

# öise lade

Themenheft Seite 37

Mehr zum  
**Thema**

FESTTAGS-APÉRO

Häpli Hour

*Viel  
Sterne  
Fest*

Küche aktuell

Cailler

WEN MACHST DU  
HEUTE GLÜCKLICH?



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## Editorial

Weihnachten ist für mich: Familie. Es ist das eine Mal im Jahr, an dem Verwandte und Bekannte an einem grossen Tisch zusammenkommen. Man schenkt und wird beschenkt, man schaut aufs Jahr zurück und dankt Freunden und Familie.

Dankbar bin ich, dass unsere Rezepte jeweils auf so grosses Interesse stossen und die Gerichte viel Freude bereiten. Die Sternenküche in dieser Ausgabe wartet mit Rezepten, Tipps und Tricks zu Essensplanung und Vorbereitung einzelner Menüteile auf. Damit an Weihnachten und Silvester auch die Köchinnen und Köche zu Hause ohne Hektik mit Familie und Gästen mitfeiern können.

Für die Treue, die Sie uns auch dieses Jahr geschenkt haben, möchte ich mich bei Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, Kundinnen und Kunden, ganz besonders bedanken. Und Ihnen etwas dafür zurückgeben: etwa mittels unserer Treueaktion und Sternstunden-Angebote während der Adventszeit.

Im Namen aller Volg-Mitarbeitenden wünsche ich Ihnen frohe Festtage und ein glückliches neues Jahr.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



## 5 Küche aktuell Sternenzauber auf Ihren Tellern



### 15 Einfach & bequem

In jeder Hinsicht überraschend

### 16 Wein- und Käseangebot des Monats

Höhen und Höhlen des Genusses

### 18 Vorteil Volg

Volg – und das Dorf lebt

### 20 Aktueller Tipp

Mit dem Besten aus der Natur

### 27 Weinseller 2018

12 gute Weine zu guten Preisen

### 29 Sternstunden

Doppeltes Glück in der Weihnachtszeit

### 35 Volg-Besuchstage

Willkommen hinter den Kulissen

### 45 Wettbewerb

Volle Power durch den Schnee

### 47 Feins vom Dorf

«Der Volg steht zu uns und wir zum Volg»

### 48 Novissimo

Mach besser Pause

### 50 Aktueller Tipp

Der Knaller an den Festtagen

### 55 Freizeit Kochkurs

Asiatische Alltagsküche – lokale Produkte

### 57 Freizeit Weinseminar

Weinseminar für Wissensdurstige

### 58 Freizeit Geschenkideen

Schon von den Volg-Geschenkideen gehört?

### 61 Exklusives Festtags-Angebot

Hochwertige Bordeaux zu attraktiven Aktionspreisen

### 63 Männersache

Chlausen – die letzte Männerdomäne

### 65 NATURENA Rezept

Sternengeschenk von Helen Schmid

### 67 Freizeit Teens

Zaubern lernen – keine Hexerei

### 69 Volgi & Volgine

Kerzen zum Reinbeissen

### 71 Saison

Weihnachtsboten aus den Tropen

## 54 Freizeit Kochkurse 2018 wird's auch in Münsingen kochend heiss



Typisch Schweiz  
– Typisch Volg  
Die Ordnungsmacher von  
Frauenfeld

# 24



# 37

Das Themenheft

# mehr zum thema

Festtags-Apéro

# Fondue-Zeit isch THOMY-Zeit!

Alle 4 Saucen zusammen  
erhältlich im Multipack



Grüner Pfeffer  
und Bourguignonne  
einzeln erhältlich



**THOMY**



**Weihnachtssalat**  
Himmlische Genussmomente  
mit Sternen aus Äpfeln und  
Randen

## Sternenzauber auf Ihren Tellern



**Völlig entspannte Feiertage – auch in der Küche. Mit unseren Tipps lassen sich festliche Menüs so vorbereiten, dass genügend Zeit für Familie und Gäste bleibt.**

**Nüsslisalat mit Ei und Mostbröckli:**  
Lauwarmer Schweizer Vorspeisen-Klassiker – heiss begehrt



### TIPP

Der klare, strohgelbe **Féchy AOC La Côte** glänzt durch fruchtige Noten von Lindenblüten, weissem Pfirsich, Zitrusfrüchten und den feinen Auftakt mit mittlerem Körper.

**W**er Gäste hat über die Festtage, will alles richtig machen. Bis ins Detail. Oft führt das dazu, dass bis zum letzten Moment gekocht wird. Damit die Feiertage auch für die Festtagsküche unter einem guten Stern stehen, empfiehlt es sich, Einkäufe und Speisenfolgen frühzeitig zu planen und zu überlegen, welche Menü-Bestandteile im Voraus zubereitet werden können.

**Käse-Sterne mit Preiselbeersauce**  
Mit rassisger Beeren-sauce und kleinem Salatbouquet serviert – der grosse Hit



Stimmungsvolle Präsentation der Menüs und Tischdekorationen müssen trotzdem nicht zu kurz kommen. Auch diesbezüglich gilt der Griff nach den Sternen: Die hier vorgestellten Gerichte sind dank ihren Sternenmustern auch schön anzusehen. Ihre Gäste werden staunen.



**Champagner-Schaum mit  
Sesam-Sternen**  
In die Höhe schnellendes  
Stimmungsbarometer schon  
zu Beginn des Festessens  
garantiert

Ihre Gäste werden staunen – und dafür werden Sie nicht länger in der Küche stehen müssen. Stellt man Menüfolgen unter ein Motto, lassen sich Festtagsgerichte noch verführerischer präsentieren: etwa mit Sternmotiven. Die Sternform kann zur Zubereitung der Gerichte ebenso wie zur Dekoration dienen: etwa mit einer Sternfrucht-Scheibe, mit Sternengebäck, mit einem Sternbild aus Saucenspiegel oder Fruchttopping oder mit gepuderten Sternformen auf dem Dessertteller. Der Umsetzung sind beinahe keine Grenzen gesetzt. Und schon eine einfache Dekoration verleiht Ihrem Weihnachtsmenü festlichen Glanz.



**Calvados-Terrine mit  
Sternen-Brötli**  
Wilde Koch- und Verführungskunst – eine wahre Freude für jeden Gaumen

**Schweinsfilet mit Steinpilzkruste und Sternengratin**  
Verdeckt unter der Kruste das Beste zum Feste



*Lammierstück mit Kefen auf  
Porto-Sternen* Zartes Lamm  
mit kräftigem Portwein – ideal an  
kalten Wintertagen

**Volg-Kochkurs im Januar**  
**Asiatische Alltagsküche**  
– lokale Produkte

Erfahren und erleben Sie an diesem Kurs,  
wie schnell man leichte und bekömmliche  
asiatische Alltagsgerichte auch mit  
hiesigen Zutaten zubereiten kann.

Infos dazu finden Sie auf Seite 55.



**TIPP**

Der schwarz-rote, fruchtig-würzig duftende **Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT** füllt den Gaumen mit wunderbaren Noten von Erdbeeren, Kirschen, Lakritze und feiner Vanille.



# Leuchten und Strahlen in aller Augen



**TIPP**

Der granatrote **Malans Steinböcker Pinot Noir AOC Graubünden** mit Aromen von Pfeffer, Wald- und Erdbeeren besticht durch schönen Schmelz, gehaltvolle Kraft, Eleganz und Finesse.



**Ananas-Tarte mit Glacé**

Immer gut – am besten mit einer  
Glacé-Kugel serviert

**20%  
RABATT\***  
27.11. – 31.12.2017

**KÄSE  
DES  
MONATS**



# Unser Meisterwerk aus der Höhle

Finden Sie tolle Rezeptideen unter: [www.emmi-kaltbach.com](http://www.emmi-kaltbach.com)  
Zum Beispiel: Randen-Carpaccio mit KALTBACH Le Gruyère AOP  
und Senfpesto. Die Neu-Interpretation des klassischen Carpaccios,  
einmal anders und passend zum Herbst.



[www.emmi-kaltbach.com](http://www.emmi-kaltbach.com) | [www.facebook.com/EmmiKALTBACH](http://www.facebook.com/EmmiKALTBACH)

\* Auf KALTBACH Le Gruyère AOP 250 g Portion, sowie im Offenverkauf an der Käsetheke.



# Kochschule



## Weihnachten unter einem guten Stern

Planung und Vorbereitung sind das A und O, um mit wenig Aufwand und etwas Fantasie aus einem einfachen Festtagsgericht das feine hausgemachte Sternemenü zu zaubern. Ganz nach dem Motto «am Vortag vorbereitet – am Festtag ganz schnell serviert». Damit an Weihnachten und Silvester auch Sie das Essen und den Abend zusammen mit Familie und Gästen entspannt genießen.



### TIPPS & TRICKS von Jonas Schönberger

- während den Festtagen stets genügend Weisswein im Kühlschrank aufbewahren
- Menüs früh genug planen wegen allfälliger Auskünfte und Vorbestellungen beim Personal Ihres Volg-Ladens
- soll für doppelt so viele Leute als gewohnt gekocht werden, empfiehlt es sich, die Zubereitung der Gerichte vorweg in geringerer Quantität auszuprobieren
- bei grösseren Mengen als gewohnt, nicht einfach nur Rezeptur hochrechnen, sondern die gewünschten Portionengrößen auch noch abwägen
- auf Vertrautes setzen ist immer gut, aber zumindest bei Apéro, Vorspeisen oder Dessert ruhig mal etwas Neues ausprobieren
- ein Arbeitsplan für die Tage vor dem Fest bringt Ruhe und Orientierung in die Abläufe



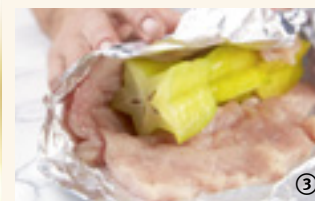
### SCHRITT für SCHRITT Poulet-Stern auf Orangerisotto



① Pouletbrüstchen horizontal einschneiden



② In einen Gefrierbeutel stecken und mithilfe einer Pfanne flach klopfen



③ Sternfrucht auf Poulet legen, das Ganze einrollen und mit Alufolie satt umschliessen



### SCHRITT für SCHRITT Jogurt-Stern mit Zwetschgenkompott



In Zuckersirup aufgelöste Gelatine mit dem gezuckerten Jogurt gut verrühren (restliche Zubereitungsschritte siehe Rezepte ab Seite 73)



**SICILIA – Das Original.**  
wünscht dir Frohe Weihnacht!

**NUR SICILIA TRÄGT DAS SIEGEL!**

Die patentierte Flaschenform garantiert, dass es sich um das ORIGINAL handelt.

**DIE IDEE STAMMT VON SICILIA!**

Im Inneren der Flasche, hütet das ORIGINAL eine Kapsel mit wertvollem Zitronen- bzw. Limettendöl, das aus der Schale der Zitrusfrucht gewonnen wird. So wird mit jeder Dosierung naturreines und herrlich aromatisches Zitrusöl zugegeben.



**IDEAL FÜR DIE FEINE KÜCHE ZU WEIHNACHTEN!**

Limettensaft in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich!

**SICILIA IST VIELFÄLTIG IN DER ANWENDUNG!**

Das ORIGINAL, ideal für die feine Küche, fruchtige Smoothies und kühle Drinks.

**SICILIA ist auch kosher!**



**SICILIA® ORIGINAL**

**UND DENK DRAN:**

„Du bist echt süß wenn du sauer bist!“



**JETZT IM NEUEM DESIGN!**



# DAS BESTE AUS DER SCHWEIZ



# Kochschule



## So kommen Hobbyköche zu ihren Sternen

Dekorationen gehören genauso auf den Festtagstisch wie ein feines Essen. Darauf legen selbst die grossen Sterneköche grössten Wert. Gestalten Sie Ihren Festtagstisch weihnächtlich: Sterne, wo immer die Gäste hinschauen – in den verschiedensten Materialien, Formen und Farben. Und so einfach kommen Sie zu Ihren selbst gemachten Sternen: Folgen Sie der Anleitung.

1



Gewünschtes Sternmotiv auf dickem Papier ausschneiden. Einen Haken aus dem Drahtende formen und bei einem Zacken des Papiersterns einhaken.

2



Den Sternzacken mit Draht umwickeln. Tipp: Den Stern um den Draht drehen, nicht umgekehrt.

3



Ist der erste Zacken eingewickelt, den Draht schräg nach unten zum nächsten Zacken führen. Dann diesen Zacken auf die gleiche Weise einwickeln.

4



So weiterfahren, bis alle Zacken eingewickelt sind. Wichtig ist, dass die Übergänge immer auf der gleichen Seite des Sterns liegen.

5



Das Papier vorsichtig aus dem Stern herausdrücken.

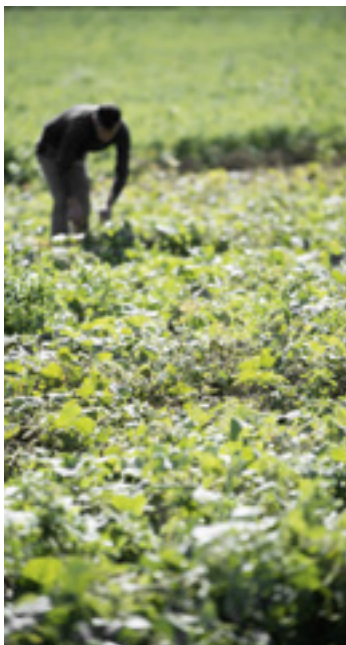
6



Nach Umwicklung des letzten Zackens aus dem Drahtende einen kleinen Haken formen und diesen beim ersten Übergang einhaken.



Basteln Sie Ihr eigenes Sternemeer und bringen Ihren Festtagstisch zum Funkeln.



\* in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich

# HUGO

die einzigen Schweizer Gurken !



Durch unsere Zusammenarbeit mit Schweizer Bauern engagieren wir uns für den Weiterbestand des Essiggurkenanbaus in unserem Land.



# WINTERZAUBER. MAL BESSER.

Jetzt  
probieren!\*



**Malbuner**<sup>®</sup>

Mal besser. Malbuner.



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

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

# Kochschule



## Besuch – immer willkommen

Festtage – das sind nicht nur Weihnachten und Silvester. Das sind auch all die Tage und Abende dazwischen. Und oft ist mit unerwartetem Besuch zu rechnen. Apéro-Häppchen, Vorspeisen, ein anregendes Zmittag oder Znacht lassen sich selbst dann einfach und schnell zubereiten: mit wenigen Handgriffen, etwas Fantasie – und einigen Produkten aus dem Volg, die man unbedingt zu Hause vorrätig haben sollte.

### Soufflé-Glacé mit Schokolade

Das Anti-Stress-Dessert par excellence – lässt sich bestens ein paar Tage im Voraus vorbereiten.



Produkte, die das Zubereiten jedes Festtagsessens vereinfachen und beschleunigen, gibt's in Ihrem Volg.



**neu**



## Monats-Hit



### Kantons-Cordonbleu des Monats Dezember: Fribourger Art

Das Kantons-Cordonbleu kommt im Dezember direkt vom Röstigraben. Die harmonische Füllung verbindet würzigen Gruyère-Käse mit delikatem Bündner Rohschinken. Jetzt in Ihrem Volg-Kühlregal zu finden.

BORDEAUX – INBEGRIFF FÜR GROSSE WEINE.

# Perfekt für festliche Stunden.

**14.90**  
statt 16.90  
75 cl



6 x 75 cl  
**89.40**  
statt 101.40



**9.50**  
statt 12.50  
75 cl



6 x 75 cl  
**57.00**  
statt 75.00



**17.90**  
statt 22.50  
75 cl



6 x 75 cl  
**107.40**  
statt 135.00



**Château Lagrange**  
**Lussac Saint Emilion AOC 2011/12**  
Aromatisch, geschmeidig und weich.  
Passt zu Rehschnitzel mit Spätzli, Lammfilet auf Blattsalat, Hohrückensteak, Rindsbraten mit Kartoffeln und Gemüse.

**Château Pied D'Argent Bellevue**  
**AOP 2015/16**  
Würzig, lang und intensiv. Passt zu gegrilltem rotem Fleisch, Fondue Bourguignonne, Pastagerichten, Hartkäse.

**Château La Croix Mazeran**  
**Saint Emilion Grand Cru AOP 2015**  
Elegant, schön und lang anhaltend. Passt zu Entrecôte an grüner Pfeffersauce, Pilzgerichten, Rindsschmorbraten, Hartkäse.

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



Auch bestellbar über [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch)

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





## Einfach & bequem

Mit etwas Honig und Soja-sauce: Schweizer Klassiker mit exotischer Note



### Saftiger Schinken auf Kartoffelsalat

Zutaten für 8 Gläser:

4 Tr. **Schinkli** in Stifte schneiden. In einer Bratpfanne 1 TL **Bratbutter** erhitzen. Die Schinkenstifte dazugeben und rundum kurz anbraten. 1 TL **Honig** und 1 TL **Sojasauce** dazugeben und die Stifte schön glasieren. 1 P. **Kartoffel-salat** auf die Gläser verteilen, Schinken-stifte darübergeben und servieren.

Zubereitung: 15 Min.

**Tipp:** Dieses Gericht eignet sich gut zur Restenverwertung.

### In jeder Hinsicht überraschend

Probieren Sie es einfach einmal aus – mit Betonung auf einfach. Auch wenn die Zeit mal knapp ist, können wohl-schmeckende Gerichte hingezaubert werden. Etwa ein Klassiker wie Schinken auf Kartoffelsalat – aber für einmal mit exotischer Aromanote: weil mit Honig und Sojasauce zubereitet. Vor allem einfach zubereitet. Ohne sich lange noch mit irgendwelchem «Gewusst wie» aufzuhalten, sondern geradewegs aufs «Gewusst was» zusteuern: fixfertige Zutaten, wie sie in Ihrem Volg erhältlich sind.

So einfach: mit fixfertigem Nusschinkli und Kartoffel-salat aus Ihrem Volg



# 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](http://www.volgshop.ch)**

Gutscheincode: **volgshop2017**

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

Logistikpartner  
**DIE POST**

**Volg**



## Wein- und Käseangebot des Monats

Gönnen Sie Ihrem Gaumen die Freuden eines Top-Weins aus dem Hügelland am Gardasee kombiniert mit einem Top-Käse aus Kaltbachs Sandsteinhöhlen.

**Wein des Monats**  
 Amarone della Valpolicella  
 DOCG Zeni, Italien,  
 75 cl, statt Fr. 27.50  
**Fr. 22.50**

# Höhen und Höhlen des Genusses

Das Veneto ist ein beneidenswert fruchtbares Land und die Gegend am Ufer des Gardasees ist besonders schön. Mildes Klima und eine üppige Vegetation aus Palmen, Oleandern, Zedern, Zitronen- und Olivenbäumen geben hier den Ton an – und Weinberge, so weit das Auge reicht.

### Top-Wein aus den Höhen über dem Gardasee

Auf sanft dem Seeufer zugeneigten Moränenhügeln beginnt auch das berühmte Valpolicella-Anbaugebiet. Und inmitten dieser idyllischen Landschaft steht in Bardolino die Cantina Fratelli Zeni – ein Weingut, das seit fünf Generationen seine Weinberge kultiviert und edle Weine produziert: etwa den Amarone della Valpolicella DOCG Zeni. Das Besondere an diesem Amarone sind neben dem einzigartigen Traubengut die herausfordernden Verarbeitungsmethoden und -zeiten. Die Trauben werden nach selektiver Handlese bis zu vier Monate lang luftgetrocknet – unter ständigem, aufwändigem Drehen der Trauben, die dabei fast die Hälfte an Gewicht verlieren. Nach dem Gären und Keltern folgen zwei bis drei Jahre Lagerung im Eichenfass. Und erst dann darf man den Amarone abfüllen – und Ihr Glas damit auffüllen.



### Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, 2013/14, Italien

**Charakter** Dieser edle rote Amarone mit Granatreflexen verführt mit feinen Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Bittermandeln, Schokolade und einem kraftvollen Körper.

**Trinken** Bis 8 Jahre, bei 17–19 °C

**Passt zu** Rindsfilets, Schmorbraten, Rehpfeffer, Käse

**Punkte** 18,25 (2014) ★

### Käse des Monats Gruyère Kaltbach

100 g, statt Fr. 3.20

**Fr. 2.50**

Portion à 250 g, statt Fr. 7.95

**Fr. 6.25**



### Top-Käse aus den Höhlen von Kaltbach

Ein Klassiker mit einer Reifezeit von mindestens zwölf Monaten und neunmonatiger Höhlenveredlung ist auch der Kaltbach Le Gruyère AOP. Das Besondere an diesem Hartkäse sind das kräftige und zugleich harmonische fruchtig-würzige Aroma,

der lang anhaltende Abgang und seine typische Patina, die durch den besonderen Reifeprozess in der mineralhaltigen Höhlenluft der Sandsteinhöhle von Kaltbach entsteht. En Guete – umso besser bei einem guten Glas Rotwein.





**Féchy AOC La Côte, 2016, Schweiz**

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

**Trinken** Bis 3 Jahre, bei 8–10 °C

**Passt zu** Süsswasserfischen, Fleisch, Raclette, Fondue und als Apéritif

**Punkte** 17



**Chardonnay Caswell California, 2016, USA**

**Charakter** Dieser Kalifornier mit seinem hellen Zitronengelb besticht durch Aromen von Zitrusfrüchten, Feigen, Pfirsich und einem Hauch von Heublumen.

**Trinken** Bis 3 Jahre, bei 8–10 °C

**Passt zu** Salzwasserfischen, Muscheln, Poulet, Kalbfleisch, Käse

**Punkte** 16,5 ★



**Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden, 2016, Schweiz**

**Charakter** Das intensive Bouquet dieses granatroten, kräftigen, gehaltvollen und zugleich eleganten Bündner Weins erinnert an Waldbeeren, Erdbeeren und dezente Pfeffer.

**Trinken** Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

**Passt zu** Fleisch, Terrinen, kalten Platten, Pilzgerichten, Käse

**Punkte** 17



**Bolgheri DOC Poggio Civetta, 2015, Italien**

**Charakter** Dieser rubinrote, körperreiche und herrlich nach roten Beeren und delikater Vanille duftende Tropfen überzeugt mit Eleganz, Finesse und schönen Tanninen.

**Trinken** 4 bis 5 Jahre, bei 18 °C

**Passt zu** Steaks, Lamm, Käse, Pasta

**Punkte** 16,75



**Beaufort Grande Réserve Pays d'Oc, 2016, Frankreich**

**Charakter** Diese Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon in einem dunklen Kirschtrot beeindruckt mit Aromen wie Schwarzkirsche, Heidelbeere, zarter Holzwürze.

**Trinken** Bis 3 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** rotem Fleisch, Eintöpfen, Schmor- und Pilzgerichten, Pasta, Käse

**Punkte** 17,5 ★



**Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT Superiore, 2014, Italien**

**Charakter** Dieser tiefdunkle, schwarz-rote Wein besticht durch wunderbare Noten von Erdbeeren, Kirschen, Lakritze, durch feine Vanille-Aromatik und fein eingebundene Tanninen.

**Trinken** Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** Braten, Grilladen, Rösti, Gratins, Pilzgerichten, Käse

**Punkte** 17,75



**Rioja DOCa Reserva Ursa Maior, 2013, Spanien**

**Charakter** Dieser herrlich dunkelrot schimmernde Rioja duftet nach roten Beeren, Vanille, Caramel und Röstaromen mit Eindrücken von reifen Früchten und Schokolade.

**Trinken** Bis 7 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** Grilladen, Braten, Käse

**Punkte** 16,25



**Animus Douro DOC, 2015, Portugal**

**Charakter** Dieser intensiv granatrote Portugiese beeindruckt mit delikaten Aromen von Lakritze, Eukalyptus, Caramel, Bienen, reifen Pflaumen und schwarzen Beeren.

**Trinken** Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C

**Passt zu** Pizza, Grilladen, Nudeln, Gemüse, Wild

**Punkte** 16,5



**Zinfandel Caswell California, 2015/16, USA**

**Charakter** Dieser granatrote, süffige Partywein mit Aromen reifer Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren überzeugt durch weichen Auftakt und mittleren Körper.

**Trinken** Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

**Passt zu** asiatischen Gerichten, BBQ, Pizza, Pasta, Braten, Wild

**Punkte** 16,5 (2016) ★

**Prickelnde Momente garantiert**



**VOLGAZ Vin Mousseux, Schweiz**

**Charakter** Dieser hellgelbe, grünlich reflektierende Schaumwein zeichnet sich durch Noten von Zitrusfrucht, Muskat, Holunder- und Lindenblüten in der Nase aus.

**Trinken** Bis 1 Jahr, bei 8 °C

**Passt zu** Käse und als Apéritif

**Punkte** 17,75 ★

**Jetzt in Ihrem  
Volg bestellen  
oder auf [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch)**

**... und in max. 10 Tagen abholen**

Diese Aktion gilt vom 27. November bis 30. Dezember 2017, solange Vorrat. Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 2018» von Chandra Kurt.

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

Vorteil Volg

Institution  
Dorfladen.

# Volg – und das Dorf lebt.

Der Dorfladen – ein echter Klassiker: beliebter Ort für den täglichen Einkauf, den regelmässigen Austausch und den kurzen Schwatz. Der Volg im Dorf ist darum sowohl Laden als auch Treffpunkt und erbringt einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der dörflichen Gemeinschaft.



Volg. Im Dorf daheim.  
In Allensvinden ZG zuhause.



**E**in Dorf hält zusammen. Das ist auch im idyllischen Allenwinden am Zugerberg so, wo die Bewohner ein aktives Dorf- und Vereinsleben pflegen. Bester Treffpunkt für den Austausch untereinander ist der Dorfladen, weiss Gemeinderat Jost Arnold. «Die Bevölkerung schätzt den Volg als Dorfzentrum und Treffpunkt enorm», sagt er. Kunden und Mitarbeitende kennen sich, Neuigkeiten werden ausgetauscht, die Stimmung ist familiär. Jost Arnold erzählt: «Als der Volg vor einigen Jahren schliessen musste, war der Protest so gross, dass die Initiative der Allenwindler und der Gemeinde just die Wiedereröffnung erwirkt haben.»

**«Wie unser Blaskapellen-Verein bringt auch der Volg-Laden die Gemeindeglieder zusammen.»**

**Jost Arnold**

Politiker und Bauunternehmer Jost Arnold ist selbst aktives Gemeindeglied. Wie den Dorfladen sieht er auch seinen Blasmusikverein in Allenwinden als eine Institution für das regelmässige Zusammentreffen und den Austausch. «Unsere Blaskapelle heisst Windows (deutsch: Fenster), weil unsere Musik durch die Fenster raus zu den Leuten soll»,



Jost Arnold (oben, vierter von rechts) mit seiner Blasmusikgruppe «Blaskapelle Windows» aus Allenwinden

meint er lachend. Ein Credo ganz im Sinne der dörflichen Gemeinschaft, der sich auch Volg mit seiner Versorgungspolitik seit jeher verschrieben hat.

**Lachen, tratschen, grüssen**

Allenwinden gehört zur Zuger Gemeinde Baar, wo Jost Arnold als Gemeinderat tätig ist. Den Dorfladen an seinem Wohnort Allen-

winden schätzt er als Ort, wo er den Gemeindegliedern auch mal auf den Zahn fühlen kann. «Nicht nur in der Gemeindeversammlung wird debattiert. Auch hier im Laden erfahre ich beispielsweise, was die Menschen in Allenwinden umtreibt», ist er überzeugt. Wird nicht debattiert, wird gemunkelt, gelacht, geflüstert, getratscht oder einfach nur freundlich begrüsst.



**«Auch im Dorfladen erfahre ich, was die Dorfbewohner beschäftigt.»**

**Jost Arnold,  
Gemeinderat & Baritonhorn-Bläser**



Der Volg im Dorfzentrum von Allenwinden ist auch Treffpunkt zum Austauschen und Schwatzen.



## Aktueller Tipp

*Knorr Natürlich Fein Bouillons sind die ideale Grundlage für Suppen, Bouillons und viele weitere Gerichte – genau das Richtige an kalten Tagen.*

**S**chliessen Sie für einen Augenblick die Augen. Stellen Sie sich vor, Sie stehen in Ihrer Küche – und da liegen natürliche Zutaten wie Zwiebeln, Rüeblli, Kräuter, Gewürze, Meersalz. Können Sie es riechen? Wenn Sie einen Würfel Natürlich Fein Gemüse- oder Rindsbouillon aus der Verpackung befreien oder die entsprechende Bouillondose öffnen, werden Sie genau dasselbe riechen: 100% natürliche Zutaten, wie sie in Ihrer Küche stehen könnten. Weil in Knorr Natürlich Fein Bouillons ausschliesslich das steckt, was die Natur zu bieten hat.

### Vielfältige Anwendung

Knorr Natürlich Fein Bouillons sind wahre Alleskönner. Sie eignen sich zum Verfeinern zahlreicher Gerichte und stellen die ideale Grundlage für Suppen, Bouillons, Teigwaren, Risottos, Gemüse- und Fleischgerichte dar: Zum Gericht oder ins Kochwasser gegeben, sorgen sie für reichhaltigen Geschmack. Für Fondue Chinoise etwa ist die Knorr-Rindsbouillon nur mit einem aufwändig selbst gemachten Sud vergleichbar.

### Neues Packungs-Design

Wer Knorr Natürlich Fein Bouillons noch nicht kennt, sollte sie probieren und sich von ihrem natürlichen Geschmack überzeugen lassen. Knorr-Rindsbouillon-Würfel sowie Gemüsebouillon-Würfel und -Granulat sind in Ihrem Volg erhältlich. Kenner und Liebhaber von Knorr-Bouillons hingegen soll das neue Packungs-Design nicht irritieren: Es handelt sich nach wie vor um die bewährte Zusammensetzung aus 100% natürlichen Zutaten.

**Knorr Natürlich Fein Bouillons bestehen aus 100% natürlichen Zutaten, wie sie in jeder Küche stehen: Zwiebeln, Rüeblli, Kräuter, Gewürze, Meersalz. Das verrät schon der Duft.**

#### GEMÜSEBOUILLON-WÜRFEL

*Insbesondere für kleine Mengen ist die Knorr-Gemüsebouillon auch als praktischer Portionswürfel erhältlich.*



**GEMÜSEBOUILLON-GRANULAT**  
*100% natürliche Zutaten, Meersalz und aromatische Kräuter machen die Knorr-Gemüsebouillon so besonders.*

**RINDSBOUILLON-WÜRFEL**  
*Würfel für Würfel 100% natürliche Zutaten wie Zwiebeln, Rüeblli, Gewürze zeichnen die Knorr-Rindsbouillon aus.*



Mit dem Besten,  
das die Natur zu bieten hat



Mini Baumschmuck  
gefüllt  
330 g

**7.40**



Mon Chéri T30  
315 g

**9.95**



Toffifee Weihnachtshülse  
400 g

**6.95**



Lindt Connaisseurs  
Bijoux  
260 g

**22.50**



Cailler Perle  
assortiert  
408 g

**14.95**

Lindt Kirschstengeli  
250 g

**16.95**



Lindt Connaisseurs  
Romantica  
230 g

**18.95**

Weihnachtsmischung  
1 kg

**12.95**



Lindt Teddy  
100 g

**4.70**



Lindt Teddy  
Pullover  
200 g

**7.95**



Schokoladenkugeln  
Milch  
500 g

**9.80**



Cailler Femina  
500 g

**28.95**



Lindt Lindor Glamour  
Stern Milch  
350 g

**19.95**

**Frohe Weihnachten**





# Typisch Schweiz – Typisch Volg



**Rupert Summerauer,**  
seit fünf Jahren Vorsitzender  
der Geschäftsleitung bei  
den Murghof Werkstätten

## Vier Fragen

an Rupert Summerauer

**Herr Summerauer, was sind die Murghof Werkstätten?**

«Wir sind ein gemeinnütziger Verein, der im Auftrag des Kantons Menschen mit Beeinträchtigungen hilft, sich sozial und beruflich in den Alltag zu integrieren. Neben Plexiglas verarbeiten wir in unseren geschützten Werkstätten auch andere Kunststoffe, Textilien und Metall zu Fertigungen aller Art, von Werbeprodukten bis zu Ladeneinrichtungen. Wir sind eine Non-Profit-Organisation mit 200 Angestellten und haben mit dem Kanton einen Leistungsvertrag, finanzieren uns aber zu 70 % selber.»

**Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?**

«Unsere Spezialisierung auf Qualitätsprodukte, eine grosse Flexibilität in der Produktfertigung und vor allem die hohe Sozialkompetenz unseres Betreuungspersonals. Es ist nach den aktuellen Erkenntnissen der Arbeitsagogik für den Umgang mit psychisch beeinträchtigten Personen ausgebildet und weiss, wie mit allerlei menschlichen Problemen umzugehen ist. Um eine familiäre und unterstützende Atmosphäre zu schaffen, pflegen wir unter den Angestellten flache Hierarchien.»

**Was verbindet Sie mit Volg?**

«Volg verdanken wir viele interessante Aufträge. Er ist ein wichtiger Grosskunde, für den wir immer wieder neue Produkte entwerfen und fertigen dürfen. Mit Volg teilen wir unseren Anspruch an Qualität und unser Engagement für die Schweiz – bei Volg im wirtschaftlichen, bei uns auch im sozialen Bereich.»

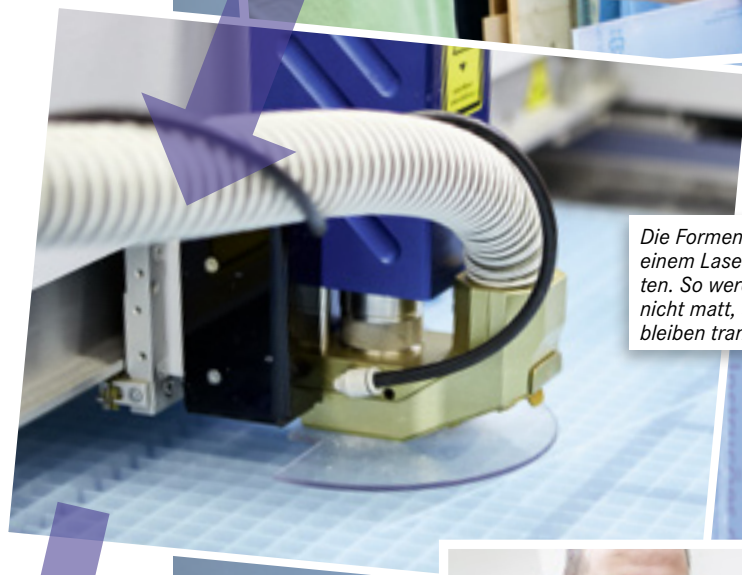
**Was ist das Besondere an den Plexiglas-Separationen?**

«Der Einsatz von unseren Plexiglas-Separationen in den Volg-Läden generiert wertvolle Arbeit für viele Menschen. Einfache Arbeitsschritte, die andernorts von Maschinen übernommen werden, bieten unseren Mitarbeitenden eine Beschäftigung, die sie mit Freude und Erfolg von Hand durchführen können. Und dies ohne Qualitätsverlust und mit konkurrenzfähigen Preisen der Endprodukte.»

Das Qualitäts-Plexiglas ist biegsam und kann nicht zersplittern. Manuel Hasler schneidet es zu handlichen Platten.



Die Formen werden mit einem Laser ausgeschnitten. So werden die Kanten nicht matt, sondern bleiben transparent.



Von Hand werden die Kanten mit einer Abziehklinge leicht gebrochen, damit sich niemand daran verletzt.



Erhitzen, biegen, fixieren. Christian Werren weiss, wie das Plexiglas bearbeitet werden muss.



Damit sich das Plexiglas nicht zurückbiegt, muss Christian Werren die Formen für eine Weile mit Klammern fixieren.



Auch das Verpacken ist ein Teil der Arbeit im Murghof. Zwei Mal 120 Stück erhält Volg pro Lieferung.

Fast unsichtbar, aber sorgen für Ordnung in den Volg-Regalen: Die Plexiglas-Separationen der Murghof Werkstätten in Frauenfeld TG erfüllen einen Zweck – im und ausserhalb vom Dorfladen.

# Die Ordnungsmacher von Frauenfeld



Unauffällig, aber wichtig: Die Plexiglas-Separationen vom Murghof halten die Produkte dort zusammen, wo sie sein sollen.



**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.

# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

ALLE FAMILIENPACKUNGEN  
AB 500 ML

**20%**  
**GÜNSTIGER**

18. - 24.12.17



GÖNNEN SIE SICH EINEN *MÖVENPICK*  
MOMENT FÜR DIE FESTTAGE



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

Im «Weinseller» werden jedes Jahr gute Weine zu guten Preisen ausgezeichnet, die im Schweizer Detailhandel erhältlich sind. Und die renommierte Weinautorin Chandra Kurt hat auch dieses Jahr diverse Volg-Weine lobend erwähnt. Darunter auch 36 Weine mit speziell herausragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. 12 dieser Volg-Wei-

ne haben wir in der letzten Ausgabe vorgestellt, weitere 12 sehen Sie hier und im nächsten «Öise Lade» folgen dann die restlichen 12 Tropfen. **Besonders hervorgehoben sei an dieser Stelle unser Amarone della Valpolicella DOCG, der mit 18.25\* Punkten die beste Bewertung aller Weine im Weinseller erhält.**



Im «Weinseller» stellt die bekannte Weinautorin Chandra Kurt über 550 im Schweizer Detailhandel erhältliche gute Weine zu guten Preisen vor ([www.weinseller.ch](http://www.weinseller.ch)).

## 12 gute Weine zu guten Preisen

### 1 Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige, 2016, Schweiz

Charakter Gelb mit grünen Reflexen, dezentes Bouquet, weich und harmonisch  
Passt zu Eglifilets, Pouletbrüstchen, Eintöpfen, Ramequin und als Apéritif

### 2 Marqués de Riscal Rueda DO, 2016, Spanien

Charakter Ausgeprägt aromatische Intensität, umhüllend, frisch und ausgewogen  
Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Schinken, Teigwaren, Huhn, kalten Fleischplatten

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

Charakter Lachsfarben, Aromen von roten Beeren und Blüten, am Gaumen fruchtbetont  
Passt zu Süsswasserfischen, Spargeln, Fleisch, Rauchlachs, Käse und als Apéritif

### 4 Fleurie AOC, 2015, Frankreich

Charakter Helles Rubinrot, rotbeerige Frucht, frisch, fein, rassig, lebendig  
Passt zu Hors d'œuvres, Schlachtplatten, Bratwurst, Rösti, Käse

### 5 Beaurepart Grande Réserve Pays d'Oc, 2016, Frankreich

Charakter Am Gaumen dicht, voll und in guter Balance und Struktur, feine Extrakt-süsse  
Passt zu Fleisch, Eintöpfen, Pasta, Käse, Schmor- und Pilzgerichten

### 6 Stella Lunare Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Barrique, 2016, Italien

Charakter Dichtes Rubinrot, lieblicher Auftakt, am Gaumen vollmundig, nobles Tannin  
Passt zu rotem Fleisch, Käse, Wild



7 17.5 Punkte\*  
75 cl/Fr. 15.50

17 Punkte\* ①  
75 cl/Fr. 13.50

8 18.25 Punkte\*  
75 cl/Fr. 27.50

17.25 Punkte\* ②  
75 cl/Fr. 12.50

9 17.5 Punkte\*  
75 cl/Fr. 13.50

17.25 Punkte\* ③  
75 cl/Fr. 11.95

10 17.75 Punkte\*  
75 cl/Fr. 12.95

17.25 Punkte\* ④  
75 cl/Fr. 10.95

11 16.75 Punkte\*  
75 cl/Fr. 9.95

17.5 Punkte\* ⑤  
75 cl/Fr. 9.80

12 17.75 Punkte\*  
75 cl/Fr. 12.90

17 Punkte\* ⑥  
75 cl/Fr. 13.50

### 7 Valpolicella Ripasso DOC Superiore Zeni, 2015, Italien

Charakter Sattes Rubinrot, weich und füllig am Gaumen, gehaltvoll, fruchtbetont  
Passt zu Grillfleisch, Käse, Pizza, Nudelgerichten

### 8 Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, 2014, Italien

Charakter Dichtes Rot, dynamischer Geschmack am Gaumen, samtig-fruchtiger Schmelz  
Passt zu Rindsfilets, Schmorbraten, Rehpfeffer, Käse

### 9 Toro DO Seleccion Solitario Oro, 2014, Spanien

Charakter Tiefes Dunkelrot, körperreich, konzentriert und hocharomatisch am Gaumen  
Passt zu Rindssteaks, Geflügel, Ente, Käse, Kalbs- und Schweinsragouts

### 10 Merlot La Capitana Barrel Reserve, 2014, Chile

Charakter Rubinrot bis dunkelviolett, typische Merlot-Aromen, weich und rund  
Passt zu Meeresfrüchten, rotem Fleisch

### 11 Monte Santo Prosecco DOC Extra Dry, Italien

Charakter Zartes Strohgelb, fein und fruchtig, verführerisch frisch und prickelnd  
Passt zu Vorspeisen und als Apéritif

### 12 VOLGAZ Vin Mousseux, Schweiz

Charakter Hellgelb mit grünlichen Reflexen, natürliche Restsüsse, erfrischendes Prickeln  
Passt zu Käse und als Apéritif



**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](http://www.jacobsespresso.com)



## In eigener Sache Sternstunden

Seit dem 20. November und noch bis Weihnachten können Sie in Volg-Läden von vorteilhaften Sternstunden-Angeboten profitieren. Und darüber hinaus tolle Wettbewerbspreise gewinnen.

**W**ährend der Adventszeit herrscht in Volg-Läden Geschenkstimmung. Zum einen schenkt Volg treuen Kundinnen und Kunden bis Weihnachten Woche für Woche bares Geld: Mit dem Sternstunden-Angebot von Woche 49 sparen Sie beispielsweise ganze 45% auf Magnum-Flaschen eines edlen Amarone. Zum andern winken Ihnen gleichzeitig tolle Wettbewerbspreise im Gesamtwert von 180 000 Franken.

### Mit etwas Glück viel gewinnen

Volg verlost 580 Trisa Nutri Blender «Energy Boost», 580 Vasen «Corona» der Glasi Hergiswil, 580 Geschenkboxen voller feiner Volg-Produkte sowie 580 Volg-Einkaufsgutscheine. Und als Hauptgewinn zu Weihnachten winken Ihnen 10 E-Bikes der LANDI Schweiz AG. Am Wettbewerb teilnehmen ist einfach: Talons auf den Rückseiten der Sternstunden-Angebote ausfüllen und in die Wettbewerbs-Box im Volg-Laden einwerfen. Viel Glück. Und frohe Weihnachten.



Mit etwas Glück gehört ein E-Bike der LANDI Schweiz AG im Wert von Fr. 1399.- bald Ihnen.



Die Flyer mit allen Angeboten und Wettbewerbs-Teilnahmetalons finden Sie in Ihrem Volg – und auf den nachfolgenden Seiten.



Woche für Woche mit den Sternstunden-Angeboten bis zu 45% sparen und Wettbewerbspreise im Gesamtwert von 180 000 Franken gewinnen.

# DAS NEUE WHISKAS® RAGOUT

Unwiderstehlich saftig und zart!

NEU

Ragout



\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



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



Woche  
**47**

Sternstunden-  
**Angebot!**

**-32%**  
**8.95**  
statt 13,20



**Kägi fret, 12 x 50 g**

Gültig vom 20. bis 26.11.2017, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**48**

Sternstunden-  
**Angebot!**

**-44%**  
**16.50**  
statt 29,50



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

Gültig vom 27.11. bis 03.12.2017, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**49**

Sternstunden-  
**Angebot!**

**-45%**  
**29.90**  
statt 55,-



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

Gültig vom 04. bis 10.12.2017, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**50**

Sternstunden-  
**Angebot!**

**-30%**  
**19.90**  
statt 28,55



**Lindt Lindor Kugeln  
Milch, Metalldose, 560 g**

Gültig vom 11. bis 17.12.2017, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche  
**51**

Sternstunden-  
**Angebot!**

**-31%**  
**9.90**  
statt 14,50



**Negroni Antipasti  
Tradizionale, 2 x 130 g**

Gültig vom 18. bis 24.12.2017, solange Vorrat.  
Abgabe nur in Haushaltsmengen.

# Grosser Sternstunden-**Wettbewerb!**

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

Einfach jede Woche den **Talon** ausfüllen und in die **Wettbewerbs-Box** in Ihrem Volg einwerfen.

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



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



Gewinnen Sie 20 x 1-E-Bike der **LANDI Schweiz AG**  
im Wert von ca. Fr. 3399.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **24.12.2017**  
in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



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



Gewinnen Sie 1 von 580 Geschenkboxen  
«David» im Wert von Fr. 50.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **17.12.2017**  
in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



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



Gewinnen Sie 1 von 580 Tisa Nutri Blendern  
«Energy Boost» im Wert von Fr. 119.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **20.12.2017**  
in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



**Woche 48**  
Sternstunden-**Wettbewerb!**



Gewinnen Sie 1 von 80 Vasen «Corona»,  
Glas Hergiswil im Wert von Fr. 50.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **03.12.2017**  
in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



**Woche 47**  
Sternstunden-**Wettbewerb!**



Gewinnen Sie 1 von 80 Volg-Einkaufs-  
gutscheinen im Wert von Fr. 50.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **26.11.2017**  
in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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







MMM... SÄLBER  
GMACHTI QUETZLI



JETZT AKTION  
15% RABATT  
AUF ALLE LEISI  
BLÄTTERTEIGE  
20. bis 24.12.2017

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



**balthasar**  
|candles & home|

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**PURINA**  
**GOURMET**  
— ★ ★ ★ —



*Perle*

Eine **köstliche Versuchung**, die alle Sinne Ihrer Katze entzückt.



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

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



## Willkommen hinter den Kulissen

**H**aben Sie eine Vorstellung davon, welche logistische Leistung dahintersteckt, damit Ihr Dorfladen täglich mit Frischprodukten versorgt wird? Machen Sie sich vor Ort ein Bild davon. Erleben Sie live in einem unserer drei Verteilzentren mit, was wie abläuft, damit bestellte Waren rechtzeitig und frisch in den Regalen der aktuell 970 Volg-Verkaufsstellen sind.

### Film – Rundgang – Imbiss

Volg lädt Sie auch 2018 jeweils am ersten Montag des Monats zu einer Besichtigung der Verteilzentrale Winterthur oder einer der Frischdienste in Oberbipp und Landquart ein. Nach einem Kurzfilm wird auf einem rund einstündigen Rundgang gezeigt, wie Volg-Produkte gelagert werden und wie man sie blitzschnell findet und rationell zur Auslieferung bereitstellt. Im Anschluss an die Besichtigung erwartet Sie ein feiner Imbiss. Der Besuch wird garantiert zum Vergnügen für alle Beteiligten: ob allein oder in Begleitung, mit der Familie oder mit dem Verein. Wir freuen uns auf Sie.

**Auch 2018 lädt Volg Sie ein, hinter die Kulissen der Verteilzentrale Winterthur oder einer der Frischdienste in Landquart und Oberbipp zu schauen: immer am ersten Montag des Monats.**

### Volg-Rundgänge 2018

Die Rundgänge in der Verteilzentrale Winterthur oder in den Frischdiensten Landquart und Oberbipp\* erfreuen sich grosser Beliebtheit und sind oft lange im Voraus ausgebucht. Sichern Sie sich am besten gleich Ihren Besichtigungstermin. Dauer: ca. 2 Stunden (inkl. Verpflegung). Jeweils um 16 und 17.30 Uhr, in Winterthur zusätzlich um 19 Uhr.

- Montag, 5. Februar
- Montag, 5. März
- Montag, 9. April \*\*
- Montag, 7. Mai
- Montag, 4. Juni
- Montag, 2. Juli
- Montag, 6. August
- Montag, 3. September
- Montag, 1. Oktober
- Montag, 5. November
- Montag, 3. Dezember

\* Von April bis Dezember 2018 keine Rundgänge infolge Bauarbeiten

\*\* im April wegen Feiertag am zweiten Montag des Monats

### Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

- Internet: 1. [www.volg.ch](http://www.volg.ch)
- 2. Rubrik «Aktuell»
- 3. Volg-Rundgänge
- Telefon: 058 433 55 47
- E-Mail: [remo.kaspar@volg.ch](mailto:remo.kaspar@volg.ch)
- Adresse: Volg Konsumwaren AG,  
z.Hd. Herr Remo Kaspar,  
Sekretariat Geschäftsleitung  
Deltastr. 2, 8401 Winterthur

*Bonne Maman®*  
*Damit jedes Dessert ein Fest ist.*

**Aktion**  
Vom 6.12. bis  
10.12.2017



  
*Bonne Maman®*  
*C'est toi que j'aime tant*

# mehr zum thema

## Festtags-Apéro

Köstliche Kleinigkeiten verbreiten Festlaune, passen also wunderbar in die Weihnachts- und Neujahrszeit. Nicht nur das – es gibt sogar für jede Gelegenheit rund ums Fest das richtige Häppchen.

*Süss oder salzig? Leicht oder reich belegt? Für jeden Zeitpunkt gibt es das passende Häppchen. An den Festtagen sowieso.*

# Häppli Hour

**O**b bei der Adventsparty am Arbeitsplatz, beim Wiedersehen mit Freunden oder beim Geschenke auspacken – jeder dieser Momente ist der richtige für ein Häppchen. Wir machen aus der «Happy Hour» die «Häppli Hour» – mit festtagswürdigen Rezepten und Tipps für den rundum gelungenen Festtags-Apéro.

## Adventsstärnli

Lassen Sie Adventsstimmung aufkommen mit den kometenhaft feinen Sternen-Tartelettes mit Curry.



### Zutaten 12 Stück:

½ EL **Rapsöl** in einem Topf erhitzen, ½ gehackte **Zwiebel** und 100 g **Linsen** zufügen und andünsten. Die Hälfte von 2 TL **Currypulver** und 1 gehackte **Peperoncini** beigegeben und gut anrösten. Mit 7,5 dl **Wasser** aufgiessen. 1 **Kartoffel** und 1 **Rüebli** in kleine Würfel schneiden. ½ **Lauch** in Ringe schneiden. Gemüse zu den Linsen geben. Köcheln lassen, bis das Wasser fast vollständig eingekocht ist. 2,5 dl **Kokosmilch** dazugeben und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Linsen auf 1 P. **Hug-Tartelettes** verteilen. Aus 1 P. **Blätterteig** Sterne in der Grösse der Tartelettes ausstechen. Die Sterne über die Linsen geben und mit etwas Wasser an den Tartelettes festkleben. Mit Ei bestreichen und mit dem restlichen Currypulver bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 8–10 Min. backen.

**Zubereitung: 1,5 Std.**

**D**ie Weihnachtszeit beginnt lange vor Weihnachten. Sei es im Betrieb, im Verein oder zu Hause – die Adventszeit will gebührend eingeläutet und zelebriert werden. Das geht genuss- und stilvoll, mit exquisiten Zutaten, die für einmal nicht zu einer grossen Mahlzeit, sondern zu delikaten Appetithäppchen zusammengefügt werden. Bekannte und weniger bekannte Gaumenfreuden kommen hier als leichte Begleitung zum Apéro daher – zum bequemen Naschen, während das Fest in Gang kommt.

Die Zutaten sind es auch, die den hier gezeigten Rezepten Festtags-Charakter verleihen. Mit dem Rinds-Confit auf einer Knusperschaufel setzen Sie den Spatenstich, mit den Sternen-Tartelettes lassen Sie den Adventsstern aufgehen und mit den Kraftmeierli auf Sardinen-Rührei-Basis haben Sie ein Frühstück mit Genesungseffekt.



### Mengentipp

Bei Canapés, den klassischen belegten Brotscheiben, rechnet man zwei Stück pro Person, wenn es danach ein Abendessen gibt. Für Personen, die nicht am Abendessen teilnehmen, vier Stück einplanen. Die Menge kommt aber nicht nur auf die Anzahl Gäste an. Berücksichtigen Sie auch deren Appetit. Hatten die Gäste sich kurz vorher schon anders verköstigt? Wie lange dauert der Apéro?



## Kraftmeierli

### Zutaten für 4 Personen:

1 TL **Olivenöl** in einer Bratpfanne erhitzen, 6 **Sardinenfilets** darin anbraten. 4 **Eier** in einer Schüssel aufschlagen, 1 EL gehackte **Kräuter** dazugeben, mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen. Zu den Sardinen geben und wieder zurück aufs Feuer stellen, unter ständigem Rühren stocken lassen. 4 Sch. **Pumpernickel** vierteln. Das Rührei auf den Pumpernickel-Stückchen anrichten und servieren.

**Zubereitung: 15 Min.**

Zur Stärkung, damit nach dem ersten Apéro der zweite folgen kann: Rührgebratenes mit Sardinen auf Pumpernickel.

Rinds-Confit auf Knusperschaukel aus luftigen Crackern. Für einen knusprigen Start in die Weihnachtszeit

## Knusper- schüfeli

# Kleine Gaumenfreuden gross inszeniert

### Zutaten für 15 Stück:

Für die Knusperschaukel 50 g **Butter** schmelzen, 50 g **Eiweiss** (ca. 1½ Eier) leicht anschlagen. Mit 50 g gesiebttem **Weissmehl**, 20 g gesiebttem **Puderzucker** und 2 EL **Mineralwasser** zu einem glatten Teig verrühren. Mit **Salz** abschmecken. Aus dem Teig ca. 12 cm lange und 4 cm breite Streifen ausstreichen (so dünn wie möglich, am besten mithilfe einer 1–2 mm dicken Schablone). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im 180 °C heissen Ofen 2–3 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, über einer Kante in Form biegen und direkt so auskühlen lassen. Für den Belag 1 P. **Rindsplätzli à la Minute** in kleine Würfel schneiden. In einer heissen Bratpfanne mit ½ EL **Bratbutter** kurz rundum scharf anbraten und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf einen Teller geben und beiseite stellen. 1 EL **Butter** in eine Pfanne geben, 2 gehackte **Zwiebeln** und 1 in Würfel geschnittenen **Apfel** gut andünsten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 1 EL braunen **Zucker** und nach und nach etwas von 2 dl **Rotwein** dazugeben. Den Wein einkochen und wieder etwas nachgeben, bis eine cremig-glänzende Masse entsteht. Rindfleischwürfel dazugeben, noch kurz in der Sauce ziehen lassen. Auf die Knusperschaukeln anrichten und sofort servieren.

**Zubereitung: 2 Std.**

**Tipp:** mit einer getrockneten Apfelscheibe garnieren

Empfangen Sie Ihre Gäste herzlich mit den herzhaften Lachshärzli: Ricotta-Kartoffel-Herzen mit Rauchlachs

Leichte Canapés, Amuse-Bouches und Co. stimmen die Festgesellschaft kulinarisch auf den Abend ein und verkürzen die Wartezeit bis zum grossen Schmaus. Häppchen können an Anlässen unter Familie und Freunden aber auch noch andere Bedeutung haben. Kleine Häppchen sind der perfekte Willkommensgruss, wenn Sie als Gastgeber Ihre Gäste von A bis Z verwöhnen wollen. Und andersrum: Mit Herz zubereitet und schön verpackt sind selbst gemachte Vorspeisen vor allem in der Weihnachtszeit ein wunderbares Mitbringsel, um als Gast Danke zu sagen.

Oft sind die Bäuche nach dem Festessen voll, die Pfannen aber noch nicht leer. Dafür gibt es eine praktische Lösung: das Restentäschli. Als würzige orientalische Teigtaschen bringen Sie mit den Samosas die Reste vom Festessen geschickt und gespickt mit feinsten Gewürzen nochmals auf den Tisch.

*Lachshärzli*

Zart  
und  
herzlich

Zutaten für 12 Häppli:

150 g **Weissmehl** und 2 TL **Backpulver** in eine Schüssel geben. 2 **Eier** aufschlagen und zusammen mit 1,25 dl **Milch**,  $\frac{2}{3}$  von 150 g **Ricotta** und 150 g geschälte und fein geriebene, mehlig **Kartoffeln** dazugeben. Zu einer glatten Masse verrühren. Abgeriebene Schale 1 **Zitrone** und 1 EL **Schnittlauch** dazugeben, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. In einer beschichteten Pfanne aus der Masse 12 Herzen ausbacken. Den übrigen Ricotta abschmecken und auf die Herzen verteilen. 100 g **Rauchlachs** in Streifen zupfen, auf den Ricotta geben und servieren.  
**Zubereitung: 45 Min.**





## Präsentation

So bunt und ausgefallen die Häppchen sind, so schön darf auch die Präsentation sein. Knusprige Unterlagen oder Schalen aus Brot oder Ähnlichem laden zum Zugreifen ein. Um das Apérobuffet etwas gehobener zu gestalten, legen Sie einfach einen Teller auf ein Glas oder eine umgekehrte Schale. Crémiges lässt sich auch gut in Tässchen oder Gläsern anrichten.

Sagen Sie Ihrem Gastgeber Danke – mit einem würzigen, mit Honig versüßten Nussmix im beschrifteten oder verzierten Glas.

## Präsentli

Zutaten für 150 g Nussmix:

4 Pr. gemahlene **Muskat**, 1 TL frisch gemahlene **Pfeffer**, 2 Pr. **Cayenne-pfeffer** in einer trockenen Pfanne rösten (nicht zu heiss, es sollte kein Rauch entstehen). 150 g **Nussmischung** dazugeben, etwas mitrösten und gut mit den Gewürzen vermischen. 1 EL flüssigen **Honig** dazugeben. Gut mischen, sodass alle Nüsse etwas überzogen sind. Auf ein Backpapier geben. Bei 200 °C 15 Min. backen. Auskühlen und «trocknen» lassen. Anschliessend als Geschenk verpacken und schön beschriften.

**Zubereitung: 15 Min. + 30 Min. auskühlen lassen**

## Restentäschli

Zutaten für ca. 30 Stück:

Für den Teig 450 g **Mehl** und 1 TL **Salz** mischen, 4 TL **Öl** darunter rühren. 2–2,5 dl warmes **Wasser** hinzurühren, bis ein glatter Teig entsteht. Auf leicht bemehltem Tisch kneten, bis er geschmeidig ist. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen. Für die Füllung 300 g **Kartoffeln** in kleine Würfel schneiden und knapp weich kochen. ½ gehackte **Zwiebel** in 1 TL **Öl** dünsten. 1 TL **Currypulver** mitdünsten. 300 g klein geschnittene **Reste vom Festessen** und 2 gehackte **Peperoncini** zusammen mit den Kartoffeln und 3 cm gehacktem **Ingwer** mitdünsten. Pfanne vom Herd nehmen. 1½ EL **Zitronensaft** und 2 EL gehackten **Koriander** hinzugeben, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Teig ca. 3 mm dick auswallen. Kreise von 10–12 cm Ø ausstechen, etwas Füllung in die Mitte geben. Rand mit Wasser anfeuchten, zusammenklappen, fest andrücken und zudecken. **Frittieröl** auf 180 °C erhitzen. Samosas portionenweise goldgelb frittieren, abtropfen lassen, auf Haushaltspapier legen.

**Zubereitung: 1,5 Std.**

**Tipp:** Als Reste eignen sich Braten, Gemüse (ohne Sauce), Reste von Chinoise-Fleisch, gekochter Reis, Gemüsesalate (abgetropft, ohne Sauce), sogar Reste von Fruchtsalat.

Aus alt mach neu: Füllen Sie orientalische Teigtaschen mit aufbereiteten Resten vom Festessen.



*Lindt*



---

CONNAISSEURS



NEU



# FREUDE SCHENKEN MIT DEN MEISTERWERKEN

Connaisseurs Bijoux jetzt neu in limitierter Geschenk Edition.  
Mit viel Liebe und Leidenschaft von den Lindt Maîtres Chocolatiers kreiert.

Connaisseurs Bijoux 260g, CHF 22.50

# Frönen, vermöhnen, krönen

## Bettmümpfeli

Für einen wonnigen Schlaf und süsse Träume: Schokoladen-Truffes mit Porto-Pflaumen als Bettmümpfeli

Zutaten für 1 Einmachglas à 7,5 dl:  
250 g schwarze **Schokolade** zerbröckeln, mit 1 EL **Rahm** in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. 100 g **Butter** in kleinen Stückchen begeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Vom Herd nehmen und 2 **Eigelbe** einzeln einrühren. 80 g **Puderzucker** und 1 P. **Vanillezucker** dazugeben und zu einer feinen Masse schlagen. Truffes-Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und auskühlen lassen. In Stücke schneiden und diese in **Kakaopulver** wenden. Für die Portopflaumen 8 halbierte **Dörrpflaumen** in 1,5–2 dl **Porto** einweichen. Dann samt der Flüssigkeit aufkochen und wieder auskühlen lassen. Etwas von den Pflaumen auf einen Löffel geben, ein Truffes darauf platzieren und servieren.

**Zubereitung:** 45 Min. + 2–3 Std. auskühlen lassen  
**Tipp:** Achtung, kühl lagern, die Truffes werden bei Zimmertemperatur schnell sehr weich. Portopflaumen passen auch ausgezeichnet zu Käse.

Zutaten für 8 Gläser:

2 **Avocados** halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. ½ **Gurke** schälen, entkernen und in kleine, feine Würfel schneiden. 1 **Zwiebel** und 300 g aufgetaute **Crevetten** fein hacken, das Fleisch der Avocados in Würfel schneiden. In einer Schüssel alle Zutaten und den Saft 1 **Limette** vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, in Gläsern anrichten und mit **Limetten-** oder **Zitronenzesten** dekorieren.

**Zubereitung:** ca. 15 Min.

*Es geht auch leichter. Mit diesen Häppli geben Sie Ihrem Magen eine wohlverdiente Verschnaufpause.*

## Luftküssli

**A**ls Höhepunkt jedes Festessens wartet auf die geduldige Tafelrunde die Krönung – das Dessert. Warum nicht einmal in Häppchenform? Mit Schokoladen-Truffes mit Porto-Pflaumen als süsse Bettmümpfeli runden Sie das Fest ab und sagen «Gute Nacht». In Portwein eingeweichte Dörrpflaumen sind, mit zarter, schwarzer Schokolade verbunden, ein wahrer Gaumenschmaus. Die übrig gebliebenen Häppchen können Sie als Geschenke verpacken und den Liebsten mitgeben.

Sind die Festtage vorbei, verlangen Magen und Gemüt nach Leichtigkeit. Auch das geht häppchenweise. Mit bekömmlichen Gurken-Crevetten-Avocado-Häppli tun Sie sich nach den intensiven kulinarischen Feierlichkeiten Gutes. Avocado und Gurke harmonieren geschmacklich wunderbar mit Crevetten.

**360°**  
REINHEIT &  
PFLEGE



**Für rundum perfekte und strahlende Waschergebnisse.**

\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Henkel

# Wettbewerb

**Kommt der Winter, kommt die Sehnsucht nach weissen Abenteuern in der Schneewelt. Sie haben die nötige Muskelkraft, Energizer die mobile Energie für Ihre elektronischen Begleiter.**



*Gewinnen Sie eine Multisportuhr von Garmin. Für mehr Kontrolle und damit mehr Spass bei Ihren Winteraktivitäten.*

## WETTBEWERB

Energizer-Batterien stehen für:

A: mobile Energie

B: mobile Fortbewegung

C: mobile Daten

### 1. Preis im Wert

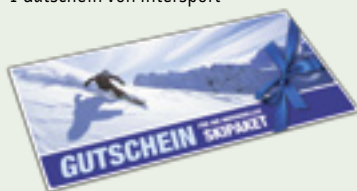
von **Fr. 1400.-**

1 Garmin fenix Chronos Multisportuhr

### 2.-6. Preis im Wert

von je **Fr. 500.-**

1 Gutschein von Intersport



### 7.-35. Preis im Wert

von je **Fr. 145.-**

1 Energizer Batterie-Paket

### → Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme Wettbewerb vom 23. November bis 24. Dezember 2017 möglich

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

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

Lösungsbuchstaben, Name und Adresse nach dem Signalton.

Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und

Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS

Per Post: Lösung bis 20. Dezember 2017

auf Postkarte (keine Briefe) an

Volg Konsumwaren AG, «Energizer»,

Postfach 344, 8401 Winterthur

# Energizer

## Volle Power durch den Schnee

Für viele Schweizerinnen und Schweizer beginnt jetzt die schönste Zeit des Jahres. Der Winter und damit auch der Wintersport stehen vor der Tür. Sich mit voller Energie in die weisse Pracht stürzen und auf Ski, Snowboard oder einfach zu Fuss an einem schönen Wintertag sportlich draussen unterwegs sein – für viele die wahrste Freude. Zusätzliche mobile Energie bei Ihren winterlichen Abenteuern erhalten Sie von Energizer.

### Mehr Leistung, mehr Mobilität

Zuverlässig in der Leistung versorgen die Batterien von Energizer mobile Geräte mit der nötigen Power. Ob für Taschenlampen, Fotoapparate oder Uhren – die kleinen Stromspender schaffen Freiheiten. Energizer ist als innovationsgetriebene Marke vor allem

bei Batterien für Kleinstergeräte weltweit der Marktführer. Sie können sich also auf höchste Qualität der Batterien verlassen – auch bei der Highend GPS-Multisportuhr, die Sie beim Wettbewerb mit etwas Glück gewinnen können. Jetzt mitmachen!



*Für jede denkbare Anwendung hält Energizer die richtigen Batterien bereit. Gewinnen Sie ein Energizer Batterie-Paket.*



**20%  
AKTION**  
vom 25.12. bis 30.12.2017

*Gehört einfach dazu!*

*Feine Rezepte auf [www.chirat.ch](http://www.chirat.ch)*



**chirat**  
**Gurken**  
Concombres  
Qualité depuis 1859

**chirat**  
**Maiskölbchen**  
Epis de maïs  
Qualité depuis 1859

**chirat**  
**Cornichons**  
Qualité depuis 1859

**chirat**  
**Silberzwiebeln**  
Oignons  
Qualité depuis 1859

**chirat**  
**Kapern sehr fein**  
Capres surfines  
Qualité depuis 1859

## Feins vom Dorf



Jan Adank überprüft die Trauben für den Blauburgunder Wein, der im wenige Hundert Meter entfernten Volg angeboten wird.



Jan Adank überreicht Volg-Ladenleiterin Conny Neyer seine Fläscher Blauburgunder- und Riesling-Silvaner-Weine.



«Der Volg steht zu uns – und wir zum Volg»

Winzer Jan Adank

**Das kleine Dorf Fläsch ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt: wegen der Spitzenlage für Tourismus und Weinbau – aber auch wegen «Feins vom Dorf»-Produkten des einzigen Dorfladens.**

Mitten im Heidiland befindet sich am Fuss des Fläscherbergs das 700-Seelen-Dorf Fläsch, Gewinner des Wakkerpreises 2010. Seine Bekanntheit verdankt der Ort der bezaubernden Lage und seinem hochklassigen Weinbaugebiet – wegen der kalkhaltigen Böden und des Föhns, der auch im Herbst für mildes Klima sorgt

und die Trauben zur Vollreife bringt. Es erstaunt daher kaum, dass sich im kleinen Dorf ein Weinbaubetrieb an den andern reiht. Einer davon ist der Familienbetrieb Markus Adank Weinbau, deren Fläscher Blauburgunder und Riesling-Silvaner im Volg Fläsch als «Feins vom Dorf»-Produkte erhältlich sind. Was den Weinen zu beson-

derer Klasse verhilft, bringt Winzer Jan Adank auf den Punkt: «Die naturnahe Bewirtschaftung. Wir keltern selber und lassen die Weine grösstenteils so herauskommen, wie sie es wollen. Unseren Weinen wird nichts aufgezwungen – darum auch unsere Betriebsphilosophie (mit ehrlichen Weinen in die Zukunft).»

### Lokal produziert – international gehandelt

Jan Adank weiss aber auch zu schätzen, dass «Volg hinter den Produkten steht, die im Dorf hergestellt werden, und sie ins Ladensortiment aufnimmt». Für die einheimische Kundschaft ein Grund mehr, den einzigen Laden im Dorf und seine lokalen Produkte privilegiert zu behandeln. «Feins vom Dorf»-Produkte verkaufen sich aber auch sehr gut bei auswärtigen Gästen – erst recht, wenn es sich um Fläscher Weine handelt. Das fällt Ladenleiterin Conny Neyer besonders an den Wochenenden auf: «Im Herbst haben abwechslungsweise jeweils zwei Weinbauern im Dorf ihre Keller geöffnet. Und wer dann Weine eines andern Fläscher Winzers wünscht, kommt direkt in den Volg.»

### Produkte mit Lokalcharakter

Hinter jedem «Feins vom Dorf»-Produkt steht ein Produzent aus dem Dorf oder einem Nachbardorf. Ziel des Konzepts «Feins vom Dorf» ist es, den kleinen Produzenten aus dem Dorf die Möglichkeit zu geben, ihre mit grösster Sorgfalt hergestellten Produkte in «ihrem» Dorfladen zu verkaufen. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einzigartig.



Im Volg Fläsch erhältliche «Feins vom Dorf»-Produkte sind nebst den Fläscher Weinen von Adank Weinbau Oberdorf auch Weine weiterer Weinbauern aus Fläsch, Kartoffeln der Familie Gabathuler aus Fläsch, Hauswürste der Metzgerei Möhr in Maienfeld und Joghurts der Alp Stürfis in Maienfeld.

**neu** Novissimo

Ovomaltine Crunchy Roll: Ovomaltine-Genuss für unterwegs

**neu**

Fr. 2.40

\* Ovomaltine  
Crunchy Roll, 85 g



Mach besser  
**Pause**

**F**rühauftsteher? Langschläfer? Morgenmuffel? Egal. Mit Ovomaltine Crunchy Roll beginnt der Tag wie im Traum. Das neue knusprige Feingebäck, gefüllt mit der beliebten Ovomaltine Crunchy Cream, bringt Sie zum Schmelzen und zaubert im Nu ein strahlendes Lächeln ins Gesicht. Frühmorgens schon. Und später genauso.

#### **Ovomaltine-Genuss für unterwegs**

Die neue Ovomaltine Crunchy Roll ist der feine Muntermacher fürs Zmorge unterwegs. Das kompakte und handliche Feingebäck ist aber ebenso ideal für Znüni-, Zvieri- oder sonstige Pausen zwischendurch. Aussen knusprig, innen Crunchy Cream – zusammen ganz einfach mmmhhhhh. Gleich zugreifen.

**So können Sie Ovomaltine jetzt einfach und schnell auch unterwegs geniessen: mit der neuen Ovomaltine Crunchy Roll – knuspriges Feingebäck mit Ovomaltine Crunchy Cream drin.**

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich








**Aktueller Tipp**

Lassen Sie die Festtagsfreude Ihrer Gäste aufschäumen. Mit dem französischen Qualitäts-Schaumwein Café de Paris sorgen Sie für den richtigen Knall, um Ihr Fest lautstark einzuläuten.

# Der Knaller an den Festtagen



In Ihrem Dorfladen erhältlich:  
Café de Paris Hugo, Litchi  
und Rosato sowie Litchi im  
praktischen 3er-Pack

**CAFÉ DE PARIS**  
*Blancs de Fruits*  
LITCHI

PRODUIT  EN FRANCE

**CAFÉ DE PARIS**  
*Blancs de Fruits*

LITCHI

e 20 cl x 3 COCKTAIL AROMATISE A BASE DE VIN 6,7% vol

**C**afé de Paris vereint Genuss, Qualität und Festtagsstimmung. Spritziger französischer Schaumwein aus besten Trauben, versetzt mit natürlichen Fruchtessenzen, lädt ein zum vergnügten und lustvollen Anstossen an den frühwinterlichen Festtagen. Lassen Sie Korke und Stimmung abheben – nicht nur an Silvester. Mit den drei Geschmackssorten Hugo, Litchi und Rosato, die Ihr Fest mit erfrischender Fruchtigkeit versüssen. Oder gönnen Sie sich auch mal ein Gläschen alleine: den Café de Paris Litchi gibt es als Trio in kleineren Flaschen mit 20 cl Inhalt.

#### **Prickelndes Trinkvergnügen – seit 50 Jahren**

Bereits seit fünf Jahrzehnten sprudelt Café de Paris an festlichen Anlässen – erst europäisch und schon bald weltweit mit grossem Erfolg. Hergestellt wird der süsse Tropfen aus feinsten Traubensorten, die separat gepresst werden, und mit dem einzigartigen «savoir faire», dem grossen Sachwissen der französischen Weinherstellung. Die Schaumweine von Café de Paris sind bekannt für das Rundumerlebnis für die Sinne – mit sprudelnden Sinnesfreuden auf der Zunge, am Gaumen und im Ohr.

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



# Für ein frohes Fest in Stall und Stube.





Unser bestes Stück Natur.



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



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



**20 % Rabatt**

**CHF 17.50** statt 22.--  
vom 01. - 31. Dezember 2017



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

**Hand aufs Herz.**

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

**Glückliche Tiere**

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

**Bauern mit klaren Idealen**

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

**Garantierte Schweizer Herkunft**

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

**Sicherheit durch Kontrolle**

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

**Verantwortungsvoller Genuss**

Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.



In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

**Ab Januar 2018 finden neu auch in Münsingen Volg-Kochkurse für die Region von Münsingen bis Berner Oberland und das angrenzende Wallis statt. Wir stellen Kursleiter Christian Thierstein vor.**

«Wer die Volg-Kochkurse bei uns besucht, soll nachher zu Hause Familie und Gäste gekonnt bewirten können, ohne lange in der Küche stehen zu müssen. Ich möchte auch zeigen, wie einfach sich gewisse Gerichte zubereiten lassen – und dass nicht immer alles fertig gekauft werden muss.» Das hat sich Christian Thierstein, Koch und Geschäftsleiter der «Kochwerkstatt» in Münsingen im Kanton Bern, vorgenommen, den Kursbesuchern jeweils als Grundlage mit nach Hause zu geben, wenn er ab 2018 die Volg-Kochkurse für die Region Bern halten wird.

### **Grosse Lehrmeister von Welt**

Gelernt hat Christian Thierstein sein Metier bei den ganz Grossen der Gastroszene. Zunächst beim bekannten Berner Spitzen-Gourmetkoch Urs Hauri im Gasthaus Bären in Reichenbach, dessen währschafte Küche 15 Gault-Millau-Punkte auszeichneten. Und anschliessend bei Starkoch Anton Mosimann im weltberühmten Mosimann's Belfry Private Club in London. Später zog es ihn ins Restaurant der Konzephalle6 in Thun und dann ins Tropenhaus Frutigen, wo er Kaviar produzieren und Stör züchten lernte. Bis ihm eines Tages Urs Hauri anbot, die «Kochwerkstatt» in Münsingen zu leiten.

### **Kleines Dorf im Kanton Bern**

Christian Thierstein ist überzeugt, dass Münsingen für jene Werte auf dem Land entsteht, die Volg seit jeher auf seine Fahne schreibt und er mit seinem Standort die Leserinnen und Leser aus dem Bernbiet wie aus dem Wallis anspricht.

### **VOLG-KOCHKURS**

**SEIN DEBÜT GIBT CHRISTIAN THIERSTEIN IM JANUAR** mit dem Thema «Asiatische Alltagsküche – lokale Produkte» – mehr dazu auf gegenüberliegender Seite.



**2018 wird's auch in Münsingen kochend heiss**

*Christian Thierstein leitet ab Januar 2018 die Volg-Kochkurse im bernischen Münsingen.*



*Ebenso elegant wie zweckmässig: Räumlichkeiten und Ausstattung der «Kochwerkstatt» in Münsingen*

## VORSCHAU

### METZGERSTÜCKE

Selbst wenn Sie am beliebten «Alles, ausser Filet»-Kurs dabei waren – der Besuch dieses Weiterführungskurses lohnt sich dank neuer Elemente. Erneut werden Fleischsorten vorgestellt, die wenig Beachtung geniessen, aber gekonnt zubereitet jeden Gaumen verwöhnen und das Portemonnaie schonen: sogenannte Metzgerstücke.

20. FEBRUAR IN OERLIKON

20. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

20. FEBRUAR IN MÜNSINGEN

21. FEBRUAR IN AARAU

8. MÄRZ IN BUCHS SG

### SAUCEN WIE GEDICHTE UND IHRE GERICHTE

Saucen stellen die Krönung jedes Gerichts dar. In diesem Kurs zeigen wir Ihnen, wie Saucen, Fonds, Jus und Bouillons angesetzt und verfeinert werden. Sie erfahren, zu welchen Gerichten man sie am besten verwendet: von Fleisch, Fisch und Gemüse bis zu den Desserts. Und sobald die Grundlagen einmal sitzen, lassen Sie sich einfach noch von der eigenen Fantasie führen und verführen.

13. MÄRZ IN OERLIKON

13. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE

14. MÄRZ IN AARAU

21. MÄRZ IN MÜNSINGEN

29. MÄRZ 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](http://www.volg.ch)



Anmelden  
und Asien  
nach Hause  
holen

## Asiatische Alltagsküche, lokale Produkte

Leicht – schnell – bekömmlich: Das zeichnet asiatische Alltagsgerichte aus. Zur Erkundung und Erfahrung der ebenso vielfältigen wie unwiderstehlichen Geschmackswelten fernöstlicher Kulturen gehen wir global vor – handeln jedoch lokal, was die verwendeten Zutaten anbelangt: etwa mit einheimischem Wintergemüse wie Kohl oder Lauch.

## Globale Köstlichkeiten lokal zubereitet



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

11. Jan. 2018, 18.30–22.30 Uhr

Anmeldung:

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

oder Telefon 081 756 11 22

Marxers Kochwelt

Fallengässli 10

9470 Buchs SG

E-Mail: [geniessen@marxers.ch](mailto:geniessen@marxers.ch)



### CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:

16. Jan. 2018, 18.30–22.30 Uhr

Anmeldung:

[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch)

oder Telefon 044 388 44 66

Culinea Kochstudio

Affolternstrasse 52

8050 Zürich-Oerlikon

E-Mail: [info@culinea-kochstudio.ch](mailto:info@culinea-kochstudio.ch)



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

16. Jan. 2018, 18.30–22.30 Uhr

Anmeldung:

[www.tatort-kochschule.ch](http://www.tatort-kochschule.ch)

oder Telefon 032 682 00 08

Tatort-Kochschule

Vorstadt 13

3380 Wangen an der Aare

E-Mail: [info@tatort-kochschule.ch](mailto:info@tatort-kochschule.ch)



### COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:

17. Jan. 2018, 18.00–22.00 Uhr

Anmeldung:

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

oder Telefon 062 823 52 92

Cookuk

Schachenallee 29

5000 Aarau

E-Mail: [mail@cookuk.ch](mailto:mail@cookuk.ch)



### KOCHWERKSTATT IN MÜNSINGEN MIT CHRISTIAN THIERSTEIN:

17. Jan. 2018, 18.00–22.00 Uhr

Anmeldung:

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

oder Telefon 031 721 88 11

Kochwerkstatt

Bahnhofplatz 9a

3110 Münsingen

E-Mail: [info@kochwerkstattthauri.ch](mailto:info@kochwerkstattthauri.ch)

Für himmlisch feine Feiertage.

*Edition*



**RitZ**

seit 1896

Zeit zum Verwöhnen,  
für mich und meine Liebsten.

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

GeNussmomente mit **ültje!**



**ültje**

GESCHMACK MIT KNACK

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



Der renommierte  
Weinexperte Kurt Feser  
von den VOLG Weinkellereien leitet das  
informativ und gleichzeitig  
unterhaltsame  
Basis-Weinseminar.



# Weinseminar für Wissensdurstige

**W**oher stammen die besten Weine? Wie viel Aufwand steckt hinter einem guten Wein? Wie tragen Vinifikation und Ausbau dazu bei? Wie schmeckt man Sorten-, Herkunfts- und Herstellungsunterschiede beim Degustieren heraus? Fundierte Antworten auf Fragen dieser Art gibt Ihnen Weinexperte Kurt Feser an einem informativen und fachkundigen, aber gleichzeitig unterhaltsamen und genussvollen Basis-Weinseminar, an dem Sie mehr zu Anbaugebieten, Herstellung, Sorten und Verkostung der edlen Tropfen erfahren. Melden Sie sich gleich zu einem der vier Seminare an – die Teilnehmerzahl ist jeweils auf eine gemütlich kleine Runde begrenzt. Oder machen Sie das Weinseminar zum Geschenk. So oder so – Ihre Freunde und Bekannten werden sich genauso über Ihr erlangtes Weinwissen wie über Ihre Geschenkidee freuen.



**An diesem Basis-Weinseminar werden Grundkenntnisse rund um die Welt des Weins vermittelt. Melden Sie sich an – oder jemand anderen: Weinkurse sind willkommene Geschenke.**

**Am Basis-Weinseminar wird Grundwissen in den nachfolgenden Bereichen vermittelt**

**Weingeografie:** Sie lernen die wichtigsten Weinregionen in Europa und Übersee kennen.

**Rebbau:** Sie erhalten Einblick in die Arbeit des Winzers in den vier Jahreszeiten.

**Weinbereitung:** Während eines Rundgangs durch die topmoderne VOLG Weinkellerei lernen Sie die wichtigsten Arbeitsschritte der Vinifikation und des Ausbaus der Weine kennen.

**Degustation:** Sie degustieren 10 von traditionell bis modern hergestellte Weine aus unterschiedlichen Ländern.

**Austragungsort:** VOLG Weinkellereien AG, In der Euelwies 32, 8408 Winterthur

**Seminarleitung:** Kurt Feser

**Seminararten:** 22. März / 5. April / 27. September / 8. November 2018

**Zeit:** 18.30–22.00 Uhr

**Kosten:** CHF 95.– pro Person inkl. kleinem Imbiss

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen pro Kurs beschränkt.

**Anmeldung:**

DIVINO, Seminare, Postfach 344, 8401 Winterthur

Telefon 058 433 71 11, Mail: mailbox@divino.ch oder kurt.feser@divino.ch



# Freizeit Geschenkideen

## David 50.-

Die Volg-Geschenkbox David ist die kleinste - aber nur was Masse und Preis anbelangt. Die Freude der Beschenkten wird garantiert gross sein, denn die Box ist bis obenhin voll mit feinen Köstlichkeiten.



Die mit Fingerspitzengefühl ausgesuchten, zahlreichen grossen und kleinen Delikatessen in der grossen Volg-Geschenkbox Goliath werden den Empfängern viele genussvolle Momente beschern.

## Goliath 100.-



## Geschenkboxen für jeden Geschmack

## Suisse 75.-

Eine willkommene Überraschung für Schweizer und besonders ausländische Verwandte und Bekannte stellt mit Sicherheit die mit namhaften helvetischen Spezialitäten gefüllte Volg-Geschenkbox Suisse dar.



Wer kennt das nicht? Weihnachten rückt näher - und man hat immer noch kein Geschenk. Und nicht die geringste Idee, was man schenken soll. Geschenkideen gibt's im Volg. Zum einen Geschenkgutscheine, mit denen sich Beschenkte erfüllen können, was sie sich gerade wünschen. Mit den Guthabenkarten für iTunes und Google Play können sie Musik, Filme, Spiele, Apps, Bücher downloaden, mit Volg-Gutscheinen aus über 4000 Produkten frei wählen und mit den Kochkurs-Gutscheinen aus den unterschiedlichsten Kochthemen aussuchen. Zum andern Volg-Geschenkboxen gefüllt mit kulinarischen Köstlichkeiten für jeden Geschmack - in drei mit Bedacht zusammengestellten Produkte-, Preis- und Größen-Varianten. Zudem gestaltet das Ladenpersonal auch Geschenkboxen mit Produkten Ihrer Wahl. Bei solchen Geschenken ist Freude vorprogrammiert.

## Speisen, Spass & Spannung

Mit einem Volg-Kochkurs schenken Sie Feinschmeckern ein ebenso lehrreiches wie vergnügliches Kulinarik-Erlebnis, an dem es Rezepte und Techniken aus der ganzen Welt zu entdecken gibt.

### **Gutscheine bestellen:**

[kontakt@culinea.ch](mailto:kontakt@culinea.ch)

Die Gutscheine sind in allen fünf Kochstudios (Aarau, Buchs SG, Münsingen, Wangen an der Aare, Zürich-Oerlikon) einlösbar.

## Freie Wahl für alle

Mit Volg-Geschenkgutscheinen treffen Sie garantiert den ganz persönlichen Geschmack jedes Beschenkten, denn jeder kann sich aussuchen, was er sich wünscht. In allen Volg-Läden erhältlich und einlösbar.

So erfüllen Sie Junioren wie Nick Rinderknecht garantiert jeden Wunsch, ohne ihnen dazu in den Ohren zu liegen.

## Musik, Movies & mehr

Guthabekarten für iTunes oder Google Play sind bei allen willkommen, die Musik, Filme, Spiele, Apps, Bücher downloaden. Bestimmen Sie Kartentyp und Guthabenhöhe – alles andere bestimmt der Empfänger.

Schon von den  
**Volg-Geschenkideen**  
gehört?

**Fehlen Ihnen noch Geschenkideen? In Ihrem Volg finden Sie sie: von Gutscheinen, die den Beschenkten freie Wahl lassen, bis zu Geschenkboxen mit kulinarischen Köstlichkeiten für jeden Geschmack.**



# Die besten Begleiter für Ihr Festessen.



\* In kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich

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

**Real THAI**  
Original Thai Cuisine

**Real THAI**  
Kokosnussmilch  
Nettoinhalt 250 ml e

# Bordeaux-Weine zu Aktionspreisen

Profitieren Sie jetzt von unserem Festtags-Angebot edler Bordeaux-Weine. Die Aktionspreise gelten beim Kauf ganzer 6er-Holzboxen, solange Vorrat und bei Vorbestellung mit anschliessendem Abholen im Laden.

In der 6er-Holzbox (6 x 75 cl)  
statt Fr. 135.- **nur Fr. 107.40**  
(Flaschenpreis: Fr. 17.90 statt Fr. 22.50)

## Château La Croix Mazeran Saint-Émilion Grand Cru AOP 2015, Frankreich

Das nah beim Dörfchen Saint-Émilion gelegene Weingut Château La Croix Mazeran hat sich dem charakteristischen Saint-Émilion-Stil verschrieben.

**Charakter** Intensives Rubinrot, Aromen von Brombeere, Pflaume, Himbeere und Zeder, pfeffrige Noten **Passt zu** Ente, Rindsfilet, Lammracks, Entrecôte, Wild, Käse

**Lagerbar**  
bis 10 Jahre  
**Temperatur**  
16-18 °C

# Hochwertige Bordeaux zu attraktiven Aktionspreisen

In der 6er-Holzbox (6 x 75 cl)  
statt Fr. 75.- **nur Fr. 57.-**  
(Flaschenpreis: Fr. 9.50  
statt Fr. 12.50)

## Château Pied d'Argent Bellevue Bordeaux AOP 2015, Frankreich

Die Familie Dubourg stellt ihren Bordeaux nach traditionellen Methoden aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon her. **Charakter** Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, würzige Noten, Aromen von schwarzen Kirschen, Lebkuchen, Kakao **Passt zu** Fondue Bourguignonne, rotem Grillfleisch, Lammfilet, Pasta, Käse **Lagerbar** bis 8 Jahre **Temperatur** 16-18 °C

In der 6er-Holzbox (6 x 75 cl)  
statt Fr. 101.40 **nur Fr. 89.40**  
(Flaschenpreis: Fr. 14.90 statt Fr. 16.90)

## Château Lagrange Lussac Saint-Émilion AOC 2011, Frankreich

Marie Christine Courrech stellt diesen Wein nach Saint-Émilion-Tradition aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon zusammen.

**Charakter** Granatrot mit intensiven Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen, Zedernholz und Würze, feine Tanninstruktur **Passt zu** Rehschnitzel, Lammfilet, Hohrückensteak, Rindsbraten

**Lagerbar** bis 10 Jahre  
**Temperatur** 16-18 °C

**Bestellhinweis:** Die Bordeaux-Spezialangebote in der 6er-Holzbox (6 x 75 cl) können Sie bequem per App oder unter [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch) bestellen – und anschliessend im Volg Ihrer Wahl abholen. Oder möchten Sie lieber telefonisch bestellen? Dann wenden Sie sich an unseren Kundendienst: Tel. 058 433 54 08.

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



Diese Aktion gilt vom 27. November bis 30. Dezember 2017, solange Vorrat. Jahrgangsänderungen vorbehalten.



**AXE**  
FIND YOUR MAGIC



**YOU GOT SOMETHING**  
**EIN DUFT SO EINZIGARTIG WIE DU**

\* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Bei «Chlausenvater» Freddy Duss kommen die Fäden von Samichläusen, Ruprechts, Schmutzlis, Zwergli, Dienern, Trychlern, Iffelenträgern und Geisslechlöpfern zusammen.



## DER PROFI GIBT AUSKUNFT

Freddy Duss, «Chlausenvater» und Präsident der Samichlausen-Gesellschaft Ebikon

→ **Chlausenvater, Chlausenmutter – gibt's auch Samichlaus und Samichläusin?** Die Rollen von Samichlaus, dem höchsten Amt, und Knecht Ruprecht üben abwechselnd Gesellschafts-Vollmitglieder aus. Ausschliesslich Männer. Eine Frau als Samichlaus ist ausgeschlossen. Schmutzlin oder Dienerin kann ein Mädchen oder eine Frau dagegen sein – Ämter, die in der Regel Freiwillige übernehmen.

→ **Was muss ein Samichlaus denn können?** Er muss die Chlaus-Grundregeln kennen – und die werden ihm während des zweijährigen Noviziats beigebracht. Eine positive Einstellung zum Leben wird vorausgesetzt. Ratschläge muss der Samichlaus erteilen können. Schauspielerei und rhetorische Fähigkeiten spielen dabei eine zentrale Rolle. Und improvisieren muss er unbedingt können: Den von den Eltern verfassten Sündenspiegel erhält er lediglich drei Minuten bevor er vor die Kinder tritt.

→ **Warum noch Familienbesuche nebst öffentlichem Samichlausauszug im Dorf?** Das Chlausengehen, wie wir Familienbesuche nennen, ist uns sehr wichtig. Dabei ergeben sich oft wunderschöne und intensive Gespräche, die Gutes auslösen. Und werden wir mit schwierigen Familiensituationen konfrontiert, versuchen wir, Liebe und Ruhe ins Chaos zu bringen. Wir bereiten uns sorgfältig vor und nehmen uns stets Zeit für alle und alles. Der Samichlaus – mit Ruprecht, Schmutzli und Diener im Gefolge – besucht alle Familien, die sich anmelden, darunter auch solche anderer Religionsangehörigkeit. Das sind jeweils 240 bis 280 Familien mit rund 450 Kindern.

→ **Also steckt da mehr dahinter als nur ein Samichlaus-Büro mit rotem Telefon?** Ohne Logistik-Software und straffen Strukturen wäre das nicht mehr denkbar. Diesbezüglich sind wir vorbildlich. Die Adligenswiler Chläuse informieren sich grad bei uns, wie wir organisiert sind.



Telefon vom www.classictelefon.com

Es gibt Samichläuse, die mal spontan einspringen. Und es gibt ganze Samichlausen-Gesellschaften für professionell organisierte Familienbesuche.

## Chlausen – die letzte Männerdomäne

Was bewegt ausgewachsene Männer dazu, sich jahrein jahraus beinahe das ganze Jahr über mit Samichläusen, Ruprechts, Schmutzlis, Zwergli und Dienern zu befassen und jeweils zur Adventszeit sich selber auch so zu verkleiden? Im luzernischen Ebikon ist es die Erhaltung eines tief verwurzelten Brauchtums. Seit 1923 besuchte der Samichlaus die Familien im Dorf, auch kinderlose – und Gaben wie Lebkuchen oder Birnenweggen waren ganz besonders in Krisen- und Kriegsjahren sehr willkommen. 1956 drohte dem Brauch ein Ende. Also taten sich kurzerhand einige Männer zusammen, insbesondere Geschäftsleute, und gründeten die Samichlausen-Gesellschaft Ebikon, die

seitdem den Samichlaus in seiner Arbeit unterstützt und für ihr 60-jähriges Engagement mit dem «Äbiker Seerosepriis» ausgezeichnet wurde.

### 64 Männer und 1 Frau im Dienst vom Samichlaus

Freddy Duss ist gegenwärtig «Chlausenvater» und Präsident der Samichlausen-Gesellschaft, die 64 Männer zu ihren Mitgliedern zählt – und eine einzige Frau. Das Amt der «Chlausenmutter» wurde von den Gründungsmitgliedern «fürs leibliche Wohl der Männer» eingeführt, weil «damals die Mitglieder nicht kochen, schminken oder bedienen konnten», wie Freddy Duss spezifiziert.

# DON PASCUAL

Pure Eleganz  
aus den Weinregionen  
Navarra und Rioja,  
erhältlich  
in Ihrem Volg.\*

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

Aktion gültig vom 18.12.2017 bis am 23.12.2017.

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

CHF 12.40 / 75cl  
statt 15.50

CHF 14.40 / 75cl  
statt 16.95



Über 300 Jahre Weinkultur

**SCHULER**  
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

FÜR EINEN GESUNDEN LEBENSSTIL

**WAS MAN TRINKT**  
*ist genauso wichtig wie*  
**WAS MAN ISST.**

DURST  
AUF INFOS?  
[henniez.ch](http://henniez.ch)

**HENNIEZ**  
DAMIT'S GELINGT.

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Dezember 2017

## Mein Sternengeschenk

Grosse und kleine Geschenke zum Verschenken:  
 Aus dem Teig können Sie kleine Sterne ausstechen und diese in durchsichtigen Geschenksäcklein verpacken. Oder Sie stechen grosse Sterne aus und verschenken sie hübsch verpackt einzeln. Für meinen Sternenteig verrühre ich 350 g Mandeln, 1 Pr. Salz, 180 g Puderzucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 2 EL Zitronensaft sowie 1 Ei und füge alles zu einem Teig zusammen, den ich dann 1 Stunde kühl ruhen lasse. Danach walle ich den Teig auf Zucker 5 mm dick aus und steche grosse oder kleinere Sterne aus. Diese lege ich auf Backpapier und lasse sie über Nacht trocknen. Am nächsten Tag backe ich die Sterne im vorgeheizten Ofen 5 Min. bei 225 °C. Nach dem Backen lasse ich sie auf einem Kuchengitter erkalten. Anschliessend bestreiche ich die Sterne mit einer Puderzucker-Zitronenglasur und lasse sie trocknen. Die fertigen Zitronensterne können Sie hübsch verpacken und das Säcklein mit einem Sternennwunsch versehen. So eignet es sich bestens zum Verschenken oder als Tischdekoration auf einer Serviette.

«Ein schönes Jahresende und ein gutes neues Jahr wünscht Ihnen»

Helen



Helen Schmid  
Erlebnishof Fricktal AG



Volg

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebnisswelten im Fricktal AG, Seebachtal TG, Werdenberg SG und Zugerland ZG im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Helen und Herbert Schmid betreiben ihren Erlebnishof im aargauischen Wittnau nach den Richtlinien der IP-Suisse mit Mutterkuhhaltung, Acker- und Rebbau sowie Obstbäumen. Auf dem Hof gibt es zudem eine Vielzahl an Kleintieren zu entdecken.

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnaht erleben

Volg



TASTE THE FEELING™

# EIN SPEZIELLES GESCHENK

**CODE UNTER DEM VERSCHLUSS VON COCA-COLA UND COCA-COLA ZERO 0,5 L + 1,5 L\***



\* KEIN KAUFZWANG. GRATISCODE UNTER 0848 80 80 00. TEILNAHMEBEDINGUNGEN AUF COKE.CH/XMAS. EVENTUELL NICHT IN ALLEN FILIALEN VERFÜGBAR.

ODER GEHE AUF **COKE.CH/XMAS** UM DIR WAS ZU WÜNSCHEN



# ★ Zaubern lernen keine Hexerei

**Jungmagier Michael Fischbacher sagt dir, wie du selber das Zaubern lernst und verrät dir sogar einen Trick.**

**H**ast du auch schon einen Zauberer gesehen und gedacht: Wow, wie hat der das bloss gemacht? Auch der 22-jährige Jungmagier Michael Fischbacher verblüfft mit seinen Tricks. Schon früh hat ihn das Zaubern fasziniert und er liebt es, diese Faszination in seinen eigenen Shows an sein Publikum weiterzugeben.

### «Üben, üben, üben»

Einsteigern rät Michael Fischbacher: «YouTube-Videos schauen reicht nicht. In der Schweiz gibt es gute Zauberläden, die dir alle wichtigen Tipps, Bücher und Utensilien geben können.» Wichtig sei, dass man viel trainiert. «Üben, üben, üben – Talent allein ist nicht genug. Die Spielkarten für meine Tricks habe ich immer bei mir. So kann ich auch beim Zufahren und Fernsehschauen meine Fingerfertigkeit trainieren. Gerade weil Spielkarten klein und handlich sind, eignen sie sich optimal für Einsteiger», sagt er und schnippt mit lässiger Leichtigkeit ein Bündel Karten durch die Luft.



Der 22-jährige Zauberkünstler Michael Fischbacher ist ein Ass mit Spielkarten-Tricks.

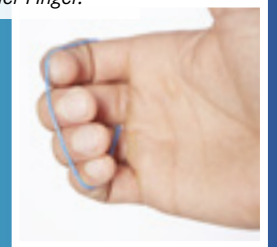
## Lass den

Gummiband wandern ...

Lege ein Gummiband über Zeige- und Mittelfinger.



Spanne das Gummiband möglichst unauffällig über die vier Finger.



Öffne die Hand schnell und – Tadaa! – das Gummiband liegt über den kleinen Fingern.



Michael Fischbacher kann man auf [www.michaelfischbacher.ch](http://www.michaelfischbacher.ch) buchen.

**Gottlieber**  
Switzerland's Finest Since 1928

FEINSTE GOTTLIEBER HÜPPEN

In Ihrem Volg erhältlich.

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



# ICH BIN FRUCHTVERLIEBT

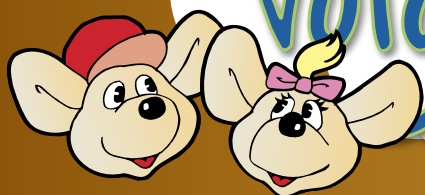
**AKTION**

vom 13.12  
bis 17.12.2017



**ANDROS**

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



# volgi & volgine

## zum Kerzen Reinbeissen

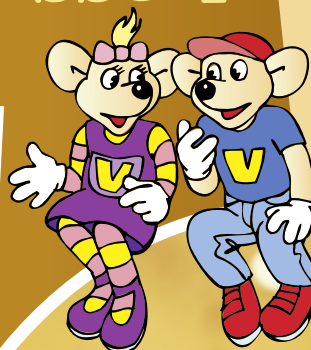
Kerzen sind in der Weihnachtszeit besonders beliebt. Volgi & Volgine zeigen dir, wie du eine Kerze bastelst, die du auch essen kannst – aus Lebkuchen, Waffeln und Mandeln.

Was brauchst du für deine Lebkuchen-Kerzen?

- Lebkuchen-Sterne
- Waffelguetzi
- Mandeln
- Kuchenglasur
- Zuckerguss
- Apfelsausstecher

1

Schneide die Waffelguetzi in längliche Stücke und setze diese zu «Kerzen» zusammen.



Lebkuchen-Kerzen, die du auf den Weihnachtstisch stellen und auch essen kannst.

2

Backe Lebkuchen-Sterne oder steche sie aus Lebkuchen-Teig aus. Mit dem Apfelsausstecher stichst du dann in der Mitte je ein Loch aus, so gross wie die «Kerze».



3

Überziehe die Lebkuchen-Sterne mit Kuchenglasur.



4

Die «Kerzen» überziehst du zur Hälfte mit Kuchenglasur und steckst sie dann in die Löcher der Lebkuchen-Sterne.



5

Auf die «Kerzen» machst du einen Punkt mit dem Zuckerguss und steckst dann die Mandeln drauf. Zum Schluss machst du mit dem Zuckerguss «Wachstropfen» an die «Kerzen».



Schenken Sie sich  
ein bisschen Liebe  
und ein Glas

*Rosière*



Rosé in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

**GastroStar**  
*simply fresh*

Die Kunst  
der Frische



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

**Kopfsalat mit Herz  
vom 13.-16. Dezember  
in Ihrem Volg**

**Aktion**





**Im Winter bereichern exotische Früchte die Ladenregale. Sie bringen tropische Düfte und Farben in die Küchen. Und grenzenlose Verwendungsmöglichkeiten: von Salaten bis Desserts.**



Immer wenn es weihnächtlich – nach Glühwein, Lebkuchen, Kerzenwachs, Gewürzen – bei uns zu duften anfängt, liegt auch ein Hauch Exotik in der Luft. Da sich das einheimische Saison-Angebot auf Lagerobst wie Äpfel und Birnen begrenzt, füllen sich die Regale mit Exoten: Passionsfrucht, Baby-Ananas, Litschi, Mango, Kiwi und grüne Feigen setzen dann tropische Farb- und Duftakzente in der Küche.

### Anwendung ohne Grenzen

Exotische Früchte sind reich an erfrischender Fruchtsäure, energispendendem Fruchtzucker, Vitaminen und Mineralstoffen und enthalten nur gering Kalorien, Proteine und Fette. Den Verwendungsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt: zum Zmorge, Zmittag, Zvieri oder Znacht, in Reisgerichten bis Salaten, Chutneys bis Currys und selbstverständlich in Fruchtsalaten oder Desserts. Oder aber in einem feinen Dessert mit Fruchtsalat, wie es hier vorgestellt wird. Probieren Sie es mal aus: Familie, Freunde und Gäste wird es freuen.



Sehen Sie Woi Schmid beim Kunstschneiden einer Wassermelone zu. Sie werden überwältigt sein.



Verbreitet weihnächtliche Gewürzdüfte mit einem Hauch Exotik: Panna Cotta mit exotischem Fruchtsalat

### Panna Cotta mit exotischem Fruchtsalat

Zutaten für 4 Personen:  
0,5 dl Orangensaft erhitzen, 2 Pr. Lebkuchengewürz dazugeben und vom Herd nehmen. Je 1 geschälte und in Würfel geschnittene Orange, Mango und Baby-Ananas dazugeben und auskühlen lassen. 5 dl Rahm mit 150 g Zucker, je 1 Vanille- und Zimtstange aufkochen. 3 Bl. ausgedrückte Gelatine dazugeben, gut auflösen und durch ein Sieb in Förmchen füllen. 4–5 Std. kühl stellen. Panna Cotta mit Fruchtsalat und dem Fleisch von 2 Passionsfrüchten garnieren.  
Zubereitung: 45 Min. + 4–5 Std. kühl stellen

Feine exotische Früchte einfach so für zwischendurch oder für die Zubereitung von Salaten bis Desserts gibt's jetzt in Ihrem Volg.



CAFFÈ  
**CHICCO  
D'ORO®**



*Passion & Tradition*

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



**GOLD 2016 & 2017  
SILBER 2017**

*Freixenet*  
CAVA



\*in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich



### Nüsslisalat mit Ei und Mostbröckli



Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Nüsslisalat
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Essig
- 4 Eier
- 1 TL Kräuter, getrocknet
- 100 g Mostbröckli, fein geschnitten
- 1 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Nüsslisalat rüsten und waschen.
2. Sauce: Öl und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eier aufschlagen, Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer Bratpfanne Butter erhitzen, Mostbröckli kurz andünsten. Eimasse dazugeben und ein feinkrümeliges Rührei braten.
5. Nüsslisalat auf Teller verteilen, mit Sauce beträufeln. Das Rührei darüber verteilen.

Zubereitung: 15 Min.

### Calvados-Terrine mit Sternenbrötli

Zutaten für 1 Form à 0,75 l Inhalt:

- 300 g Rindsplätzli, à la minute
- 150 g Kochspeck
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 2,5 dl Rahm
- 100 g Zwiebeln
- Cayenne, Nelkenpulver, Zimt
- 1 Apfel,
- in feine Würfel geschnitten
- ½ dl Calvados

Für die Sternenbrötli:

Zutaten für 12 Stück:

- 1 Port. Butterzopf-Teig
- (Rezept siehe Datenbank)
- 1 Ei, zum Bestreichen

Zubereitung Calvados-Terrine:

1. Fleisch und Speck in Würfel schneiden. Speck und ⅓ vom Fleisch im Tiefkühlfach anfrieren lassen, das restliche Fleisch im heissen Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.
2. Das angefrorene Fleisch mit Rahm und Zwiebeln pürieren. Die Masse herzhaft würzen. Apfel-



- würfel andünsten, mit Calvados ablöschen, auskühlen lassen und unter die Masse mischen.
3. Eine Terrinenform à 0,75 l mit Alufolie auskleiden, einfetten und die Hälfte der Fleischmasse in die Form streichen. Das angebratene Fleisch längs in der Mitte auf der Masse verteilen. Mit der restlichen Masse bedecken. Die Form gut klopfen, damit Luftschlüsse entweichen.

4. Mit Alufolie bedecken, auf einem sauberen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Siedendes Wasser bis ⅔ Höhe der Form einfüllen, ca. 30–40 Min. in der unteren Ofenhälfte bei 160 °C garen. Überschüssiges Fett abgiessen.
5. Terrine in der Form auskühlen und im Kühlschrank mindestens 24 Std. ruhen lassen.

Zubereitung: : 45 Min. + 30–40 Min. garen + 24 Std. auskühlen und ruhen lassen

Tipp: anstelle von Rind Wildfleisch verwenden

Zubereitung Sternenbrötli:

1. Aus dem Teig 12 Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem feuchten Küchentuch bedeckt nochmals etwas aufgehen lassen.
2. Mit Ei bestreichen, jeder Kugel mit einem Sternenausstecher einen Stern einstechen oder mit einem Messer einschneiden und nochmals 15 Min. gehen lassen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 20 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und zur Terrine geniessen.

Zubereitung: 20 Min. + 1½ Std. gehen lassen

### Weihnachtssalat

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Randen, gekocht
- 2 Äpfel
- 1 EL Peterli, gehackt
- 1 EL Meerrettichcrème
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Baumkugeln, geröstet
- 100 g Chicorée
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Randen in Scheiben schneiden. Äpfel halbieren, entkernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Aus den Randen- und Apfelscheiben Sterne ausstechen.
2. Meerrettich, Essig und Öl in einer separaten Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Chicorée in Streifen schneiden, zusammen mit den Sternen und der Sauce in eine grosse Schüssel geben und gut mischen. Die Nüsse etwas zerdrücken und mit dem Peterli dazugeben und sofort servieren.

Zubereitung: 20 Min.

### Käsesterne mit Preiselbeersauce

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Gruyère
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 1 P. Paniermehl
- Sonnenblumenöl



Zubereitung:

1. Käse in 5 mm dicke Scheiben schneiden, daraus Sterne ausstechen.
2. Mehl und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben.
3. Eier aufschlagen, Käsesterne im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden.
4. Die panierten Sterne im Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne beidseitig goldbraun braten.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: mit einer rassigen Beersauce und einem kleinen Salatbouquet servieren

DIE UNWIDERSTEHLICH  
ERFRISCHENDEN  
FLAVOURS VON EVE

4x27,5cl  
**CHF 7.80**  
STATT CHF 9.95  
Gültig vom  
11.12. - 16.12.2017

*eve*

BEST MOMENTS  
BEST FRIENDS



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

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

**Volg**  
frisch und freundlich

*„Kreation Baileys“*

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

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

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

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



## Champagner-Schaum mit Sesamsternen

Zutaten für 4 Personen:	20 g Butter
1 Knoblauchzehe, gehackt	1 Apfel, fein gewürfelt
1 Zwiebel, gehackt	2 EL Ahornsirup
2 EL Pflanzenöl, z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer
250 g Knollensellerie, gewürfelt	<b>Für die Sesamsterne:</b>
2 dl Champagner	Zutaten für 10 Stück:
2,5 dl Apfelsaft	1 Blätterteig, rechteckig, ausgerollt
5 dl Gemüsebouillon	1 Eigelb
180 g Crème fraîche	1 EL Sesam

### Zubereitung Champagner-Schaum:

1. Knoblauch und Zwiebeln im Pflanzenöl andünsten, Sellerie dazugeben, kurz mitdünsten, würzen, mit  $\frac{2}{3}$  des Champagners, Apfelsaft und der Hälfte der Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln, bis der Sellerie weich ist.

2. Crème fraîche dazugeben, Suppe pürieren. Von der übrigen Bouillon so viel dazugeben, dass eine cremige Suppe entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Suppe durch ein Sieb streichen, mit dem Mixstab nochmals aufschäumen.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen. Apfelstücke mit dem Ahornsirup kurz darin anbraten. Restlichen Champagner zur Suppe geben, in Kelchen anrichten, mit Apfelwürfeln garnieren und servieren.

**Zubereitung: 1 Std.**

### Zubereitung Sesamsterne:

1. Blätterteig mit Eigelb bestreichen. Mit Sesam bestreuen und mit dem Wallholz andrücken.

2. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

3. Bei 200 °C für 10–12 Min. backen, bis die Sterne goldbraun sind. Suppe mit den Sternen dekorieren.

**Zubereitung: 10 Min + 12 Min. backen**



## Ananas-Tarte mit Glacé

Zutaten für eine Springform von Ø 24 cm:

- 1 P. Kuchenteig, rund, ausgerollt
- 2 Baby-Ananas
- 4 EL Zucker
- 4 EL Butter



### Zubereitung:

1. Ananas schälen, in Scheiben schneiden und den Strunk rausschneiden.

2. Die Springform mit Backpapier auslegen, mit Butter ausstreichen, die Hälfte des Zuckers gleichmässig auf dem Boden der Springform verteilen, die Ananasscheiben dicht einschichten und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

3. Den Mürbeteig auf die gewünschte Form ausrollen und damit die Ananasscheiben bedecken. Den Rand gut andrücken; den Teig mit einer Gabel einstechen.

4. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 250 °C anbacken. Wenn sich der Boden etwas anhebt, die Temperatur auf 200 °C reduzieren und ca. 20 Min. weiter backen. Auf einen Teller stürzen, ca. 10 Min. abkühlen lassen, Form entfernen und geniessen.

**Zubereitung: 1 Std. / Tipp: mit einer Kugel Glacé servieren**

## Schweinsfilet mit Steinpilzkruste und Sternen-Gratin

Zutaten für 4 Personen:	3 EL Paniermehl
1 Schweinsfilet	Salz, Pfeffer
1 TL Senf	<b>Für den Gratin:</b>
1 EL Bratbutter	400 g Kartoffeln, geschält
100 g Butter	1 Knoblauchzehe
15 g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht	1,5 dl Milch
1 Zwiebel, gehackt	2 dl Rahm
110 g Rohschinken-Tranchen, klein geschnitten	100 g Gruyère, gerieben
	50 g Sbrinz, gerieben
	Muskat, Salz, Pfeffer

### Zubereitung Schweinsfilet:

1. Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, in Bratbutter rundum scharf anbraten, beiseite stellen.

2. Butter schaumig rühren. Steinpilze grob hacken und zur Butter geben. Zwiebeln, Rohschinkenstückli



und Paniermehl ebenfalls zur Butter geben und alles gut vermischen.

3. Filet rundum mit der Steinpilzmasse umhüllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, bei 200 °C für 30 Min. backen.

**Zubereitung: 45 Min. + 30 Min. backen**

### Zubereitung Gratin:

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Milch und Rahm kochen, bis sie weich sind.

2. Die Hälfte des geriebenen Käses unter die Kartoffeln ziehen und in eine mit Knoblauch ausgeriebene Gratinform geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im

Ofen überbacken.

3. Etwas auskühlen lassen, Sterne ausstechen oder mithilfe einer Schablone ausschneiden. Auf Teller anrichten und zum Filet servieren.

**Zubereitung: 1 Std.**

## Soufflé-Glacé mit Schokolade

Zutaten für 4 Förmchen à 1,5 dl:

- 80 g Schokolade, gehackt
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 2 dl Vollrahm,  
geschlagen
- 1 Pr. Salz
- $\frac{1}{2}$  dl Grand Marnier



### Zubereitung:

1. Ein Backpapier in vier Streifen schneiden. Diese einmal falten. Die doppellagigen Streifen satt um die Förmchen ziehen, sodass ein 2 cm hoher Kragen entsteht. Mit Büroklammern fixieren.

2. Schokolade schmelzen, Eigelb und 4 EL Zucker schaumig schlagen. Schokolade unter die Eimasse ziehen. Eiweiss mit etwas Salz leicht anschlagen, 1 EL Zucker dazugeben und steif schlagen.

3. Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die Schokoladenmasse heben. In die vorbereiteten Förmchen füllen und für mind.  $\frac{1}{2}$  Tag gefrieren.

4. Förmchen  $\frac{1}{4}$  Std. vor dem Servieren aus dem TK in den Kühlschrank stellen. Papierstreifen entfernen. Mit einem Kugelausstecher eine Kugel ausstechen und das Loch mit Grand Marnier füllen und servieren.

**Zubereitung: 30 Min. +  $\frac{1}{2}$  Tag gefrieren**

**Tipp: Soufflé lässt sich bestens ein paar Tage im Voraus vorbereiten.**

Jetzt gewinnen:  
**9999**  
Guetzli-sterndosen mit  
Ausstechförmchen



## Das Adventsquiz mit Schweizer Butter.

Feiern Sie die Adventszeit mit feinen Guetzli aus Schweizer Butter.  
**Gewinnen Sie jetzt mit etwas Glück eines von 444 Überraschungspaketen oder eines von 9999 Adventssets** mit exklusiver Guetzli-sterndose und Ausstechförmchen.

Jetzt am Quiz teilnehmen und viele Guetzlirezepte entdecken:  
[www.butter.ch](http://www.butter.ch)



Schweiz. Natürlich.



swissmilk

## Jogurt-Stern mit Zwetschgenkompott

Zutaten für 6–8 Portionen:

9–12 Löffelbiscuits	<b>Für den Kompott:</b>	600 g Zwetschgen, TK
<b>Für den Sirup:</b>	30 g Zucker	10 g Vanillezucker, Bourbon
2 dl Wasser	10 g Vanillezucker, Bourbon	1,5 dl Apfelsaft
3 EL Zucker	1,5 dl Portwein	1 Nelke
1 Zimtstange	1 Sternanis	1 Sternanis
2 Sternanis	1 Zimtstange	1 Ingwer, frisch,
1 Zitronenschale, abgerieben	1 Ingwer, frisch, ca. 1,5 cm in Scheiben geschnitten	1 Zitronenschale, bio
1 Vanillestängel, ausgekratzt	1 Zitronenschale, bio	2 EL Speisestärke
<b>Für die Jogurtmasse:</b>	2 EL Speisestärke	3 EL Zwetschgenschnaps oder «Obstler»
500 g Nature-Jogurt	3 EL Zwetschgenschnaps oder «Obstler»	
4–5 EL Zucker		
6 Bl. Gelatine, eingelegt in kaltem Wasser		
1,5 dl Rahm, geschlagen		



Zubereitung Jogurt-Stern:

1. Eine Schale mit hohem Rand mit ca. 1 l Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Den Boden mit Löffelbiscuits belegen.

## Poulet-Stern auf Orangenrisotto

Zutaten für 4 Personen:

4 Pouletbrüste	40 g Butter
2 Karambolen	1 dl Weisswein
1 EL Bratbutter	1 Orange, abgeriebene Schale und Saft
Salz, Pfeffer	1 l Gemüsebouillon, heiss
<b>Für den Risotto:</b>	70 g Sbrinz, gerieben
1 Zwiebel, fein geschnitten	Salz,
400 g Risottoreis	Pfeffer aus der Mühle



2. Für den Sirup alle Zutaten aufkochen und zu einem Sirup einköcheln. Zugedeckt 30 Min. ziehen lassen. Dann durch ein Sieb giessen und mit ½ des Sirups die Löffelbiscuits beträufeln.

3. Für die Masse Jogurt und Zucker verrühren. Die ausgepresste Gelatine im restlichen warmen Sirup auflösen. Unter ständigem Rühren vorsichtig den Sirup unter den Jogurt mischen. Danach den geschlagenen Rahm sorgfältig darunter ziehen. Mit der Masse die Form füllen und glatt streichen. Im Tiefkühler für 2 Std. kalt stellen.

4. Aus der Terrine Sterne ausstechen und mithilfe eines breiten Spachtels auf Tellern anrichten. Mit Zwetschgenkompott garnieren und servieren.

Zubereitung Zwetschgenkompott:

1. Zucker und Vanillezucker mit Apfelsaft, Portwein und Zitronenschale aufkochen, Gewürze und Zwetschgen zugeben. Aufkochen und 4 Min. köcheln lassen. Zwetschgen herausnehmen und beiseite stellen.

2. Speisestärke mit Zwetschgenschnaps verrühren und in den kochenden Sud geben. Kurz kochen lassen, bis die Stärke bindet, durch ein Sieb giessen, über die Zwetschgen geben und auskühlen lassen.

Zubereitung: 1,5 Std. + 2,5 Std. Wartezeit

Zubereitung Poulet-Stern:

1. Pouletbrüste horizontal einschneiden, aufklappen und in einem Gefrierbeutel flach ausklopfen. Auf einer Alufolie zu einem grossen Rechteck ausbreiten. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karambolen beidseitig anschneiden, damit eine zusammenhängende «Sternen-Stange» entsteht. Diese in die Mitte auf das Poulet-Rechteck geben und mit dem Poulet mithilfe der Alufolie satt umschliessen.

2. Die Rolle auf ein Backblech geben und für 45 Min. bei 160 °C im Ofen schmoren. Die letzte Viertelstunde aus der Folie nehmen, mit Butter bepinseln und nussbraun fertig garen.

3. Kurz abstehen lassen, tranchieren und auf dem Risotto anrichten.

Zubereitung Risotto:

1. Zwiebel und Reis in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Mit Wein und Orangensaft ablöschen, einkochen lassen.

2. Risotto ca. 20 Min. köcheln, dabei regelmässig heisse Bouillon nachgiessen.

3. Käse, restliche Butter und Orangenschale unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung: 30 Min.

## Lammierstück mit Kefen auf Porto-Sternen

Zutaten für 4 Personen:

2 Lammierstücke
1 TL Senf
1 EL Erdnussöl
2 Thymianzweige
3 Knoblauchzehen
½ EL Bratbutter
Salz, Pfeffer
<b>Für die Sauce:</b>
½ Zwiebel, gehackt
1 EL Butter
½ EL Mehl
1 dl Rotwein
½ dl Portwein
1 EL Butter, eiskalt
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

1. Senf und Erdnussöl gut verrühren, einen Thymianzweig zupfen und die Blätter zur Senf-Öl-Mischung geben. Nierstücke gut damit einreiben und 2–3 Std. ziehen lassen.

2. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit dem Thymianzweig in eine ofenfeste Schale geben. Die Nierstücke darauf geben und im vorgeheizten Ofen bei 80 °C für 30 Min. garen (Kerntemperatur 55 °C).

3. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Lammierstücke sowie Knoblauch und Thymian dazugeben. Die Lammierstücke rundum noch ca. 3 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen, abstehen lassen und tranchieren.

4. Zwiebeln in Butter anziehen, Mehl dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas köcheln lassen, den Porto dazugeben und nochmals etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit der kalten Butter aufmontieren. Sauce auf die Teller geben und Fleischtranchen zusammen mit blanchierten Kefen (Rezept siehe Datenbank) auf der Sauce anrichten.

Zubereitung: 2–3 Std. ziehen lassen, 30 Min. garen + 3 Min. anbraten

## In solid rumantsch

La decoraziun per il bostgin da Nadal è pronta en tschaler. Las cullas da vaider anticas che eran adina sin il bostgin da nona. Quels utschels da chicergnim che ti has cumprà e che sajan superbels ensemen cun las cullas da nona sco che ti dias. Nagina discussiun. La decoraziun dal bostgin è clera.

Ma co decorain nus la maisa per la tschaina da Nadal? Tgi vegn ensumma? Vegn tanta Olga? U è ella anc adina permalada pervia da l'onni passà cura che barba Sep vaiva ditg ch'ella duai ina giada smetter da dir



Tge faina quest onn?

mintg'onni che nona n'avess mai pudì dar sias bellas cullas da vaider a nus? E sche tanta Olga na vegn betg, lura resta probablmain era cusdrina Maria a chasa. Quella na po sowiso betg supportar a barba Sep. Quel guardia adina memia profund en il culier ad ella.

Mabain. Sche nus essan ussa 10 ni 12 persunas – tge importi? L'onni passà vaivan nus roma da larisch squittada cun color dad aur. Barba Sep avava ditg che quai saja terribel, che quai na fetsch'ins betg cun roma da larisch. E nossa vaschella moderna na plaschaiva betg a tanta Olga. Co decoraina lura quest onn la maisa da Nadal? Sas tge? Jau dumond a barba Sep e tanta Olga sche els fan la decoraziun quest onn. Lura poss jau ina giada dir che la decoraziun saja terribla.

  
David Spinnler

## Herausgepickt

### Wussten Sie, dass ...

● ● ● Sie erst recht während der leider oft hektischen Adventszeit bequem online einkaufen können? Auf [www.volgshop.ch](http://www.volgshop.ch) können Sie jetzt alles für den täglichen Bedarf online bestellen. Die Ware können Sie sich dann entweder mit der ordentlichen Post zustellen lassen oder im Volg-Laden Ihrer Wahl an Ihrem Wunschdatum selbst abholen.

**Profitieren Sie auch gleich von 10% Willkommensrabatt** Gutscheincode und weitere Informationen finden Sie auf Seite 15 dieser Ausgabe oder auf [www.volgshop.ch](http://www.volgshop.ch)



### ● ● ● Sie ab Fr. 10.– Einkauf in Ihrem Volg Treuepunkte für Haushaltsgeräte zu Schnäppchenpreisen erhalten?



Pro Fr. 10.– Einkaufswert erhalten Sie einen Treuepunkt. Schon ab 20 Punkten gibt es Kochtöpfe und Messer der Marke Tefal zu Schnäppchenpreisen als Treueaktion. Ab 30 Punkten erhalten Sie als Treue-Goldprämie die Heissluft-Fritteuse «ActiFry» oder einen Multibräter mit Edelstahl-Induktionsdeckel mit bis zu 68% Ersparnis auf den offiziellen Ladenpreis. Treuepunkte gibt's bis 5. Februar 2018. Einlösen kann man sie bis 24. Februar 2018. Sammelkarten und Informations-Flyer erhalten Sie in jedem Volg.

### ● ● ● es auch Fussballer-Bildli vom Volg-Dorfturnier gibt?

**DAS GROSSE VOLG DORF-TURNIER 2017**



Der Schweizer Meister des ersten Volg-Dorfturniers steht fest: Es ist das Team aus Steinen SZ, das sich am Finalturnier in Bäretswil ZH durchsetzen konnte. Doch nebst den offiziellen Champions gab es mindestens über 600 weitere Gewinner am Volg-Dorfturnier 2017: 60 Mannschaften aus Mädchen und Jungs zwischen 8 und 13 Jahren aus 57 Deutschschweizer Dörfern haben alles gegeben für ihr Dorf. Unterstützt wurden sie von einem Heer mitreisender Fans an den Qualifikations-Turnieren in Eschenbach LU, Kirchberg SG, Gerafingen SO sowie am Finalturnier in Bäretswil ZH. Und von diesen kleinen und grossen Fussball-Dorfhelden gibt's auf [www.volg-dorfturnier.ch/bildergalerie](http://www.volg-dorfturnier.ch/bildergalerie) tolle Fotos.

## Rückschau ←

### Novissimo S'POSCHTI- Gewinnspiel vom Volg

Über je einen Römertopf «Klassik» im Wert von Fr. 83.80 dürfen sich 26 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner aus Rümlang, Breil/Brigels, Kirchberg, Belp, Wileroltigen, Würenlos, Affoltern a.A., Nottwil, Valbella, Hildisrieden, Oschwand, Uzwil, Villnachern, Hagenbuch, Neunkirch, Frauenfeld, Embrach, Bischofszell, Sins, Mitlödi, Wuppenau, Winznau, Hägendorf, Lotzwil, Bözberg und Tifers freuen. Fünf Personen gewinnen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.-. Und zehn weitere Personen je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.-.

Lösungswort 10/17: «Geschmackstupfer»

**Auflösung des Hiestand-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/17:**  
Antwort A, Traubenkernmehl

*Florian Wild aus Wagen, der Gewinner des Hauptpreises, und seine Mutter Carole bei der Preisübergabe mit Erich Weidmann, Volg-Produktmanager (l.), und Beatrice Häusler, Key Account Managerin Hiestand Schweiz AG (r.)*



## Gewinnen mit Hiestand

Der 1. Preis, ein Flyer E-Bike nach Wahl (Mountain-, Stadt- oder Tourbike) im Wert von Fr. 3500.-, geht an Florian Wild aus Wagen. Über den 2. und 3. Preis, je 1 Wochenende für 2 Personen im Hotel Hornberg in Saanenmöser/Gstaad inkl. Traubenkernölmassage im Wert von Fr. 1000.-, dürfen sich Karl Schmidt aus Bäretswil und Gabriele Böhm aus Guntmadingen freuen. Den 4. und 5. Preis, je 1 Ballonfahrt für 2 Personen im Wert von Fr. 740.-, gewinnen Ernst Eigenmann aus Niederglatt und Ruth Spühler aus Wasterkingen. Und 17 weitere Personen gewinnen je 1 Gutschein von Ticketcorner im Wert von Fr. 60.-.

## De grünen Duume



Adventskränze sorgen während der Weihnachtszeit für heimeliges Ambiente. Üppig geschmückt sind sie in den kargen Dezembertagen wahre Augenweiden. Alles, was Sie für Ihren Kranz brauchen, finden Sie im Garten oder in der näheren Umgebung. Wichtig ist, dass das verwendete Material lange schön bleibt. Den Kranz können Sie mit Zweigen von Lärche, Birke, Weide oder Efeu winden und, wenn nötig, stellenweise mit Draht umwickeln. Be-

stecken Sie den Kranz dann nach Ihrem Gusto – zum Beispiel mit Zimtstangen, Chilischoten, gedörrten Orangen-, Quitten- und Apfelscheiben oder mit getrockneten Blüten. Auch Zapfen, Moos, Rinde, Flechten oder Baumpilze setzen schöne Akzente. Gartenkräuter wie Rosmarin und Thymian erfreuen neben dem Auge auch die Nase. Frohe Adventszeit!

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

## Vorschau →

**Das nächste «Öise Lade» 01/18 erscheint am 28. Dezember 2017**



**Ihre Hoheit,  
die Kartoffel**

Die Kartoffel ist die Königin unter den Grundnahrungsmitteln. Wir zeigen auf, was sie so einzigartig macht, wie vielseitig sie zubereitet werden kann und wie sie als Beilage zu allerlei Gerichten passt.



**Gut gestürzt  
ist halb gewonnen**

Zahlreiche Backwaren und Gerichte werden nach dem Backen oder Schmoren gestürzt. Wir stürzen uns ebenfalls darauf und zeigen Rezepte gestürzter, begossener oder gefüllter Delikatessen.

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



**öise lade**  
gedruckt in der  
Schweiz



Hiestand  
1967 - 2017

50

WIR WÜNSCHEN IHNEN  
SCHÖNE FESTTAGE.



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK