.40
- ___ Anzahl 6er-Karton RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS, 75 cl, statt Fr. 59.70 nur Fr. 45.-
- ___ Anzahl 6er-Karton LOBETIA TEMPRANILLO - PETIT VERDOT OAK AGED, 75 cl, statt Fr. 57.- nur Fr. 41.40
- ___ Anzahl 6er-Karton BIMBADGEN SHIRAZ CABERNET MERLOT, 75 cl, statt Fr. 69.- nur Fr. 53.40

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 31. Okt. bis 26. Nov. 2016, solange Vorrat.





Typisch Schweiz – Typisch Volg



Urs Härrli, Gründer und Geschäftsführer der Powerflame GmbH, ist gelernter Jurist und nebenamtlich als Bezirksrichter in Einsiedeln tätig.



Im schönsten Ozeanblau – am Fliessband werden die Aluminiumschalen mit der Brennpaste aufgefüllt.

Vier Fragen

an Urs Härrli

Herr Härrli, was ist die Powerflame GmbH?

Powerflame stellt Produkte her, die mit Feuer zu tun haben. Wir produzieren Sicherheits-Brennpasten, aber auch Kamin-Brennstoff, Lampenöl, Anzündmittel und Weiteres. Die Marke Powerflame betreiben wir seit 1998. Unser Unternehmen ist ein Familienbetrieb mit 10 Mitarbeitenden. Irgendwann wird meine Tochter vor der Entscheidung stehen, ob sie das Unternehmen weiterführen will.

Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

Unser breites Know-how über die Sicherheit beim Umgang mit flüssigen Brennstoffen. Auch die Qualität unserer Produkte ist top. Anders als bei Produzenten im Ausland ist in der Schweiz die Qualität garantiert. Unsere Produkte sind so sicher, wie es geht, und das gilt auch für den Umweltschutz. 100% umweltfreundliche Brennpaste herzustellen, ist nicht möglich, aber wir machen das Allermöglichste.

Was verbindet Sie mit Volg?

Ich bin in einem Dorf aufgewachsen und weiss, wie wichtig ein Dorf- oder Quartierladen ist. Kleine Läden haben ihre Berechtigung, sie trumpfen mit der Nähe zum Kunden und mit Freundlichkeit. Das wissen auch die Powerflame-Kunden zu schätzen.

Was ist das Besondere an der Powerflame-Brennpaste?

Paste ist viel sicherer als Sprit. Wird Brennsprit über den Tisch verschüttet und entzündet, kann es böse enden. Brennpaste hingegen ist beim Nachfüllen nur schwer zu verschütten. Ausserdem verspritzt die Brennpaste nicht, sollte die Aluschale oder die Nachfüllflasche bei einem feuchtföhlichen Fondue-Abend mal umgestossen werden.

Nach dem Verschliessen kommen die Schalen ins Dreierpack – alles geht schnell. 6000 Schalen laufen pro Stunde durch!



Die Nachfüllflaschen müssen ebenfalls verpackt werden. Da hilft auch Evelyn Hofmann aus dem Sekretariat gerne mal mit.



Die stellvertretende Produktionsverantwortliche Anita Würsch überwacht alles – vom Abfüllen bis zum Einpacken.



Die blaue, reine Flamme der entzündeten Powerflame-Brennpaste sorgt für heiss bleibenden Fondue-Späss.

Ein Fondue-Plausch ist toll. Damit er gemütlich und der Käse heiss bleiben, braucht es Feuer am Tisch. Die Sicherheits-Brennpaste von Powerflame brennt nur da, wo sie soll – unter dem Käse.



Sicher brennen – sicher geniessen



Die Sicherheits-Brennpaste von Powerflame gibt es in den Aluminiumschalen und in praktischen Nachfüllflaschen.

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.



Coach und Ladenleiter Benjamin Boethelt vor dem Lehrlingsladen in Uster (ZH)

Lehrlingsläden sind heute schon als Ladenleiter oder -leiterinnen in Volg-Läden tätig.»

Ein Laden in Jugendhänden

Fünf Lernende zwischen 16 und 20 Jahren arbeiten aktuell im Lehrlingsladen Uster. Gemeinsam führen sie den Ladenbetrieb, von A bis Z – unter den



Gewusst wie – Justin Helbling weiss aus den Lernstunden, wie Produkte präsentiert werden müssen.

In einem Lehrlingsladen übernehmen Lernende alle Aufgaben eines Ladenbetriebs – inklusive Leitung. Erika Loosli, Leiterin Berufsbildung bei Volg, weiss um den Wert dieses Modells: «Mehrere Lernende werden gleichzeitig ausgebildet und übernehmen mit der Zeit und in Begleitung der Coaches Führungsfunktionen. Dies ermöglicht ihnen, nach der Ausbildung rasch in der Nachwuchsförderung weiterzukommen. Mehrere Lehrabgänger von den

Ein Dorfladen, vier bis sechs Lernende und zwei Coaches – so lautet das Erfolgsrezept der drei Volg-Lehrlingsläden. Der Lehrlingsladen in Uster (ZH) feiert sein 10-jähriges Bestehen.

Die Ladenleiter-Schmiede



Gemeinsam läuft der Laden!
V.l.n.r.: Cornelia von Ah, Alsen Zulji, Justin Helbling, Benjamin Boethelt, Saskia Schulz und Lucija Nedeljko

*Damit Frisches frisch bleibt:
Alsen Zulji kümmert sich mit gezücktem
Wassersprüher um das Gemüse.*



*In gemeinsamen Lernstunden übt
Cornelia von Ah mit den Lernenden die
Kniffe des Detailhandels.*

Argusaugen zweier Ausbilder. Die Aufgaben im Laden sind klar verteilt: Je erfahrener die Lernenden, desto mehr Verantwortung übernehmen sie. Dass der Laden quasi in Jugendhänden ist, merkt man gar nicht.

Von den Kunden kämen nur gute Rückmeldungen, sagt Ladenleiter und Coach Benjamin Boethelt. «Die Leute schätzen und unterstützen das Konzept Lehrlingsladen. Die Lernenden werden als das wahrgenommen, was sie sind – vollwertige und kompetente Mitarbeiter.»

Viele Aufgaben – ein Team

Schon im ersten Lehrjahr wird kräftig mitgemischt. Lieferungen müssen entgegengenommen und kontrolliert, Vitrinen und Regale geputzt und aufgefüllt oder Aktionsstände aufgebaut werden. Für Justin Helbling (16) kein Problem – der ambitionierte Bodybuilder ist ein Anpacker.

Im zweiten Lehrjahr übernehmen die Lernenden erste administrative Aufgaben. Saskia Schulz (19) macht deshalb seit einiger Zeit auch Warenbestellungen. Dabei lernt sie die Zusammenarbeit mit den Volg-

Lieferanten kennen und wie Volg mit einer gut organisierten Logistik seine Frische gewährleistet.

Für Lucija Nedeljko (20) geht es auf die Lehrabschlussprüfungen zu. Die Auszubildende im dritten Lehrjahr hat es auch sonst streng – sie macht zusammen mit den Coaches die Ladenleitung. Dazu gehören auch das Delegieren von Aufgaben und das Kontrollieren von Arbeiten der Lehrlingskollegen. Cornelia von Ah, die zweite Ausbilderin, ist überzeugt: «Erfolgserlebnisse beim Durchsetzen von Autorität helfen den jungen Menschen bei späteren Führungsaufgaben.»





Beliebt und gesund – bei der gelben Frucht mit dem charmanten Lächeln greifen alle gerne zu.



Von der Plantage bis in den Volg – die lange und spannende Reise der Chiquita-Bananen kurz erzählt.

Süsse Exotin

1 MESSUNG



Qualitätskontrolle

2 TRENNEN



Trennen der Bananenhände

3 WASCHEN



Wasserbad, um den Latex zu entfernen

Bei der Bananenernte wird mit wuchtigen Macheten der Fruchtbüschel von der Bananenstaude geschlagen und zur weiteren Verarbeitung abtransportiert. Anschliessend werden bei einer ersten Prüfung die Büschel gemessen und in sogenannte Bananenhände zerteilt. Nun werden die Früchte sorgfältig gewaschen und beschädigte Bananen aussortiert. Stimmt die Qualität, werden die «Hände» mit dem unverkennbaren blauen Chiquita-Aufkleber ausgezeichnet und in die berühmten Chiquita-Kartons verpackt.

Eine Kosmopolitin

Spätestens 24 Stunden nach der Ernte werden die Bananenschachteln auf ein Kühlschiff verladen. Nun ist es Zeit für die lange Reise über den Atlantik nach Europa. Am Ziel ange-

kommen, reifen die noch grünen Früchte bis zu acht Tage in speziellen Kammern und werden zum Schluss an Volg ausgeliefert. Jetzt ist die Banane reif und süss und bereit für den himmlischen Genuss. Unter www.volg.ch/rezepte finden Sie viele schmackhafte Rezeptideen mit der gelben Energiebombe.





**10
VOLG**



Auslieferung
an die Läden

**9
VOLG**



Ankunft im Frischdienst

**8
REIFEREI**



Ankunft
in der Reiferei

**7
TRANSPORT**



Die Container werden
verschifft

**6
EINPACKEN**



Spezielle Kartons für
optimalen Transport

**5
ETIKETTIEREN**



Die besten Bananen verdienen
das Chiquita-Label

**4
AUSWAHL**



Sortierung
der besten Hände



Der blaue Aufkleber ist
Symbol für eine
garantierte Qualität.



Plozza-Weine aus Italien *Exklusives Spezialangebot*

Vorzügliche Italiener zu vorteilhaften Preisen

Profitieren Sie von unserem exklusiven Angebot hochklassiger Plozza-Weine. Dieses spezielle Angebot zum Aktionspreis gilt nur für kurze Zeit (31.10. bis 26.11.2016), solange Vorrat und ausschliesslich bei Online-Bestellung mit anschließender Abholung im Laden.



Plozza Vini – wo Tradition und Moderne fliegend harmonieren

Den Grundstein für das Unternehmen Plozza Vini legte 1919 Pietro Plozza mit seinem Entschluss, gleichzeitig als Produzent von Veltliner Wein in Italien und als Importeur und Weinhändler in der Schweiz zu agieren. Zu diesem Zweck baute er Kellereien in Tirano und Brusio auf und erwarb rund 13 Hektar Land im weltweit grössten, terrassierten Weinbaugebiet, der sonnenverwöhn-

ten Valtellina, wo die Veltliner Nebbiolotrauben heute noch Rebe für Rebe in mühevoller Handarbeit geerntet werden. Hat man erst einmal den optimalen Rohstoff, sind Leidenschaft und Kreativität gefragt, um edle, kraftvolle Weine zu produzieren. Plozza Vini leistete 1946 Pionierarbeit, was die lokale Sforzato-Produktion angeht. Seither ist man bestrebt,



-25%**FRANCIACORTA SATÈN
DOCG, ITALIEN**

Franciacorta, eine Weinbauregion am Iseosee, die seit den 60ern nach der Champagner-Methode produziert, ist heute Inbegriff hochklassiger Schaumweine. Der samtige Satèn aus der Plozza eigenen Franciacorta-Produktion in Ome zeichnet sich durch eine aussergewöhnlich feine, fast cremige Perlage und ein wunderschönes Strohgelb mit grünlichen Tönen aus.

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 192.- **nur Fr. 144.-**
(Flaschenpreis: Fr. 24.- statt Fr. 32.-)

**-25%****SEDUZIONE SILVEREDITION –
ROSSO DI VALTELLINA DOC 2011,
ITALIEN**

Ausserordentlich – in jeder Beziehung: der rubinrote Seduzione silveredition Rosso di Valtellina DOC. Seine Nebbiolotrauben werden zwei Wochen nach der ordentlichen Ernte gelesen. Und gekeltert wird er ausschliesslich in den besten Jahren. 12 Monate lang reift er dann im Eichenholz-Barrique und ruht weitere 10 Monate in dunklen, kühlen Kellern, bevor er in den Handel kommt.

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 132.- **nur Fr. 99.-**
(Flaschenpreis: Fr. 16.50 statt Fr. 22.-)

**SFORZATO BLACKEDITION –
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG
2009, ITALIEN**

1946 hat Plozza als erster Weinproduzent den klassischen Sforzato in den Handel gebracht. Die von Hand gelesenen Nebbiolotrauben werden drei, vier Monate lang auf Holzrosten getrocknet. Dieser Vorgang trägt zur Säureminderung und Bildung spezieller Aromastoffe bei, die den Sforzato blackedition Sforzato di Valtellina DOCG zu einem sehr weichen Wein formen.

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 192.- **nur Fr. 144.-**
(Flaschenpreis: Fr. 24.- statt Fr. 32.-)

-25%**N° 1 – NUMERO UNO IGT 2012,
ITALIEN**

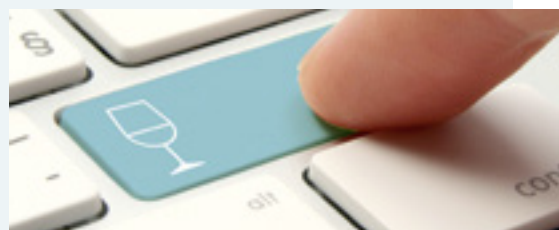
Der intensive Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten sowie Nelken- und Pfefferaromen des rubinroten N° 1 – Numero Uno IGT wecken sogleich Lust auf einen ersten Schluck. Der Gaumen entdeckt dann ein komplexes Aromapaket und eine dank dezent herber, aber wunderbar ausgereifter Gerbstoffe an Perfektion grenzende Struktur mit lang anhaltendem Finale.

Im 3er-Karton (3 x 75 cl)
statt Fr. 177.- **nur Fr. 147.-**
(Flaschenpreis: Fr. 49.- statt Fr. 59.-)

**PASSIONE SILVEREDITION –
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG
2011, ITALIEN**

Der aus getrockneten Nebbiolotrauben produzierte Passione silveredition Sforzato di Valtellina DOCG, der 12 Monate lang in gerösteten Eichen-Barriques ausgebaut und drei Jahre in Kastanienholz-Fässern verfeinert wird, besticht durch seine tiefe, purpurrote Farbe und ein Bouquet raffinierter Fruchtigkeit mit angenehmen Noten von Vanille und Röstaromen.

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 270.- **nur Fr. 201.-**
(Flaschenpreis: Fr. 33.50 statt Fr. 45.-)

-25%

Bestellhinweis: Die Wein-Spezialangebote im 6er-Karton (bzw. 3er-Karton N° 1) können Sie bequem per App oder unter www.wein.volg.ch bestellen – und anschliessend im Volg Ihrer Wahl abholen. Oder möchten Sie lieber telefonisch bestellen? Dann wenden Sie sich an unseren Kundendienst: Tel. 058 433 54 08.

Die Volg Wein PickApp gibt es für iPhone, Android und WindowsPhone. Im jeweiligen Store einfach gratis herunterladen.



ständig neue Valtellina-Weine zu kreieren, die international für Furore sorgen – wie etwa die hier vorgestellten und exklusiv für Volg-Kunden als Spezialangebot erhältlichen edlen Tropfen.

PLOZZA
VINI · BRUSIO





Passione Pizza!



*

*

* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

Knusperdünn aus dem Steinofen



Weinseller 2017



Chandra Kurt's Weinratgeber stellt über 550 preisgünstige Weine aus dem Schweizer Detailhandel vor.

75 cl
Fr. 10.50 **17 Pkt.***

GOLDBEERE RIESLING-SILVANER, 2015, SCHWEIZ

CHARAKTER: blasses Gelb mit fruchtigen Aromen und einer angenehmen Säure
PASST ZU: Aperitif, Süsswasserfisch, Gemüsegerichten

75 cl
Fr. 5.90 **16 Pkt.***

ROSIÈRE CHARDONNAY VIOGNIER, 2015, FRANKREICH

CHARAKTER: duftige Blütennoten, am Gaumen weich, rund und aromatisch
PASST ZU: Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten

75 cl
Fr. 7.90 **16.5 Pkt.***

WHITE ZINFANDEL CASWELL, 2015, USA

CHARAKTER: helle Kirschenfarbe und zarte Aromen von Himbeeren und Früchten
PASST ZU: Aperitif, asiatischen Gerichten, Grilladen

75 cl
Fr. 11.50 **16.75 Pkt.***

GOLDBEERE PINOT NOIR, 2015, SCHWEIZ

CHARAKTER: rubinrot, fruchtbetont mit mittlerem Körper und harmonischer Struktur
PASST ZU: Charcuterie, Wurstgrilladen, Wild, asiatischen Gerichten

75 cl
Fr. 13.95 **16.75 Pkt.***

MERLOT TICINO DOC SELEZIONE D'AUTORE, 2015, SCHWEIZ

CHARAKTER: rubinrot, fruchtbetont mit mittlerem Körper und harmonischer Struktur
PASST ZU: Charcuterie, Wurstgrilladen, Wild, asiatischen Gerichten

75 cl
Fr. 5.20 **16 Pkt.***

BARDOLINO DOC, 2014, ITALIEN

CHARAKTER: leicht, süffig und köstlich
PASST ZU: Vorspeisen, Fleischgerichten, Grilladen, Pasta, Pizza

75 cl
Fr. 7.95 **16.5 Pkt.***

SALICE SALENTINO DOC, 2014, ITALIEN

CHARAKTER: rubinrot, am Gaumen angenehm und intensiv
PASST ZU: typischen italienischen Spezialitäten und rezentem Käse

75 cl
Fr. 7.95 **16 Pkt.***

P PRIMITIVO SALENTO IGP FOLLARE, 2015, ITALIEN

CHARAKTER: aussergewöhnlich fruchtig und von einer intensiven rubinroten Farbe
PASST ZU: Lasagne, Pizza und Risotto

Ausgezeichnete Weine

Für den Weinseller 2017 hat die bekannte Weinautorin Chandra Kurt über 550 Weine aus dem Schweizer Detailhandel neu verkostet. Die 19. Ausgabe des handlichen «Weinsellers» beschreibt und bewertet Schnäppchen und Trouvaillen und stellt dazu passende Gerichte vor. Weine mit einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis – darunter 36 Volg Weine – sind mit einem Stern markiert. Ein praktischer Ratgeber für ausgesprochene Weinliebhaber und solche, die es werden wollen.



Kostenlos im Volg erhältlich: Der Volg-Weinseller-Flyer 2017 mit 30 von den 36 besten Volg Weinen auf einen Blick.

75 cl
Fr. 9.90 **17 Pkt.***

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP, 2014, ITALIEN

CHARAKTER: rubinrot, elegant, mit frischen und fruchtigen Aromen
PASST ZU: rotem Grillfleisch, Wild und Käse

75 cl
Fr. 5.90 **16 Pkt.***

ROSIÈRE SYRAH VIN DE PAYS D'OC, 2014, FRANKREICH

CHARAKTER: samtig elegant, harmonisch, mit intensiven und milden Fruchtnoten
PASST ZU: Grilladen, kalten Platten, Gratins, Lasagne

50 cl
Fr. 7.50 **16.75 Pkt.***

RIOJA DOCA CRIANZA SANCHO GARCÉS, 2013, SPANIEN

CHARAKTER: Frucht-, Würze- und Barriquearomen und eine mittlere, rubinrote Farbe
PASST ZU: Wildgerichten, Grilladen, Paella und Tapas

75 cl
Fr. 9.95 **16.75 Pkt.***

MONTE SANTO PROSECCO DOC EXTRA DRY, ITALIEN

CHARAKTER: strohgelb, elegant und prickelnd mit fruchtigen Noten
PASST ZU: Aperitif, leichten Vorspeisen

* = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis





Unilever

Nr. 1
weltweit*



**

REXONA

DIE NR. 1

DEOMARKE DER WELT*

GEGEN SCHWEISS

LÄSST DICH NICHT IM STICH

**In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

*Nielsen: Rexona Umsatz & Absatz 2015 weltweit Deo-Kategorie total.



Treue Aktion

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

Mit Volg-Punkten profitieren

Mit dem vielseitigen Schnellkochtopf «Clipso Essential» von Tefal dünsten, schmoren, kochen, braten oder dämpfen Sie abwechslungsreiche und gesunde Gerichte – Tag für Tag. Und für den besonderen Spass an Ihrem Esstisch sorgt das handliche Raclette-Gerät inklusive einer praktischen Grill- und Crêpeplatte.

Machen Sie mit, sammeln Sie Volg-Punkte und sichern Sie sich die grossartigen Treueartikel. Bis am 4. Februar 2017 erhalten Sie in Ihrem Dorfladen pro Fr. 10.– Einkaufswert einen Treuepunkt. Neben den attraktiven Goldangeboten gibt es auch schon ab 10 Punkten Tefal Bratpfannen in verschiedenen Grössen, Wok- oder Schmorpfannen – alle mit dem Thermo-Spot® sowie den passenden Pfannendeckeln aus Glas. Die gesammelten Treuepunkte können Sie bis zum 25. Februar 2017 einlösen.

Attraktive Goldangebote

Volg-Kundinnen und -Kunden können sich besonders auf die tollen Goldprämien freuen. Schon ab 30 Punkten gibt es den erstklassigen 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.

Mit der Volg-Treueaktion punkten Sie auf der ganzen Linie. Die hochwertigen Pfannen und Elektro-küchengeräte von Tefal gibt es jetzt für treue Volg-Kundinnen und -Kunden mit bis zu 69 Prozent Rabatt.

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



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

Tefal

Volg

Jetzt Schweizer-Butter-
Barcodes sammeln, bald ist
wieder Guetzlzeit!



Schweizer Butter geniessen, Barcodes sammeln und profitieren

Feiern Sie die Adventszeit und geniessen Sie den unvergleichlichen Geschmack von natürlicher Schweizer Butter. Sammeln Sie Barcodes von mindestens 1,5 kg Schweizer Butter **und Sie erhalten die exklusive Guetzlisterdose mit Ausstechförmchen und passendem Guetzlirezept.**

Weitere Infos unter **Butter-Infoline 031 359 57 28** oder www.butter.ch

swiss
milk

Schweiz. Natürlich.



swissmilk



Jetzt wird Ihr guter Geschmack belohnt!

Geniessen Sie **mindestens 1,5 kg Schweizer Butterprodukte** (Vorzugs- oder Kochbutter, Bratbutter oder Bratcrème / **keine Lightprodukte**), sammeln Sie die Barcodes (z.B. 15 x 100 g) und sichern Sie sich eine exklusive Prämie. Senden Sie die ausgeschnittenen und gereinigten Barcodes mit dem ausgefüllten Talon an: Schweizer Milchproduzenten SMP / Swissmilk, Butter-Barcodepromotion, Postfach, 3024 Bern. **Einsendeschluss: 10. Dezember 2016.**

Frau Herr

Vorname

Name

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Geburtstag (TT/MM/JJJJ)

Telefon

Leben Kinder in Ihrem Haushalt?

Ja

Nein

346 110 101

Gewünschtes Sternset bitte ankreuzen



Kupfer



Bordeaux



Winterblau

Teilnahmebedingungen. Einsendeschluss: 10. Dezember 2016 (Poststempel). Einsendungen nach diesem Datum können nicht mehr berücksichtigt werden. **Die Beweislast für das Eintreffen der Barcodes bei SMP obliegt dem/der Teilnehmer/-in.** Teilnahmeberechtigt ist jede Person mit Schweizer Wohnsitz. Angebot nur, solange Vorrat. **Gültig sind ausschliesslich original Barcodes von Schweizer Butterprodukten** (FLORALP-Sammelpunkte zählen nicht dazu) im Gesamtgewicht von mind. 1,5 kg (z.B. 15 x 100 g). Es sind **keine Lightprodukte gültig**; nach Definition besteht ein Butterprodukt aus 82% Milchfett. Gültig sind alle Codes von Verpackungen ab 100 g. Es werden ausschliesslich in der Schweiz hergestellte Butterprodukte akzeptiert. **Die gewünschten Prämien werden so schnell versandt, wie es der logistische Ablauf der Aktion erlaubt. Eine zeitliche Auslieferungsgarantie wird nicht gegeben.** Die Abbildung der Prämie kann vom Original leicht abweichen. Swissmilk/SMP behält sich das Recht vor, auch eine andere, ähnliche Prämie zu versenden. Keine Barauszahlung. Über die Promotion wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit Ihrer Teilnahme geben Sie Ihr Einverständnis, dass die Schweizer Milchproduzenten SMP und Partner Ihre Daten zu Marketingzwecken verwenden dürfen. Ihre Angaben werden vertraulich behandelt.



Weihnachts- stimmung in Ihrem Volg

Mit der Adventszeit kommt auch im Volg weihnachtliche Stimmung auf. Denn vom 21. November bis Weihnachten winkt Ihnen Woche für Woche ein doppelter Gewinn. Als Dankeschön für die Treue und um die Adventszeit zu verschönern, dürfen sich Volg-Kundinnen und -Kunden über einmalige Sternstunden-Angebote freuen. Und mit etwas Glück gewinnen Sie zusätzlich einen der zahlreichen Preise im Gesamtwert von 180'000 Franken.

Flyer mit Wettbewerbs-Talon

So einfach können Sie profitieren: Ab dem 14. November ist der Sternstunden-Flyer in Ihrem Volg erhältlich. Sehen Sie selbst, welche attraktiven Angebote Sie in den folgenden Wochen erwarten. Die Wettbewerb-Talons finden Sie auf der Rückseite des jeweiligen Angebots. Einfach den Talon ausfüllen und direkt im Laden in die Wettbewerbs-Box werfen. Und schon sind Sie im Rennen um einen der tollen Wettbewerbspreise. Freuen Sie sich heute schon auf frohe Weihnachten mit Volg!



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

Adventszeit ist Geschenkzeit und deshalb erwarten auch Sie – Woche für Woche – nicht nur einzigartige Sternstunden-Angebote, sondern auch tolle Wettbewerbe.

MARTINI

L'APERITIVO ITALIANO



- ½ Martini Bianco
- ½ Tonic
- viel Eis
- Limettenscheibe

Martini e Tonic

mehr zum thema

Weihnachtsguetzli

Bei Weihnachtsguetzli denkt man gleich an die üblichen Klassiker. Wir präsentieren Ihnen stilvolle neue Variationen zum Nachmachen und schmucke Geschenkverpackungen zum Selbermachen.

Geschenk-Kollektion 2016

Adventszeit ist Guetzlizeit – das wird nie aus der Mode kommen. Weihnachtliche Atmosphäre blüht erst dann so richtig auf, wenn der Duft selbst gebackener Guetzli die eigenen vier Wände durchströmt. Mit der Weihnachtsguetzli-Tradition untrennbar verbunden sind immer auch gewisse Gebäcksklassiker. Neue Trends werden in der Backkunst jedoch ebenso gesetzt. Etwa mit neuen zeitgemäßen Looks, ungewohnten Formen, modernen Farben, avantgardistischen Mustern oder exotischen Zutaten. Aber auch mit augenfälligen Dekors und Verpackungen – damit die Guetzli nicht nur für den Genuss im eigenen Haushalt, sondern auch als Geschenk für Freunde, Verwandte und Bekannte eine blendende Figur machen. Lassen Sie den hier präsentierten imaginären Laufsteg süsser Verführungen Revue passieren – und sich ebenfalls zu neuen Eigenkreationen inspirieren.

Guetzli-Kollektion 2016: mit erlesenen Zutaten und avantgardistischen Mustern zubereitet – und trendy präsentiert

NOUGATRINGE

Zutaten für 15 Stück:

30 g Puderzucker, 100 g Weissemehl und 1 Pr. Salz mischen. 65 g Butter in Stücke schneiden, dazugeben und gut verreiben. 1 Eigelb hinzufügen und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und 7 cm grosse Ringe ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180 °C 10 Min. backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. 50 g gehackte Haselnüsse rösten. 150 g Toblerone grob hacken, im Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen. Die Nüsse, 75 g weiche Butter und die geschmolzene Toblerone vermischen und etwas fest werden lassen. Einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und auf die gebackenen Ringe je einen gleichmässigen Ring Füllung dressieren und im Kühlschrank fest werden lassen. 300 g Kochschokolade im Wasserbad schmelzen und die Ringe mit einer dünnen Schicht überziehen. Zubereitung: 45 Min. + 1,5 Std. ruhen lassen/kalt stellen

Für die Verpackung eine Kleeblatt-Form auf Papier vorzeichnen und ausschneiden. Die vier Kanten falten und mit einer bunten Schleife verzieren – fertig ist das originelle Guetzli-Couvert.

Selber backen
und selbst
verpacken

Nougatringe, eine verführerische Kombination von Schokolade und Nüssen, verleihen jeder Weihnachtsguetzli-Kollektion das gewisse Etwas mehr.

Charme der
Schokolade
-zeitlos

Schokolade – nicht wegzudenken, wenn es um Weihnachtsguetzli geht. Schokolade ist seit jeher der Stoff, aus dem süsse Träume gebacken werden und macht insbesondere an kalten und grauen Tagen glücklich. Schoggiguetzli erweisen sich daher gut und gerne als heimliche Stars auf dem Laufsteg der süssen Versuchungen. Entdecken Sie die Vielfalt möglicher Kreationen und Arrangements mit Schokolade: trendige Ummantelungen, Interieurs, Accessoires, Designs und Dekors aus der edlen Zutat.

TOFFEE-PLÄTZLI

Zutaten für 35 Stück à 3 x 3 cm:

120 g **Weissmehl**, 40 g **Zucker**, 100 g **Butter** und 1 TL **Salz** zu einem Teig verreiben, zusammenfügen und für 30 Min. kalt stellen.

Randlos auf Blechgrösse ausrollen und bei 175 °C für ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen. Für den Belag einen Drittel von 250 g **Zucker** in einem Topf caramellisieren. 2 dl **Kondensmilch** und den restlichen Zucker dazugeben. Bei schwacher Hitze unter Rühren einkochen, bis eine dicke Konsistenz entsteht. (Zur Probe etwas auf einen Teller geben. Sollte nach einigen Minuten fast fest sein.) Toffeemasse auf den vorgebackenen Boden streichen und 4-5 Std. ruhen lassen. 100 g **Kochschokolade** im Wasserbad schmelzen und über die Toffeemasse verstreichen. Fest werden lassen und in Stücke schneiden.

Zubereitung: 1,5 Std. + 2 x 4-5 Std. ruhen lassen.

Toffee-Plätzli im Schokoladenmantel sind ein süsser Genuss und ernten bei Gross und Klein stürmischen Applaus.



Passt. Ein einfacher, mit feinen Guetzi gefüllter Kaffeebecher wird mit etwas Fantasie und wenigen Handgriffen zum charmanten Geschenk.

Präsentation im selbst gestylten Pappbecher

Schnittig in der Form und einzigartig im Geschmack – die Schoggistreifen sind der perfekte Auftakt für Ihre Guetzi-Show.



Mit etwas Farbpapier und Bändern wird jede schlichte Schachtel zum einzigartigen Blickfang unter dem Weihnachtsbaum.

Alte Schachteln in neuem Gewand

SCHOGGISTREIFEN

Zutaten für 25 Stück:

100 g **Butter** schaumig rühren. 50 g **Puderzucker**, 1 **Eigelb**, 1 Pr. **Salz**, 50 g gemahlene **Haselnüsse** und 2 EL **Kakaopulver** und nach und nach 150 g **Weissmehl** dazugeben und alles gut verrühren. Backofen auf 175 °C vorheizen. Spritzgebäckvorsatz auf den Fleischwolf montieren. Teig einfüllen und 10 cm lange Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10 Min. backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. 200 g **Kochschokolade** schmelzen und die Streifen halbseitig in die flüssigen Schokolade tunken und nochmals auf ein Gitter absetzen und auskühlen lassen.

Zubereitung: 45 Min. + 10 Min. backen

Farbige Papierteller mit einer Schere einschneiden, Rück- und Seitenwände falten, Geschenkband einfügen und mit Seidenpapier auspolstern – schon haben Sie diese zauberhafte Schachtel zum Verschenken kreiert.



Dekorativer angerichtet lassen sich die aromatischen Fruchtwürfel besonders gut in Szene setzen.

Vom schlichten Papierteller zum schicken Zurschausteller

APRIKOSEN-ECKEN

Zutaten für ca. 40 Stück:

150 g Zucker, 225 g Mehl und 220 g Butter rasch zu einem Teig verkneten, ca. 1 cm dick auf ein Backblech drücken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. hellbraun backen. 450 g Dörraprikosen und 200 g geschälte Mandeln fein hacken. 5 Eier mit 450 g Zucker und 7 EL Amaretto schaumig rühren. Aprikosen, Mandeln, 1 Pr. Salz, 1 Pr. Nelkenpulver, 225 g Mehl und 2 TL Backpulver zur Eimasse geben und gut verrühren. Die Früchtecreme gleichmässig auf dem gebackenen Teig verteilen und im 160 °C heissen Ofen 45 Min. fertig backen. Gut auskühlen lassen und mit einem Messer in 40 Stücke schneiden. Zubereitung: 1,5 Std.

Fruchtig-süßes -genussbereit



Knackig und farbenfroh präsentieren sich die fruchtig-süßen Aprikosen-Ecken.

Innen lecker, aussen wie vom 3-Sterne-Bäcker



Im Handumdrehen wird eine «Take-away-Box» zu einer hübschen Geschenkbox. Die praktischen Boxen finden Sie in jedem Baumarkt – oder Sie fragen Ihren Bäcker.



FRUCHTWÜRFEL

Zutaten für 24 Stück:

150 g **Honig**, 30 g **Butter**, 150 g **Weissmehl**, 80 g gemahlene **Mandeln**, 1 Pr. **Salz**, 1 TL **Backpulver**, 1 TL **Zimt**, 1 Msp. **Nelkenpulver** und 2 **Eier** in eine Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem Teig kneten. Den Teig über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den Teig zwischen Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen. Die Teigplatte bei 160 °C ca. 15 Min. backen und dann in 48 Quadrate schneiden. Die Hälfte der Quadrate je mit 2 EL **Aprikosenkonfi**, 2 EL **Johannisbeergelee**, 2 EL **Kirschenkonfi** bestreichen. Mit den unbestrichenen Quadraten bedecken. Vor dem Glasieren nochmals über Nacht ruhen lassen und anschliessend die Ecken mit 1 P. weisser **Kuchenglasur** überziehen.

Zubereitung: 45 Min. + 2 x 12 Std. ruhen lassen

Schicke Feigenstückli «im Chörbli»: etwas Seidenpapier und einige bunte Schleifen – fertig ist die stilvolle Geschenkbox.

Jahr für Jahr werden auch für Weihnachtsguetzli neue Looks und farbliche Trends gesetzt. In diesem Jahr stechen die gedämpften Töne süsser Früchte besonders hervor. Gedörrt, kandiert, zu Konfitüre oder Gelees veredelt sind Früchte ein wahres Vergnügen. Die renommierten Sultani- nen sind der heimliche Favorit in den weihnachtlichen Backstuben. Aber auch Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Johannis- beeren, Orangen, Feigen oder Datteln eige- nen sich ausgezeichnet, um köstliches Fest- tagsgebäck zu zaubern. Die fruchtig-süssen Kreationen sind die Krönung der aktuellen Saison und eine erfrischende Alternative zu knackigen Nüssen und zarter Schokolade.

FEIGENSTÜCKLI

Zutaten für ca. 50 Stück:

Eine tiefe Backform (30 x 40 cm) einfetten und mit **Mehl** bestäuben. 100 g weiche **Butter** und 120 g **Honig** schaumig rühren. 1 Pr. **Salz**, ½ TL frisch gemahlene schwarzen **Pfeffer**, 1 TL **Zimt** und nach und nach 3 **Eier** dazugeben. 200 g **Mehl** und 2 TL **Backpulver** vermischen und nach und nach unter die Eimasse mischen. 300 g getrocknete und fein gewürfelte **Feigen**, 200 g gehackte **Baumnüsse** und 3 EL **Rum** untermischen und die Masse in die vorbereitete Backform geben, flach streichen und bei 160 °C ca. 35 Min. backen. Leicht auskühlen lassen und stürzen. Den Kuchen in Würfel schneiden. 200 g **Kochschokolade** im Wasserbad schmelzen und die Kuchen- würfel damit bestreichen. Mit 100 g getrockneten und in Streifen geschnittenen **Feigen** belegen. **Zubereitung: 1,5 Std.**



Etwas Seidenpapier, ein paar Schleifen – reichlich Stil

Leckere Feigenstückli – der jüngste Guetzli-Trend kann sich wahrlich sehen lassen.

MEHR ZUM THEMA: WEIHNACHTSGUETZLI

Die Verschmelzung von Eischnee und Puderzucker: Americanos sind der Weihnachtsgebäck-Trend.

Einzigartige Silhouette und aussergewöhnlich im Geschmack: Nussbergli – der Gipfel des Genusses

Im Zuckermantel - glänzender Auftritt

AMERICANOS

Zutaten für 25 Stück:

120 g **Butter** im Mixer stark schaumig rühren. 50 g **Puderzucker**, ausgekratztes Mark von 1 **Vanillestängel**, 1 Pr. **Zimt** und 1 Msp. **Salz** dazugeben und gut unterrühren. Nach und nach 2 **Eigelb** und 2 EL **Milch** dazugeben. 2 **Eiweiss** steif schlagen. 130 g **Weissmehl**, 1 TL **Backpulver** und 50 g **Maizena** mischen. Abwechslungsweise Mehl und Eischnee unter die Eimasse heben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech esslöffelgrosse Häufchen dressieren. In der Ofenmitte bei 180 °C 10 Min. backen. Mit 4 EL **Milch** bestreichen und nochmals 5 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Für die Glasur 3 EL **Zitronensaft** unter 200 g gesiebt **Puderzucker** mischen. Guetzli auf der flachen Seite je halb mit 150 g dunkler **Kuchenglasur** und halb mit Zitronenglasur bestreichen. **Zubereitung: 45 Min.**

Ob als funkelnde Kristalle oder als matter Puder – Zucker umhüllt Ihre gebackenen Kleinkunstwerke mit einem zarten, strahlenden Schimmer und verleiht jedem erlesenen Assortiment einen unverwechselbaren festlichen Glanz. Zucker, der Shootingstar unter den Zutaten für Guetzli-Design, ist für Backprofis nach wie vor der Grundstoff für kunstvolle Applikationen und glänzende Meisterstücke.

**Vintage Style:
Guetzli aus der guten
alten Blechdose**

Ein Klassiker, der nie aus der Mode kommt: die traditionelle Guetzlidose.



Buntes Papier, bunte Schleifen und ein «To-go-Becher» – in dieser Aufmachung machen Ihre Nussbergli eine exzellente Figur.

Guetli-to-go im zurechtgemachten Plastikbecher

NUSSBERGLI

Zutaten für ca. 40 Stück:

300 g gehackte **Baumnüsse** in einer trockenen Bratpfanne rösten, bis sich ein nussiger Duft bildet. 3 **Eiweiss** mit 1 Pr. **Salz** zu einem steifen Schnee schlagen. 200 g **Puderzucker**, 1 P. **Vanillezucker** und 1 EL **Rum** dazugeben und weiterschlagen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht. 100 g weisse **Schokolade** grob hacken und zusammen mit den Nüssen sorgfältig unter den Eischnee heben. Backofen auf 150 °C vorheizen. Zwei mit Backpapier belegte Bleche bereitstellen. Mithilfe von zwei angefeuchteten Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf die Bleche geben und 15 Min. backen. Auf dem Papier auskühlen lassen. 50 g **Kochschokolade** im Wasserbad schmelzen. In eine kleine Spritztüte füllen und die Nussbergli mit feinen Linien garnieren.

Zubereitung: 45 Min. + 15 Min. backen

ZARTE MINZEN

Zutaten für ca. 50 Stück:

6 **After-Eight-Täfelchen** in kleine Würfel schneiden. 120 g **Butter**, 140 g **Puderzucker**, 1 **Eigelb**, 150 g **Mehl**, 1 P. **Vanillezucker** und 100 g gehobelte **Mandeln** in eine Schüssel geben. Erst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen. Dann den Teig portionenweise zwischen Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen. Blätter ausstechen oder ausschneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 8 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. 300 g **Puderzucker** sieben, mit 9 EL **Pfefferminzsirup** zu einem zähflüssigen Guss verrühren und die Blätter damit bestreichen.

Zubereitung: 1,5 Std. + 1 Std. ruhen lassen + ca. 30 Min. backen

«Zarte Minzen» zählen zur Haute Couture der Weihnachtsguetli-Dessins.

Überraschung - ein Minzblatt guckt aus der Packung

Mit simplem Verpackungspapier verpackt und einem Pfeifenputzer fantasievoll dekoriert, werden Ihre Minzblätter garantiert zur willkommenen Überraschung.



Lust auf feine Spitzbüebli?

Volg
frisch und fründlich

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

Panflor-Weissmehl ist in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





Der Geschenkverpackungs-Hit: umgestaltete CD-Hüllen

Mit etwas Fantasie und farbigen Elementen wird aus einer CD-Papiertasche eine originelle Hülle für die würzig-süssen Baumnuss-Ingwer-Guetzli.

Das grosse Finale dieser fulminanten Guetzli-Show gebührt dem feinen Gespür für würzige Trends. Die charmanten Kreationen mit dem zarten Parfüm ferner Länder sind ein Feuerwerk der Aromen. Wohlriechende Gewürze wie Sternanis, Ingwer, Kardamom, Vanille oder Zimt dürfen in keiner weihnachtlichen Backstube fehlen und verleihen Ihrem Gebäck einen exotischen Touch. Duft-Neuentdeckungen als krönender Abschluss dieser Guetzli-Kollektion 2016.

EXOTISCHE SCHNECKEN

Zutaten für ca. 25 Stück:
Abgeriebene Schale 1 Zitrone, ½ P. Vanillezucker und ½ TL gemahlene Kardamom und ½ TL gemahlene Ingwer unter 1 Port. Butterzopf Teig* kneten und nochmals kurz gehen lassen. 120 g Trockenfrüchte (Mango, Aprikosen, Sultaninen) hacken, mit 2 EL Rum beträufeln und etwas ziehen lassen. 200 g Backmarzipan raffeln und mit 2 Eiweiss zu einer cremigen Masse verrühren. Zopf Teig zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit Marzipancreme bestreichen und die Trockenfrüchte darüber streuen. Das Rechteck halbieren und jeweils der Längsseite nach einrollen. Aus den Rollen 2 cm dicke Schnecken abschneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen, mit feuchtem Küchentuch bedecken und 30 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 20 Min. backen. Die noch heissen Schnecken mit Konfitüre bestreichen. Zubereitung: 1,5 Std. + 30 Min. gehen lassen + 20 Min. backen



Gewürze aus dem Orient verleihen diesem aromatischen Rezept einen zarten Hauch von Tausendundeiner Nacht.

BAUMNUSS-INGWER-GUETZLI

Zutaten für ca. 80 Stück:

250 g Weissmehl, 250 g Zucker, 6 Eigelb, 200 g in Stücke geschnittene Butter, 300 g fein gehackte Baumnüsse, 1 TL gemahlene Ingwer und ½ TL gemahlene Kardamom in einer Schüssel gut mischen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann rasch von Hand zu einem Teig zusammenfügen. Eine 4 cm dicke Rolle formen, in Küchenfolie einpacken und 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Teigrolle in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Guetzli auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Auf jedes Guetzli eine Baumnusshälfte (total 80) legen und 10–12 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit 2 EL Puderzucker bestreuen. Zubereitung: 1,5 Std.



Die reizvollen Baumnuss-Ingwer-Guetzli ziehen so manches Geniesserherz in ihren Bann.

Gala der Gewürze - international

Rama Sortiment in Aktion
Dienstag 1. November
bis Sonntag 6. November



Backen mit bester Pflanzenkraft



Spitzbuben

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 8 Minuten

Zutaten für 25 Stück:

200 g RAMA Universelle
125 g Puderzucker + zum Bestäuben
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Jodsalz
1 Eiweiss
390 g Mehl
225 g rotes Fruchtgelee oder Konfitüre
Backpapier
Ausstecher

Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. 200 g RAMA Universelle, 125 g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz und 1 Eiweiss mit dem Mixer schaumig schlagen. 390 g Mehl zugeben und kurz grob untermengen. Den Teig mit bemehlten Händen durchkneten und zur Kugel formen.

Teig 2-3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher zunächst die Guetzli ohne Loch ausstechen. Im vorgeheiztem Ofen ca. 6-8 Minuten hellgelb backen. Inzwischen ebenso viele Guetzli mit Loch vorbereiten und anschliessend backen. Abkühlen lassen.

225 g Fruchtgelee oder Konfitüre leicht erwärmen und glatt rühren. Die Guetzli mit Loch mit Puderzucker bestäuben. Spitzbuben zusammensetzen und trocknen lassen.

Tipp: Wer keinen Spitzbuben Ausstecher hat –
Flaschendeckel oder Apfelkernausstecher verwenden

Weitere Backideen finden Sie auf www.rama.ch

Mit diesen exotischen Gewürzfladen ernten Sie garantiert anhaltenden Beifall.



GEWÜRZFLADEN

Zutaten für ca. 60 Stück:

2 EL **Kirsch** und 1 TL **Natron** verrühren. 4 **Eier** und 500 g **Zucker** schaumig rühren. 100 g fein gehacktes **Orangeat**, 1 fein geriebene **Orangenschale**, Kirsch und 1 TL frisch gemahlene schwarze **Pfeffer**, ¼ TL gemahlene **Ingwer**, ¼ TL **Kardamom**, ¼ TL **Muskat** dazugeben und gut unterrühren. 500 g **Mehl** dazu sieben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Küchenfolie einpacken und über Nacht kühl stellen. Aus dem Teig 3 cm grosse Kugeln formen. Mit 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 160 °C 25 Min. backen. 100 g **Puderzucker**, 2 EL **Kirsch** und 1 EL **Zitronensaft** vermischen und die noch heissen Gewürzfladen damit glasieren. **Zubereitung: 1,5 Std + 12 Std. ruhen lassen**

Kleines Gewürz-ABC

Anis passt wie kein anderes Gewürz zu Weihnachten. Der süssliche, lakritzartige Geschmack verleiht Ihrem Gebäck ein besonderes Aroma.

Ingwer ist der Allrounder in der Küche. Ingwer verleiht Ihrem Weihnachtsgebäck eine exotische Note – und hilft auch bei Erkältungen.

Kardamom ist das Lebkuchengewürz schlechthin. Kardamom werden ausserdem krampflösende und appetitanregende Wirkungen zugeschrieben.

Muskat ist der Klassiker in der Weihnachtsbäckerei, wird aber gerne auch zum Würzen salziger Gerichte verwendet.

Vanille geniesst den Ruf, die Seele zu trösten, und ist nicht nur zur Weihnachtszeit ein beliebtes Aroma für süsse Kreationen und feine Desserts.

Zimt ist für die Weihnachtszeit wie das Salz in der Suppe. Ausserdem soll Zimt die Blutzuckerwerte und den Cholesterinspiegel senken.

**Aha-Effekt garantiert:
Guetzi behälter nach Mass**



Stil pur – die runden Gewürzfladen passen wie angegossen in den Pappbecher.

Neu: Der braune Rübenzucker aus der Schweiz ist da.



100% Schweizer Zuckerrüben mit einer feinen Note von Lakritze und Melasse, zum Süssen von Getränken, Backwaren und Desserts*.
Rezepte auf zucker.ch

*Vorerst nur in ausgewählten Volg-Filialen erhältlich.



Weil aus der Schweiz.

Jetzt mit Schweizer Käse exklusive Trauffer-Figuren sammeln!



Senden Sie uns Ihre Kaufbelege* von Schweizer Käse und Sie erhalten Ihre gewünschte Holzfigur aus dem Hause Trauffer zum Vorzugspreis. Weitere Infos finden Sie auf: www.schweizerkaese.ch

Ich bestelle:

	Anzahl Kaufbelege*	Vorzugspreis	Menge/Stk.
Kuh (14 x 10 cm)	je 10 Kaufbelege*	CHF 11.–	
Kalb (8 x 5 cm)	je 8 Kaufbelege*	CHF 9.–	
Ziege (9 x 8 cm)	je 8 Kaufbelege*	CHF 9.–	
Zicklein (6 x 5 cm)	je 5 Kaufbelege*	CHF 7.–	
Hund mit Wagen (16 x 7 cm)	je 10 Kaufbelege*	CHF 21.–	
Milchkanne, 2 Stk. (3 x 6 cm, Standardsortiment)	je 5 Kaufbelege*	CHF 8.–	
Käsekessi (5 x 6 cm)	je 5 Kaufbelege*	CHF 9.–	
Schweizer Käse (5 x 1 cm)	je 5 Kaufbelege*	CHF 7.–	
Käserei inkl. Käsekessi (52 x 23 x 28 cm)	je 15 Kaufbelege*	CHF 65.–	
Käser (10 cm)	je 10 Kaufbelege*	CHF 20.–	
Frau Käser (10 cm)	je 10 Kaufbelege*	CHF 20.–	
SCM Alphornbläser (10 cm)	je 10 Kaufbelege*	CHF 22.–	
Komplettes Set (Käserei im Wert von CHF 65.– gratis!)	je 20 Kaufbelege*	CHF 143.–	

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

Schweizer Käse, Postfach, 3001 Bern

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

* Strichcode auf Verpackung oder Kassenbon, Preis und Kaufmenge/-gewicht nicht relevant

Name/Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Telefon _____

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

VOL-G-KW43-D



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



Wettbewerb

**Rausnehmen, auflegen und losbacken.
Mit Toppits Back-Bögen zaubern
Sie märchenhafte Backwaren – kinderleicht und garantiert ohne böse Überraschungen.**

Für zauberhafte Augenblicke

WETTBEWERB

Wieso reduziert die 3D-Struktur der Toppits Back-Bögen das Anback-Risiko deutlich?

- A: geringere Kontaktfläche
B: weniger Hitze
C: reduzierte Backzeit

1. Preis im Wert von Fr. 1500.–
ein Kaffeevollautomat Melitta Caffeo Barista

2.–4. Preis im Wert von je Fr. 1000.–
je ein Kaffeevollautomat Melitta Caffeo Varianza

5.–9. Preis im Wert von je Fr. 550.–
je ein Kaffeevollautomat Melitta Caffeo Solo& milk

10.–24. Preis im Wert von je Fr. 50.–
je eine Backstube-Ausstattung für Kinder, 26-teilig aus Holz

→ Mitmachen & gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 27. Oktober bis 23. November möglich
Online: www.volg.ch/volg-magazine
Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzтарif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.
Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS
Per Post: Lösung bis 20. November 2016 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Toppits», Postfach 344, 8401 Winterthur

Der Melitta Caffeo Barista bietet echten Kaffeegenuss auf höchstem Niveau.



Ist es draussen kalt und trüb, gibt es nichts Gemütlicheres als ein ausgedehntes Kaffeekränzchen und ein feines Stück Kuchen in der warmen und behaglichen Stube. Die Grossen plaudern und die Kleinen kuscheln sich aufs bequeme Sofa und wünschen sich ein Märchen von verwunschenen Prinzessinnen, gefrässigen Wölfen oder von bösen Hexen mit Häuschen aus Lebkuchen. Die abenteuerlichen Geschichten aus längst vergangener Zeit fesseln auch heute noch genauso wie früher, und eines haben sie alle gemein – am Ende wird alles gut.

Backen wie von Zauberhand

Backen macht den Kindern ebenso viel Freude wie Grimms Märchen – und mit Toppits gibt es auch hier garantiert immer

ein Happy End. Die Toppits Back-Bögen überzeugen durch eine neuartige 3D-Papierstruktur, die den Kontakt des Backgutes zum Papier reduziert und dadurch das Anback-Risiko deutlich vermindert. Frischer Teig oder Produkte, die kurz aufgebakken werden sollen, schweben wie auf einem heissen Luftpolster. Die beidseitige Antihaf-Silikon-Beschichtung sorgt zusätzlich dafür, dass auch sicher nichts festklebt. Mit Toppits Back-Bögen zaubern Sie kinderleicht feinste Leckereien aus dem heissen Ofen. Toppits Back-Bögen finden Sie in Ihrem Dorfladen.



Rezeptideen zum Backen mit Kindern finden Sie unter www.toppits.ch





JETZT
MIT GRATIS
WINTERDEKO

VERSCHENKE FREUDE. MIT GLADE.®

LASS DICH INSPIRIEREN AUF

FEELJOYFEELGLADE.COM



Hier haben Sie das Geschenk.

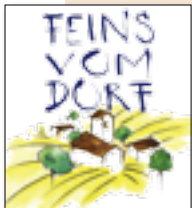


Jetzt
sammeln
und
bestellen.

Sammeln Sie bis zum 31.12.2016 drei Zuckercodes und wir schenken Ihnen eine von 5000 Zuckerdosen (solange Vorrat). Die Codes gibt's bei Ihrem Volg auf den Schweizer Kristallzucker-Packungen. Teilnahme und Teilnahmebedingungen auf zucker.ch/promotion



Weil aus der Schweiz.



Feins vom Dorf

Frisches Gemüse im November – noch dazu vom lokalen Produzenten. Der Volg Uttigen hat unter anderem feinen Lauch, Chabis und Nüsslisalat vom Uttiger Herbstboden.

Monika Schwendimann bevorzugt Gemüse aus dem Dorf.



«Weil es schmeckt!»

Volg-Kundin Monika Schwendimann

Monika Schwendimann ist froh, dass sie täglich und zu Fuss in der Nähe einkaufen gehen kann. Da denkt sie auch an die jungen und älteren Gemeindeglieder, die nicht Auto fahren können und auf einen Dorfladen angewiesen sind. Der Volg Uttigen sei auch sonst eine wichtige Institution im 1900-Seelen-Dorf. «Man trifft sich hier, die Atmosphäre ist familiär. Es braucht einen solchen Ort im Dorf», ist die Hausfrau und Hobbyköchin überzeugt.

Das Gemüse von Lieferant Stefan Zbinden kauft sie aus einem einfachen Grund – weil es ihr schmeckt. «Das Gemüse ist immer frisch, und die Salate sind gross und schön», sagt sie. Und: «In anderen Lebensmittel-läden bekomme ich für den gleichen Preis viel kleinere Salate.» Die grossen Tomaten füllt sie zu Hause manchmal mit Hackfleisch,

Gemüsebauer Stefan Zbinden überreicht Volg-Ladenleiterin Sandra Urfer frisches Gemüse von seinem Hof in Uttigen.



Wintergemüse von Stefan Zbinden aus Uttigen (BE)

oder sie macht einen Gratin mit frischen Fencheln, die ebenfalls von Zbindens Hof stammen. Damit erfreut sie auch ihren Mann und ihre Tochter, die in Uttigen ein Coiffeur-Geschäft betreibt.

Qualität vom lokalen Acker – garantiert!

Der Uttiger Gemüse-Guru Stefan Zbinden weiss, was seine Kunden an seinem Gemüse schätzen. «Herkunft und Qualität von meinem Gemüse sind mit der Garantiemarke Suisse Garantie zertifiziert», sagt er stolz. Auf sechs Hektaren Land baut er seit 17 Jahren Gemüse und Blumen an. Weil sein Hof unweit vom Volg liegt, kann er flexibel auf die Nachfrage reagieren und auch mal am Nachmittag spontan liefern. Das kann auch Ladenleiterin Sandra Urfer bestätigen. Auch weil die Kunden wissen, woher das Gemüse kommt, sei es im Volg Uttigen ein Renner.



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 dem Gemüse von Stefan Zbindens Hof gibt es im Volg Uttigen auch feine Backwaren wie die «Brätzeli», die «Hannys Guetzli» und die «Roll-Brätzeli» von Hanny Gfeller aus Noflen zu kaufen.

neu Novissimo

neu

statt Fr. 2.45
Fr. 2.20

*nimm2
Lachgummi
Apfellinge,
225 g



statt Fr. 2.45
Fr. 2.20

nimm2
Lachgummi
Shakies,
225 g



Shake, Shake, Shakies: Jetzt kommen die nimm2 Lachgummi Shakies. Herrlicher Milchgeschmack trifft auf die fruchtigen Lachgummis und sorgt für neue Abwechslung beim Naschen. Sie begeistern nicht nur geschmacklich, auch optisch sind die bunt gewirbelten Fruchtgummis ein echter Hingucker. Quirlig, klein und aufgeweckt kommen die neuen Shakies daher und bringen in Form von sechs fröhlich-frechen Charakterköpfen neuen Naschspass.

Saurig-süßer Apfelschmaus

Für Naschkatzen, die es lieber etwas sauer haben, ist auch gesorgt. Die neuen «nimm2 Lachgummi Apfellinge» sind eine perfekte Kombination aus Fruchtgummi und feinem Apfelgeschmack. Die fröhlich-frehe aussehenden Lachgummi-Kerlchen schmecken herrlich süss und angenehm sauer zugleich.

Ob zu Hause oder unterwegs – mit den nimm2 Lachgummis kann die ganze Familie gemeinsam naschen. Von fruchtig-jogurtig über saurig-süss: Für jeden Geschmack gibt es nun die passende nimm2 Lachgummi-Sorte in Ihrem Volg.

Verspielte Lachgummis – zum Reinbeissen lustig

Jetzt gibt es was zu lachen bei Volg – mit den nimm2 Lachgummis «Apfellinge» und «Shakies». Ein lustiges Naschvergnügen für alle grossen und kleinen Fruchtgummi-Fans.



statt Fr. 3.50
Fr. 3.15

Im Kern belebend
Zwicky Kernenmix
mit Chia Samen,
200 g



statt Fr. 8.95
Fr. 7.95

Einzigartig und vollmundig
Akazienhonig,
500 g




Fr. 2.-

Fruchtig und beflügelnd
Hirz Yoghurt Drink 0%,
Himbeer,
250 ml

brüske Absage	Teil der Stunde	13	plus	Verdickungen	Fragewort	englisch: nach, zu	Ziffernkennung (engl.)	englisch, französisch: Alter	grosses Vorratslager	Sitz der Stadtverwaltung
besseren, in Rage	3							10	Stadt in der Toskana	
		9	früherer Kaukasier		schweiz. Schauspieler †2012				15	Goldminenanteil
Sicherheits hinterlegung	22	Weltmeer	Rufname von Pacino						Mailänder Oper	Top-Level-Domain der Schweiz
Übernachtungsstätten								19		20
	16		französischer Ausruf (3 W.)						6	
stark metallhaltige Minerale	schnell		englisch: eins					14	unentschieden beim Schach	kaukasische Hirschart
Lebersekret								1	Bratrost	säubern
			Frauen-gewand		beein-druckt				Sternzeichen	unwahrscheinlich
Erbfaktor	einleuchtend	4								Meeresstrand
eigenwilliger Designer (Luigi)									Schwermetall	11
Bedenken	7	Unterarmknochen	kant. Auto-kennzeichen						schweiz. Kosewort für Vater	chem. Zeichen für Zinn
								8		2
	12		Abk.: Montag		Abk.: Stück	Jazzkonzert-auftritt	chem. Zeichen für Eisen	englisch: von, aus	altjapanisches Brettspiel	Abk.: Landgericht
nicht domestiziert, frei lebend			Hunderrasse						Berufsverband im MA.	
Abbau									seem.: Fahrzeit messen	24
										23

IHR GEWINN

10 Rechauds «LongFire» von Kisag inkl. Gasdose im Wert von je Fr. 145.-



Das kompakte Kisag-Rechaud «LongFire» mit integriertem Gasbrenner hat eine besonders lange Brenndauer von bis zu 2 Stunden. Ohne Kabel, mit stufenlos regulierbarer Flamme und grosser Leistung (1,4 kW)! «LongFire» ist einfach und bequem nachfüllbar mit Kigas-Dosen. Weitere Infos unter www.kisag.ch Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.

Mitmachen & Gewinnen: Teilnahme am Wettbewerb vom 27.10.16 - 23.11.16 möglich. Online: 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. November 2016 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «LongFire», 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	22	23	24
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

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



statt Fr. 4.95
Fr. 4.45

Delikat und ausgewogen
*Top's Fusilli Bolognese, 300 g



statt Fr. 4.95
Fr. 4.45

Orientalisch und verführerisch
* Top's Chicken Satay, 350 g



statt Fr. 4.95
Fr. 4.45

Aromatisch und wohlschmeckend
* Top's Burgers, 300 g




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

Die Lösung finden Sie ab 24. November 2016 online unter www.volg.ch/volg-magazine im Archiv.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



JETZT KAUFEN & SPAREN!*



TASSIMO VIVY
CHF **49.90**
INKLUSIVE ZUGABEN
STATT CHF 119
(KONKURRENZPREIS)

TASSIMO VIVY Heissgetränkeautomat für Kaffee-, Tee- & Kakaotränke inklusive 2 Packungen Tassimo Kapseln und 1 Tassimo Kapseldispenser gratis

* Solange der Vorrat in den Filialen reicht. In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Kleenex®
BRAND TISSUES

Das Original
für jeden Tag



Entdecken Sie auch
unsere Designvielfalt!*

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Hausmarke

*Der Reinheit freie
Hand lassen – mit der
Volg Seife aus dem
Nachfüllbeutel*

Je grösser die Familie, desto grösser der Lebensmittelbedarf pro Haushalt. Das gilt nicht nur für Nahrungsmittel, sondern auch für Hygieneprodukte. Ein guter Vorrat an Seife ist vor allem bei Grossfamilien eine saubere Sache. Aber auch in Einzelfamilien decken die Nachfüllbeutel der Volg Seifen den nötigen Vorratsbedarf. Stets ein paar Beutel im Schrank verhindern leere Seifenspender beim Lavabo – und schmutzige Hände nach dem Essen, nach der Gartenarbeit oder, bei den Kleinen, nach dem Spielen im Sandkasten.

Den Händen Gutes tun

Die feuchtigkeitsspendenden Volg Creme- und Flüssigseifen überzeugen mit dermatologisch getesteter Hautverträglichkeit – und mit feinen Aromen: Kirschblüten-Extrakt oder Mandelmilch und Honig-Extrakt. Für zart gepflegte Hände und ein angenehmes Hautgefühl.



Gross und Klein wäscht sich rein



500 ml
Fr. 3.95

*Zum Nachfüllen – die
flüssigen Volg Seifen
reinigen die Hände
schonend und spenden
Feuchtigkeit.*



Praktisch, wohlriechend und pflegend:
Die flüssigen Volg Seifen gibt es im 500 ml
Nachfüllbeutel für den Seifenvorrat –
damit stets alle Hände sauber sind.

Geschenktipp: Ein gutes Weihnachtsgeschenk von den Kleinen für Onkel, Tante oder Grosseltern: ein selbstverzierter Familienpreis-Seifenspender – wie in unserem Beispiel mittels Serviettentechnik – und gefüllt mit fein duftender Volg Creme- oder Flüssigseife!

BESTE QUALITÄT
DANK OPTIMALER
LICHTSCHUTZ-VERPACKUNG.



Die Kraft der Natur



AKTION
21. - 26.11.2016



natürlicher Energiedrink

jung, fit & 

fründlich



Monika Hurschler aus Steinhausen (ZG) ist eine ehrgeizige und erfolgreiche Armbrustschützin. Ihre Armbrust, ein Hightech-Sportgerät, hat sie gut im Griff und trifft damit regelmässig ins Schwarze. Wir haben im Mai 2013 bereits einmal mit der damals 17-jährigen Spitzensportlerin über ihre persönlichen und sportlichen Träume gesprochen. Eines ihrer erklärten Ziele damals war, dass sie sich in Zukunft regelmässig für die Europa- oder gar Weltmeisterschaften qualifizieren kann. Wir haben bei Monika Hurschler nachgefragt und wollten wissen, wie es ihr in den letzten drei Jahren ergangen ist.

Volg unterstützt seit Jahren junge Einzelsportler aus verschiedensten Sportarten als Sponsor. Es sind alles engagierte Jugendliche, die sich klare sportliche Ziele gesetzt haben, intensiv dafür trainieren, aber ihr Hobby noch mit Lust und viel Freude ausüben. Im «Öise Lade» stellten wir regelmässig Nachwuchssportler vor und fragen jetzt nach, ob sie ihre Ziele erreicht haben oder wie sie sich fit halten.

3 Stationen bis zur Medaille

3 Zukunft Das nächste grosse Ziel ist ein Titel an der Weltmeisterschaft 2017 in Kroatien. «Sportlich will ich meine Leistungen unbedingt bestätigen. Da an einer Weltmeisterschaft nur wenige Nationen mehr als an einer EM teilnehmen, kommt ein WM-Titel einer Titelverteidigung gleich», sagt die amtierende Europameisterin. «Ich will weiterhin mein Bestes geben und richte mein Leben grösstenteils nach dem Sport aus. Ich achte auf eine gesunde Ernährung und manchmal muss ich aus Vernunft auch den Ausgang streichen», schmunzelt Monika Hurschler.

Um im Spitzensport erfolgreich zu sein, braucht es neben viel Disziplin und einem ganzheitlichen Training auch den Beistand der Familie und natürlich auch der Sponsoren. «Ich bin Volg sehr dankbar für die finanzielle Unterstützung und die Anerkennung als Sportlerin», sagt Monika Hurschler. «Ein ganz besonderes persönliches Erlebnis war die Teilnahme an den Weltmeisterschaften 2015 im sibirischen Ulan-Ude. Mein grösster sportlicher Erfolg allerdings ist der Europameistertitel 2016 in der Kategorie U23 – gewonnen vor heimischem Publikum in Zürich», ergänzt sie lächelnd.

ERFOLG 1



2 Bilanz

Ihre damals gesteckten Ziele hat Monika Hurschler erreicht. Seit 2013 konnte sie sich für jede EM sowie auch jede WM qualifizieren. Das laufende Jahr aber war für die junge Frau sowohl aus sportlicher als auch aus persönlicher Sicht nicht nur ein äusserst erfolgreiches, sondern auch ein sehr anstrengendes Jahr. Parallel zum täglichen Training für die Europameisterschaft 2016 hatte sich Monika Hurschler auch noch auf ihre Lehrabschlussprüfung vorbereitet. «Eigentlich war alles ein bisschen viel», meint sie nachdenklich. Doch der Aufwand habe sich gelohnt. Die bestandene Abschlussprüfung beflügelte die junge Sportlerin so sehr, dass sie nicht mehr zu bremsen war und nach einer fast verpassten Qualifikation den heiss ersehnten Europameistertitel holte.

Närrisch guet ...



*... für gross
und chli!*

JETZT ZUGREIFEN!

Geschenkideen gesucht? Basteln Sie trendige Etageren, ausgefallene Lampenschirme, filzige Weihnachtskugeln und federleichten Schmuck.

Weihnachtszeit – Geschenkezeit



Fricktal:
Etageren – mehrstöckige Teller

- ① Sa, 10.12.16, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 10.12.16, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau
Programm: Etageren bieten sich an für die attraktive Präsentation von Kleingebäck und Schokolade. Oder sie verschönern, dekoriert mit Blumen und Accessoires, einen festlich gedeckten Tisch. Die Kursleiterin zeigt Ihnen, wie Sie mitgebrachtes Geschirr durch Kleben oder Verschrauben zu einer trendigen zwei- oder dreistöckigen Etageren zusammenfügen können. Jede Etageren bezaubert durch ihre Einzigartigkeit, die im Spiel mit unterschiedlichen Farben und Formen entsteht.
Teilnehmer: 12 Personen ab 16 Jahren
Kleidung: Warme Kleidung, der Kurs findet in einer Remise statt.
Mitbringen: Auswahl an Tellern, Schälchen, Tassen, Untertellern aus Porzellan, Steingut, Glas oder Holz
Leitung: Dominique Fischer, Aegerten
Preis: Fr. 130.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränke sowie Montage-Material für Ihre Etageren



Seebachtal:
Lampen-Design

- ① Fr, 09.12.16, 9–17 Uhr
- ② Sa, 10.12.16, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen
Programm: Mit einer stylischen Lichterkette setzen Sie leuchtende Akzente in Ihren Wohnräumen. Aus spezieller Modellier-Folie, verfügbar in sechs Farben, kreieren Sie zehn Lampenschirmchen (Ø max. 12 cm) mit Motiven und in Formen Ihrer Wahl – von Pop-Art bis orientalisches. Die von Ihnen designten Schirmchen können Sie auf einem grossen Backblech nach Hause nehmen, nach Anleitung der Kursleiterin im Backofen härten und danach an einer Lichterkette montieren.
Teilnehmer: 10 Personen ab 12 Jahren
Kleidung: Warme Kleidung, der Kurs findet in einer Remise statt.
Mitbringen: 1 grosses Backblech für den Heimtransport der Lampenschirmchen
Leitung: Tilly Vas Meier, Pure Product Company GmbH, Unterengstringen
Preis: Fr. 180.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränke sowie Material für Ihre Lampenschirmchen (exkl. Lichterkette). Geeignete Lichterketten können vor Ort gekauft werden.



Werdenberg:
Weihnachtskugeln aus Filz

- ① Fr, 02.12.16, 9–17 Uhr
- ② Sa, 03.12.16, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, 9479 Oberschan
Programm: Mit einer Kombination von Trocken- und Nassfilztechnik fertigen Sie unter Anleitung der Kursleiterin federleichte Weihnachtskugeln, die nicht nur am Weihnachtsbaum, sondern auch als Adventsdekoration Glanzpunkte sind. Beim Verzieren der Kugeln sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ob farbig oder uni, gepunktet oder gemustert, bestickt oder beklebt – am Ende des Kurses gleicht keine Kugel der anderen.
Teilnehmer: 12 Personen ab 14 Jahren
Kleidung: Warme Kleidung, der Kurs findet in einer Remise statt.
Leitung: Ramona Eggenberger, Buchs, www.filzfee.ch
Preis: Fr. 140.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränke sowie Material für 6 Weihnachtskugeln (Ø 8–12 cm)



Zugerland:
Schmuckes aus Draht und Perlen

- ① Fr, 02.12.16, 10–17 Uhr
- ② Sa, 03.12.16, 10–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Hotzenhof, Deinikon 9, 6340 Baar
Programm: Aus Draht und Perlen lässt sich federleichter Schmuck zaubern. Sie lernen die Technik, wie Sie kleinere und grössere Perlen auf Kupferdraht oder silberfarbenen Kupferdraht auffädeln und diesen dann zu einem aparten Fingerring und einem Armband stricken. Das Häkeln und Wickeln werden für das Kreieren von individuellen Schmuckstücken besprochen.
Teilnehmer: 14 Personen ab 16 Jahren
Mitbringen: Grundkenntnisse im Stricken und Schreibzeug für eigene Notizen
Kleidung: Warme Kleidung, der Kurs findet in einer Remise statt.
Leitung: Bea Grob, bee's Atelier, Bauma, www.beesatelier.com
Preis: Fr. 160.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränke sowie das Material für einen Fingerring und ein Armband

* 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. November 2016

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





Unser bestes Stück Natur.

So oder so das bessere Gefühl im Bauch.



www.agrinatura.ch



Schweinsnierstück
Zart und mager mit dünner, aromatischer Fettschicht. Ein Klassiker für viele Gelegenheiten.








Saucisson vaudois
Es ist wieder kalt genug für einen Rahmlauch mit Kartoffeln und einer rauchig-würzigen Waadtländer Wurst!



Landrauchschinken
Beste geräucherter Rohschinken mit kräftigem und würzigem Aroma. Passend als Beilage zum Apéro oder auf einem Wintersalat.

Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

-  **Glückliche Tiere**
Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.
-  **Bauern mit klaren Idealen**
Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.
-  **Garantierte Schweizer Herkunft**
Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.
-  **Sicherheit durch Kontrolle**
Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.
-  **Verantwortungsvoller Genuss**
Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

November, 2016

Baumnuss-Marronikuchen mit Apfelsaftcreme

An meinem Geburtstag im November serviere ich gerne einen Baumnuss-Marronikuchen mit Apfelsaftcreme. Für den Kuchen rühre ich 100 g weiche Butter mit 150 g Puderzucker und 4 Eiern schaumig. Dann gebe ich 300 g aufgetautes Marronipüree dazu. Jetzt füge ich 200 g gemahlene und 50 g grob gehackte Baumnüsse mit 1 Pack Vanillezucker und ½ Pack Backpulver dazu und rühre es kurz weiter. Die Masse gebe ich nun in eine Springform mit 25 cm Durchmesser und schiebe sie in die Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Backofens. Nach 45 Min. Backzeit lasse ich den Kuchen auskühlen. Für die Apfelsaftcreme koche ich unter ständigem Rühren 2 Eier, 50 g Rohrzucker, 1 Pack Vanillezucker, 1 EL Maizena und 5 dl Apfelsaft sorgfältig auf. Knapp vor dem Siedepunkt nehme ich die Pfanne vom Herd und rühre kurz weiter. Jetzt leere ich die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel und lasse sie zugedeckt mit einer Klarsichtfolie erkalten. Vor dem Servieren gebe ich der Creme wenige Spritzer einer frischen Zitrone und etwas Zitronenraspel dazu. Zum Schluss schlage ich 1,8 dl Vollrahm steif und ziehe diesen locker unter die Creme. Baumnuss-Marronikuchen mit Schlagrahm und Apfelsaftcreme servieren.



Bernadette Hotz
Erlebnishof Zugerland (ZG)

«En Givete wünscht Ihnen»
Bernadette



Volg

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

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnahe erleben

Volg

Begehrter Italiener

11.50
statt 15.50
(- 25%)

Gültig vom 31.10. bis 26.11.2016



Der imposante Barrique-Keller von ZENI enthält nebst grossen Eichenfässern auch Tonneaus und Barriques, die für hochwertige Rot- und Weissweine verwendet werden.

RIPASSO DOC VALPOLICELLA ZENI

Ripasso wörtlich übersetzt heisst «erneuter Durchgang». Dieser Wein wird nach dem klassischen Ripasso-Verfahren gekeltert. Dem bereits vergorenen Valpolicella Wein wird Traubentrester des Amarone zugefügt. Da der Trester noch Hefe und Zucker enthält, setzt eine erneute Gärung ein. Dadurch erhält der Wein mehr Farbsättigung, Fülle und die typischen Geschmacksnuancen eines Amarone. Der Ausbau in grossen Eichenfässern dauert 10 bis 12 Monate. Vinifiziert wird der Ripasso aus den

klassischen Veneto-Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara. Sattes Rubinrot. Aromen von reifen Beerenfrüchten. Gehaltvoller, harmonischer Körper mit weichem, aromatischem Abgang.

Der Ripasso passt hervorragend zu grilliertem rotem Fleisch, Pasta mit Sauce oder reifem Hartkäse.

Dieser Wein ist evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1308/13



Kulinarische Weihnachtszeit – schenken Sie sich genussreiche Stunden

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

29. 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


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

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


**COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:**

5. Dezember, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.volg.ch oder
Telefon 062 823 52 92
Cookuk
Schachenallee 29
5000 Aarau
E-Mail:
mail@cookuk.ch


**CULINEA IN OERLIKON
MIT JONAS SCHÖNBERGER:**

7. Dezember, 18.00–22.00 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

Sichern Sie
sich heute
noch Ihren
Platz an der
Weihnachts-
tafel!

VORSCHAU 2017
**STEAMEN: TECHNIKEN – TEMPERATUREN
– TIMING**

Steamen und Dampfgaren erfreuen sich ständig grösserer Beliebtheit. An diesem Kurs erklären wir Ihnen beide Techniken. Im Steamer wird gebraten, geschmort, gebacken. Fleisch, Fisch, Reis, Polenta, Brot, Kompott, Flan und diese und jene Überraschung. Erfahren Sie was, wie, wie heiss und wie lange.

11. JANUAR IN AARAU

17. JANUAR IN WANGEN AN DER AARE

17. JANUAR IN OERLIKON

19. JANUAR IN BUCHS

KOCHEN GEGEN DIE ZEIT

Lernen Sie, in wenig Zeit und ohne grossen Aufwand zu kochen – ohne dass Geschmack und Gesundheit dabei auf der Strecke bleiben. Mit guten und gesunden Zutaten lassen sich zahlreiche köstliche Gerichte schnell und schon am Vortag zubereiten – auch zum Mitnehmen an den Arbeitsplatz.

2. FEBRUAR IN OERLIKON

2. FEBRUAR IN BUCHS

15. FEBRUAR IN AARAU

28. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

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

VON GOSSAU NACH BUCHS

Peter Gächter fokussiert sich ab Januar 2017 vermehrt auf die eigenen Kochkurse. Wir wünschen ihm dabei weiterhin viele gepfeffert gute Kursabende! Gleichzeitig freuen wir uns auf die neue Zusammenarbeit mit «Marxers Kochwelt» in Buchs (SG). Mehr zum versierten Kochteam und der Kellenübergabe in der Ausgabe 12/16.



**Reich beschenkt
und gut bekocht**

Stress an den Festtagen? Nicht mit uns! Die Weihnachtszeit steht fürs kulinarische Geniessen. Nicht nur an Heiligabend – an allen Festtagen sollen Sie und Ihre Liebsten verwöhnt werden. In unseren Dezember-Kochkursen bereiten wir für

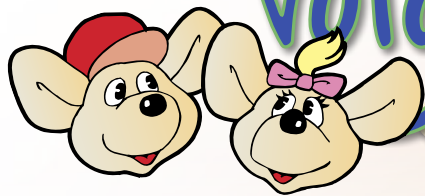
unsere Gäste einen gediegenes 5-Gänger zu und geniessen die Festvorbereitung. Mit der richtigen Planung, einer guten Vorbereitung und dem passenden Menü geht das glattweg rund – so werden diese Festtage ein rundum freudiges Ereignis.

Cailler's[®]
of Switzerland

GENIESSE
DAS ECHTE.



Freizeit



volgi & volgine

Wir zeigen euch, wie ihr Tee als Geschenk schön verpacken könnt. Je schöner und ausgefallener die Verpackung, desto mehr freuen sich die Menschen, die den Tee trinken dürfen!

Überrasche deine Liebsten mit lustigen Papierpyramiden. In der Anleitung auf der nächsten Seite erfährst du, wie du sie bastelst.

**tee verpacken,
aber richtig!**

In langen, schmalen Gläsern sieht man die schöne, dunkle Farbe deines Tees. Die Korken kannst du selber bemalen.

Bastle Teebeutel mit lustigen Etiketten. In der Anleitung auf der nächsten Seite erfährst du, wie du Beutel machst und die Etikette anbringst.

**Das neue HEY ist da!
Hol dir das Heft ab dem
7. November im Volg!**



Erfahre, wieso unsere Galaxie «Milchstrasse» heisst, und was da oben im Weltall so alles herumfliegt. Ausserdem waren Volgi & Volgine in einem Eiskunstlauf-Club. Dort haben sie talentierte Mädchen beim Eistanzen bestaunen können.

NISSIN

Pause einlegen. In 3 Minuten zur kleinen Mahlzeit.

Soba



Soba Cup
Nudeln Classic



Soba Beutel
Nudeln Classic

Unsere Soba Classics sind in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

HUNGRIGE MONSTER VOR DEINER TÜR?



Vom 24.10. bis 30.10.2016 in Ihrem Volg.

SNICKERS UND DER HUNGER IST GEGESSEN

TEEBEUTEL BASTELN

PYRAMIDEN
BASTELN

1

Schneide aus farbigem Kartonpapier ein Quadrat mit Dreiecken an den Seiten aus. Die Dreiecksseiten müssen alle gleich lang sein und an den Seiten kleine «Flügel» haben.



2

Falte nun entlang den Kanten. Dann legst du ein Plastiksäcklein mit dem Tee hinein und klebst die «Flügel» aneinander. Die Papier-Pyramiden kannst du nun nach deinem Wunsch verzieren.

1



Schneide aus Teefiltern kleine Beutel aus. Die bereits verklebte Kante ist der Beutelboden.

2



Mit Nadel und farbigem Faden nähst du die zwei langen Kanten zusammen.

3



Fülle den Beutel mit einer Portion Tee. Grobkörniger oder selbst gemachter Früchtetee eignen sich am besten. Feinkörniger Tee kann durch die Nähte rinnen.

4

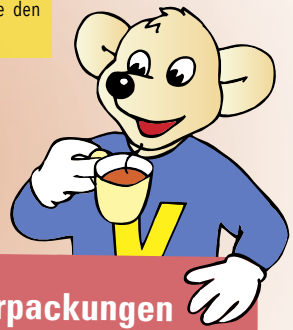


Falte erst die oberen Ecken und dann die obere Kante etwas nach unten und verschliese den Beutel mit dem Faden.

5



Ziehe ein Stück Schnur durch die obere Kante und verknote es dort. An andere Schnurende bindest du eine schöne Etikette, z.B. in Herz- oder Bärchenform.

Für unsere Tee-Verpackungen
brauchst du:

- Farbiges Kartonpapier
- Schere
- Reagenzgläser mit Korkverschluss
- Farben / Pinsel / Malstifte
- Leim
- Teefilter
- Nähnadel und Faden
- Schnur für Etikette
- Plastiksäcklein mit Tee gefüllt

Zitronenschalenpaste
zum Backen

Lacobi

www.lacobi.ch

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

LIMITED EDITION*

CHF 7.50

CHF 7.50



LINDOR



Entdecken Sie die neuen LINDOR Momente.

Unendlich zartschmelzend

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



In kleineren Verkaufsstellen evt. nicht erhältlich.

Weihnachts-
Gluscht



www.facebook.com/hugluzern



Agrumen sind im Winter ein erfrischender Energiespender und geben Ihren Gerichten und Getränken einen bunten Touch. Aromatische Zitrusfrüchte finden Sie in Ihrem Volg.



Orangenparfait

Zutaten für 4 Personen:

1 Ei, 1 Eigelb, ausgekratztes Mark 1 Vanillestängels, Saft und Schale von 2 Orangen sowie 80 g Zucker und ½ TL Lebkuchengewürz im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Orangenmasse unter 2,5 dl steif geschlagenen Vollrahm heben. Mit Grand Marnier parfümieren. In 4 Puddingförmchen oder Gläser füllen und mind. 6 Std. gefrieren lassen. Aus der Form stürzen oder direkt in dieser servieren.

Zubereitung: 30 Min. + 6 Std. gefrieren lassen

Tipp: Den Gläsern mit einem Backpapierstreifen einen höheren Rand machen. Diesen vor dem Servieren ablösen (Soufflé-Effekt).

Mit einem fruchtig frischen Orangenparfait bringen Sie die Sonne an den winterlichen Esstisch.

Agrumen, auch bekannt als Zitrusfrüchte, sind so typisch für den Winter wie der Schnee in den Bergen. Die süß-sauren Früchte, die ursprünglich aus Südostasien stammen, sind vor allem in der kalten Jahreszeit auch zuverlässige Vitaminlieferanten. Durch ihre natürliche und farbenfrohe Verpackung pepen Agrumen Ihre Gerichte visuell auf. Die bunten Früchte – ob Orangen, Mandarinen, Clementinen, Grapefruits oder Zitronen – sind in unseren Küchen schon längst heimisch geworden. Übrigens, haben Sie gewusst? Der Begriff Agrumen stammt aus dem Lateinischen und bedeutet: säuerlich, scharf schmeckende Früchte.

Süß, sauer und saftig

Saftig und facettenreich – Agrumen lassen sich, je nach Sorte, mannigfaltig verwenden. Der Klassiker schlechthin ist der überaus populäre und erfrischende Orangensaft. Aber mit Agrumen lässt sich in der Küche weit mehr anstellen. Der Saft, das Fleisch, aber auch die Schale der säuerlichen Früchte eignen sich ausgezeichnet für Saucen exotischer Fleisch- oder Fischgerichte, für süße Cremes, erfrischende Parfaits und Glaces, köstliche Kuchen und Torten, Konfitüren, Sirups, Cocktails oder für die Herstellung von exquisitem Likör. Probieren Sie es aus und zaubern Sie aus den winterlichen Früchten einzigartige Rezepte.



Mandarinen, Clementinen, Orangen, Zitronen oder Grapefruits – die saftigen Winterfrüchte finden Sie in Ihrem Dorfladen.

Unser Feinstes für besondere Momente



Mit Verantwortung
genießen.



Feldschlösschen Premium

Weitere Infos unter www.feldschloesschen.ch



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

Flambierter Dorsch an Wermutsauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zitrone
- 600 g Dorschfilets
- 2 EL Mehl
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 60 g Butter
- 2 EL Kapern
- 2 Zwiebeln,
in Streifen geschnitten
- 1 Bd. Peterli, fein gehackt
- 0,5 dl Wermut
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zitrone schälen, filetieren und in kleine Würfel schneiden.
2. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, gut schütteln, so dass sie nur gerade von einer hauchdünnen Mehlschicht überzogen sind.
3. Öl mit der Hälfte der Butter erhitzen, Fischfilets auf jeder Seite 1–2 Min. braten, im Ofen warm halten und etwas nachgaren lassen.
4. In der Flambierpfanne die restliche Butter schmelzen, Zwiebeln, Kapern, Zitronenwürfel und Peterli kurz darin wenden. Die Fischfilets in die Flambierpfanne geben, Zitronen-Kräutermischung darüber verteilen. Mit dem vorgewärzten Wermut flambieren und servieren.

Zubereitung: 45 Min.



Morchelsauce

Zutaten für 4 Personen:

- 40 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- ½ Knoblauch, gehackt
- 5 g Morcheln, getrocknet
- 1 dl Milch
- 0,5 dl Cognac
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- 1 dl Bratensauce
- 0,5 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung:

1. Morcheln über Nacht in Milch einweichen. Gut ausdrücken, Milch absieben und auffangen. Beides beiseite stellen.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Morcheln in der Butter andünsten. Mit Cognac flambieren, mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einreduzieren.
3. Milch vom Einweichen absieben und zusammen mit dem flüssigen Rahm begeben und nochmals zur Hälfte einreduzieren. Vor dem Servieren mit der Bratensauce auffüllen und den geschlagenen Rahm unterziehen.

Zubereitung: 30 Min. + über Nacht einweichen



Schweinsmedaillon an Cognacsauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweinsfilet
- 1 EL Senf
- 8 Specktranchen
- 1 TL Butter
- 1 Bd. Thymian
- 1 EL Erdnussöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 0,5 dl Weisswein
- 0,5 dl Cognac
- 1 TL Bratensauce aus der Tube
- 2 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Filet in 8 gleich grosse Medaillons schneiden, mit Senf einreiben, etwas in Form drücken. Mit je 1 Specktranche umwickeln, je 1 Thymianzweig rundum legen, mit Küchenschnur fixieren. Restliche Thymianblätter fein hacken.
2. Medaillons auf starker Hitze beidseitig anbraten, mit der Hälfte vom Cognac übergossen, Cognac entflammen und anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 80 °C warm halten.
3. Zwiebeln, Thymian und Butter in die Flambierpfanne geben. Den restlichen Cognac und den Weisswein dazugeben und den Bratensatz lösen. Bratensauce einrühren. Rahm dazugeben und zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Medaillons in die Sauce geben und servieren.

Zubereitung: 35 Min.

Zubereitung:

1. Chicorée längs halbieren, den Strunk keilförmig herauschneiden, ohne dass er auseinander fällt.
2. In der Flambierpfanne Zucker und Honig mit 1 EL Wasser aufkochen und caramellisieren lassen, Butter begeben, mit Bouillon, Weisswein, Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Chicorée dazugeben und ca. 10–15 Min. weich dünsten.
3. Käse, Orangenschale und gehackte Nüsse über dem Chicorée verteilen. Brandy und Grand Marnier mischen, in eine Kelle geben und damit den Chicorée flambieren. Auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitung: 40 Min.





Doppelt profitieren...

...alle LEISI Kuchen- und Mürbeteige in Aktion!



Neu!



Auch gluten- und laktosefrei



Nur in grösseren Verkaufsstellen erhältlich.

Wählen Sie Ihr Geschenk

6 x Sticker sammeln und Codes einlösen!



Wählen Sie zwischen...

- einem Lochblech für einen knusprigen Kuchenboden wie vom Profi
- 6 kleinen Kuchenförmchen ideal auch zur Verarbeitung von Teigresten
- einem Auskühlgitter damit der Boden beim Abkühlen knusprig bleibt

Teilnahmebedingungen und Einlösung bis 31.01.2017 auf www.LEISI.ch
Pro Person sind maximal 3 Geschenke einlösbar.

Speck-Champignon-Garnitur

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Sch. Toastbrot, entrindet
- 100 g Specktranchen, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Champignons, geviertelt
- 50 g Silberzwiebeln, halbiert
- ½ EL Peterli, gehackt
- 0,5 dl Cognac

Zubereitung:

1. Toastbrot in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden.
2. In der Flambierpfanne den Speck gut anbraten, dann im ausgetretenen Fett Pilze, Toast und Silberzwiebeln anschwitzen.
3. Den Cognac dazugeben und flambieren. Wenn die Flamme erlischt, Peterli darüberstreuen und servieren.

Zubereitung: 15 Min.

Tipp: Aals Garnitur über Blattsalat oder ein Saucenfleisch geben



Schweinsgeschnetzeltes mit Äpfeln und Lauch

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Schweinsgeschnetzeltes
- 1 EL Bratbutter
- ½ Zwiebel, in Streifen geschnitten
- ¼ Lauchstange, in Ringe geschnitten
- 1 Apfel, entkernt, in feine Spalten geschnitten
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Rahm
- 0,5 dl Calvados
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Geschnetzeltes würzen und in der heissen Bratbutter rundum anbraten. Herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebeln, Lauch und Apfelstücke im Bratensatz dünsten, mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Rahm begeben und erhitzen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Geschnetzeltes zurück in die Sauce geben, mit Calvados flambieren und servieren.

Zubereitung: 35 Min.



Rindsplätzli mit Whiskey flambiert

Zutaten für 4 Personen:

- 2,5 dl Rindsbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 4 Rindsplätzli à la minute
- 1 EL Senf
- 2 EL Bratbutter
- 4 Essiggurken, klein gewürfelt
- 8 Specktranchen, klein gewürfelt
- 10 Silberzwiebeln, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Tomatenpüree
- 0,5 dl Whiskey
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Rindsbouillon mit den Gewürzen aufkochen, auf 2 dl reduzieren, Gewürze absieben und die Bouillon beiseite stellen.
2. Rindsplätzli mit Küchenpapier trocken tupfen, mit etwas Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in der Flambierpfanne erhitzen. Plätzli beidseitig kurz anbraten. Mit Whiskey flambieren. Im vorgeheizten Ofen warm stellen.
3. Die gehackten Zutaten in der Flambierpfanne andünsten. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, etwas einreduzieren und abschmecken.
4. Plätzli zurück in die Pfanne geben und servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Tipp: mit glasierten Rüebl-Kugeln servieren



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



ÖISE LADE.
MAL BESSER.



Mal besser. Malbuner.

 Feinstes Schweizer Fleisch, nach original Familienrezept gewürzt und mit Geduld verfeinert.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Caramellisierte Orangen-Crêpes

Zutaten für 4 Personen:

- 1 P. Crêpeteig-Mischung
- 4 Orangen
- 1 EL Bratbutter
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 6 EL Zucker
- 1 dl Grand Marnier
Puderzucker

Zubereitung:

1. Crêpeteig nach Anleitung auf der Packung zubereiten. In wenig Butter den Teig portionenweise zu dünnen Omeletten backen. Crêpes zweimal überschlagen, auf einen Teller legen.

2. Orangenschale fein abreiben, beiseite stellen. Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen und mit dem Zitronensaft mischen.

3. In einer Flambierpfanne oder Chromstahlbratpfanne die Butter schmelzen. Zucker beigegeben und caramellisieren lassen. Mit dem Saft ablöschen und abgeriebene Schale beigegeben. Crêpes darin mehrmals wenden. Orangenfilets darauflegen. Den gewärmten Grand Marnier darübergiesen und anzünden. Wenn die Flamme erloschen ist, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: 45 Min.

Williams-Flämmli

Zutaten für 1 Glas:

- 1 Espresso
- 2 Würfelzucker
- 4 cl Williams

Zubereitung:

1. Den Espresso in einer Kaffeetasse zusammen mit Würfelzucker und einem Glas Williams servieren.

2. Den Zucker in den Kaffee geben, nicht umrühren. Den Kaffee so weit trinken, bis nur Zucker übrig bleibt.

3. Den Williams in die Tasse leeren und anzünden. Mit einem Löffel gut umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Löffel ins leere Williamsglas stellen (Achtung, nicht in den Mund nehmen, der Löffel wird sehr heiss!). Den Unterteller über die Tassenöffnung legen, um die Flamme zu löschen. Den Williams zurück ins Glas giessen und geniessen.

Zubereitung: 5 Min.



Raclette-Spezial mit Birnen, Speck und Brie

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Birnen
- ½ Zitrone
- 150 g Specktranchen
- 2 Volg-Brie

Zubereitung:

1. Birnen entkernen und in feine Spalten schneiden. Sofort in einer Schüssel mit Zitronenwasser bedecken.

2. Specktranchen halbieren und auf eine Servierplatte geben. Den Brie ebenfalls in Stücke schneiden und auf eine Servierplatte geben. Birnen abschütten und in einer Schüssel auf den Tisch stellen.

3. Erst den Speck im Raclette-Pfännli etwas braten. Birnen dazugeben, mit Brie belegen und im Raclette-Ofen überbacken.

Zubereitung: 10 Min. Vorbereitung + 5 Min. Fertigung

Raclette-Spezial mit Kartoffeln und Würstli

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Raclette-Kartoffeln, gekocht
- 8 Emmentaler-Rauchwürstli
- 16 Raclette-Käsescheiben
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

1. Raclette-Kartoffeln und Würstli in Scheiben schneiden.

2. Würstli und Kartoffeln im Raclette-Pfännli unter Wenden anbraten.

3. Mit Käse bedecken und im Raclette-Ofen überbacken und mit Pfeffer abschmecken.

Zubereitung: 20 Min. + 5 Min. Fertigung

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Vanilleglace-Portionen
- 250 g Himbeeren, TK
- 10 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Orange, Saft
- ½ Zitrone, Saft
- 0,5 dl Himbeergeist
- 0,5 dl Brandy

Zubereitung:

1. Butter in der Flambierpfanne erhitzen, Zucker dazugeben und etwas caramellisieren lassen. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Himbeeren unter vorsichtigem Wenden zugeben und kurz aufkochen lassen.

2. Himbeergeist und Weinbrand zugeben. Anzünden und flambieren.

3. Die flambierten Himbeeren über die vorbereiteten Glace-Portionen geben und servieren.

Zubereitung: 15 Min.



In solid rumantsch

Cur cha's hegia dumando ad Oscar Wilde, perche cha'l pövel americana fatscha adöver da taunta violenza, stu el avair dit: Perche cha el ho telmaing tridas tapetas. Che grandius dir! Sentenzas scu quista sun bainvgnidas, perche cha ellas espriman in möd spiritus e sorprendent üna vardet, ellas la cumprimechan e tuochan ün punct (forsa vulnerabel).

La pussanza da la tapeta es la pussanza da l'estetica, la pussanza da l'ambiant, da la preschantaziun, dal visuel, tactil, da l'odur, dal sensuel. Ans permetta ün bel ambient, ün paquet fat cun chüra, üna preschantaziun originela da dvanter megliders umauns? Nu savess da dir.



La bella tapeta

In mincha cas ho que ün effet positiv sün nossa glüna. E cunque pudesess que esser la basa per idejas curaschusas e creativas, decisiuns originelas, per dapü raffinessa, rier e serenited. Chi nu voul fer our dal bel alch auncha pü bel – u almaina na pü trid?

Our da quist motiv stuvains applaudir a la parada da crocants da tschiculatta, töchins da toffee e fixes, rinchins da nougat, chantuns dad apricosas, dets da frütta, cullas da spezchas, lindornas exoticas. Ella clama notiers decoraziuns specielas ed umauns chi haun vögla da cuschiner ün per l'oter – e chi haun eir uschigliö vögla da quist e da l'oter stincal e roba cha's sto cul buonder da november.

Romana Ganzoni
Romana Ganzoni

Wussten Sie, dass . . .

• • • in der Volg Rezept-Datenbank viele feine Rezepte für Weihnachtsgerichte zu finden sind?

Ob Braten, Siedfleisch-Eintopf oder Salathaube aus Teig – lassen Sie sich vom umfangreichen Rezeptangebot inspirieren auf www.volg.ch/rezepte/



Lesenswert!

Originelle Rezepte für Feste – zum ausgiebigen Feiern und Geniessen

Das Rezeptbuch des Magazins «meine Familie & ich» enthält über 100 Rezepte, die sich leicht vorbereiten lassen. Gegliedert nach Themen wie Ostern, Spargelzeit, Picknick, Grillfest, Kinderparty oder Weihnachten finden Sie jeweils auch Informationen zu geregelterm Ablauf, perfektem Zeitplan und fantasievollen Dekorationen. Da ist Hochstimmung bei Gastgeber und Gästen garantiert.



meine Familie & ich: Feste feiern mit Familie & Gästen

AT Verlag, 247 Seiten,
ISBN: 978-3-03800-809-5

Helen Philipps: Liebenswerte Geschenke – Charmante Ideen zum Nachnähen

OZ creativ, 128 Seiten,
ISBN: 978-3-8410-6115-7



Selbstgenähtes verschenken macht Freude

– sowohl Ihnen selbst als auch den Liebsten, denen Sie mit Ihren Textilkreationen den Alltag verschönern. Das Buch bietet Anleitungen zum Nähen, Stricken oder Sticken von Stoffherzen, Küchen-Utensilos, Taschen, Weihnachts-Stickereien und vielem mehr. Lassen Sie sich inspirieren – sei es für Weihnachtsgeschenke oder einfach nur, um lieben Freunden oder Verwandten das Zuhause zu verschönern.

Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Der 1. bis 12. Preis, je ein Küchenwäsche-Set der Weberei Meyer-Mayor im Wert von Fr. 170.-, gehen an Yvonne Zumsteg aus Allschwil, Gabi Waltisberg aus Emmenbrücke, Niklaus Allenbach aus Adelboden, Heinz Schönauer aus Burgdorf, Ruth Arisi aus Russikon, Bernadette Jäger aus Vilters, Bruno Niederberger aus Dallenwil, Ruth Niggli aus Egerkingen, Verena Edelman aus Humlikon, Dieter Bucher aus Zuchwil, Enya Leibundgut aus Melchnau und an René Dardel aus Winterthur. Fünf Gewinnspielteilnehmer aus Gränichen, Auw, Rüegsbach, Embrach und Uetendorf 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 09/16: «Houderebaeseler»

Auflösung des Café de Paris-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 08/16: Antwort B, natürlicher Schaumwein aus der Bordeaux-Region

Michel Tharin, Gewinner des Hauptpreises (I.), bei der Preisübergabe mit Roman Wyss, Volg-Produktmanager Getränke

Gewinnen Sie mit Café de Paris



Der 1. Preis, ein Wochenende in Paris für zwei Personen im Wert von Fr. 1500.-, geht an Michel Tharin aus Wolfhausen. Den 2. bis 4. Preis, ein romantisches Dinner zu Hause mit privatem Koch im Wert von Fr. 400.-, gewinnen Claudia Waldvogel aus Wellhausen, Jacqueline Herzog aus Hornussen und Arthur Roth aus Oberglatt. Der 5. bis 50. Preis, ein Kinoabend für zwei Personen im Wert von Fr. 64.-, gehen an 46 Wettbewerbsteilnehmer und über den 51. bis 100. Preis, ein Café de Paris-Probierset im Wert von Fr. 48.-, dürfen sich 50 weitere glückliche Gewinnerinnen und Gewinner freuen.



Volgi und Volgine Sagenweg-Verlosung

Die Familie Frauenknecht aus Rumlikon hat eine Führung durch den Freiamter Sagenweg gewonnen.

Wenn im Herbst die Blätter fallen, wird der Rechen hervorgeholt. Im Garten müssen vor allem der Rasen und klassische Beetstauden vom Laub befreit werden – dieses raubt ihnen sonst das Licht. Schattenstauden wie Johanniskraut und schattenverträgliche Bodendecker wie Elfenblumen sind dagegen an eine herbstliche Laubaufgabe gewöhnt – Sie können das Laub dort mit gutem Gewissen liegen lassen. Zusammengerechtes Laub kann sinnvoll verwendet werden: Laubhaufen dienen in windgeschützten Ecken des Gartens als wichtige Winterquartiere für Kleintiere. Leicht verrottendes Laub kann als natürliches Frostschutzmittel auf Beeten verteilt werden. Beim Kompostieren sollte das Laub nicht mehr als einen Fünftel des organischen Abfalls ausmachen. Schwer verrottendes Laub sollte vorher geschreddert werden.

De grünen Duume



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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 12/16 erscheint am 24. November 2016



Weihnachtszauber

Spielt nach den Geschenken die zweite Hauptrolle am Weihnachtsabend: die schön dekorierte Festtafel. Klassische Bräuche treffen dort auf kulinarische Extravaganzen. Verleihen Sie Ihrem Fest frischen Glanz – stilvoll, poetisch und traditionell.



Gebacken und gefroren

Da frohlockt der Gaumen – Desserts mit sowohl kalten wie auch heissen Zutaten sind ein verspielter Schmaus für grosse und kleine Geniesser. Krönen Sie Ihr Weihnachtsmenü mit feurig-frostigen Verrücktheiten.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz





Just Smile!