

öise lade



Themenheft Seite 37

Mehr zum Thema

CHUTNEYS,
KONFITÜREN, GELÉES

Wo der Sommer
überwintert

Küche aktuell

GEFLÜGEL BEFLÜGELT



NEU:
ALUMINIUM KAPSELN*

GEEIGNET FÜR KAFFEEMASCHINEN
VON NESPRESSO®**



*für ein
intensiveres Aroma!*

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**Markenkenzeichen eines Unternehmens, das nicht in Verbindung steht mit:
JACOBS DOUWE EGBERTS. Für eine detaillierte Liste kompatibler Maschinen
besuchen Sie bitte www.jacobsespresso.com



Editorial

Heute spricht alles von Geflügel. Doch es ist noch gar nicht lange her, da hatte das Schwein in Schweizer Küchen das Sagen. Das Poulet ist in jüngster Zeit vom Nischenprodukt zu einem Hauptbestandteil unserer Essgewohnheiten avanciert.

Poulet auf Weltreise

Dies wurde sicherlich auch beflügelt durch die grosse Zahl der Verwendungsarten. Bei Geflügel denkt man nicht mehr nur spontan an Chicken Nuggets, Flügel oder Poulet im Chörbli, sondern weiter an Involtini di pollo, Murgh Tikka Masala oder Coq au vin.

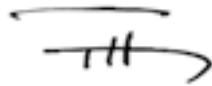
Geflügel kann gebraten, grilliert, geschmort, pochiert oder poeliert werden. Die Zubereitungsmethoden sind sehr vielfältig. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das ist mit ein Grund, weshalb es auf der ganzen Welt einen dermassen hohen Stellenwert hat.

Begleiten Sie uns auf unserer kulinarischen Geflügel-Weltreise und lassen Sie sich zum Geniessen und Nachkochen verführen. Ich wünsche Ihnen viel Spass und en Guete, bon appétit, buon appetito, bun appetit.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



Aktueller Tipp
**50 Jahre
Ofenfrische**

54

15 Einfach & bequem
Herzhaft herbstlich

19 Wein- und Käseangebot des Monats

Wenn Apulien aufs Appenzell trifft

23 Familienpreis

Raclette aus der Grätinschale

26 Aktueller Tipp

Hero geht mit der Zeit

28 Vorteil Volg

Da, wo die Post abgeht

31 Treueaktion

Kundentreue zahlt sich aus

33 In eigener Sache

Rudolfinger Kürbisbeleuchtung

34 Aktueller Tipp

So tragen Sie zur Biodiversität bei

45 Wettbewerb

Abwarten, Tee trinken und gewinnen

47 Feins vom Dorf

«Rückverfolgbarkeit ist den Leuten wichtig»

49 In eigener Sache

Assistenzhunde: Ich komme rein

52 Novissimo

Wo Geschmack auf Genuss trifft

57 Öisi Brüüch

Gipfeltreffen in Oberschan

59 NATURENA Rezept

Herbstliche Gemüsewähe

61 Freizeit NATURENA

Oktober-Kurse auf den Volg Erlebnishöfen

63 Freizeit Kochkurs

Brotkunst

65 Teens

Lippen zum Ausflippen

67 Volgi & Volgine

Herbstlicher Rätselspass

69 Männersache

Weidmannsheil

71 Saison

Wild & Vegi

Küche aktuell
**Mit 12 Poulets
um die Welt**

5



Typisch Schweiz
– Typisch Volg
**Von Birnenstorf
her, da duftet's
sehr**

24



Das Themenheft
37 mehr zum thema
Chutneys, Konfitüren, Gelées



Salat- & Bratlieblinge in Aktion!

15%
Rabatt
vom 6.11.-12.11.2017



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



TIPP

Der rubinrote **Zweigelt** glänzt durch Aromen von Kirschen, Holunder, einem Hauch von Gewürzen, Pfeffer, Holz und den gut strukturierten Körper mit Tanninen.

MIT 12 POULETS UM DIE WELT

Geflügel hat weltweit einen hohen Stellenwert. Entsprechend vielfältig und fantasievoll sind auch Rezepte und Zubereitungsarten. Entdecken Sie mit uns die Welt des Poulets.

Heute spricht auch hierzulande alles von Geflügel. Doch es ist noch gar nicht lange her, da hatte das Schwein in Schweizer Küchen das Sagen. Das Poulet ist erst in jüngster Zeit vom Nischenprodukt zu einem Hauptbestandteil unserer Essgewohnheiten avanciert.

Mit dem Aufstieg des Geflügels von der kulinarischen Delikatesse für Liebhaber zu einem zentralen Lebensmittel hat sich natürlich auch der Umgang damit gewandelt. Man denkt nicht mehr nur an Flügeli oder Poulet im Chörbli, sondern weiter – an Rezepte und Zubereitungsarten aus der ganzen Welt.

Steigen Sie also ein – kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise der besonderen Art und lassen Sie sich und Ihre Fantasie von der Welt des Poulets beflügeln.



Der Schweizer Klassiker

Poulet im Chörbli: Beliebtstes Schweizer Traditionsgericht – lange bevor Geflügel zu einem Hauptbestandteil unserer Küche wurde



Französisches savoir faire et atmosphère

Coq au vin rouge: Eines der französischen Nationalgerichte, dessen Rezept Auswanderer in die halbe Welt hinaus brachten



Geflügel kann vielseitig gebraten, grilliert, geschmort, pochiert oder pochiert und demzufolge vielseitig eingesetzt und zubereitet werden. Daher auch der hohe Stellenwert des Poulets auf der ganzen Welt. Und entsprechend viele abwechslungsreiche Rezepte – mit teils märchenhaft anmutenden Namen.



TIPP

Der kirschröte **Negroamaro del Salento IGP** mit Aromen frischer Minze, Cassis und Himbeere begeistert durch den vollmundigen Körper und einen langen, aromatischen Abgang.

Des Wieners Hofküche lässt grüssen

Backhendl: Das echte Wiener Original setzt sich aus kleinen, frittierten oder ausgebackenen Teilstücken vom Huhn zusammen.



Volg-Kochkurs im November Brotkunst

In diesem Kurs erfahren und erleben Sie, wie man sich durch die Welt der Brote backt: mit welchen Grundtechniken und Variationen, mit welchen Mehlen und Formen.

Infos dazu finden Sie auf Seite 63.



Globaler Überflieger nach italienischem Gusto

Involtni di pollo: Pollet-Rouladen haben in zahlreichen Ländern Tradition – in Italien nach den Prinzipien mediterraner Ernährung gefüllt.



Für die einen indisch - für andere britisch

Murgh Tikka Masala: Die Zutaten für dieses indische Gericht findet man problemlos bei uns im Westen. Der Grund: Man munkelt, es sei eine schottische Erfindung.

TIPP

Der lachsfarbene, fruchtbetonte **Oeil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour** besticht durch dezente Aromen von Beeren und Blüten, den mittelkräftigen Körper und eine gute Struktur.



VON COQ AU VIN BIS MURGH TIKKA MASALA

Spiesser nach griechischer Manier

Poulet-Souvlaki: Das griechische «Spiesschen» (Souvlaki) wird meist mit etwas Zitronensaft, Salz und Oregano genossen.



So vielfältig und erschwinglich, wie wir es heute kennen, war das Pouletangebot noch nie zuvor. Lange Zeit war Geflügel der Inbegriff von Wohlstand. Noch im 19. Jahrhundert galt das Backhendl in Wien als Symbol für Luxus und gutes Leben der gehobenen Bürgerschicht und Aristokratie. Auf Bauernhöfen kam ein Huhn nur dann auf den Tisch, wenn entweder das Huhn selbst oder der Bauer krank war. Ganz anders im Land des Nationalgerichts Coq au vin, wo König Heinrich IV schon um 1600 dafür einstand, dass es in Frankreich keinen Bauern mehr geben solle, der am Sonntag nicht sein Huhn im Topf habe.

HAVE A

RICE

DAY



Beginn mit **Ben**™





Asiens kulinarische Rolle in der Welt



SCHRITT für SCHRITT Chicken-Roll



①
Das Gemüse abtropfen



②
Gemüse und rohe Pouletstreifen
einrollen



Chicken-Roll: Diesem typischen asiatischen Strassen-Snack sagt man chinesisches Ursprung nach, obwohl er in Japan und Indien genauso gängig ist.

VON SÜSS BIS SAUER

Chinesisch Kochen für Einsteiger

*Chicken Sweet & Sour:
Den chinesischen
Klassiker kennen alle.
Alle mögen ihn. Und
nun werden ihn alle
richtig gut zubereiten
können.*

Wir kennen es alle: Chicken Sweet & Sour. Doch irgendwo zwischen süß und sauer kennt die asiatische Küche noch Zigtausende von Rezepten auf Hühnerfleischbasis. Geflügel hat auf dem Kontinent der aufgehenden Sonne eine erheblich frühere Verbreitung erlebt als etwa in Europa. Entsprechend gross ist die kulinarische Tradition rund ums Poulet.



TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- Einmachen im Backofen
 - für saftige Poulets die Marinade lange einwirken lassen
 - durchgebratene Pouletreste lassen sich auch kalt geniessen
 - für eine knusprige Poulethaut zehn Minuten vor Garende mit Butter bepinseln





JETZT PROFITIEREN!

20%

VOM 06.11 – 12.11.2017
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR SUPPEN





AUS DER NEUEN UND DER ALTEN WELT

Brasilianisches Feuerwerk der Aromen

Man isst in Brasilien oder Mexiko – und es kommt einem vor, als sei man in Portugal oder Spanien. Die zentral- und südamerikanische Küche ist nicht nur von verschiedenlichsten Landesküchen geprägt, sondern auch von vielen Einflüssen einstiger Kolonialmächte. Kombinationen überlieferter Poulet-Rezepte aus dem Alten Kontinent mit neuen Zubereitungsarten sind hier an der Tagesordnung.



Coxinhas de frango:
Die brasilianischen «Hühnerschenkelchen» sind ein einfacher, köstlicher Imbiss, den man an der Copacabana an jeder Ecke findet.



SCHRITT für SCHRITT Coxinhas de frango



①

Mit der Kelle eine Vertiefung in den Brandteig machen



②

Füllung in den Teig einschlagen und zu einer Birne formen



Alles, was Sie rund um die Welt der Poulet-Gerichte brauchen, finden Sie in Ihrem Dorfladen.



SCHRITT für SCHRITT Pollo al chilindrón

Mexikanisches Arrangement – spanische Wurzeln

Pollo al chilindrón:
Das ursprünglich spanische Schmorgericht erfreut sich in Mexiko grosser Beliebtheit.



①

Pouletstücke würzen, mit Öl vermischen und in den Bräter legen



②

Sauce übers Poulet geben und in den Ofen zurücklegen



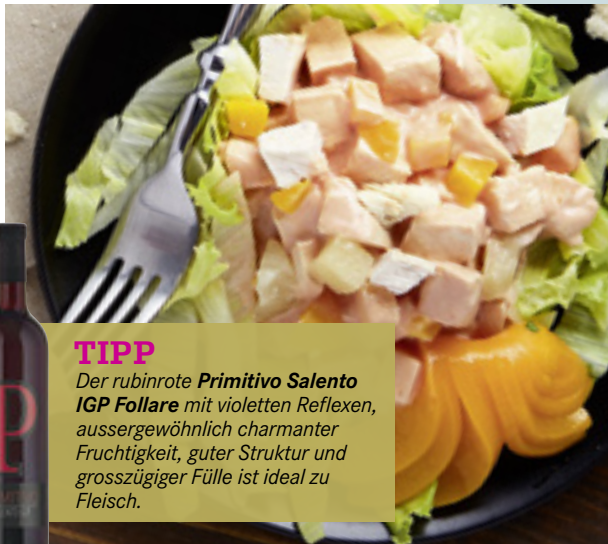
Passione Pizza!

25%
günstiger

vom 11. bis 15. Oktober 2017



Kochschule



Kaliforniens Sonne auf dem Teller

Pouletsalat California:
Erfrischender Salat – amerikanisch
easy zubereitet

Schnell – schneller – States. In den USA geht alles zügiger – selbst mit den Poulets. Aber auch bei uns zu Hause kommt es immer wieder mal vor, dass Kochen und Essen schnell gehen oder improvisiert werden müssen: etwa bei unerwartetem Besuch. In Ihrem Volg finden Sie eine grosse Auswahl an Produkten, die sich im Handumdrehen zu einem Poulet-US-Hit zubereiten lassen. Sorgen Sie am besten gleich für genügend Vorrat.

TIPP

Der rubinrote **Primitivo Salento IGP Follare** mit violetten Reflexen, aussergewöhnlich charmanter Fruchtigkeit, guter Struktur und grosszügiger Fülle ist ideal zu Fleisch.



MIT CONVENIENCIE UNTERWEGS

US-Hits aus der Food Box

Chicken-Nuggets:
Schnell – schneller – parat



Produkte, die Poulet-Zubereitungen vereinfachen und beschleunigen, sind in Ihrem Volg erhältlich.

neu

Monats-Hit



Kantons-Cordonbleu des Monats Oktober: Appenzeller-Art

Es ist wieder soweit. In Ihrem Volg-Kühlregal finden Sie ab sofort Monat für Monat ein anderes beliebtes Kantons-Cordonbleu. Das pfannenfertige Oktober-Cordonbleu stammt aus dem Appenzell: Es enthält Brät mit zerkleinertem Appenzeller Käse und Mostbröckli, umhüllt mit rosa Paniermehl. En Guete.





Wie macht man
EINEN KLASSIKER NOCH BESSER?
»» MIT PINIENKERNEN NATÜRLICH. ««



FÜR BESSERER.

Einfach & bequem

Wird es im Herbst kälter, macht man es sich drinnen wieder gemütlicher. Dazu gehört auch die entsprechend währschafte Herbstküche. Mit praktischen Volg-Produkten geht es fix.



Alle Zutaten für eine rundum gelungene Metzgete finden Sie in Ihrem Dorfladen.

Im Herbst ist Metzgete-Zeit. Für viele Feinschmecker und Liebhaber der Schweizer Traditionsküche eine schöne, genussreiche Zeit. Würste, Schinken, Speck und was sonst noch die schweinish gute Schlachtplatte ziert, begleitet von herzhaften Kartoffeln und würzigem Sauerkraut, bieten währschafte Tischfreuden. Und das Beste: Es geht auch fix! Mit der Schlachtplatte aus Ihrem Volg bringen Sie zu Hause einfach und bequem eine feine Metzgete auf den Tisch. Unser Tipp: Geben Sie dem herben Herbstmahl eine fruchtig süsse Zusatznote – mit caramellisierten Apfelschnitzen, passend zur Saison.

Herzhaft herbstlich



Caramellierte Apfelschnitze

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Zucker, 2 EL Aceto Balsamico und 1 dl Wasser in eine Pfanne geben und zu Caramel kochen. Schnitze von 3 Äpfeln dazugeben, leicht einkochen, sodass sie noch Biss haben.

Zubereitung: 15 Min.

Herzhaft herbstlich: Die einfach zubereitete Schlachtplatte, versüsst mit caramellisierten Apfelschnitzen.

Lindt



CONNAISSEURS

MEISTERWERKE ZUM SCHENKEN

AKTIONS
PREIS
CHF 9.95
statt CHF 12.50



DIE AKTION DAUERT VON MONTAG, 09.10. BIS SONNTAG, 15.10.2017
* IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

Ein Kaffee für jeden Geschmack... und was ist Ihr Favorit?



NESCAFÉ GOLD Sérénade in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

It all starts with a
NESCAFÉ



Good Food, Good Life



Einfach & bequem

Eine würzige Herbstmahlzeit verlangt nach einem süßem Dessert. Und das kann auch mehrschichtig daherkommen, zum Beispiel als geschichtete Beeren-Crème im Glas. Unkompliziert, einfach, gut: Das Knuspermüesli macht auch als Herbstdessert eine top Figur und verbindet Haselnüsse und Früchte mit Joghurt und Beeren. Ein knuspriges Dessert, das schmeckt und in der kälter werdenden Jahreszeit die Batterien schnell wieder auflädt.

Die Zutaten für geschichtete Beeren-Crème im Glas gibt's in Ihrem Volg.

Geschichteter Beerentraum



Aus Knuspermüesli wird fruchtiges Dessert: einfache Zubereitung – vielschichtiger Genuss.



Geschichtete Beeren-Crème im Glas

Zutaten für 4 Gläser:

Die Hälfte von 8 EL **Knuspermüesli** auf die Gläser verteilen. 8 EL gemischte, aufgetaute **Beeren** aus dem Tiefkühler mit 1 EL **Puderzucker** vermischen und darüber geben. 200 g **Nature-Joghurt** über die Beeren verteilen und mit dem restlichen Müesli bedecken. Löffel einstecken und servieren.

Zubereitung: 5 Min.



Chocolat 
Stella
www.swisschocolate.ch

Feinste handgefertigte Schweizer Schokoladen in 6 verführerischen Varianten mit caramelisierten Haselnüssen oder Mandeln!

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



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
Bester 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

Wein- und Käseangebot des Monats

Wein und Käse des Monats sind jeder für sich genommen legendär. Zusammen sind sie einfach ein Genuss.

Wenn Apulien aufs Appenzell trifft

Salento nennt sich die Halbinsel zwischen Adria und Ionischem Meer, die den Stiefelabsatz im äussersten Südosten Italiens bildet. Ein noch sehr ursprünglicher und entspannter Landstrich, der zur Region Apulien gehört und dessen Vegetation von Oleander, Kaktusfeigen, Olivenhainen und Weinbergen geprägt ist. Bis nach Griechenland ist es nicht mehr weit von hier. Hellenische Einflüsse hört man noch im hiesigen Dialekt und in gewissen Ortsnamen. Und griechischen Ursprungs ist auch ein kostbares Erbe: der Negroamaro.

Legendärer Wein aus Apulien

Die Rebsorte Negroamaro kam im 8. Jahrhundert von Griechenland nach Apulien und ist heute eine der meist angebauten. Für den Negroamaro del Salento IGP der Crea Vini Kellerei werden die Trauben von Hand gelesen und traditionell an der Maische vergoren. Das Resultat ist ein kräftiger, alkoholreicher Wein mit weichem Auftakt, vollmundigem Körper und langem, aromatischem Abgang: ein vorzüglicher Begleiter zu Wild, einem roten Fisch oder einem köstlichen Stück Käse.



Wein
des Monats
Negroamaro del Salento
IGP Apulien, Italien
75 cl, statt Fr. 9.90
Fr. **7.30**

Negroamaro del Salento IGP Apulien, 2014/15, Italien

Charakter Der kirschröte Wein mit Aromen frischer Minze, Cassis und Himbeere begeistert durch seinen vollmundigen Körper und einen aromatischen Abgang.

Trinken Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 18–20 °C

Passt zu rotem Fleisch, Käse, Wild

Punkte 17 (2014) ★

Käse
des Monats
Appenzeller Surchoix
100 g, statt Fr. 1.95
Fr. **1.60**

Legendärer Käse aus Appenzell

Der Appenzeller ist eine der ganz grossen Schweizer Käsespezialitäten – bereits vor über 700 Jahren urkundlich erwähnt und von Kennern heute weltweit geschätzt. Im Familienunternehmen Hardegger Käse in Jonschwil wird der kräftig-würzige Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch während

der fünfmonatigen Reifezeit regelmässig mit einer legendären Kräutersulz aus Kräutern, Wurzeln und Blüten abgerieben. Natürlich nach streng geheimelem Rezept – wie überall im Appenzellerland, wo das traditionelle Käsehandwerk zum behüteten Brauchtum gehört.

Diese Aktion gilt vom 2. bis 28. Oktober 2017, solange Vorrat.



Munz+

SWISS PREMIUM
HÖCHSTER SCHWEIZER SCHOKOLADENGENUSS



- ✓ 100% natürlich
- ✓ Glutenfrei
- ✓ Ohne Gentechnik

Erhältlich in Ihrem VOLG.

* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



75 cl, statt Fr. 11.95
Fr. 9.50

Féchy AOC La Côte, 2016, Schweiz

Charakter Dieser klare, strohgelbe Tropfen mit blumigen Noten, die an weissen Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnern, glänzt durch einen leicht trockenen Abgang.

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

Passt zu Süsswasserfischen, Raclette, Fondue, als Apéritif



75 cl, statt Fr. 9.90
Fr. 7.30
-26%

Pinot Grigio terre di chieti IGP Abruzzan, 2015/16, Italien

Charakter Dieser zart strohgelbe, aus der Burgunderfamilie stammende Wein mit leicht grünlichen Reflexen brilliert durch ein fruchtiges Bouquet.

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

Passt zu Frischkäse, gegrilltem Gemüse, als Apéritif
Pkt. 17 (2015) ★



75 cl, statt Fr. 9.50
Fr. 7.50

Alves Vieira Vinho Branco, 2016, Portugal

Charakter Dieser zart goldige, im Abgang leicht mineralische Weisswein mit schönem Säurespiegel bezaubert mit intensiven Aromen von Grapefruit und Zitronengras.

Trinken Jung trinken, bis 2 Jahre, bei 8–10 °C

Passt zu Meeresfrüchten, Stockfisch, Sushi, als Apéritif



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

Oeil-de-Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, 2016, Schweiz

Charakter Dieser aus Pinot Noir gekelterte, unverkennbare «Lachsfarbene» besticht durch harmonische Säure und dezente Aromen von Beeren und Blüten.

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

Passt zu weissem Fleisch, geräuchertem Lachs, Käseplatten



75 cl, statt Fr. 9.90
Fr. 7.30
-26%

Negroamaro del Salento IGP Apulien, 2014/15, Italien

Charakter Dieser kirschröte Wein mit Aromen frischer Minze, Cassis und Himbeere begeistert durch seinen vollmundigen Körper und einen aromatischen Abgang.

Trinken Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 18–20 °C

Passt zu rotem Fleisch, Käse, Wild
Pkt. 17 (2014) ★

Die brillante Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent



Zweigelt, 2015, Österreich

Charakter Dieser rubinrote Zweigelt glänzt durch Aromen von Kirschen, Holunder, Gewürzen und einen gut strukturierten Körper mit Tanninen.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

Passt zu Gulaschgerichten, Hartkäse, Reh- und Wienerschnitzel

Pkt. 17 ★ -26%

75 cl, statt Fr. 7.50
Fr. 5.50



75 cl, statt Fr. 13.95
Fr. 11.60

Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, 2015, Schweiz

Charakter Dieser nach frischen Waldbeeren duftende Tropfen mit feinen Gewürznoten und kräftiger Struktur bekennt Farbe: ein leuchtendes Rubinrot.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Pilzgerichten, Kaninchenragout, Hartkäse

Pkt. 16,75 ★



75 cl, statt Fr. 7.70
Fr. 5.95

Primitivo Salento IGP Follare Apulien, 2016, Italien

Charakter Dieser rubinrote Tropfen mit violetten Reflexen besticht durch aussergewöhnlich charmante Fruchtigkeit, gute Struktur und grosszügige Fülle.

Trinken Jung trinken, bis 3 Jahre, bei 18 °C

Passt zu Fleisch, Grilladen, Käse



75 cl, statt Fr. 12.50
Fr. 9.90

Alves Vieira Reserva Vinho Tinto, 2014, Portugal

Charakter Dieser rubinrote, am Gaumen intensive Portugieser mit langem Abgang beeindruckt mit Aromen reifer Beeren und feinen Noten von Kakao und Eukalyptus.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu kräftigen Saucen, Lammbraten, Reisgerichten

Pkt. 16,75

Jetzt in Ihrem
Volg bestellen
oder auf www.wein.volg.ch

... und in max. 10 Tagen abholen

Diese Aktion gilt vom 2. bis 28. Oktober 2017, solange Vorrat. Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2017» von Chandra Kurt.

★ = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, Jahrgangsänderungen vorbehalten

Entscheiden Sie sich für einen schönen Walliser. Oder gleich für alle drei.

Diese drei Walliser von Cave Valcombe bürgen für Innovation, Tradition und Qualität. Und sie verkörpern das Statement «typisch Schweiz, typisch Volg».



**FENDANT DU AOC
BLANC D'AMOUR, CAVE VALCOMBE**

Die geschützte Bezeichnung «Fendant» ist ausschliesslich für Walliser Weine der Traubensorte Chasselas vorbehalten.

Charakter

Intensiver Duft nach Lindenblüten und Früchten. Fruchtbetonter Auftakt am Gaumen, gut strukturierter Körper, mineralisches Finale.

Eignet sich zu

Fondue und Raclette, als Aperitif.



**OEIL DE PERDRIX AOC
NID D'AMOUR, CAVE VALCOMBE**

Die Bezeichnung «Oeil de Perdrix» ist in der Schweiz gesetzlich geschützt. Sie darf nur für Weine aus 100% Pinot Noir-Trauben und einem Kanton gekeltert werden.

Charakter

Dezente Aromen von roten Beeren und Blüten. Am Gaumen fruchtbetont, harmonisch integrierte Säure, mittelkräftiger Körper mit guter Struktur.

Eignet sich zu

weissem Fleisch, geräuchertem Lachs, als Aperitif.



**DÔLE DU VALAIS AOC
NUIT D'AMOUR, CAVE VALCOMBE**

Dôle steht für die bekannteste Rotwein-Cuvée der Schweiz; vinifiziert aus den Rebsorten Pinot Noir und Gamay, wobei die erste überwiegen muss. Pinot Noir verleiht dem Wein Körper und Eleganz, Gamay Frucht und Spritzigkeit.

Charakter

Fruchtig mit frischer Note nach schwarzen Kirschen und Brombeeren.

Eignet sich zu

Rindsfilet an Pfeffersauce, Lammgigot, Fondue Bourguignon, Wildgerichten.

• In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



Familienpreis

Raclette aus der Gratinschale

*Auch als Auflauf ein käsiger
Genuss – Raclette-
Ramequin in der Gratinschale*

Wer geschmolzenen Raclettekäse schnell und einmal anders geniessen will, braucht nicht extra den Racletteofen aufzubauen. Es geht einfacher: Mit dem günstigen Volg Familienpreis-Raclette lässt sich bequem eine reichhaltige, währschafte Mahlzeit auf den Familientisch zaubern, um auch grössere Mengen hungriger Mäuler zu verpflegen. Das Raclette-Ramequin, ein Brot-Käse-Auflauf, vereint geschmolzenen Käse, Brot, Birnen und Speck in beliebig grossen Ofengefässen zu einem schnell zubereiteten und köstlichen Sattmacher für Gross und Klein.

In würziger Variation

Der Westschweizer Auflauf kann – wie der geschmolzene Käse beim altbekannten Racletteplausch – mit beliebigen Zutaten bereichert und nach eigenen Vorlieben mit Gewürzen verfeinert werden. Seien es Birnen, Schinken, Tomaten, Kartoffeln oder Kürbis – es gibt unzählige Möglichkeiten der

Ramequin-Zubereitung. Unser Würztipp: beim Zubereiten die Brotscheiben mit Weisswein beträufeln und den Milch-Eier-Guss mit Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer abschmecken. Ein rassiger Schmaus für Familien, Käseliebhaber und Freunde der würzigen Küche. Auf www.volg.ch/rezepte finden Sie dazu das Rezept.

Raclette einmal anders: als zünftiger und herzhafter Brot-Käse-Auflauf. Das cremig-herbe Raclette-Ramequin macht alle satt – und schmeckt genauso gut wie ein traditionelles Raclette.



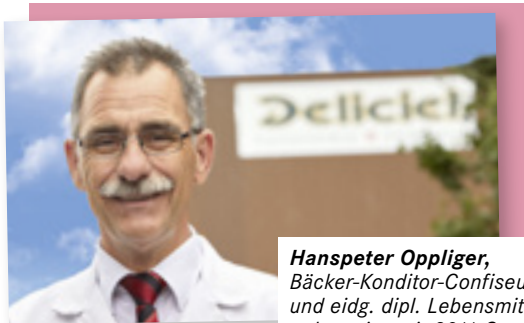
100g
Fr. 1.45

800g
Fr. 8.95

*Im Volg aus der Familienpreis-Linie erhältlich:
Raclette und Fondue*



Typisch Schweiz – Typisch Volg



Hanspeter Oppliger, Bäcker-Konditor-Confiseur-Meister und eidg. dipl. Lebensmitteltechnologe, ist seit 2011 Geschäftsleiter der Deliciei AG.

Vier Fragen

an Hanspeter Oppliger

Herr Oppliger, was ist die Deliciei AG?

«Begonnen hat alles mit Ueli Prager. Die heutige AG wurde 1986 gegründet, hiess damals Mövenpick Produktions AG und war als konzernerzeugener Produktionsbetrieb von Hausspezialitäten konzipiert: von Mövenpick-Rauchlachs und Tatar bis Fruchtestrudel und Rahmcrèmeschnitten. 2001 traten wir, mit der Öffnung zum übrigen Gastro- und Cateringmarkt, neu als Deliciei auf. Und 2007 übernahm die Geschäftsleitung die AG und fokussierte das Unternehmen fortan auf die Herstellung von Premium-Konditoreiwaren. Diese Umstellung ermöglichte uns, sowohl Detailhandel als auch Firmenkunden optimal zu betreuen und erfolgreich Nischen zu besetzen. Heute steht Deliciei für Pâtisserie, Konditorei- und Backwarenprodukte in Premium-Qualität und realisiert mit 130 Mitarbeitenden rund 400 Rezepturen jedes Jahr.»

Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

«Einfache Antwort: Bringen Sie uns Ihre Idee – wir setzen sie um. Dank zwei Wasserstrahl-schneidanlagen können wir als einzige in der Schweiz schablonenfrei schneiden. Formen wie Herz, Kreuz, Tanne, Stern, geometrische oder sonstige Figuren machen uns in Sachen Themen-Pâtisserie einmalig.»

Was verbindet Sie mit Volg?

«Werte wie die hinter der <Typisch Schweiz – Typisch Volg>-Etikette auf dem Teegebäck, das wir seit 2007 für Volg produzieren. Als Schweizer Unternehmen arbeiten wir mit Schweizer Lieferanten und Rohstoffen, soweit möglich, und mit Mehl aus der Lindmühle im Dorf.»

Was ist das Besondere am Deliciei Teegebäck für den Volg?

«Die jeweilige Marmelade nach exklusiver Rezeptur mit hohem Fruchtanteil wird nach dem Backen warm ins Gebäck gefüllt, so wird die Füllung nicht gummig. Die Marmelade und Fruchtigkeit sind deutlich spürbar.»



Linienführer Fabian Schwarz überprüft Böden und Deckel der Spitzbuben, die aus der Negativwalze herauskommen.

Die auf 70–72 °C erwärmte Hero-Marmelade wird über die Spitzbuben-Böden dressiert.



Sabina Sopjani kontrolliert im Rahmen der Linien- und Prozesskontrolle die Spitzbuben nach dem maschinellen Heben der Deckel auf die Böden.



Valentina Schmid,
Leiterin Qualitätssicherung,
beim genüsslichsten Teil ihrer Arbeit.



Duftendes Deliciel Teegebäck, das nach frischer Marmelade schmeckt – exklusiv für Volg hergestellt

Von Birmenstorf her, da duftet's sehr



Der Puderzucker, mit dem die Spitzbuben bestäubt werden, schmilzt über den drei typischen Konff-Löchern von selbst weg.

Die Deliciel AG in Birmenstorf stellt Patisserie, Konditorei- und Backwarenprodukte in Premium-Qualität und auf Wunsch her. Auch die Spitzbuben, Vogelnestli und Wienerwaffeln von Volg.



Volg Spitzbuben, Vogelnestli und Wienerwaffeln – exklusiv für Sie in Ihrem Dorfladen erhältlich

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.





1886

«Das Gute der Natur bewahren»: Von dieser Idee ist Hero seit der Gründung bis heute beseelt. Das macht Hero-Konfitüren so erfolgreich und beliebt bei Gross und Klein. Heute genauso wie früher.

Hero geht mit der Zeit



Hero Delicia entstand während des 2. Weltkriegs und enthielt, aufgrund der damaligen Zuckerrationierung, mehr Frucht- als Zuckeranteile. Erlesene Früchte ausgewählter Bauern und einheimische Originalrezepte machten sie bald zur beliebtesten Konfitüre der Schweiz.



Hero LeFruit kam zu der Zeit auf den Markt, als bei Herrn und Frau Schweizer mehr und mehr Bewusstsein für gesunde Ernährung heranwuchs: Konfitüren mit 70% Frucht – zu 100% von Schweizer Bauern für die beliebten Sorten Erdbeer, Aprikose, Schwarze Kirsche.

2017



Weil «Zmorge» nach wie vor auch «Gnüüsse» bedeutet

Eine Hero-Studie aus dem Jahr 2016 zeigt, dass auf das traditionelle Zmorge zu Hause hierzulande auch heute grossen Wert gelegt wird. Zwei Drittel der Bevölkerung stehen fürs Frühstück unter der Woche 18 Minuten früher auf. Viele zelebrieren diesen Tagesabschnitt als Genussmoment vor der Arbeitshektik. Und die genüssliche Hauptrolle am Zmorge-Tisch spielt nach wie vor das Konfibröt.



Hero Samt wurde für all jene entwickelt, die weder Fruchtstückchen noch Kerne mögen, aber trotzdem nicht auf eine natürlich-fruchtige Konfitüre verzichten wollen. Zur Herstellung werden fein passierte Früchte verwendet.



Während des 2. Weltkriegs wurde aufgrund der Zuckerrationierung bei Hero so lange experimentiert, bis eine Konfitüre mit wenig Zucker entstand, die trotzdem schmeckte und haltbar war.



Bis in die 70er-Jahre ernteten Frauen und Jugendliche in den Sommerferien Früchte auf den unternehmenseigenen Plantagen in den aargauischen Gemeinden Lenzburg, Staufen und Schafisheim.

Hero-Konfitüren mögen einfach alle: Gross und Klein – heute genauso wie vor über hundert Jahren. Doch was macht Hero-Produkte so beliebt und erfolgreich und die Marke zu einer der vertrauenswürdigsten der Schweiz?

Von Anfang an bedarfsorientiert

Gegründet wurde Hero 1886 im aargauischen Lenzburg. Und die Geschäftsidee dahinter entsprach exakt dem Bedarf der damaligen Haushalte: Früchte und Gemüse haltbar machen und deren Konsum übers ganze Jahr ermöglichen – mit Zubereitungszeit sparenden Produkten zu vernünftigen Preisen. Den Anfang machten Konfitüren und Bohnen, gefolgt von Ravioli und Rösti. Für sämtliche Produkte lautete die Devise von Beginn weg: «das Gute der Natur bewahren» – durch möglichst schonende Verarbeitung.



Vorteil Volg

Post im
Laden.

Da, wo die
Post abgeht.

Dank Volg bleibt die Post im Dorf – über 300-mal gibt es das bequeme Rundum-Paket: Briefe und Pakete aufgeben und abholen, bargeldlos Rechnungen bezahlen, Bargeld beziehen. Und alles bei komfortablen Ladenöffnungszeiten.



Volg. Im Dorf daheim.
In Schönenbuch BL zuhause.



Eines kennt Cornelia Voggensperger bestimmt nicht: Langeweile. Die gebürtige Ostschweizerin ist Mutter von drei Teenagern, Bäuerin, Hebamme, Laienschauspielerin und Vorstandsmitglied im Schwingclub Binnigen. Alles macht sie aus Leidenschaft. Ihre Begeisterung für den Schwingsport teilt sie mit der ganzen Familie: Alle drei Söhne stehen im Ring, der Älteste ist bereits mit 17 Jahren eidgenössischer Kranzschwinger. Bei so vielen Verpflichtungen gibt es für Cornelia Voggensperger auch viel Post zu erledigen.

«Im Volg muss ich für meine Post-Erledigungen nie anstehen.»

Cornelia Voggensperger

Dass sie im Volg nun ihre Postarbeiten auch an Randzeiten abwickeln kann, kommt der geschäftigen Allrounderin sehr gelegen. Ob Einzahlungen machen, Bargeld beziehen, Briefe und Pakete aufgeben und abholen oder Briefmarken kaufen – alles kann sie jetzt beim Einkaufen im Volg erledigen, von früh bis spät. Anstehen wie in den grossen Postfilialen musste sie dabei noch nie.



Die Volg-Postagentur mit Briefwaage und Touchscreen. Die Ladenleiterin Anita Storrer vom Volg Schönenbuch hilft gerne.

Mehr Zeit für das Wichtige

«Post beim Kunden» heisst das Prinzip, mit dem die Post ihre Kunden dort bedienen will, wo sie sind – direkt im Dorfladen. Mit langen Öffnungszeiten, schnellen Abläufen, Kundennähe und geschultem Ladenpersonal will man den heutigen Anforderungen einer mobilen

und flexiblen Kundschaft gerecht werden. Corinne Voggensperger weiss das sehr zu schätzen. Denn die Post im Volg bedeutet für die aktive Frau mehr Flexibilität, mehr Zeit für ihre Familie, für den Beruf und ihre vielen Engagements.



Ihre Briefe und Pakete kann Cornelia Voggensperger bequem an der Kasse abgeben.

Der Volg Schönenbuch ist einer von mittlerweile 300 Volg-Läden mit Postagentur.

«Im Volg muss ich kein Nümmerchen ziehen. Und kann im gleichen Zug noch einkaufen.»

Cornelia Voggensperger, Bäuerin, Hebamme und Volg-Kundin seit Kindertagen



Jem^o

**Zum Glück überlebt
Tempo die Wäsche.**



Tempo. Mit dir durchs Leben.



Natürlich hygienisch.

Qualitäts-Katzenstreu von Sivocat.



feine Körnchen
Geruch absorbierend



Klumpenbildung: ★★★★★
Geruchsbindung: ★★★★★
Ergiebigkeit: ★★★★★
Staubfrei: ★★★★★
Extra: Aromaguard®

White Hygiene Ultra compact
Feinklumpende Katzenstreu

SIVOCAT

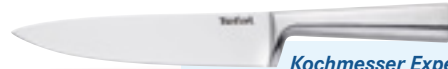




Treueaktion

Kundentreue

zahlt sich aus



Kochmesser Expertise
Klinge 20 cm, Gesamtlänge 34,5 cm
statt Fr. 39.90 **Fr. 13.90**

Sie sparen Fr. 26.- = 65%*



Stielkasserolle mit Glasdeckel
Ø 16 cm, 1,4 l
statt Fr. 79.90 **Fr. 17.90**

Sie sparen Fr. 62.- = 77%*



Bratentopf mit Glasdeckel
Ø 20 cm, 3,0 l
statt Fr. 89.90 **Fr. 18.90**

Sie sparen Fr. 71.- = 78%*



Fleischtopf mit Glasdeckel
Ø 20 cm, 4,4 l
statt Fr. 99.90 **Fr. 19.90**

Sie sparen Fr. 80.- = 80%*



Fleischtopf mit Glasdeckel
Ø 24 cm, 6,7 l
statt Fr. 109.- **Fr. 24.90**

Sie sparen Fr. 84.10 = 77%*

Mit 20 Treuepunkten sparen Sie bereits eine Menge Geld.

Treue Kundinnen und Kunden dürfen sich einmal mehr ganz besonders freuen: Die Volg-Treueaktion ist in vollem Gange. Pro Fr. 10.- Einkaufswert erhalten Sie 1 Treuepunkt – und das bis am 5. Februar 2018. Sie haben also Zeit genug zum Sammeln. Und einfach ist die ganze Aktion obendrein: Treuepunkte in die Sammelkarte einkleben, die in jedem Volg aufliegt – fertig. Schon ab 20 Treuepunkten können Sie hochwertige Kochtöpfe oder Messer der renommierten Marke Tefal zu sensationellen Preiskonditionen mit nach Hause nehmen, bei denen Sie bis zu 80 Prozent sparen. Einlösen können Sie die Sammelkarten bis 24. Februar 2018 an der Kasse in den Volg-Läden.

Goldprämien für besonders treue Kunden

Wer es auf die Goldprämien abgesehen hat, ist mit 30 Treuepunkten dabei. Die Heissluft-Fritteuse «ActiFry» etwa, mit der Sie Pommes Frites und anderes mehr mit nur einem Messlöffel Öl zubereiten können, erhalten Sie dann für nur Fr. 119.- statt Fr. 289.-. Aber aufgepasst: Goldprämien sind nur auf Bestellung erhältlich.

Infos zu Treueaktion und Tefal-Produkten

Detailliertere Informationen zu den innovativen, durchdachten und praktischen Haushalts- und Elektroküchengeräten von Tefal sowie zur Volg-Treueaktion im Allgemeinen finden Sie im Flyer, der in allen Volg-Läden aufliegt. Viel Spass beim Lesen, Sammeln – und Kochen.

Goldprämien**
Mit 30 Treuepunkten sparen Sie noch viel mehr.



Heissluft-Fritteuse «ActiFry»
44,5 × 36,5 × 34 cm
statt Fr. 289.- **Fr. 119.-**

Sie sparen Fr. 170.- = 58%*



Ovaler Multi-Bräter mit Edelstahl-Induktionsdeckel
Ø 38 × 25 cm, 8,4 l
statt Fr. 189.- **Fr. 59.90**

Sie sparen Fr. 129.10 = 68%*

Mit der Volg-Treueaktion ist ab sofort wieder ausserordentliches Sparen angesagt: bis zu 80% auf hochwertige Haushalts- und Elektroküchengeräte von Tefal.

Sammelkarten und Informations-Flyer zur Volg-Treueaktion erhalten Sie in jedem Volg.



Tefal®

* gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers
** Goldprämien sind nur auf Bestellung erhältlich.

Volg

Hiestand
1967 - 2017
50



HERZLICHEN DANK FÜR IHRE TREUE.

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK



In eigener Sache Rudolfinger Kürbisbeleuchtung

Jeweils am ersten November-Wochenende findet die «Rudolfinger Kürbisbeleuchtung» statt. Die Veranstaltung wurde einst ins Leben gerufen, um den Dorfladen zu erhalten.



Kunstvoll angerichtete Kürbisse – hier in Form eines Flugzeuges – bringen das Dorf zum Leuchten.

Kürbisbeleuchtung

bringt Dorfladen zum Strahlen

Am ersten Freitag und Samstag im November geht jeweils das elektrische Licht aus im 260-Seelen-Dorf Rudolingen. Musik ist ebenfalls nicht zu hören. Dafür flanieren über 4500 auswärtige Besucher am Abend durch die kleine Ortschaft. In den Dorfgassen leuchten rund 1200 geschnitzte Kürbisse. Und zahlreiche herzige Beizli laden zu verschiedenlichsten Kürbisgerichten ein: von Kürbispizza bis Kürbisberliner und Kürbisbier. Dann ist jeweils «Rudolfinger Kürbisbeleuchtung».

Wie alles seinen Anfang nahm

1997 musste zur Erhaltung des einzigen Ladens im Dorf, dem Volg, etwas unternommen werden. Bei nur 260 Einwohnern stieg das Defizit zusehends. Der «DorfLaden-Verein» wurde gegründet. Und fast alle Haushalte im Dorf konnten für eine Mitgliedschaft gewonnen werden. «Doch mehr als im Dorfladen einkaufen geht nicht», beteuert Judith Waser, Mitglied des Vereinsvorstands und OK-Präsidentin «Rudolfinger Kürbisbeleuch-

tung». «Ideen mussten her.» Anfang 1998 wurde ein Kürbissuppen-Znacht organisiert. «Da lagen auch zwei geschnitzte Kürbisse herum – und die gefielen so gut, dass daraus die Idee entstand», erinnert sie sich.

Aktivität «Rudolfinger Kürbisbeleuchtung»

Die erste «Rudolfinger Kürbisbeleuchtung» wurde bereits 1998 veranstaltet – mit rund 200 Besuchern. Seitdem sind Bekanntheit und Besucherzahlen konstant gestiegen. 40 Aren mit Kürbissen stehen heute zur Verfügung: für rund 1200 geschnitzte Kürbisse sowie Hunderte von Kilos zum Verkochen. Die Beizenbetreiber werden dazu angehalten, mindestens ein Kürbisgericht anzubieten und möglichst viel im Volg einzukaufen. 10 % des Beizen-Gewinns geht an den «DorfLaden-Verein». Und das Erfreulichste am Ganzen: Dank solcher Vereinsaktivitäten steht der Volg-Laden noch heute im Dorf.



Rund 1200 geschnitzte Kürbisse sind an der «Rudolfinger Kürbisbeleuchtung» im Dorf ausgestellt.



Aktueller Tipp

Zwei weitere IP-Suisse-Produkte, die in Ihrem Volg erhältlich sind:
Wiesenmilch-Tomme von Baer und Urdinkelmehl von Agri Natura



Biodiversität ist wichtig für unser Land. Gefördert wird sie von Bauernbetrieben, die gemäss IP-Suisse-Richtlinien arbeiten. Aber auch von Konsumenten, die IP-Suisse-Produkte kaufen.

Den Marienkäfer von IP-Suisse haben vermutlich alle schon gesehen: an Wänden von Landwirtschaftsbetrieben abgebildet, aber auch auf Lebensmittelverpackungen aufgedruckt. Was vielleicht nicht alle wissen: Wer solche IP-Suisse-Produkte in seinem Einkaufskorb hat, trägt damit automatisch auch zur Biodiversität in der Schweiz bei.

Gezielte Massnahmen zur Förderung der Biodiversität durch IP-Suisse-Bauernbetriebe

- Wildblumenflächen in Getreidefeldern (u. a. Lebensraum für die Feldlerche)
- mehrjährige Brachen (zur Bodenregeneration und u. a. als Lebensraum für Insekten und Wildtiere)
- weniger intensiv genutzte Wiesen (u. a. Lebensraum für Wildblumen, Kleintierarten)
- Hecken aus einheimischen Sträuchern (bieten u. a. Vögeln Unterschlupf und Nahrung)
- Stein- und Asthaufen (u. a. Lebensraum für Reptilien und seltene Pflanzen)
- Hochstamm-bäume (u. a. Nist- und Brutplatz für seltene Vogelarten)

(Quelle: IP-Suisse)



Biodiversität ist für uns alle überlebenswichtig

Biodiversität bedeutet Vielfalt an Leben: von uns Menschen, von Tieren und Pflanzen bis hin zu Mikroorganismen und allem, was Leben auf unserer Erde ermöglicht oder beeinflusst – nicht zuletzt auch von Lebensräumen wie Wasser, Wald oder Hecken. Diese eng miteinander verknüpften Elemente sind allesamt notwendig, damit Leben als Ganzes funktioniert.

IP-Suisse-Bauernbetriebe fördern Biodiversität

Einen grossen Einfluss auf die Erhaltung natürlicher Lebensräume hat unter anderem die Landwirtschaft. IP-Suisse ist eine Vereinigung von Schweizer Bauern, die

sich für eine ökologisch ausgewogene Landwirtschaft einsetzt und gezielt die Biodiversität fördert. Die rund 10 000 IP-Suisse-Bauernbetriebe, die Lebensmittel tiergerecht und umweltschonend produzieren, haben sich verpflichtet, nach vertraglich geregelten Richtlinien in Einklang mit der Natur zu arbeiten: durch gentechnikfreie Produktion, weitgehenden Verzicht auf Pestizideinsatz, artgerechte Haltung der Tiere mit Auslauf ins Freie und durch gezielte Förderung der Artenvielfalt.

Biodiversität können auch Sie fördern – in Ihrem Volg

Hochwertige, gesunde Lebensmittel – das erhalten Konsumenten letzten Endes, wenn sie sich für Lebensmittel mit IP-Suisse-Label entscheiden. Und das gute Gefühl, gleichzeitig Schweizer Produktionsstandort, nachhaltige Landwirtschaft, Artenvielfalt und Biodiversität zu fördern. Zu beliebten IP-Suisse-Produkten wie Fleischwaren und Eier von Agri Natura, Florin Rapsöl und Hiestand Brote sind im Volg neu auch Urdinkelmehl von Agri Natura und Wiesenmilch-Tomme von Baer mit IP-Suisse-Marienkäfer dazugekommen.



Mit dem Kauf von IP-Suisse-Produkten fördern auch Sie die Biodiversität in der Schweiz.



Schweiz. Natürlich.

CHRÜTERCHRAFT HILFT* DOPPELT.

*bei Husten und Heiserkeit.

**DUO
AKTION**

Diese vier Ricola Beutel
im Duo-Pack zum
Aktionspreis:
ab 25.09.2017
solange Vorrat



mehr zum thema

Chutneys, Konfitüren, Gelées

Gemüse, Obst und Gewürze – geschickt kombiniert und schlau konserviert. Wir stellen Ihnen Chutneys, Konfitüren und Gelées vor, die auch im Herbst und Winter für Sommerstimmung sorgen.

Auf Obst und Gemüse des Sommers will und muss man auch im Winter nicht verzichten. Einmachen heisst das Zauberwort. Der Sommer mit seinem Segen von Obstbäumen und Gemüsegärten überwintert im Einmachglas – in Form von Chutneys, Konfitüren und Gelées. Das Einmachen von frischem, saisonalem Obst und Gemüse verspricht als Krönung von allerlei Köstlichkeiten Genuss pur – und das auch zu kälteren Jahreszeiten.



Beliebt als Dessert, Tortenguss oder Brotaufstrich: süsse Gelées aus Früchten, im Glas eingekocht



*Wo der Sommer
überwintert*



Mit Konfitüren lassen sich Früchte nicht nur konservieren, sondern auch zu exquisiten Kombinationen verbinden.



Das Chutney, der klassische Geschmacksgeber aus Indien, vermag die Essenzen seiner Zutaten optimal zu erhalten.

So verschieden die Möglichkeiten der Zubereitung von Chutneys, so zahlreich die Gelegenheiten zu deren Anwendung. Sei es scharf, süß oder beides, cremig, flüssig oder pastös – die intensive Würze verleiht zahlreichen Gerichten zusätzliche Geschmackswelten. Serviert werden Chutneys traditionellerweise zu kaltem Fleisch, Käse und Fisch, aber auch als Brotaufstrich, zu Kartoffeln und anderem Gemüse passen die süß-sauren und scharfpikanten Saucen.

Geschmacksessenzen konservieren

Chutneys entstammen der indischen Küche und haben vor bald 200 Jahren ihren Weg über das koloniale England zum Rest der Welt gefunden. In England war es auch, wo man Chutneys erstmals zur Konservierung von Obst und Gemüse verwendet hat. Das Chutney wird – je nach enthaltenen Zutaten – ähnlich wie Konfitüre gekocht. Die Basis bilden üblicherweise Früchte, Essig und Zucker. Sie wird angereichert mit Gewürzen, Zwiebeln und anderen Geschmacksträgern.

Trauben-Zwiebel-Chutney

Zutaten für 1 Glas à 3 dl Inhalt:

100 g weisse **Trauben** halbieren und entkernen. 1 **Peperoni** in Würfel und 1 **Zwiebel** in Streifen schneiden. Alles zusammen in einer Pfanne mit 75 g **Zucker** vermengen. 1 dl **Weissweinessig** dazugeben und aufkochen. Dann 25 g geräffelten **Ingwer** und ½ Pr. **Nelkenpulver** begeben und 2 Std. leicht köcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** aus der Mühle würzen. Im Kühlschrank aufbewahrt 1 Monat haltbar.

Zubereitung: 10 Min. + 2 Std. einkochen lassen

Tipp: passt zu Linsen-Dal und Basmatireis



Feuer



Feigen-Chutney

Zutaten für 1 Einmachglas à 5 dl:

⅓ von 250 g geviertelten **Feigen** beiseite stellen. 1 EL **Butter** in einem Topf erhitzen, übrige Feigen und 2 in Streifen geschnittene **Zwiebeln** dazugeben. Alles gut andünsten. 150 g braunen **Zucker** dazugeben, mit 1,5 dl **Essig** ablöschen. 1 **Zimtstange**, 1 **Sternanis**, 10 schwarze **Pfefferkörner**, 1 **Nelke** und 1 **Lorbeerblatt** dazugeben und alles gut einkochen. Restliche Feigen untermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und in ein sauberes Einmachglas füllen. Im Kühlschrank aufbewahrt 1 Monat haltbar.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: passt hervorragend zu Wild



Apfel-Ingwer-Chutney

Zutaten für 1 Einmachglas à 5 dl:

2 EL **Olivenöl** erhitzen. 2 **Äpfel** fein würfeln. 1 **Zwiebel** und 2 **Knoblauchzehen** fein schneiden und zusammen mit den Apfelwürfeln andünsten. 2 EL **Zucker** und 2 EL fein geriebenen **Ingwer** dazugeben, mit 2 dl **Weissweinessig** ablöschen und ca. 25 Min. einkochen lassen. Dann noch heiss randvoll in Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschliessen. Das Chutney kann so während ca. 1 Monat gehalten werden, angebrochen sollte man es im Kühlschrank lagern und innerhalb 1 Woche verbrauchen.

Zubereitung: 15 Min. + 25 Min. einkochen lassen

Tipp: passt zu Rindscurry

Chutneys enthalten häufig exotische Zutaten und bringen damit sommerliche Ferienstimmung auf den Tisch.

im Glas



Zwetschgen-Chutney

Zutaten für 5 Gläser à 2,5 dl:
750 g **Zwetschgen** halbiert und entsteint. 1 grosse **Zwiebel** schälen und in kleine Würfel schneiden. 2 **Knoblauchzehen** und 2 cm **Ingwer** schälen und fein würfeln. 2 EL **Öl** in einen grossen Topf geben, Knoblauch und Ingwer kurz darin andünsten. Zwiebelwürfel dazugeben, bei mittlerer Hitze etwa 4–6 Min. dünsten, gelegentlich umrühren. 1 TL getrockneter **Thymian** und 1 TL getrockneter **Majoran** dazugeben. 200 g **Zucker** zu den Zwiebelwürfeln im Topf geben und erhitzen, bis er anfängt sich aufzulösen. 2,5 dl **Weissweinessig** und die Zwetschgen dazugeben, alles unter Rühren aufkochen. Mit Kräutern, ½ TL **Senfkörnern** und ½ TL **Salz** würzen. Chutney bei kleiner bis mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 30 Min. einkochen. Dabei gelegentlich umrühren. Chutney mit **Salz** abschmecken, in Gläser füllen. Sofort fest verschliessen, abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt 1 Monat haltbar.

Zubereitung: 1,5 Std.

Tipp: passt zu Halbhartkäse und Gschwellti

Apfel-Kiwi-Chutney

Zutaten für 4 Gläser à 2,5 dl:
3 **Äpfel** waschen, entkernen und grob hacken. 5 **Kiwis** schälen, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch grob hacken. 5 cm **Ingwer** schälen und fein hacken. 3 gehackte **Knoblauchzehen**, 2 TL **Cayennepfeffer**, 1 EL gemahlener **Koriander**, 2 TL grobes **Meersalz** und 3 dl **Apfelessig** in einen grossen Topf geben und zusammen mit Äpfeln, Kiwis und Ingwer zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Währenddessen immer wieder umrühren. 200 g braunen **Zucker** einrühren und das Chutney so lange ohne Deckel unter Rühren kochen lassen, bis es eingedickt ist. Das Chutney in Gläser bis zum Rand füllen, verschliessen und «auf dem Kopf stehend» abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt 2 Wochen haltbar.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: passt zu Kurzgebratenem vom Schwein





Apfel-Thymian-Gelée

Zutaten für 4 Gläser à 2,5 dl:
7,5 dl **Apfelsaft** in eine Pfanne geben. 1 Bt. **Gelfix** mit wenig von 500 g **Zucker** mischen und zum Fruchtsaft rühren. Aufkochen und den restlichen Zucker dazurieseln. Alles unter ständigem Rühren 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelée abschäumen. 4 **Thymianzweige** in heisse Konfi-Gläser verteilen und den Gelée abfüllen. Verschliessen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt 1 Monat haltbar.
Zubereitung: 20 Min.
Tipp: passt zu Blauschimmelkäse

Traubengelée

Zutaten für 4 Einmachgläser à 2,5 dl:
1,5 kg blaue **Trauben** mithilfe einer Gabel von den Stielen streifen. Mit 2 dl **Rotwein** in einen Topf geben, 5 Min. leicht siedend lassen. In ein Passiertuch füllen, über einer grossen Schüssel gut ausdrücken, bis kein Saft mehr austritt. 1 Liter des Safts abmessen und in einen sauberen Topf leeren. Mit 700 g **Zucker** und 1 Bt. **Gelfix Extra 2:1** aufkochen und in heiss ausgespülte Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahrt 1 Monat haltbar.
Zubereitung: 45 Min.
Tipp: für weisses Traubengelée weisse Trauben und Weisswein verwenden, passt sehr gut zu einer Käseplatte



Birnen-Gewürz-Butter

Zutaten für 10-12 Portionen:
2 **Birnen** schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit 2 TL **Zitronensaft**, 1 Msp. **Nelkenpulver**, 1 Msp. **Zimt**, **Pfeffer** aus der Mühle und 1 EL **Zucker** vermischen. In eine Pfanne geben und dünsten, bis die Birnen weich sind und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. 250 g **Butter** leicht schaumig rühren. Birnenmischung dazugeben und alles gut vermischen. Auf ein Backpapier geben, zu einer Rolle «zusammenschieben» und gut einrollen. Für 30 Min. in den TK geben. Vor Gebrauch im Kühlschrank auftauen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt 2-3 Tage haltbar.
Zubereitung: 45 Min.
Tipp: passt zu saftigem Schinkli





Brombeerenkonfitüre mit Vanille

Zutaten für 4 Gläser à 2 dl:

150 g **Dörripflaumen** grob hacken. 1 dl **Wasser** aufkochen, Pflaumenwürfel dazugeben und kurz sieden lassen. Mit dem Mixstab pürieren. 700 g **Brombeeren**, von 2 **Vanillestängeln** Vanillemark und Stängel in einen Topf geben. 1 Bt. **Gelfix** und Pflaumenmus unterrühren. Ein paar Minuten köcheln lassen. Vanillestängel entfernen, in Gläser füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank aufbewahrt 1 Monat haltbar.

Zubereitung: 50 Min.

Tipp: passt zu frischem Brioche



Feigenbutter

Zutaten für 10–12 Portionen:

250 g **Butter** leicht schaumig rühren. 100 g **Feigen** in kleine Würfel schneiden und mit **Pfeffer** aus der Mühle zur Butter geben und alles gut vermischen. Auf ein Backpapier geben und zu einer Rolle «zusammenschieben» und gut einrollen. Für 30 Min. in den TK geben. Vor Gebrauch im Kühlschrank auftauen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt 2 Tage haltbar.

Zubereitung: 15 Min.

Tipp: passt zu gedämpftem Poulet

Garten im Glas



Halten Sie den sommerlichen Obstgarten im Glas fest – als Konfitüre, Gelée oder Butter. Auch hier ist Kreativität und Ausprobieren erwünscht: Mischen Sie verschiedene Früchte, variieren Sie den Zuckergehalt oder fügen Sie weitere Zutaten hinzu. Ob aus Steinobst, Beeren oder Zitrusfrüchten – die fruchtigen Brotaufstriche sind Sommergenüsse für das ganze Jahr. Erfrischend auch an Herbst- und Wintertagen als Brotaufstrich zum Frühstück oder zum Zvieri: fruchtige, kühle Butter wie die Feigenbutter und Birnen-Gewürz-Butter.

Konfitüre, Marmelade oder Gelée?

Konfitüre und Marmelade stehen im allgemeinen Sprachgebrauch für das Gleiche und bestehen aus Früchten aller Art. Berücksichtigt man bei der Wortwahl die geltenden Handelsgesetze, sieht es etwas anders aus: Konfitüren bestehen aus Steinobst und Beeren, Marmeladen aus Zitrusfrüchten. Gelées werden vor allem aus Früchten gemacht, die einen hohen Pektin-Wert haben, also beim Aufkochen mit Zucker gelieren. Dazu gehören zum Beispiel Quitten, Äpfel und Zitrusfrüchte.

Konservieren Sie den Obstgarten, eingemacht im Konfitüreglas zum Geniessen. Jederzeit.

Die knusprigsten Kartoffeln



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Unterwegs
» **ESSEN** «
ist jetzt einfacher
∞ denn je!

hilcona
FÜR BESSERESSEN.





Kräftig gewürztes Gemüse nach Wahl, mit Essigsud im Glas konserviert: Als «Mixed Pickles» überwintert Ihr Gemüse optimal.

Eine weitere praktische Möglichkeit, Gemüse zu konservieren, ist das Einmachen von sogenannten Mixed Pickles, übersetzt «gemischtes Eingelegtes». Auch diese kulinarische Spezialität stammt ursprünglich aus Indien. Die Zutaten werden konserviert durch die Zugabe von Essig und Zucker und durch das Vakuum, das nach dem Abfüllen des heissen Suds und dem sofortigen Verschliessen der Gläser entsteht.

Mixed Pickles enthalten typischerweise Gurken, Blumenkohl, Zwiebeln und Peperoni und Gewürze wie Knoblauch, Dill und Chili. Ihrer Fantasie sind aber keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt. Mixed Pickles passen mit ihrer Würze wunderbar zu indischem Curry, sind aber auch zu Grilladen oder zu Raclette eine köstliche Beilage.

Safran-Blumenkohl

Zutaten für 1 Einmachglas à 7,5 dl:
2 dl Weissweinessig, 2 dl Wasser, 100 g Zucker, 2 EL feines Meersalz, 2 Nelken, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 3 Safranbriefchen und 2 Lorbeerblätter zusammen aufkochen, ca. 10 Min. leicht sieden. 450 g Blumenkohl in grobe Röschen schneiden, dazugeben, aufkochen und bissfest kochen. In heiss ausgespülte Gläser füllen, mit heissem Sud auffüllen und sofort verschliessen. An einem dunklen und ungekühlten Ort aufbewahrt 1 Monat haltbar.

Zubereitung: 45 Min. + auskühlen lassen

Tipp: passt zu indischem Curry



Buntes im Glas

Mixed Pickles

Zutaten für 2 Einmachgläser à 7,5 dl:
2 dl Weissweinessig, 2 dl Wasser, 100 g Zucker, 1 Peperoncino, 1 geschälte und halbierte Zwiebel, 2 EL feines Meersalz, 2 Nelken, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL helle Senfkörner, 1 TL Koriandersamen, 1 Dillzweig, 2 Lorbeerblätter zusammen aufkochen, ca. 10 Min. leicht sieden. 450 g gemischtes Gemüse (z. B. Kürbis, Blumenkohl, Broccoli) in grobe Stücke schneiden und dazugeben, aufkochen und bissfest kochen. Gemüse in heiss ausgespülte Gläser füllen, mit heissem Sud auffüllen und sofort verschliessen. An einem dunklen und ungekühlten Ort aufbewahrt 1 Monat haltbar.

Zubereitung: 45 Min. + auskühlen lassen

Tipp: passt zu Raclette



Randen-Apfel

Zutaten für 2 Einmachgläser à 7,5 dl:
2 dl Apfelessig, 2 dl Wasser, 100 g Honig, 1 in Streifen geschnittene Zwiebel, 2 EL feines Meersalz, 2 Nelken, 1 TL schwarze Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter in eine Pfanne geben und aufkochen.

4 gekochte und geschälte Randen in Viertel schneiden und diese jeweils in 1 cm dicke Scheiben. Randscheiben in den Sud geben und 5 Min. sieden lassen. 2 Äpfel entkernen, in Stücke schneiden, dem Sud beigegeben und heiss in die Gläser abfüllen. An einem dunklen und ungekühlten Ort aufbewahrt 1 Monat haltbar.

Zubereitung: 20 Min. + auskühlen lassen

Tipp: passt zu geräuchertem Fisch



**Honig und Kräuter sind ein MUSS,
und schmecken süsser als ein Kuss.**

**Jetzt in
neuer
Verpackung.**



www.halsfeger.ch

HEISS UND ALKOHOLFREI



PUNSCH MIT TRADITION
www.lacobi.ch



Hergestellt in der Schweiz
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Wettbewerb



WETTBEWERB

Welche Form haben die neuen Lipton-Beutel?

- A: Zylinder
B: Pyramide
C: Würfel

1. Preis im Wert von Fr. 2500.-
1 Kuoni-Reisegutschein für Ferien Ihrer Wahl

2. Preis im Wert von je Fr. 1500.-
1 Kuoni-Reisegutschein für Ferien Ihrer Wahl

3. Preis im Wert von je Fr. 800.-
1 Kuoni-Reisegutschein für Ferien Ihrer Wahl

4.–20. Preis im Wert von je Fr. 100.-
Volg-Einkaufsgutscheine

21.–50. Preis im Wert von je Fr. 50.-
Volg-Einkaufsgutscheine



→ Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 28. September bis 24. Oktober 2017 möglich

Online: www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den

Lösungsbuchstaben, Name und Adresse nach dem Signalton.

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

Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2017 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Lipton», Postfach 344, 8401 Winterthur

Wie sagt man doch so schön: Eine Tasse Tee – und die Welt sieht gleich ganz anders aus. Und mit etwas Glück kommen Sie auch noch in den Genuss einer Reise Ihrer Wahl.



Regen Sie Ihre Sinne an: bei einer Tasse Tee – und mit etwas Glück bei einer Reise Ihrer Wahl.

Abwarten, Tee trinken und Reise gewinnen

Tee beruhigt, bringt Erholung und stimuliert wunderbar die Sinne. Und diese wohltuende Wirkung wussten schon die alten Chinesen. 5000 Jahre später ist Tee, nach Wasser, das meistkonsumierte Getränk der Welt. Kein Wunder. Denn bei einer Tasse Tee erzählt man sich vom Leben, man lacht mit Freunden, macht neue Bekanntschaften und hält auch mal kurz inne, um einen Moment Ruhe zu geniessen.

Eine Reise der Sinne

Mit exquisitem Tee-genuss die Leute verbinden: Das ist die Philosophie von Lipton. Aus diesem Grund wurde der Pyramidenbeutel entwickelt. Die Dreiecksform schafft mehr Platz für die wertvollen Zutaten. Teeblätter und Fruchtstücke entfalten sich so besser und erbringen einen intensiveren Tee-genuss

für alle Sinne. Und mit etwas Glück können Sie jetzt Ihre Sinne nicht nur bei einer Tasse Tee anregen, sondern auch bei einer Reise Ihrer Wahl. Nehmen Sie am Wettbewerb teil – und geniessen Sie das Leben.

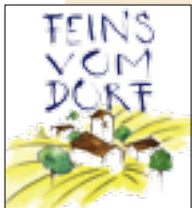


Der Pyramiden-Teebeutel lässt Teeblätter und Fruchtstücke besser entfalten.

NUSSGENUSS MIT FREUNDEN

DIE NUSSVIELFALT
VON LORENZ





Feins vom Dorf

Gerhard Zürcher überreicht Volg-Ladenleiterin Tamara Marjanovic seine Käsesorten sowie weitere Milcherzeugnisse aus Eigenproduktion.



«Rückverfolgbarkeit ist den Leuten wichtig»

Bergkäse-Produzent Gerhard Zürcher

Gerhard Zürcher mit dem beliebten Bio-Bergkäse Bascheli in diversen Reifestadien

Im Volg Reckingen-Glurigen sind auch Produkte der Bio-Bergkäserei Goms erhältlich: «Feins vom Dorf»-Produkte sind bei Einheimischen wie bei Feriengästen beliebt.

Alle hier kennen und schätzen sie: die Bio-Bergkäserei Goms, die heute zwölf Genossenschafftern gehört. Elf von ihnen zählen zu den Bergbauern, die ihre landwirtschaftlichen Familienbetriebe nach alter, kleinbäuerlicher Tradition führen, 2001 zum Überleben die Genossenschaft zur Milchverarbeitung gründeten und seither ihre Milch gemäss strengen Bio-Suisse-Richtlinien produzieren. Der zwölfte Miteigentümer ist Gerhard Zürcher, Käser und Betriebsleiter der Bio-Bergkäserei Goms und seit 2015 auch «Feins vom Dorf»-Produzent für den Volg-Laden Reckingen-Glurigen.

«Milch von unseren Bauern aus dem Fieschertal bis Oberwald»

«Unsere Bergkäse werden naturnah produziert, um den würzigen Geschmack der Kräuter zu erhalten, die unsere Kühe in den Alpen fressen», hebt er als Besonderheit seiner «Feins vom Dorf»-Produkte hervor. «Natürlich verkaufen sie sich auch sehr gut, weil Konsumenten die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln überaus wichtig ist – und lokal hergestellte Produkte auch diesbezüglich privilegiert sind.»

«Feins vom Dorf» hat auch Souvenir-Charakter

«Zum Glück haben wir so viele (Feins vom Dorf)-Produkte in Reckingen», wie Volg-Ladenleiterin Tamara Marjanovic betont. «Sie verkaufen sich nicht nur sehr gut bei den rund 500 Einheimischen, sondern ebenso bei unseren Feriengästen. Während der Sai-

son müssen wir dann und wann auch zweimal am Tag bei Gerhard Zürcher bestellen, der jeweils prompt liefert.»

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 «Feins vom Dorf»-Produkt steht ein Produzent, den die Kundinnen und Kunden oft persönlich kennen. Die tatsächliche lokale Verankerung ist Volg wichtig. So entscheiden die Ladenleitungen über ihre «Feins vom Dorf»-Sortimente, da sie ihr Dorf und die benachbarten Produzenten am besten kennen. Das Angebot ist daher von Volg zu Volg unterschiedlich. Sämtliche sorgfältig, oft in Handarbeit hergestellten «Feins vom Dorf»-Spezialitäten sind mit dem Namen des Produzenten und seiner Adresse klar ausgezeichnet. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einzigartig.

«Feins vom Dorf»-Produkte im Volg Reckingen-Glurigen sind unter anderem diverse Käsesorten, Gommer Fondue und weitere Milchprodukte von der Bio-Bergkäserei Goms sowie Rottähääggi Chässii von der Sennereigenossenschaft Reckingen erhältlich. Zudem sind Teigwaren von Novena-Frischprodukte in Ulrichen, Nussroggen-Brot von der Bäckerei-Konditorei A. Zuber in Stalden sowie Walliser Rohschinken IGP, Gommer Randenwurst und Modelschinken von der Metzgerei-Wursterei Beat Eggs in Reckingen im Angebot.



AM 4. OKTOBER IST WELTTIERTAG



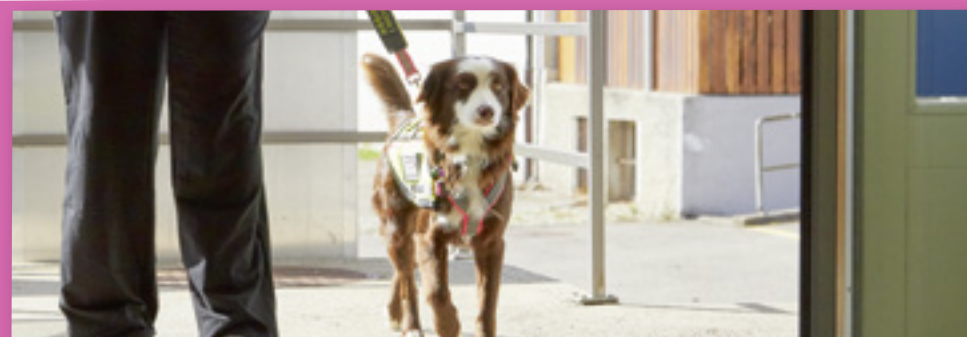
* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.





In eigener Sache Assistenzhunde

Assistenzhunde haben, wie hier in Oberbipp, zu allen Volg-Läden Zugang.



«Wir bleiben draussen» heisst es für Hunde jeweils vor Lebensmittelläden. Assistenzhunde sind die Ausnahme. Im Volg Oberbipp genauso wie in allen andern Volg-Läden

Ich komme rein



Wir bleiben draussen» ist auf Schildern bei gewissen Gebäudeeingängen zu lesen – und darauf abgebildet sind Hunde. So auch am Eingang von Lebensmittelläden, in die das Mitführen von Tieren laut Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) untersagt ist. Im Volg Oberbipp ist zwischen den Ladenregalen manchmal trotzdem eine Hündin zu sehen. Sie gehört zu den vom EDI-Verbot vorgesehenen Ausnahmen: Panda ist der Assistenzhund einer Person mit Behinderung.

Wozu Assistenzhunde dienen

Die sicherlich bekannteste Assistenzhunde-Art ist der Blindenführhund. Daneben gibt es Hilfs-hunde für Menschen im Rollstuhl oder mit motorischen Einschränkungen;

Signalhunde, die Leuten mit Hörbeeinträchtigung Geräusche anzeigen; Warnhunde, die Veränderungen im Körper in der Anfangsphase erkennen und zum Beispiel Diabetiker vor Unterzuckerung warnen. Auch gibt es Assistenzhunde, die Personen mit neurologischen oder psychischen Erkrankungen Sicherheit geben und beispielsweise Panikattacken unterbrechen. Sie dienen also auch Menschen mit unsichtbaren Leiden, die «noch vor wenigen Jahren als «nicht richtig behindert» angesehen wurden», wie Pandas Besitzerin zu berichten weiss. Dann hörte man nicht selten die Aufforderung, der Hund müsse den Laden umgehend verlassen.



Zur Erkennung tragen Assistenzhunde eine Kenndecke oder ein entsprechend beschriftetes Hundegeschirr.

Wofür sich Swiss-Helpdogs einsetzt

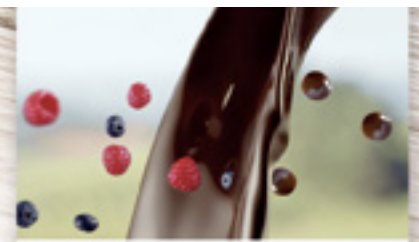
Yvonne Staubli-Mettauer, Präsidentin vom Verein Swiss Helpdogs, beteuert, dass es jedoch noch heute weiterhin öffentlicher Aufklärungsarbeit bedarf: «Dazu gehört natürlich insbesondere auch die Sensibilisierung von Einkaufsgeschäften und deren Kunden in Bezug auf das gesetzliche Zutrittsrecht.» Auf www.swisshelpdogs.ch finden Sie mehr Informationen.

NEU

Lindt 

SENSATION FRUIT

Erlesene Frucht trifft feinste Chocolate



Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail haben die Lindt Maîtres Chocolatiers Lindt SENSATION FRUIT – eine unwiderstehlich fruchtige Köstlichkeit – für Sie kreiert. Erleben Sie die einzigartige Verbindung von feinsten dunkler Lindt Chocolate mit einem weichen Kern aus erlesenen Früchten.



Fit bei Spass und Spiel

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



Typisch
Schweiz
Typisch
Volg 

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



In eigener Sache Assistenzhunde

Auch Menschen mit unsichtbaren Leiden sind auf Hilfe von Assistenzhunden angewiesen.



Was Volg beiträgt

Pandas Anwesenheit im Volg Oberbipp ist kein Ausnahmefall. Ausgebildete Assistenzhunde, die als solche gekennzeichnet sind, haben ungehindert Zugang zu allen Volg-Läden – nach Absprache auch bereits zu Ausbildungs- und Gewöhnungszwecken. In der Gewöhnungsphase an den Volg Oberbipp befindet sich auch noch die frisch ausgebildete Panda. «Gleichzeitig gewöhnen sich auch die jeweils entsprechend informierten Kunden mit absoluter Natürlichkeit an den ersten Assistenzhund hier im Laden», wie Ladenleiterin Fabienne Friedli feststellen kann. Sie kennt das aus ihrer Zeit als Praktikantin im Volg Däniken: «Eine Stammkundin betrat den Laden immer in Begleitung ihres Assistenzhunds. Und für alle Anwesenden war das völlig selbstverständlich.»

Wie verhält man sich, wenn man einem Assistenzhund begegnet?

Assistenzhunde dürfen bei der Ausübung ihrer Aufgaben nicht gestört werden. Deshalb gelten bei Begegnungen folgende Regeln:

- Assistenzhunde im Einsatz nicht ablenken, füttern, streicheln
- diesbezüglich achten Eltern bitte auf ihre Kinder
- Assistenzhunde und Hundehalter ungestört einkaufen und passieren lassen
- unangekündigte Berührungen können Hunde und Halter verunsichern
- bei Bedarf immer nur die Person ansprechen, nie den Hund
- miteinander reden sowie Rücksicht und Toleranz zeigen

Online einkaufen!

Gratis-Lieferung ab Fr. 100.-

Jetzt alles für den täglichen Bedarf online einkaufen.



Ab sofort noch einfacher und bequemer einkaufen: Sie bestellen online und wählen, ob die bestellten Artikel nach Hause geliefert oder im Volg-Laden Ihrer Wahl für Sie zur Abholung bereitgestellt werden sollen.

Sie haben die Wahl:

Heimlieferservice

Montag – Samstag

Bestellungen bis 18.00 Uhr: Lieferung am nächsten Tag mit der ordentlichen Postbotentour

Das Liefergebiet umfasst Dörfer mit Volg-Läden sowie angrenzende Ortschaften (ohne Städte).

Gratis-Lieferung ab Fr. 100.-

Bei Bestellwert unter Fr. 100.- beträgt die Liefergebühr Fr. 10.-.

Bezahlung auf Rechnung, per Kreditkarte oder Postcard

Abholung im Volg

Montag – Sonntag *

Online bestellen, Volg-Laden und Abholdatum auswählen

Abhol-Informationen erhalten

Bereits 4 Stunden nach Bestelleingang ist Ihre Bestellung abholbereit.

Bezahlung vor Ort im Laden

Keine Abholgebühren

*bei Volg-Läden mit Sonntagsöffnung

10% Willkommensrabatt für einen Einkauf mit Heimlieferung auf www.volgshop.ch

Gutscheincode: **volgshop2017**

Mehr Informationen auf www.volgshop.ch

Logistikpartner
DIE POST



neu Novissimo

La Piazza

Wo Geschmack auf Genuss trifft

Die neue Torino-Spezialität La Piazza:
fürs Zusammensein entwickelt



Torino La Piazza Lait
Torino La Piazza Blond
*Torino La Piazza Noir, je 189 g

Die Piazza ist städtebaulich nicht nur ästhetisch von Bedeutung, sondern auch gesellschaftlich als Kommunikations- und Genussraum – als Ort fürs Zusammenkommen. Die neue Torino-Linie La Piazza mit neuem Praliné-Format und wiederverschliessbaren Packungen wurde genau für diese gesellschaftliche Art des Geniessens entwickelt: im Zusammensein mit Freunden, mit der Familie, an Sitzungen oder ganz allgemein draussen unterwegs.

La Piazza heisst: mit andern teilen

Auf der Piazza teilt man nicht nur Zeit und Emotionen mit andern, sondern auch Genuss. Torino wird durch La Piazza noch intensiver und aufregender: eine feine, knackige Schicht aus Schweizer Schokolade, eine zartschmelzende Füllung aus Mandeln und Haselnüssen und ein geschmacksintensives Herz. Jedes einzelne Praliné ist in einer hochwertigen Folie eingehüllt – jedes einzelne ein bezaubernder Genuss für sich. Ideal zum Verschenken und als Party-Mitbringsel. Mit dieser Spezialität aus dem Hause Camille Bloch, die in den Varianten La Piazza Lait, La Piazza Blond und La Piazza Noir erhältlich ist, werden ganz neue Generationen von Geniessern aufeinandertreffen – und Sie sich damit viele Freundinnen und Freunde machen.



Die neue Torino-Spezialität La Piazza besticht durch noch intensiveren Geschmack. Neues Praliné-Format und wiederverschliessbare Packungen laden zum Zusammensein und Teilen ein.



Italien in der Tasse

Jacobs Lungo 6 Classico
*Jacobs Lungo 8 Intenso

Jacobs Espresso 12 Ristretto
Jacobs Espresso 7 Classico

*Jacobs Espresso 10 Intenso
je 10 Kapseln

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Reisegepäckstück	Vorname Sarrazins (dt. Volkswirt)	benachbart	alter Name von Myanmar	französisch, englisch: Kunst	lateinisch	englisch: Ei	Tennisschläger	Geländevertiefung	gefüllte Liebesgötter	dt. Fussballtorwart (Manuel)
schweiz. AKW-Standort	Salz der Ölsäure	südafrik. Fleischspeise			schweiz. Festivalort (BE)		grösster schweiz. Rheinzfluss			
schweiz. alt Bundesrat							Glanzpunkt			
		Schicksal im Hinduismus					schweiz. Komiker (Peach)	stark windig		
norwegische Hauptstadt		schweiz. Rocksängerin (Vera)								
kurzer Mantel (franz.)				altrömische Militäreinheit			Laut, Klang			engl. Dichter † 1824 (Lord)
		spassen		Trugbild			schweiz. Bauchredner	Teil der Kamera		strikt anordnen
Teil eines Dramas	höchster Berg der Erde	Steigerung, desto								
Fluss durch Winterthur										
schweiz. Tennisvirtuose	englisch: Tanz, tanzen		Abk.: Handelsorganisation				schweiz. Maler †, (H.R.)	ital. Dramatiker (Nobelpreis)		
			russischer Strom				Nahrung	Leichtmetall (Kurzwort)		olymp. Länderkürzel für Iran
Lastenheber		Fluss durch Aberdeen				rumänische Währung	Vertiefung in der Spiralspur (CD)	Abk.: Bauamt	Vorläufer der EU	arab. Märchenfigur ('... Baba')
bereits						schweizerdeutsche Verneinung	schweiz. Volksmusiker † (Martin)			
Reizstoff im Tee						schweiz.: Mittagessen			einfarbig	

IHR GEWINN

26 x 1 Römertopf «Klassik» im Wert von je Fr. 83.80

Der grosse Römertopf «Klassik» à 5kg Inhalt für den 6-Personen-Haushalt ist in traditionellem Design gehalten. Mit dem seit Generationen beliebten Bräter, zu dem Sie auch das Kochbuch «Lust auf Genuss» erhalten, werden Speisen nicht nur besonders aromatisch, sondern bleiben auch vitaminreich. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----

Mitmachen & Gewinnen: Teilnahme am Wettbewerb vom 28.09.17 bis 24.10.17 möglich. Online: unter www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse nach dem Signalton.
 Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS.
 Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2017 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Römertopf», Postfach 344, 8401 Winterthur

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

statt Fr. 3.40
Fr. 2.95

Fruchtfleisch im Beutel
*Volg Apfelstücke getrocknet, 200 g

Fr. 6.40

Frischfang im Tiefkühlfach
Findus Knusper-Filets MSC, 300 g



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

Die Lösung finden Sie ab 26. Oktober 2017 online auf www.volg.ch/volg-magazine im Archiv.



Aktueller Tipp

Beste Rohstoffe aus der Schweiz, die im Einklang mit der Natur stehen, waren Gründer Fredy Hiestand von Anfang an nicht nur wichtig, sondern ein Muss. Mit 5000 Franken Startkapital und dem Traum, stets ofenfrische Gipfel anzubieten, begann im Jahr 1967 in Zürich Wipkingen die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Hiestand. Seit über 25 Jahren erfreuen die knusprigen Hiestand-Backkreationen auch Volg-Kundinnen und -kunden. Die Bäckerei Hiestand und Volg sind sich auch nach dieser langen Partnerschaft einig: «Ofenfrisch und fründlich», das passt einfach zusammen.

Geburtsstunde der Ofenfrische



Chris Plüss, Geschäftsführer Bäckerei Hiestand: «Die ersten Gipfel-Teiglinge nach den hohen Qualitätsansprüchen von Fredy Hiestand und mit besten Schweizer Rohstoffen waren ein Zwischenschritt. 1988 gelang ihm mit dem ersten vorgegärten Gipfel-Teigling der Durchbruch: Die Geburtsstunde der Ofenfrische! Eine Revolution, welche die Backbranche und das Konsumentenverhalten grundlegend veränderte. Ab sofort zog ein feiner Backwarenduft durchs Land. Ein vielfältiges Angebot an ofenfrischen Gipfeln, Broten, Süssgebäcken und Snacks steht jedermann jederzeit zum Genuss bereit.»

Erfolgreiche Ofenfrische im Volg



Engelbert Dähler, Leiter Beschaffung Volg Konsumwaren AG: «Volg wünscht der Bäckerei Hiestand alles Gute zum 50. Geburtstag! Seit über 25 Jahren besteht die erfolgreiche Partnerschaft zwischen Volg und der Bäckerei Hiestand. In dieser Zeit haben sich die Bedürfnisse der Kunden stark verändert – eines ist jedoch gleichgeblieben: der Wunsch nach ofenfrischen, feinen Backwaren. Dank den innovativen Ideen von Hiestand können wir das Backwarenangebot laufend ausbauen und unsere Kunden mit vielen neuen Kreationen überraschen.»

Hiestand
1967 - 2017
50
50 JAHRE
OFENFRISCHE

Seit einem halben Jahrhundert kreiert die Bäckerei Hiestand feinste Backwaren aus hochwertigen Schweizer Rohstoffen. Eine Erfolgsgeschichte, die schmeckt.



Das Original seit 50 Jahren



Peter Sutter, Backmeister und «Hiestand-Seele», seit 45 Jahren im Unternehmen: «Wir sind stolz auf den Standort Schweiz. Mit Leidenschaft kombinieren wir hochwertige Schweizer Rohstoffe und erstklassiges Bäcker-Know-how zu ofenfrischen Köstlichkeiten.»

Natürlicher Genuss



Cornel Zimmermann, Leiter Marketing Hiestand: «Die Überzeugung von Fredy Hiestand, dass für gute Backwaren nur die besten Rohstoffe verwendet werden, die im Einklang zur Natur stehen müssen, war nicht immer ganz einfach einzuhalten. Sie war und ist jedoch die Basis unseres Erfolges. Neben IP-Suisse-Mehl, Schweizer Butter, Schweizer Freilandeiern stecken viele weitere wertvolle Zutaten in unseren Schweizer Köstlichkeiten.»

Wichtiger Partner der Schweizer Landwirtschaft



Andreas Stadler, Gründungsmitglied und Präsident von IP-Suisse: «Die Bäckerei Hiestand hat die IP-Suisse-Idee bereits kurz nach der Gründung mit 100 000 Franken unterstützt und damit den Grundstein für die IP-Suisse-Getreideproduktion gelegt. Seither ist Hiestand ein treuer, fairer Partner. Es macht mich stolz zu sehen, welche Hiestand-Köstlichkeiten aus meinen Rohstoffen entstehen.»

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

**25%
RABATT**
04.10. – 08.10.2017

So vielfältig wie deine Gäste.



Emmi Raclette

gibt es in vielen
feinen Sorten.

Jetzt probieren!



Freu dich drauf.



Gipfeltreffen in Oberschan



Der Volg Erlebnishof Oberschan im Werdenberg ist Gastgeber am letzten Turnier des Volg-Jasses 2017 am 21. Oktober.

Nach den ersten sechs gelungenen Volg-Jass-Turnieren folgt nun der abschliessende Jass-plausch. Auf dem Volg Erlebnishof der Familie Gabathuler in Oberschan SG wird am 21. Oktober wieder ordentlich geklopft und geschoben. Für die drei Teilnehmenden mit der höchsten Punktzahl vom Morgenjass winken Volg-Einkaufsgutscheine und gluschtige Preise vom Hof. Die Erst- und Zweitplatzierten dürfen sich am Nachmittag in die erlauchte Runde der angereisten Finalisten der sechs vorherigen Jassturniere gesellen. Gespielt wird dann um Ferien in der Schweiz mit Gutscheinen von Schweiz Tourismus im Wert von über 2000 Franken.

Jassen, lauschen, geniessen

Natürlich ist auch dieses Mal für Stimmung gesorgt: Fredy Schnyder und Compagnon begrüessen die Teilnehmenden am Morgen mit einnehmenden Alphornklängen. Auch ein feines, währschaftes Mittagessen, serviert von der Gastgeberfamilie Gabathuler, und volkstümliche Unterhaltung vom Duo Ambühl-Bürgler warten auf die Jasserinnen und Jasser.

Auf der Webseite www.naturena.ch finden Sie alle weiteren Informationen und das genaue Programm. Guete Jass!



Ein Spass für alle: Am 21. Oktober entscheidet sich, wer Volg-Jasskönigin oder -Jasskönig 2017 wird.



Stimmungsvolle musikalische Unterhaltung: Die Jassenden werden mit traditionellen Tönen begleitet.

Anmeldung, Regeln & Infos

Gespielt wird ein Einzelschieber über vier Runden mit Deutschschweizer Karten. Alles wird einfach gezählt, ohne «Stöck und Wyys». Morgenjass: Die drei Teilnehmenden mit der höchsten Punktzahl gewinnen Volg-Einkaufsgutscheine sowie Preise vom Bauernhof. Die Erst- und Zweitplatzierten nehmen im Anschluss an den Morgenjass am Nachmittag (14 Uhr) an der finalen Ausscheidung teil und spielen um Gutscheine von Schweiz Tourismus im Gesamtwert von über 2000 Franken.

- Teilnehmende: max. 28 Personen, ab 16 Jahren
- Morgenjass: 09.00–13.00 Uhr
- Kosten: Fr. 50.– pro Person, inkl. feinem Essen
- Anmeldung: Telefon 058 433 55 35 / Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Öisi Brüüch», 8404 Winterthur
- Online: www.naturena.ch, Rubrik «Öisi Brüüch»

Anmeldeschluss: 6. Oktober 2017

Das Finale startet am 21. Oktober nachmittags um 14 Uhr.

 www.facebook.com/naturena.erlebniswelten



16% Rabatt auf alle BUITONI Pizza-Teige

Aktion gültig vom 27. September bis 1. Oktober 2017



In kleineren
Verkaufsstellen evtl.
nicht erhältlich.

Rezepte unter www.pizzabuitoni.ch

Oktober 2017

Herbstliche Gemüswähe

Eine Gemüswähe mache ich normalerweise mit Frühlingszwiebeln, Spargeln oder Tomaten. Wegen der vielseitigen Gemüseernte bereite ich im Herbst meine Wähe richtig saisonal zu. Für den Teig mische und rühre ich 500 g **Ruchmehl**, 2 Pack **Trockenhefe**, 1 Pr. **Zucker**, 4,5 dl **Wasser**, 70 g **Butter**, 2 **Eier** und zuletzt noch 1½ TL **Salz** zu einem glatten, leicht flüssigen Teig. Dann gebe ich den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech (30 x 40 cm). Als Nächstes schneide ich 1 **Zwiebel** und 2 **Knoblauchzehen** ganz fein und mische sie mit 180 g **Crème fraîche**. Dazu kommt noch klein geschnittenes Gemüse wie 250 g **Rüebli**, 200 g **Lauch**, 200 g **Butternusskürbis**, 80 g **Sellerie** und 150 g **Speckwürfel**. Diese Masse verteile ich nun auf den Teig und lasse diesen um das Doppelte aufgehen. Vor dem Backen streue ich 100 g geriebenen **Greizer- oder Alpkäse** darüber. Dann schiebe ich die Wähe auf die unterste Rille des vorgeheizten Ofens und backe sie für 30 Min. bei 220 °C. Meine Gemüswähe serviere ich gerne mit einem feinen Nüsslisalat.



Bernadette Hotz
Erlebnishof Zugerland ZG

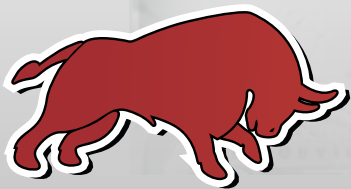
«En Gute wünscht Ihnen»
Bernadette



Volg

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebniswelten 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 Veredelung der Früchte zu Spezialitäten. Auch bietet die Familie Gästebewirtung mit Farm-Safari und Schaubrennen an.

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben



Bull Vodka

Kunstwerke für den Advent

In den NATURENA-Kursen im November kreieren Sie ein trendiges Armband, basteln aus Schwemmh Holz einen Christbaum, erstellen blumige Cupcakes und verschlingen Draht zu einer Leuchtkugel.



Fricktal:
Armbandkreationen

- ① Sa, 04.11.17, 8–13 Uhr*
- ② Sa, 04.11.17, 13.30–18.30 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Das einzigartige Design dieser Armbänder zieht die Blicke auf sich. Aus einer Vielzahl an Glasschliffperlen, Kordeln und Knöpfen suchen Sie sich Ihre Wunschfarben aus. Dann lernen Sie von der Schmuckkünstlerin, wie Sie mit einer speziellen Fädel-/Webtechnik ein zweifach gewickeltes Armband kreieren können. Mit der erlernten Technik sind Sie in der Lage, zu Hause viele weitere Armbänder herzustellen, ganz wie's Ihnen beliebt.

Teilnehmer: 12 Personen ab 12 Jahren

Mitbringen: Lesebrille, falls nötig

Leitung: Patricia Suter, bead&more, Eglistwil, www.beadandmore.ch

Preis: Fr. 120.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für das Armband



Seebachtal:
Christbaum aus Schwemmh Holz

- ① Sa, 18.11.17, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 18.11.17, 14–18 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Schwemmh Holz als Dekoration ist beliebter denn je. Unter Anleitung einer versierten Floristin arrangieren Sie verschiedene Hölzer auf einem Metallständer zu einem Weihnachtsbaum. Wahlweise können Sie entweder einen grossen Baum oder zwei kleinere anfertigen. Mit diversen Adventsmaterialien wie Sternen, Kugeln und anderem (eine grosse Auswahl steht zur Verfügung) verwandeln Sie Ihre Schwemmh Holz-Christbäume in geschmackvolle und individuelle Kunstwerke.

Teilnehmer: 15 Personen ab 14 Jahren
Mitbringen: eigene Schwemmhölzer, wer möchte

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

Leitung: Sandra Isenring, Frauenfeld
Preis: Fr. 150.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material/Deko für einen Christbaum à 110 cm oder 2 Christbäume à je ca. 50 cm im Wert von Fr. 55.–. Zusätzliches Dekomaterial kann vor Ort bezogen werden.



Werdenberg:
Licht und Draht

- ① Fr, 10.11.17, 9–16 Uhr
- ② Sa, 11.11.17, 9–16 Uhr

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

Programm: Die Deko-Objekte, die Sie an diesem Kurs anfertigen, sind wahre Kunstwerke. Sie wickeln und verschlingen Draht zu Kugeln in allen Grössen. Mit einer ähnlichen Technik können Sie auch hängende Adventskränze formen. Mit eingeflochtenen LED-Lichterketten setzen Sie funkelnde Akzente – ein fantastischer Lichtzauber sowohl drinnen in den Wohnräumen als auch draussen auf der Terrasse oder im Eingangsbereich.

Teilnehmer: 16 Personen ab 10 Jahren
Mitbringen: Flachzange, Gartenschere und Arbeitshandschuhe

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

Leitung: Ruth Thut, Thal

Preis: Fr. 210.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material im Wert von Fr. 60.– für Ihren Kranz oder Ihre Kugel (je nach Grösse)



Zugerland:
Florale Cupcakes

- ① Sa, 18.11.17, 9–13 Uhr*
- ② Sa, 18.11.17, 14–18 Uhr*

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

Programm: Eine geschmackvolle Advents- und Tischdekoration sind diese hübschen Cupcakes aus Frischblumen und -pflanzen. Ausgestaltet mit Silberdraht, Perlen und anderen weihnachtlichen Deko-Artikeln wird jedes dieser Mini-Gestecke zum edlen Kunstwerk und gibt Raum und Tisch eine festliche Note. Sie lernen von der talentierten Floristin Tipps und Technik, wie Sie die kleinen Arrangements zusammenstecken und für aparten Blütenzauber im Wohnzimmer sorgen.

Teilnehmer: 20 Personen ab 18 Jahren
Mitbringen: Blumenmesser, Rebschere und Seitenschneider

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

Leitung: Irene Hofer, Atelier für Floristik, Wettingen, www.irenehofer.ch

Preis: Fr. 170.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material im Wert von Fr. 65.– für 6 florale Cupcakes

* In den Kurszeiten ist 1 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: 16. Oktober 2017

Abmeldungen bis zum offiziellen Anmeldeschluss des Kurses/Workshops sind ohne Kostenfolge. Bei verspäteten Abmeldungen werden 50% und bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung 100% des Kurspreises in Rechnung gestellt.



Entdecke den erfrischend anderen Geschmack

CHF 10.20
statt **CHF 12.30**

Feldschlösschen Braufrisch 6x50cl
Gültig vom 16.10. bis 21.10.2017 (solange Vorrat)

Mit Verantwortung
genossen.



Feldschlösschen verbindet

Weitere Infos unter www.feldschloessen.ch



Gebraut in der Schweiz



Jetzt
anmelden
und Brote
backen!

Es hat noch freie Plätze
im Kurs «Aus dem
Vollen fischen» am
17. Oktober in Aarau.



Was gibt es Herrlicheres als den Duft frisch gebackenen Brots? Besonders von selbst gemachtem. In diesem Kurs backen Sie sich durch die Welt der Brote. Sie werden lernen, was es dabei besonders zu beachten gilt, und bald alle Grundtechniken und Variationen der Brot-Backkunst beherrschen: mit verschiedenen Mehlen und in den unterschiedlichsten Formen. Der Kurs endet mit einer gemeinsamen Brotzeit.

VORSCHAU

KOCHEN FÜRS FEST: FÜNF GÄNGE UND KEINEN STRESS

Gehen Sie die Festtage entspannt an – auch Ihr Weihnachtsmenü. Machen Sie sich selber schon vorher ein Geschenk und besuchen Sie diesen geselligen Kochkurs-Abend. Unsere Ideen für Ihr Festtagsmenü reichen von Vorspeise bis Dessert, lassen sich gut vorbereiten und sind obendrein ein Augenschmaus. Damit Sie dann auch als Gastgeber den Weihnachtsabend voll und ganz geniessen können.

5. DEZEMBER IN OERLIKON

5. DEZEMBER IN AARAU

5. DEZEMBER IN WANGEN AN DER AARE

7. DEZEMBER IN BUCHS SG

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

Aktualisierte Infos auf www.volg.ch

Lernen Sie die Kunst des Brotbackens



**MARXERS KOCHWELT IN BUCHS SG
MIT MARCUS & DARIO MARXER:**

2. Nov. 2017, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.marxers.ch
oder Telefon 081 756 11 22
Marxers Kochwelt
Fallengässli 10
9470 Buchs SG
E-Mail:
geniessen@marxers.ch



**CULINEA IN OERLIKON MIT
JONAS SCHÖNBERGER:**

7. Nov. 2017, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.culinea-kochstudio.ch
oder Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
E-Mail:
info@culinea-kochstudio.ch



**COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI:**

8. Nov. 2017, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.volg.ch
oder Telefon 062 823 52 92
Cookuk
Schachenallee 29
5000 Aarau
E-Mail:
mail@cookuk.ch



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

14. Nov. 2017, 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

Da steckt sooooo viel drin!



Unsere Milch stammt zu 100% aus der Region und genießt somit einen sehr kurzen Transportweg. Sie wird bei uns lokal und in einem schonenden Verfahren zu Pastmilch verarbeitet, damit Sie eine echte und authentische Milch genießen können.
www.milchhuus.ch/milch





Prickelnd fruchtig: erfrischender Lipgloss mit Orangenduft

Orange



Vanille passt immer: süsse, gute Laune auf den Lippen



Vanille

Tipp: Anstelle von Vaseline kannst du auch 1 EL Sheabutter und 1 EL Bienenwachs-Chips zusammen in einem Wasserbad verflüssigen und dann mit den restlichen Zutaten vermischen.

Lippen zum Ausflippen

Ein Lippenstift wäre gerade zu viel, nichts ist eindeutig zu wenig? Ein Lipgloss passt immer und verwandelt deine Lippen in etwas Besonderes. Mischst du ihn selbst, umso mehr! Alles, was du dazu brauchst, findest du in deinem Badezimmerregal oder in der Drogerie: Vaseline, Lidschatten und ein ätherisches Bio-Öl wie erfrischende Orange, balsamische Vanille oder romantische Rose. Magst du süssen Lipgloss, gib ganz wenig Flüssighonig hinzu. Kleine Döschen bekommst du ebenfalls in der Drogerie, in einem Onlineshop oder du füllst die Masse in ein leeres, gebrauchtes und gereinigtes Crème-Döschen. Wetten, das gibt duftende Lippen zum Ausflippen?

Kussmund oder bezauberndes Lächeln: Egal, was deine Lippen tun, der selbst gemischte Lipgloss schmeichelt deinem Mund mit Schimmer und Glanz.

Rose



Sinnlich und romantisch mit Rose: edler Duft, zarter Schimmer

Für deinen selbst gemischten Lipgloss brauchst du:

- Vaseline
- nach Belieben Flüssighonig
- Lidschatten
- Aufbewahrungsdöschen
- ätherisches Bio-Öl
- Löffel oder Holzspachtel nach deinem Geschmack

2 EL Vaseline mit wenig Lidschatten vermischen, bis alles gleichmässig eingefärbt ist.

1



2 Tropfen ätherisches Bio-Öl nach Wahl und, falls du magst, wenig Flüssighonig dazu, alles erneut gut rühren.

2



3



Mit einem Löffel oder Holzspachtel in das Döschen umfüllen. Fertig!



Just Smile!®

volgi & volgine

Herbstlicher Rätselspass

Im Oktober ist es oft kühl und nass. Da macht man es sich gerne zu Hause beim Rätsellösen gemütlich. Volgi & Volgine haben für dich ein paar Herbst-Knocheleien parat.

1 Verbinde die Zahlen und finde heraus, wie Volgi & Volgine an einem windigen Herbstnachmittag die Zeit vertreiben.



2 Bringe die Wörter in die richtige Reihenfolge, damit die Sätze stimmen.

1. frierst dich Herbst du sonst anziehen, Im du musst warm
2. stark steigen bläst, Wenn Drachen einen Wind der lassen kannst du

Zähle die Laubblätter. Wie viele sind es?

3

Rätsel 1: Windrad und Drachen
 Rätsel 2: Im Herbst musst du dich warm anziehen, sonst frierst du.
 Rätsel 3: Es sind 33 Laubblätter
 Wenn der Wind stark bläst, kannst du einen Drachen steigen lassen.

www.nissinfoods.de

Gümmeli
Nüdeli

Soba CLASSIC Beutel oder Cup à 1 Portion*

Pause einlegen. In 3 Minuten zur kleinen Mahlzeit.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

ICE COLD SHOT



Drink Responsibly

 [jagermeisterschweiz](https://www.instagram.com/jagermeisterschweiz)

EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN SWITZERLAND BY

DiWiSA

Manche Leute haben von den Jägern ein falsches Bild. Das weiss auch der Jäger und Jagdaufseher, der hier erzählt, wie seine Zunft hauptsächlich zum Wohl von Tier und Natur handelt.



Hansruedi Berner, Jäger und Jagdaufseher in Unterkulm: Tier- und Naturfreund

Weidmannsheil

Aus welchen Beweggründen wird man Jäger? Die Frage drängt sich geradezu auf, wenn man mit einem Jäger ins Gespräch kommt. Oft wird dann auf Familiendition verwiesen. Das ist bei Hansruedi Berner, Jäger und Jagdaufseher im Jagdrevier Unterkulm AG, nicht der Fall. «Aus Freude an den Tieren und der Natur», lautet spontan seine Antwort. Und das mag im ersten Moment doch ziemlich erstaunen.

Im Dienst von Tier und Natur

In der Tat rücken Jäger am häufigsten zum Wohl der Wildtiere oder zum Schutz der Natur aus. Hansruedi Berner listet eine Reihe diesbezüglicher Verrichtungen auf: «Mit dem Fernglas nach schwachen, kranken oder verletzten

Tieren Ausschau halten. Im Frühsommer die Felder der Bauern mit Flaggen verblenden, um Rehkitze vor dem Mähtod zu bewahren. Jungbäume im Wald mit Einzelschützen oder Hecken vor Verbisschäden von Reh- und Rotwild schützen. Hecken und Biotope pflegen. Dem Schutz der Tiere dient letzten Endes aber auch die Wildbestandsregulierung. Kranke Tiere werden gezielt erlöst und so die Ansteckungsgefahr für die restliche Tierpopulation vermindert. An stark befahrenen Strassen wird vermehrt in den Wildbestand eingegriffen, um Verkehrsunfällen vorzubeugen. Bei Wildunfällen rückt der Jagdaufseher zu jeder Tages- und Nachtzeit aus, erlöst und birgt die angefahrenen Tiere und nimmt den Schaden an dem betroffenen Fahrzeug auf.»

DER PROFI ERZÄHLT

Hansruedi Berner, Jäger und Jagdaufseher im Jagdrevier Unterkulm



→ Wer Jagen lernen darf

Jeder, der mindestens 18 Jahre alt (in vereinzelt Kantonen älter) ist und einen einwandfreien Leumund ohne anhängiges gerichtliches Verfahren besitzt, kann das Handwerk der Jagd erlernen, die Jagdprüfung ablegen und die Jagdfähigkeit erlangen.

→ Wie und wo ausgebildet wird

Ausbildung und Prüfung von Jungjägern sind kanton unterschiedlich organisiert. Die Ausbildung setzt sich aus einem theoretischen und einem praktischen Teil zusammen, wird von Jagdgesellschaften, -verbänden, -schulen oder den Kantonen selber umgesetzt und dauert je nach Kanton 1½–2 Jahre. Einheitlich ist das Basislehrmittel «Jagen in der Schweiz – Auf dem Weg zur Jagdprüfung».

→ Was geprüft wird

Geprüft wird allgemein Wissen über Natur und Wildtiere, Gesetzesbestimmungen und Jagdpraxis, Waffen und Munition, das Verwerten des Wildbrets (Fleisch von wild lebenden Tieren) und den Einsatz von Jagdhunden. Je nach lokaler Bedeutung werden einzelne Tierarten, Lebensräume, Jagdmethoden anders gewichtet. Bei der praktischen Prüfung werden verantwortungsvollem und fachgerechtem Umgang mit Waffen, Schiess- und Treffsicherheit grosse Bedeutung beigemessen.

→ Wo erfährt Mann mehr zum eigenen Kanton

Auf www.jageninderschweiz.ch/jagdausbildung-schweiz mit allgemeinen Informationen zu Jagd-Ausbildung und -prüfung ist eine Landeskarte abgebildet, von der Sie durch Anklicken Ihres Kantons zu einer regionalen Website mit entsprechenden Informationen gelangen.





Voll-Nuss

FÜR BEISSER. NICHT FÜR LUTSCHER.

Knackig geröstete Haselnüsse in Vollmilchschokolade machen die RITTER SPORT Voll-Nuss seit jeher zum absoluten Liebling. Liegt es an den besonders hohen Qualitätsansprüchen, die wir an unsere Nüsse stellen? Oder einfach daran, dass sie den Geschmacksnerv jedes echten Beissers trifft?

Weisse Voll-Nuss

IMMER EINE WEISSE ENTSCHEIDUNG.

Auch wenn diese Tafel rein weiss daherkommt, steckt in ihr doch ein ganzes Spektrum an Geschmacksnuancen: von aromatischer Kakaobutter über Milch- und Vanillenoten bis hin zu knackigen Haselnüssen und knusprigen Reiscrisps. Eben die helle Freude für den Gaumen.



Knusperkeks

DA BLEIBT KEIN KRÜMEL ÜBRIG.

In unserer RITTER SPORT Knusperkeks steckt ein echtes Unikat – ein quadratischer Butterkeks. Speziell für diese Tafel wird er mit einer Extraportion Butter gebacken und anschließend passgenau in seine Hülle aus Kakaocreme und knackiger Vollmilchschokolade eingelegt. Fast zu schade, ihn zu essen. Wie gesagt: fast.

Erdbeer Joghurt

FÜR DEN BEERENHUNGER.

Mit der RITTER SPORT Erdbeer Joghurt hat der Sommer das ganze Jahr Saison. Viele Fruchtstückchen, Erdbeer-Joghurt-Creme und knusprige Reiscrisps sorgen in jedem Stück für heitere Aussichten. Unsere Vorhersage: Mit diesem quadratischen Erdbeerefeld sind Sie überall heiß begehrt.





Im Herbst ruft der Gaumen nach kräftigen Wildgerichten. Es muss aber nicht unbedingt Hirschpfeffer oder Rehrücken sein – auch vegetarisch lässt sich der Herbst raffiniert auf den Teller bringen.



Feigenrahmsauce

Zutaten für 4 Personen:
8 Dörrfeigen in Viertel schneiden und für 30 Min. in ½ l Weisswein einlegen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, 1 gehackte Zwiebel dazugeben und gut andünsten. 1 TL Tomatenpüree begeben und stark anrösten. Den Weisswein mit den Feigen dazugeben und alles gut auf die Hälfte einkochen lassen. 2,5 dl Vollrahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. einweichen

Feigen ersetzen das Wild, machen den Herbstschmaus aber nicht weniger herbstlich.



Alle Zutaten für feine Herbstgerichte, auch mit Wildfleisch, gibt es in Ihrem Dorfladen.

Ein Herbst wäre kein Herbst ohne seine kulinarischen Verlockungen. Spätestens mit den fallenden Blättern, dem kühlen Wind und dem morgendlichen Nebel kommt der Appetit auf Wildes und Deftiges. Fleischliebhaber schwärmen dann vom zarten Fleisch des Rotwilds.

Die Herbstküche kommt aber auch ohne Hirsch und Reh aus – Vegetarisches harmonisiert wunderbar mit den typischen Zutaten eines wilden Herbstgerichtes.

Herbstlich einmal anders
Ein vegetarisches Saisongericht sind zum Beispiel süsse Feigen an cremiger Feigenrahmsauce, serviert mit traditionellen Beilagen, deren Geschmack in dieser Kombination an die typisch herbstliche Gemütlichkeit im trauten Heim erinnert: saftiges Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, gekochte Früchte, Marroni und süsse Preiselbeersauce. Das Gericht ist einfach zubereitet, schmeckt gut, ist typisch Herbst – und erhält mit den Feigen eine exotische, mediterrane Note.

HUNGRIGE MONSTER VOR DEINER TÜR?



VOM 23.10. BIS 29.10.2017 IN IHREM VOLG.

SNICKERS

UND DER HUNGER IST GEGESSEN

Involtini di pollo

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pouletbrüstchen
- 4 Tomaten
- 150 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Rohschinkentrancken
- 8 Salbeiblätter
- 2 EL Olivenöl
- Zahnstocher zum Fixieren
- Haushaltsfolie



Zubereitung:

1. Pouletbrust längs halbieren und zwischen Haushaltsfolie mit einer Pfanne flach klopfen. Tomaten oben kreuzweise einschneiden und in kochendem Wasser ca. 2 Min. blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten, oben und unten eine Scheibe abschneiden und das Kerngehäuse herausschneiden, sodass ein langes Stück entsteht. Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Rohschinkentrancken auslegen und die Salbeiblätter darauf verteilen. Poulet drauflegen und innen mit Salz und Pfeffer würzen, Tomaten und Mozzarella drauflegen. Enden einschlagen und aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.

3. Die Involtini im heißen Olivenöl ca. 4 Min. anbraten, im Ofen ca. 8 Min. fertig garen.

Zubereitung: ca. 40 Min. + ca. 8 Min. garen

Tipp: mit Risotto servieren



Coq au vin rouge

Zutaten für 4 Personen:

- 6 Pouletschenkel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Speckwürfeli
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 8 kleine Zwiebeln, geschält
- 300 g Champignons, klein
- 2 Peperoni, in Streifen geschnitten
- 2 EL Tomatenpüree
- 3 dl Rotwein
- 1,5 dl Geflügelbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1½ TL Maizena
- 2 EL Wasser, kalt
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 20 g Butter

Zubereitung:

1. Schenkel auseinanderziehen, damit sich das Gelenk lockert. Mit dem Daumen ins Gelenk drücken und mit Messer das Gelenk durchtrennen. Pouletstücke würzen.

2. Schmortopf erhitzen, die Speckwürfeli darin knusprig braten und herausnehmen. Pouletstücke portionenweise darin beidseitig braten, herausnehmen. Wenn nötig Öl dazugeben, Zwiebeln, Champignons und Peperoni kräftig darin anbraten. Tomatenpüree dazugeben.

3. Mit Wein ablöschen, Bouillon dazugießen. Poulet, Lorbeerblatt und Nelken hineinlegen. Alles aufkochen und 40 Min. bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren. Ab und zu Topfinhalt wenden.

4. Poulet und alles Gemüse herausheben und auf einer Platte warm stellen. Maizena mit Wasser anrühren und in die Sauce rühren. Sauce aufkochen, Oliven begeben und ca. 5 Min. mitköcheln. Butter portionsweise in die heiße, nicht mehr kochende Sauce rühren. Sauce über Poulet und Gemüse geben und Speckwürfeli darüber streuen.

Zubereitung: ca. 40 Min. + 40 Min. schmoren

Tipp: Brot dazu servieren

Backhendl

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Poulet, ganz
- 3 EL Mehl
- 3 Eier, aufgeschlagen
- 1 P. Paniermehl
- 1 Zitrone, in Schnitze
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Poulets mittig halbieren, Rücken- und Brustknochen auslösen, Schenkel und Flügel abtrennen. Die Poulets auf diese Weise in 6 Stücke teilen.

2. Die Pouletstücke kräftig würzen und im Mehl wenden. Ins Ei tauchen und anschließend im Paniermehl drehen.

3. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Pouletstücke darin schwimmend goldbraun braten.

4. Die Pouletstücke aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenschnitzen garnieren und servieren.

Zubereitung: 45 Min.



Poulet im Chörbli

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Pouletschenkel
- 1 EL Pouletwürzmischung
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter, flüssig

Zubereitung:

1. Pouletschenkel gut mit Gewürz einreiben und mit Öl bepinseln.

2. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C backen.

3. Die Pouletschenkel nach 5 Min. mit Butter bepinseln. Nach weiteren 5 Min. wenden und nochmals bepinseln. 10 Min. fertig backen und im Körbli servieren.

Zubereitung: 10 Min. + 20 Min. backen

Tipp: mit Knoblauch- oder Grillsaucen servieren

JETZT AKTUELL



Läckerli Haus
BASLER ORIGINAL

**GENIESSE DEN MOMENT.
GENIESSE DAS ORIGINAL.**

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Dr.Oetker



Ristorante.
So fein wie in Ihrer Pizzeria.



im Tiefkühlregal erhältlich

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Murgh Tikka Masala

Zutaten für 4 Personen:

- 6 Knoblauchzehen
- 2 EL Ingwer
- 2 Peperoncini
- 1 EL Paprikapulver
- 2 TL Kümmel, gemahlen
- 2 TL Koriander, gemahlen
- 3 EL Garam Masala
- 200 g Nature-Jogurt
- 4 Pouletbrüste, in grosse Würfel geschnitten
- 1 EL Butter
- 2 Zwiebeln, geschält, gehackt
- 2 EL Tomatenpüree
- 100 g Cashewnüsse oder Mandeln, gehackt
- ½ l Wasser
- ½ TL Meersalz
- 100 g Mascarpone
- 2 EL Koriander, frisch, gehackt
- 1 EL Zitronensaft



Poulet-Souvlaki

Zutaten für 4 Personen:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Oregano, getrocknet
- ½ TL Salz
- 650 g Pouletbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten

Zubereitung:

1. Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauchzehen, Oregano und Salz in einen Gefrierbeutel geben. Pouletstücke zugeben, gut mit der Marinade vermischen, Luft auspressen, verschliessen und im Kühlschrank 2 Std. ziehen lassen.
2. Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen und Grillrost leicht einölen. Holzspiesse 15 Min. in einer Schüssel mit Wasser einweichen.
3. Poulet aus der Marinade nehmen und auf die feuchten Spiesse aufstecken.
4. Spiesse auf dem heissen Grill ca. 8 Min. von jeder Seite grillieren, bis sie überall gut gebräunt sind, dabei häufig wenden.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: mit Tzatziki servieren. Auf www.volg.ch/rezepte finden Sie das Rezept.

Chicken Sweet & Sour

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Bratbutter
- 4 Pouletbrüste, in Würfel geschnitten
- 1 Peperoni, rot, in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, in Streifen
- 1 TL Paprika
- 4 Ananasscheiben, in Stücke geschnitten
- 1 EL Zucker
- 2 EL Weissweinessig
- 1 dl Wasser
- 2 TL Maizena
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen, Pouletwürfel rundum anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und dann im Ofen bei 75 °C warm stellen.
2. Peperoni, Zwiebeln und Ananas im übrigen Fett andünsten. Zucker dazugeben, mit Essig ablöschen.
3. Maizena mit Wasser anrühren, zugeben und auf die gewünschte Dicke einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouletwürfel in die Sauce geben und servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Tipp: mit Parfümreis servieren



Zubereitung:

1. Knoblauch und Ingwer fein reiben und in eine Schüssel geben. Peperoncini so fein wie möglich schneiden und mit dem Knoblauch und Ingwer mischen. Kümmel, Paprikapulver, Koriander und Garam Masala zur Knoblauch-Ingwer-Mischung geben. Die Hälfte der Mischung mit dem Jogurt vermengen, mit den Pouletstücken in eine Schüssel geben, umrühren und ca. ½ Std. marinieren.
2. Butter schmelzen, Zwiebeln und die übrige Hälfte der Gewürzmischung dazugeben, ca. 15 Min. dünsten. Tomatenpüree, die gehackten Nüsse, ½ l Wasser und Salz dazugeben. Gut umrühren und einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce dick wird.
3. Die marinierten Pouletstücke in eine heisse Pfanne geben und anbraten.
4. Die Sauce erhitzen und den Mascarpone dazugeben. Sobald es zu kochen beginnt, Herd abschalten und die Pouletstücke dazugeben. Gegebenenfalls nachwürzen und mit gehacktem Koriander und Zitronensaft servieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Tipp: Garam Masala ist gemahlene Gewürz und besteht aus Kreuzkümmel, Koriander, gemahlener Muskatblüte, schwarzem Pfeffer, Kardamom, Gewürznelken, Zimt und Lorbeerblatt. Zu Tikka Masala passt Basmatireis.



Pouletsalat California

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pouletbrüstli
- 3 dl Hühnerbouillon
- 4 Pfirsichhälften aus der Dose
- 2 Ananasscheiben
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Essig
- Salz, Pfeffer, Tabasco
- ¼ Eisbergsalat

Zubereitung:

1. Pouletbrüstli in Hühnerbouillon pochieren. Auskühlen lassen und in Würfel schneiden.
2. Pfirsich und Ananasscheiben in feine Würfel schneiden.
3. In einer Schüssel Mayo, Ketchup und Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Poulet und Früchte in die Sauce geben und alles gut vermischen.
4. Eisbergsalat in Streifen schneiden, auf Teller verteilen. Den Pouletsalat darüber verteilen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: mit Toastbrot servieren





In Coca-Cola steckt mehr Schweiz, als man denkt.

Seit 1936 sind wir in der Schweiz zu Hause. Mit rund 900 Mitarbeitenden produzieren wir für unsere Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten an Ort und Stelle in Dietlikon und Vals. Mit unserer lokalen Produktion und Wertschöpfung leisten wir einen Beitrag von CHF 916 Mio. zur Schweizer Volkswirtschaft. Als Arbeitgeber, Geschäftspartner und Steuerzahler.

www.coca-cola.ch

PURINA

felix

Echt clever!



*Geflügel
Liebe*

In Aktion bei Volg vom 09.10 bis 14.10



Chicken-Roll

Zutaten für 18–22 Stück:

- 2 Pouletbrüste, in Streifen geschnitten
- 2 Rüebli
- 1 Zucchetti
- 1 Kohlräbli
- 1 Lauch, klein
- 1 Zwiebel
- ½ EL Öl
- 1–2 TL Curry
- Sojasauce
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 P. Frühlingsrollenblätter
- 1 Eiweiss
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen, rüsten und mit dem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Öl, Gewürze, Sojasauce und Zitronensaft in eine grosse Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.
2. Gemüse in einer Wok-Pfanne gut andünsten und mit einem Sieb den entstandenen Saft gut abtropfen lassen.
3. Die ausgekühlte Gemüsemischung mit den Pouletstreifen portionenweise auf die Teigblätter geben und einrollen. Zum Versiegeln der Rollen den Teig etwas mit Eiweiss bestreichen.
4. Im heissen Öl frittieren, auf einem Küchepapier abtropfen lassen und servieren.

Zubereitung: 1 Std.

Tipp: Frühlingsrollenblätter sind im Asiashop erhältlich. Anstelle von Frühlingsrollenblättern kann dünn ausgerollter Nudelteig verwendet werden (Rezept auf www.volg.ch/rezpte).

Coxinhas de frango

Zubereitung:

1. Pouletbrüste in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und gar kochen. Herausnehmen und das Fleisch mit den Fingern fein zerzupfen (längliche Fasern). Das Kochwasser beiseite stellen.
2. Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Das Fleisch dazugeben und mitrösten. Die Masse mit Pfeffer, Paprikapulver, Petersilie, Koriander und etwas Salz würzen. Die Tomaten dazugeben. Einige Minuten einkochen lassen.
3. Für den Brandteig Milch mit Poulet-Kochwasser, Butter, Salz und Muskat aufkochen. Das Mehl im Sturz beigeben und kräftig rühren, bis sich der Teigknödel vom Pfannenboden löst. Die Masse vom Herd nehmen. Die Eier und die geschälten, fein geriebenen Kartoffeln unterrühren.
4. Einen gehäuften Esslöffel Brandteig zwischen den Handflächen flach drücken. Das Teigstück in die Handfläche legen und einen Löffel Pouletmasse daraufgeben. Den Teig über der Füllung zusammenklappen, zu Birnen formen und auf ein bemehltes Backblech setzen. Mit dem restlichen Teig und der Füllung gleich verfahren.

5. Die Coxinhas durch das Ei ziehen, danach im Paniermehl wenden und anschliessend in reichlich heissem Öl goldbraun frittieren.

Zubereitung: 1,5 Std.

Pollo al chilindrón (Mexiko)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Pouletstücke, mit Knochen und Haut
- 40 g Olivenöl
- 2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 1 Peperoncini, in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauch, gehackt
- 360 g Tomaten, geschält, entkernt, in Würfel geschnitten
- 40 g Rohschinken, in 5 mm Würfel
- 40 g grüne Oliven, entsteint
- Salz und Pfeffer



Zutaten für 4 Personen:

Für die Füllung:

- 3 Pouletbrüste
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bd. Petersilie
- 2 TL Korianderblätter
- 2 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Öl zum Anbraten

Für den Teig:

- 220 g Milch
- ½ dl Poulet-Kochwasser
- 150 g Mehl
- 250 g Kartoffeln, mehlig, gekocht
- 1 EL Butter
- 2 Eier, aufgeschlagen
- Muskat
- Salz

Zum Fertigstellen:

- Frittieröl zum Ausbacken
- 3 Eier
- 1 P. Paniermehl

Zubereitung:

1. Die Pouletstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Olivenöl vermengen.
2. Sofort das Poulet in einer Schmorpfanne flach verteilen und im auf 230 °C vorgeheizten Ofen anbraten (ohne Deckel, ca. 15 Min.).
3. In einer Pfanne die Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini mit dem restlichen Olivenöl andünsten.
4. Tomaten, Rohschinken und Oliven beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz umrühren.
5. Die Tomatenmasse über die Poulets geben, Lorbeer beifügen und im Ofen bei 180 °C zugedeckt ca. 20–30 Min. fertig garen, gelegentlich umrühren.

Zubereitung: 50 Min.

In solid rumantsch

Enconuschais Vus quai? Vus gias insanua ed essas approfondà en patratgs, tuttenina inscuntrais Vus ina savur ed immediat essas Vus lunsch davent en ina regurdientscha che Vus na savevas forsa gnanca pli che Vus l'avais? A mai vai en mintga cas uschia ...
Suentar mes onns da scola obligatorics hai jau fatg la scola mercantila a Glion. Jau gieva mintgamai cun il tren da Trun fin Glion e davent da la staziun da Glion a pe a la scola situada dasper la claustra dominicana si sur la citad. Igl èn stads



La savur dal venderdi saira

trais bels onns, en ils quals jau hai emprendi ina massa per la vita e betg mo quai, jau hai emprendi d'enconuscher persunas che jau poss oz, passa 10 onns pli tard, dir ch'i sajan amias per la vita. Nus n'ans vesain baiduras plirs mais betg. Ma cura che nus ans inscuntrain, èsi sco sche nus fissan ans vesidas ier l'ultima giada.
Tge che quai ha da far cun savurs pudais Vus forsa As dumandar? Il venderdi saira, cura che nus gievan a la staziun da Glion per turnar a chasa, laschavan nus bunamain dar giu la liva. Dasper la staziun devi e datti anc oz mintga venderdi in stan, nua ch'in um, l'uschenumnà «Güggeli-Maa» venda pulasters chauds. E mintga giada che jau savur quest'odor deliziusa da pulasters giu dal gril, ma regord jau da quel bel temp a la scola mercantila.
E tge savurs svegian en Vus bellas regurdientschas?

Marina Wyss
Marina Wyss

Herausgepickt

Wussten Sie, dass ...

- ● ● Sie im Oktober auf den Volg Erlebnishöfen ganz tolle Objekte selber machen können?

Freie Plätze für Kurzentschlossene hat es noch für die folgenden NATURENA-Kurse:

Kleinmöbel im Vintage-Look

6. oder 7. Oktober, Volg Erlebnishof Baar ZG, CHF 150.-/Person inkl. Mahlzeit

Filz-Ballerinas

13. oder 14. Oktober, Volg Erlebnishof Wittnau AG, CHF 150.-/Person inkl. Mahlzeit

Natürliche Pflegecreme für sensible Haut

13. oder 14. Oktober, Volg Erlebnishof Hüttwilen TG, CHF 190.-/Person inkl. Mahlzeit

Raku-Kunst – kreatives Töpfern an 2 Tagen

6.+13. oder 7.+14. Oktober, Volg Erlebnishof Oberschan SG, CHF 320.-/Person inkl. Mahlzeiten



Weitere Infos und Anmeldung unter www.naturena.ch oder Tel. 058 433 54 09

Diese Volg-Geschichte ...

- ● ● heisst «Unser erster Grosseinkauf bei Volg»

Was es in einem kleinen Dorfladen alles gibt – das entdeckten wir im Volg Amden SG erst so richtig. Janine, Nathalie, Pascal und ich verbrachten im Ferienhaus meiner Grosseltern zwischen Amden und Arvenbüel fünf Tage Urlaub. Am Tag unserer Ankunft wollten wir uns gleich mit Lebensmitteln und Naschereien für den gesamten Aufenthalt eindecken. Für uns alle war das der erste Grosseinkauf überhaupt. Und das war auch zu sehen. Am Ende standen wir hinter drei bis obenhin mit Waren gefüllten Wägelchen da. Und hätten eigentlich gleich merken sollen, dass das etwas zu viel war – vor allem zu viele Süßigkeiten. Heute sind wir um die Erkenntnis reicher, dass man besser nicht so viel aufs Mal einkaufen sollte. Gerne möchten wir an dieser Stelle erwähnen, wie ausserordentlich nett und hilfsbereit das Personal im Volg Amden ist. Der Einkauf hat Spass gemacht. So sehr, dass unser erstes Einkaufserlebnis im Volg gleich die ersten paar Seiten des Fotoalbums füllte, das unseren tollen Urlaub im wunderschönen Amden und Umgebung dokumentiert. Das Fotoalbum schenkten wir meiner Grossmutter als Dank für die Gastfreundschaft und als Andenken. Und sie freute sich dermassen darüber, dass sie fand, das könnte auch Volg freuen. Offensichtlich hatte sie recht – wie meine hier abgedruckte kleine Volg-Geschichte beweist.

Die jungen Grosseinkäufer im Volg Amden (v.l.n.r.): Gian-Reto (16), Janine (16), Pascal (15) und Nathalie (15)



Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Der 1. bis 16. Preis, je 2 Rigi-Tageskarten im Wert von Fr. 144.-, gehen an glückliche Gewinnerinnen und Gewinner aus Wohlen, Dinhard, Wittenbach, Derendingen, Ottikon, Grüningen, Obfelden, Gondiswil, Dürnten, Bättwil, Hendschiken, Kreuzlingen, Erlen, Zollikerberg, Kloten und Rohrbach. Fünf Personen dürfen sich über je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.- freuen. Und zehn weitere Personen gewinnen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.-. **Lösungswort 08/17: «Aperohaepchen»**

Auflösung des Emmentaler-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 07/17: Antwort B, Emmentaler AOP



Anita Pfäßli aus Bauma, die Gewinnerin des Hauptpreises, bei der Preisübergabe mit Lukas Peter, Volg-Produktmanager (l.) und Roland Sahli, Geschäftsführer Gourmino AG (r.)

Gewinnen mit Emmentaler AOP

Der 1. Preis, Volg-Einkaufsgutscheine im Wert von Fr. 1500.-, geht an Anita Pfäßli aus Bauma. Über den 2. Preis, Volg-Einkaufsgutscheine im Wert von Fr. 1000.-, darf sich Rita Bernet aus Uzwil freuen. Den 3. und 4. Preis, Volg-Einkaufsgutscheine im Wert von je Fr. 750.-, gewinnen Patricia Schaer aus Mumpf und Mericol Aeschlimann aus Trubschachen. Der 5. bis 7. Preis, Volg-Einkaufsgutscheine im Wert von je Fr. 500.-, gehen an Nadia Egger aus Fulenbach, Thomas Hürlimann aus Walchwil und Annemarie Meier aus Adligenswil. Weitere 4 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner dürfen sich über Volg-Einkaufsgutscheine im Wert von je Fr. 250.- freuen. Und nochmals 15 Personen gewinnen Volg-Einkaufsgutscheine im Wert von je Fr. 100.-.

Auflösung des Hug-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 07/17: Antwort C, 140 Jahre

Rita Eigenmann aus Niederglatt, die Gewinnerin des Hauptpreises, bei der Preisübergabe mit Jean-Luc Baer, Key Account Manager Hug AG (l.) und Gabi Fehr, Volg-Produktmanagerin (r.)



Gewinnen mit Hug

Der 1. Preis, 1 Übernachtung auf dem Pilatus für die ganze Familie im Wert von Fr. 1220.-, geht an Rita Eigenmann aus Niederglatt. Weitere 25 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner dürfen sich über je 1 Hug-Guetzli-Jahresabo im Wert von Fr. 250.- freuen. Und nochmals 20 Personen gewinnen je 1 Eintritt für den Pilatus Seilpark Fräkmüntegg im Wert von Fr. 28.-.

Auf www.volg.ch finden Sie alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden.

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 11/17 erscheint am 26. Oktober 2017

Gehobene Schweizer Küche



Ghackets, Rösti, Fondue, Raclette – das sind Urschweizer Klassiker. Wenn von Schweizer Küche die Rede ist, meint man jedoch eine der vielfältigsten der Welt: dank italienischer, deutscher und französischer Einflüsse. Spricht man gar von gehobener Schweizer Küche, dürfen Sie umso gespannter sein.



Kinder am Herd

Unsere Kinder kochen. Wieso nicht einfach mal die Kinder den Kühlschrank durchstöbern und ihre Lieblingsgerichte kochen lassen. Dabei lernen sie den sinnvollen Umgang mit Lebensmitteln und Mengen. So gehen Sie am besten vor, wenn Sie Ihre Kinder den Kochlöffel schwingen lassen wollen.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz



**MEHR
MILCH & KAKAO***

Cailler®



WEN MACHST DU
HEUTE GLÜCKLICH?



* Nur die auf Milkschokolade basierenden Tafeln.
** In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

