

öise lade

Mehr zum Thema

Glühwein - neu entdeckt

Küche
aktuell

Raclette mit allem
drum und dran

MACHT GLÜCKLICH.



CAILLER BRANCHE ZWIRBELINO

12. - 18. NOVEMBER

**AKTION
CHF 2.00**

STATT CHF 2.30



CAILLER BRANCHE GIPFEL

12. - 18. NOVEMBER

**AKTION
CHF 1.75**

STATT CHF 1.95

IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH.

Hiestand 

OFENFRISCHE - UNSER HANDWERK



Editorial

Der Winter zeigt sich in diesem «Öise Lade» von seiner schönsten Seite: In der «Küche aktuell» sitzen wir gemütlich ums Raclette-Öfeli und entdecken Neues fürs Pfännli sowie Selbstgemachtes fürs raffinierte Drumherum. Dazu gehört auch ein guter Tropfen. Einen solchen finden Sie in Ihrem Dorfladen bestimmt. Im «Weinseller 2019» der bekannten Weinautorin Chandra Kurt haben die Volg-Weine erneut hervorragende Bewertungen erhalten. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 23.

Den Winter zelebrieren

Vom Wein zum Glühwein ist der Weg nicht weit. Nach einem Winterspaziergang oder an einem Apéro im Freien ist er genau der richtige «Aufwärmer». Im «Mehr zum Thema» ab Seite 33 machen wir Glühwein selbst und zeigen, dass er auch Gerichten und Gebäcken eine feine Note verleihen kann.

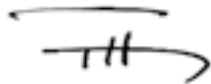
Zu einem Winterabend in geselliger Runde passt auch die Volg Treueaktion mit Produkten der Glasi Hergiswil für einen stimmigen Fondue-Chinoise-Abend. Noch bis zum 2. Februar 2019 können Sie bei Ihren Einkäufen im Volg Treuepunkte sammeln und die hochwertigen Glasprodukte 50 Prozent günstiger beziehen – als Dankeschön für Ihre Treue. Alle Informationen dazu finden Sie auf Seite 25.

Nun wünsche ich Ihnen in der wohligen warmen Stube eine gemütliche Lesezeit mit «Öise Lade».

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



Wein-Spezialangebot

**Premium-
weine zu
Spitzen-
preisen**

20



Dorfladen
**Eine Lehre
im Volg**

48



Küche aktuell
**Raclette mit
allem drum
und dran**

5

13 Einfach & bequem

So einfach geht köstlich

**15 Wein- und Käseangebot
des Monats**

Ein edles Duo

**18 Typisch Schweiz –
Typisch Volg**

In Aigle geht's ans Eingemachte

23 Weinseller

12 Top-Weine zu Top-Preisen

25 Treueaktion

Geschirr aus der Glasi Hergiswil

27 Sternstunden

Jede Woche eine Sternstunde

28 Volg-Dorfturnier

Das grosse Finale und die Sieger

29 In eigener Sache

«Feins vom Dorf»-Tag 2018

31 Öisi Umwält

100 % Schweizer Zucker

41 Wettbewerb

Gewinnen mit Melitta

43 Feins vom Dorf

Fonduemischung aus dem Wallis

45 Aktueller Tipp

Aufspiesen und eintauchen

47 Familienpreis

Die neue Bärenfamilie

50 Aktueller Tipp

Bauern bauern für Generationen und für Sie

52 Novissimo

Finish Maschinenpflieger Tabs

55 Freizeit Sportsponsoring

Eiskunstläuferin Siria Solito

57 Freizeit NATURENA

Dezember-Kurse auf
den Volg Erlebnishöfen

61 Freizeit Kochkurs

Christmas Dinner

63 Saison

Käsefondue



Titelbild: Volg-Kundin Brigitta Kuhn aus Fehraltorf

33 Das Themenheft
**mehr zum
thema**

Glühwein – neu entdeckt



*


KALTBACH

Veredelt von Höhle und Meister.

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



IDEE 1

RACLETTE TICINESE

Die mediterrane Idee:
Raclette mit
Steinpilz-Polenta
und Rosmarin

An langen Winterabenden gibt es kaum etwas Schöneres, als sich mit Freunden oder Familie zum gemütlichen Raclette zu treffen. Der heissgeliebte Klassiker – die erste Erwähnung stammt aus dem 12. Jahrhundert, als Grundnahrungsmittel der Sennen im Kanton Nidwalden – ist seit jeher nicht mehr aus den Pfännli der Käseliebhaber wegzudenken. Trotz langer Tradition – langweilig wird es im Pfännli nie. Wir stellen sieben Ideen vor, die jeden Gast zum Schmelzen bringen. Dazu gesellen sich Belegen für noch mehr Pep und Würze.

TIPP

Der farbintensive und fruchtbetonte *Ripasso Valpolicella DOC Superiore Zeni* passt hervorragend zu italienischer Küche, so auch zum Raclette mit Steinpilz-Polenta.

KRÄUTER-KNOBLAUCH IM GLAS

Schmeckt als Beilage zum Raclette ebenso wie zum Apéro

EINGELEGTE SENFPILZE
Mit aromatischem
Kräuteressig
und rassissem
Körnersenf

Raclette mit allem drum und dran

Raclette ist gesellig, gemütlich und grossartig. Riesengross ist die Vielfalt, die ein kleines Pfännli bietet. Etwas Neues drunter, etwas Feines über den Käse und allerhand Köstliches drumherum. Das Raclette-Festival kann beginnen!

IDEE 2

CREMIGE PILZ-RÖSTI

Die Idee für eine Käsepause: Eine Pfännli-Rösti mit Sauerrahm-Preiselbeer-Haube



**ZWIEBELRINGE
IN ROTWEIN**
Passt zum Raclette
ebenso wie zu Wild-
gerichten

Noch mehr Ideen für noch mehr Vergnügen

IDEE 3

RACLETTE TROPIQUE

Die Idee für Experimentierfreudige: ein Rindfleisch, Mango und Feta-Pfännli

**ANANAS-
GURKEN-CHUTNEY**
Die süß-saure
Versuchung passt
auch gut zu
Ziegenkäse.

IDEE 4

ÄPLER-MAGRONEN- RACLETTE

Die Idee für Nudelfans: Magronen, Pfefferkäse und Speck

TIPP

Der Fläscher **Gemswändler Pinot Noir AOC Graubünden** schmeckt frisch und gradlinig. Er passt gut zu Käse im Allgemeinen und zu Schweizer Spezialitäten wie dem Äpler-Magronen-Raclette.



Gemütlich ist beim Raclette nicht nur das Beisammensein, sondern auch die Vorbereitung. Käse, Beilagen und Gewürze auf den Tisch stellen – und schon steht dem geselligen Essen nichts mehr im Weg. Mit unterschiedlichen Zutaten bringen Sie zudem kulinarische Spannung in den Klassiker. Südländisch mit Polenta

und Rosmarin, rustikal mit Rösti und Pilzen, exotisch mit Mango oder luftig mit Blätterteig, Birnen und Brie. Als ideale Ergänzung zum gehaltvollen Käse passen am besten saure und süss-saure Beilagen. Hier finden Sie Ideen, die perfekt mit dem Raclette harmonieren. Und das nicht nur zum Servieren, sondern auch zum Verschenken.



TIPPS & TRICKS

von Jonas Schönberger

- pro Person rechnet man mit 200 – 250 g Raclette-Käse
- für Raclette mit Tischgrill inklusive Fleisch zirka 150 g Käse und 150 g Fleisch
- auch bissfest gegartes Gemüse schmeckt gut zum Käse
- für ein Dessert-Raclette einfach frische Früchte oder Obst aus der Dose mit Schoggi oder Honig schmelzen
- übrig gebliebenes Raclette hält sich in Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank gut einige Tage und kann problemlos eingefroren werden

GEMÜSESTREIFEN SÜSS-SAUER

Nicht nur ein Gaumen-, sondern auch ein Augenschmaus. z.B. auf dem Zvieriplättli

IDEE 5

RACLETTE-TARTE- LETTES MIT BRIE UND BIRNE

Die knusprige Idee: eine raffinierte Blätterteig-Tartelette



TIPP

Der rassig-frische **St. Saphorin Aime Vignoux Lavaux AOC** aus dem berühmten Lavaux-Gebiet: sehr gut zum Apéro und ein schöner Begleiter zu den fruchtig-würzigen Raclette-Tartelettes

Volg-Kochkurs im Dezember Christmas Dinner

Überraschen Sie Ihre Weihnachtsgäste mit einem festlichen «Menü Surprise», bei dem sich von der Vorspeise bis zum Dessert alles im Voraus zubereiten lässt. Infos dazu auf Seite 61.

Da steckt soooooo viel drin!



Der Holzerkäse ist ein beliebter würziger Halbhartkäse mit angenehmem Geschmack, hergestellt vom Schwyzer Milchhuus. Die handwerkliche Spezialität wird während 3-4 Monaten liebevoll gepflegt. Der Käse ist sehr bodenständig und naturverbunden, wie sein Namensgeber – der Holzer. www.milchhuus.ch/kaeserei/kaese

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Zart Schmelzendes trifft auf knuspriges

Geschmolzener Käse und knuspriges Brot mögen sich. Warum also nicht einmal ein Brot zum Raclette servieren, insbesondere wenn das Raclettebrot selbst gebacken ist? Es passt natürlich auch zu einem Fondue, das statt im Caquelon auch aus dem Tannenholzring des Vacherin Mont d'Or exzellent schmeckt. Das Raclettebrot ist zudem eine gute Idee für einen Apéro: Das Brot rösten, feingeschnittene Tomatenwürfel, gehackten Knoblauch und etwas Olivenöl darüber geben, alles im Ofen etwas anbacken und servieren. Es gilt: Wer wagt, genießt.

IDEE 6

RACLETTE-BROT
Die praktische Idee:
Das eingeschnittene
Brot lässt sich
einfach in Würfel
brechen.

SCHRITT für SCHRITT

Vacherin Mont d'Or
aus dem Ofen



①

Oberfläche des Vacherin Mont d'Or mit einer Gabel mehrfach einstechen



②

Weisswein darüber gießen



③

Käse auf ein Backpapier stellen und bei 200 Grad in der Ofenmitte ca. 45 Min. backen

**VACHERIN
MONT D'OR AUS
DEM OFEN**
Eine Käsevariante
aus dem Ofen, die
das klassische
Fondue neu
interpretiert.



LIVE & LIVE



In bester Gesellschaft
mit einer Tasse Tee.

LIPTON
herbal infusion
Lemon & Ginger

20 Teebeutel



LIPTON
YELLOW LABEL

100 Teebeutel

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Vacherin Mont d'Or:
Die Weichkäse-Spezialität
aus dem Waadtländer Jura



Die beliebten Klassiker: Raclette Nature,
Paprika und eine Mischung aus Classic,
Pfeffer und Paprika



Neu im Volg
eingetroffen:
das würzige
Appenzeller-
Raclette



Raclette-Block zum
Abstreichen oder
selber Portionieren



IDEE 7

APPENZELER- RACLETTE

Die rassig-würzige Idee:
Käse und Mostbröckli
aus dem Appenzell

TIPP

Der tiefdunkle und vollmundige **Nero d'Avola Allegro** kommt aus Sizilien und hat ein intensives und beeriges Bukett. Ausgewogen, mit einer runden Struktur und weichen Tanninen, passt er ausgezeichnet zum Appenzeller-Raclette



Jedem sein Käse

Raclettekäse ist nicht gleich Raclettekäse. Im Volg finden Sie verschiedene Varianten: Vom Klassiker bis hin zum mit Paprika oder Pfeffer veredelten Käse ist für jeden Geschmack etwas dabei. In der Volg Familienpreis-Packung gibt es das Raclette zudem am Stück. Geschnitten in Scheiben für das gesellige Raclette-Festival oder auch gerieben über eine Rösti schmeckt er ausgezeichnet. Und für diejenigen, die es besonders geschmacksintensiv mögen: Neu im Sortiment ist das würzige und gleichzeitig cremige Appenzeller-Raclette. Welche Variante darf es dieses Mal für Sie sein?



Monats-Hit

Kantons-Cordonbleu des Monats November: Tessiner-Art

Die Tage werden kürzer – und kälter. Wie gut lässt es sich da vom sonnigen Süden träumen. Holen Sie sich mit dem feinen Tessiner-Cordonbleu etwas Italianità ins Haus. Das zarte Schweinsplätzli ist gefüllt mit Mozzarella, Dörrtomaten und Schinken.



Rama

Backen mit bester Pflanzenkraft



Spitzbuben

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 8 Minuten

Zutaten für 25 Stück:

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

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

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

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

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

Weitere Backideen finden Sie auf www.rama.ch



Einfach & bequem

Mit wenigen Zutaten und geringem Aufwand ist ein gemütliches «Dinner for two» angerichtet: der Hauptgang würzig und zart schmelzend, das Dessert fruchtig, cremig und knusprig zugleich.

Raclette wird oft in geselliger Runde genossen. Richtig romantisch wird ein Raclette, wenn man zu zweit ums Teelicht-Raclette-Öfeli sitzt, vielleicht sogar draussen an der kalten Winterluft im Garten oder im Wald. Klassische «Stroganoff»-Zutaten passen auch hervorragend zu einem würzigen Raclette-Käse. Anstelle des traditionellen Rindfleischs braten wir den Tischgrillklassiker Cipollata mit. Für einen süssen Abschluss sorgt die schnell vorbereitete Götterspeise, die mit einem beliebigen Weihnachtsguetzli zubereitet werden kann. Auf einen genussvollen Abend zu zweit!

Götterspeise mit Guetzi

Zutaten für 2 Portionen:

90 g **Apfelmus** auf 2 Gläser verteilen. 75 g **Zimtsterne** in Stücke brechen und über dem Apfelmus verteilen. Mit 180 g Apfelmus bedecken, nochmals ein paar Zimtstern-Stücke daraufgeben. ½ P. **Vanille-Pudding** gemäss Packungsangabe zubereiten, über die Zimtsternen verteilen, 1–2 Std. kühl stellen.

Zubereitung: 15 Min. + 1–2 Std. kühl stellen

Tipp: Sie können auch andere Weihnachtsguetzli verwenden.



Das fruchtig-cremige Dessert ist schnell vorbereitet.

So einfach geht köstlich



Raclette «Stroganoff»

Zutaten für 2 Personen (ergibt je 3 Pfännli):

1 P. **Raclette-Käse** auspacken und auf einem Teller anrichten. 4 **Cipollata** in Rädli, 1 **Peperoni** und 2 **Essiggurken** in kleine Würfel schneiden. Je ½ der Wursträdli, Peperoniwürfel und Essiggurken in ein Raclette-Pfännli geben und etwas andünsten. Mit zwei Prisen **Paprika** würzen, mit Käse bedecken. Über dem Flämmli schmelzen, bis der Käse Blasen wirft. Nach Belieben mit Pfeffer würzen und heiss geniessen.

Zubereitung: 15 Min.



Das Raclette «Stroganoff» bringt ohne Aufwand farbige Abwechslung auf den Tisch.

Martini e Tonic

REZEPT:

50% MARTINI

BIANCO ODER ROSSO*

50% TONIC, VIEL EIS,

LIMETTENSCHLEIBE FÜR

BIANCO UND ORANGEN-

SCHLEIBE FÜR ROSSO.



MARTINI

— DAL 1863 —



— PRODOTTO IN ITALIA —

DRINK RESPONSIBLY.

MARTINI, ITS TRADE DRESS AND THE BALL & BAR LOGO ARE TRADEMARKS.

* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

Wein- und Käseangebot des Monats

Wein, der durch ein traditionelles Verfahren an Fülle bekommt, serviert zu einem Käse, der mit exquisiter Zutat überrascht. Versuchungen, die sich am Gaumen miteinander verbinden.

Ein edles Duo, das zu Einklang findet

Der Valpolicella Ripasso DOC Superiore ist ein besonderer Wein, der mit einer besonderen Methode hergestellt wird. Ripasso heisst übersetzt «erneuter Durchgang» und beschreibt das Verfahren, dem bereits vergorenen Valpolicella-Rotwein Traubentrester des beliebten Amarone-Weins zuzufügen. Durch dieses Verfahren erhält der Valpolicella mehr Farbintensität, mehr Fülle und die typischen Geschmacksnuancen eines Amarones.

Gehaltvoller Herbstgenuss

Nach dem zehn- bis zwölfmonatigen Ausbau in grossen Fässern hat der traditionelle italienische Rotwein Schmelz und Tiefe und einen gehaltvollen, fruchtbetonten Körper. Die Schweizer Weinautorin Chandra Kurt gibt ihm in ihrem neuen «Weinseller 2018» hervorragende 17,5 Punkte und belohnt ihn für das überdurchschnittlich gute Preis-Leistungs-Verhältnis zudem mit einem Stern. Mit seinem Volumen und seiner Fülle passt der Valpolicella Ripasso DOC Superiore wunderbar zu herzhaften italienischen Speisen, herbstlichen Fleischgerichten und reifem Käse.

Käse des Monats

Trüffelino
150 g, statt Fr. 7.80

Fr. 5.95

Brie Trüffel
100 g, statt Fr. 4.85

Fr. 3.95

Valpolicella Ripasso DOC Superiore Zeni, 2015, Italien

Charakter Dieser satt rubinrote Italiener besticht mit Aromen reifer Beerenfrüchte und einem gehaltvollen, fruchtbetonten Körper.

Trinken Jung trinken, bis 5 Jahre, bei 16–17 °C

Passt zu rotem Fleisch, reifem Käse, Pizza und Nudelgerichten

Punkte 17,5 ★

Innerschweizer Spezialität

Der traditionelle Trüffelino Kloster-Brie ist ein cremiger, feinschnittiger Weichkäse und wird in der Schaukäserei Engelberg von Hand hergestellt – mit Schweizer Milch aus der Engelberger Bergregion. Die Obwaldner Weichkäse-Spezialität wird in der Mitte mit einem Frischkäse

bestrichen, der nach altem, gut gehüteten Rezept mit italienischem Sommertrüffel veredelt ist. Eine Köstlichkeit, die Pfiff und Abwechslung auf die Käseplatte bringt. Tipp: Den aufgeschnittenen Käse vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur bringen (chambrieren).

Wein
des Monats
Valpolicella Ripasso DOC
Superiore Zeni, Italien
75 cl, statt Fr. 15.50
Fr. 11.50



FLÜÜÜGEL FÜR DEN WINTER.

MIT DEM GESCHMACK VON ZWETSCHGE-ZIMT.



JETZT
NEU



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Wein- und Käseangebot des Monats



75 cl, statt Fr. 17.90
Fr. **14.60**

Fläsch Gemswändler Pinot Noir AOC Graubünden, 2016/2017, Schweiz

Charakter Eine granatrote Farbe und Aromen von roten Beeren und Kirschen zeichnen diesen Pinot Noir aus.

Trinken Jung trinken, bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu Wild, Lamm, Risotto, Pilzgerichten und Käse
Punkte 17 (Jg. 2016)



75 cl, statt Fr. 7.95
Fr. **6.50**

Primitivo Salento IGP Follare, 2016/2017, Italien

Charakter Dieser intensiv rubinrote Bilderbuch-Rotwein mit violetten Reflexen ist aussergewöhnlich fruchtig.

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

Passt zu Fleisch, Grilladen und Käse
Punkte 16 ★ (Jg. 2016)



75 cl, statt Fr. 17.95
Fr. **14.30**

Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, 2016, Italien

Charakter Dieser dunkle Rotwein punktet mit kräftigen Fruchtaromen und dezenter Röstaromatik.

Trinken Jung trinken, bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Risotto, Pasta, Pilz- und Fleischgerichten
Punkte 17,25



75 cl, statt Fr. 9.90
Fr. **7.50**

Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Allegro, 2017, Italien

Charakter Ein vollmundiger Wein in dichtem Rubinrot, der sich mit Aromen von Beeren und Gewürzen präsentiert.

Trinken Bis 3 Jahre, bei 18 °C

Passt zu rotem Fleisch, reifem Käse und Wild



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

Valpolicella Ripasso DOC Superiore Zeni, 2015, Italien

Charakter Dieser satt rubinrote Italiener besticht mit Aromen reifer Beerenfrüchte und einem gehaltvollen, fruchtbetonten Körper.

Trinken Jung trinken, bis 5 Jahre, bei 16–17 °C

Passt zu rotem Fleisch, reifem Käse, Pizza und Nudelgerichten
Punkte 17,5 ★

Waadtländer

Traubenessenz aus UNESCO-Weingebiet



75 cl, statt Fr. 17.95
Fr. **13.95**

St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux, 2016, Schweiz

Charakter Dieser hellgelbe Waadtländer Weisswein überzeugt mit eleganten Fruchtnoten von Steinfrüchten und einem kräftigen Körper.

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

Passt zu Kalbsvoressen, Käsefondue, Käseschnitten und Apéritif
Punkte 17



75 cl, statt Fr. 10.95
Fr. **8.50**

Fleurie AOC, 2015, Frankreich

Charakter Dieser hell rubinrote Tropfen begeistert mit Aromen von frischen, rotbeigeren Früchten.

Trinken Jung trinken, bis 5 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu unzähligen Speisevarianten, von Hors d'oeuvre über Schlacht- bis Käseplatten
Punkte 17,25 ★



75 cl, statt Fr. 13.50
Fr. **9.90**
-26%

Toro DO Seleccion Solitario Oro, 2015, Spanien

Charakter Ein hocharomatischer Wein in tiefem Dunkelrot, der mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und eleganten Vanillenoten beeindruckt.

Trinken Bis 8 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu diversen Fleischzubereitungen, Wild und Käseplatten
Punkte 17,5 ★

Direkt in Ihrem Volg bestellen

oder auf www.wein.volg.ch

... und in max. 10 Tagen abholen



Typisch Schweiz – Typisch Volg



Bernard Poupon ist seit 1986 Geschäftsführer der Reitzel SA in Aigle.

Vier Fragen

an Bernard Poupon

Herr Poupon, was ist die Reitzel SA?

Reitzel SA ist ein Schweizer Familien-Unternehmen, das 1909 von Hugo Reitzel gegründet wurde. Wir sind Spezialisten für Essiggemüse. Unser Produktionsstandort in Aigle (VD) ist die letzte Konservenfabrik der Schweiz, die Essigprodukte herstellt.

Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?

Wir haben viel Erfahrung, eine starke Verankerung in der Schweiz und sehr gute Marktkenntnisse. So unterstützen wir die lokale Landwirtschaft und beleben die schweizerische Gurkenproduktion.

Was verbindet Sie mit Volg?

Seit vielen Jahren sind einzelne Produkte in den Regalen von Volg vertreten. Seit letztem Jahr sind nun unsere Essiggurken in allen rund 580 Volg-Läden erhältlich. Das freut uns sehr und wir sind überzeugt, dass wir mit unserem Know-how und Handwerk auch in Zukunft die kulinarischen Ansprüche der Volg-Kunden erfüllen können.

Was ist das Besondere an Ihren Essiggurken und Cornichons?

Die Marke Hugo wurde 2017 zu Ehren unseres Gründers geschaffen. Es sind die einzigen Essiggurken und Cornichons, die zu 100 Prozent in der Schweiz angebaut werden. Gerade jetzt in der Raclette-Zeit sind die Produkte besonders gefragt. Der süss-saure Aufguss harmoniert perfekt zum Käse.

1

Die von Schweizer Bauern angebaute Gurken werden, sobald sie 3 bis 12 cm lang sind, geerntet.



2

Luis Moutinho füllt die angelieferten Säcke auf das Förderband. Die Gurken gelangen von hier aus zur Waschanlage.



3

Danach werden die Gurken in Branntwein- und Weissweinessig, Wasser, Zucker, Salz und Gewürzen gekocht. Jährlich werden so bei der Reitzel SA rund 3000 Tonnen Cornichons und Gurken verarbeitet.



4

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – diesem Grundsatz ist man in Aigle treu. Laura Troisio prüft, ob das eingelegte Gemüse den hohen Qualitätsstandards des Unternehmens entspricht.



In Aigle geht's ans Eingemachte

In der letzten Schweizer Konservenfabrik, die Essiggemüse herstellt, der Reitzel SA in Aigle (VD), kommen die im Volg erhältlichen Essiggurken ins Glas. Gewachsen sind die Gurken auf Schweizer Feldern.



5

Die Gläser sind bereit für den Transport in die Volg-Läden.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

Frisch und knackig: Die Schweizer Cornichons und Gurken begleiten ausgezeichnet jedes Raclette, passen als Einlage ins Sandwich oder sind auch als Snack für zwischendurch perfekt geeignet.



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.



Premiumweine zu Spitzenpreisen

Bestellen Sie vom 29. Oktober bis zum 25. November 2018 edle Plozza Premium Weine zum exklusiven Spezialpreis. Zur Auswahl stehen drei charakterreiche Rotweine, die die Herzen von Weinliebhabern höher schlagen lassen.



Mediterranes Klima und hervorragende Bodenbedingungen sorgen im Veltlin für ausgezeichnete Grundlagen für den Weinanbau. Bereits vor mehr als 2000 Jahren erstellten die Weinbauern in unglaublicher Arbeit an den Hängen über 2500 Kilometer Trockenmauerwerk und schufen so eines der grössten terrassierten Weinbaugebiete der Welt. Eines, in dem – auch heute noch – in mühevoller Handarbeit Rebe für Rebe geerntet wird.

Eine Arbeit, die sich mehr als lohnt. Denn so entstehen unter anderem ebendiese wunderbaren Plozza Premium-Weine. Wie etwa der N° 1 – Numero Uno. Der intensive und würzige Rotwein lagert bis zu zwei Jahre in neuen Barriquen aus französischer Eiche und wird aus einer speziellen Selektion von sehr alten Rebstöcken gekeltert. Der edle Rotwein ist ideal für die kommenden Festtage geeignet und nun als Spezialangebot für Volg-Kunden erhältlich.

Auch der Intrigo hat seinen Ursprung im Veltlin. Bei diesem Rotwein kommt eine Traubensorte aus der Schweiz dazu. Plozza vereint nämlich Pinot Noir aus dem Bündner Rheintal mit der Nebbiolo Traube. Mit Mut und Bereitschaft, aus gängigen Mustern ausubrechen, entsteht dabei eine spannende Assemblage. Tradition trifft Moderne und sorgt für festliche Stimmung im Glas. Stimmung, die sich Volg-Kunden nun als Spezialangebot nach Hause holen können.



NO°1 – NUMERO UNO – IGT 2014, ITALIEN

Der Name hält, was er verspricht, der No°1 – Numero Uno ist ganz klar die Nummer eins. In einem kräftigen Rubinrot überzeugt er im Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten sowie Nelken- und Pfefferaromen. Ein komplexes Aromapaket und eine einzigartige Struktur, die dank den wunderbar ausgereiften Gerbstoffen erreicht wird, sowie ein lang anhaltendes Finale machen Lust auf mehr.

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



-25 %

INTRIGO NEBBIOLO / PINOT NOIR VDT, ITALIEN / SCHWEIZ

Schon in der Nase überzeugt der Charme der Bündner Pinot Noir Traube – ein Duft nach Waldbeeren, Cassis und Pfeffer. Am Gaumen übernimmt dann der Nebbiolo die Szene und die blumigen Noten mischen sich mit feinen Gerbstoffen. Im Finale vereint der Intrigo die drei Eigenschaften, die die Basis von grossen Pinot Noir und Nebbiolo Weinen sind: Eleganz, Finesse und Intellekt.

Im 6er-Karton (6 x 75 cl)
statt Fr. 216.- **nur Fr. 162.-**
(pro Flasche: statt Fr. 36.- nur Fr. 27.-)



PASSIONE SILVEREDITION – SFORZATO DI VALTELLINA DOCG 2012, ITALIEN

Wo Passione – also Leidenschaft – draufsteht, ist auch Passione drin. Denn dieser Rotwein aus Nebbiolo Trauben wird nach einer Lagerung von drei Jahren in Kastanienholzfässern weitere zwölf Monate in gerösteten Eichen-Barriques ausgebaut. Dabei entsteht ein tiefes Purpurrot und ein Wein, der mit einem Bouquet von grosser, raffinierter Fruchtigkeit verbunden mit einer Note von Vanille und Röstaromen besticht.

-25 %

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



Online bestellen: Die Plozza Wein-Spezialangebote im 6er-Karton (bzw. 3er-Karton vom No°1 – Numero Uno) können Sie bequem per App oder unter www.wein.volg.ch bestellen – und anschliessend im Volg Ihrer Wahl abholen. Sie möchten lieber telefonisch bestellen? Wenden Sie sich an unseren Kundendienst: Tel. 058 433 54 08.

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

PLOZZA
— wine-group —



LINDOR. MEIN KLEINER GLÜCKSMOMENT



LINDOR – ein Moment puren Chocoladenglücks,
kriert von den Lindt Maîtres Chocolatiers.
Liebe und Leidenschaft für Chocolate seit 1845.

lindor-moments.lindt.ch

12 Top-Weine zu Top-Preisen



Chandra Kurt ist die bekannteste Weinnase der Schweiz. Jedes Jahr benotet sie über 500 Weine, die im Detailhandel erhältlich sind. Dabei achtet sie vor allem auf ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis. In der neusten Aus-

gabe des Ratgebers Weinseller sind wiederum etliche Weine aus dem In- und Ausland aus dem Volg ausgezeichnet worden. Heute stellen wir Ihnen 12 davon vor. In der nächsten und übernächsten Ausgabe folgen weitere 24 Weine.

Die bekannte Weinautorin Chandra Kurt hat für den «Weinseller 2019» über 500 Weine degustiert. Es sind alles preiswerte Weine, die im Schweizer Detailhandel erhältlich sind. www.weinseller.com



① 16.5 Punkte*
75 cl./Fr. 10.50

② 16.75 Punkte*
75 cl./Fr. 13.90

③ 16.5 Punkte*
75 cl./Fr. 7.90

④ 17 Punkte*
75 cl./Fr. 7.95

⑤ 17 Punkte*
75 cl./Fr. 7.95

⑦ 17.5 Punkte*
75 cl./Fr. 13.50

⑧ 16.5 Punkte*
75 cl./Fr. 12.20

⑨ 17.5 Punkte*
75 cl./Fr. 9.50

⑩ 17.25 Punkte*
75 cl./Fr. 11.20

⑥ 17.75 Punkte*
75 cl./Fr. 12.95

⑪ 16 Punkte*
75 cl./Fr. 5.95

⑫ 16.5 Punkte*
75 cl./Fr. 5.95

1 l'amarino Negroamaro IGT Puglia, 2017, Italien

Charakter dicht, stoffig, cremig-fruchtig
Passt zu Pasta, Pizza, Geflügel, Steak, Hamburger, Pilzen, Lasagne

2 Primitivo Salento IGT Piana del Sole, 2017, Italien

Charakter süss-schokoladig, konzentriert
Passt zu Pasta, Pizza, Wildterrinen, Geflügel, Braten

3 Chardonnay Caswell, 2017, USA

Charakter buttrig, aromatisch, viel Schmelz und barocker Charme
Passt zu Hamburger, Grilladen vom Fisch, chinesischer Küche

4 Zweigeitl Qualitätswein Österreich, 2016, Österreich

Charakter süffig, mittelschwer
Passt zu Gemüsewähe, Speck und Bohnen, Grilladen vom Schwein

5 Salice Salentino DOC Trentacinquesimo Parallelo, 2017, Italien

Charakter frisch, fruchtig, blumig
Passt zu exotischen Vorspeisen, Pasta, Pizza, Polenta, Risotto

6 Merlot La Capitana Barrel Reserve Viña la Rosa, 2015, Chile

Charakter konzentrierte Frucht, dichte Gerbstoffe, Röstaromen
Passt zu Wild, Jägersteak, Braten mit würziger Sauce, Lammschulter

7 Toro DO Solitario Oro, 2015, Spanien

Charakter elegante Finesse, spannende Struktur, reife Früchte
Passt zu Grilladen vom Fleisch und Fisch, Lammkeule, Bergkäse

8 Oeil de Perdrix AOC Valais Nid d'Amour, 2017, Schweiz

Charakter Struktur, schöne Frische, etwas kernig, trocken
Passt zu Dim Sum, Frühlingsrollen, Glasnudelsalat, Spareribs

9 Mirada Moscato Valencia DO, 2017, Spanien

Charakter rassige Frische
Passt zu Tapas, Pizza, exotischen Gerichten, Gebäck und Apéritif

10 Fendant AOC Valais Blanc d'Amour, 2017, Schweiz

Charakter exotisch, blumig und aromatisch
Passt zu Käseschnitte, kalter Platte, Süsswasserfisch, Sushi

11 Rosière Syrah Vin de Pays d'Oc, 2017, Frankreich

Charakter easy drinking, süsse Frucht
Passt zu Bowlen, Picknick, Apéro und Partys

12 Moscato V.S.Q Dolce Filipetti, Italien

Charakter exotische Früchte, sehr ausgewogen
Passt zu Gebäck, Brunch, Antipasti, «on the rocks» und Apéritif

DRINK RESPONSIBLY

CAMPARI

il mio Aperitivo



Campari
Milano Spritz

8 cl Cinzano Prosecco D.O.C.
4 cl Cranberryssaft
4 cl Campari
Frische Minzblätter



Campari
Tonic

4 cl Campari
Mit Tonic Water aufgiessen

PARISIENNE

**TYPISCH
VON HIER**



780

**TYPISCH
PARISIENNE**

In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich. Solange Vorrat reicht.

Rauchen fügt Ihnen und den Menschen in Ihrer Umgebung erheblichen Schaden zu.
Fumer nuit gravement à votre santé et à celle de votre entourage. Il fumo danneggia gravemente te e chi ti sta intorno.



Treueaktion

Jetzt heisst es wieder bei jedem Einkauf im Volg Punkte sammeln. Bei der Volg-Treueaktion sind handgefertigte Produkte der Glasi Hergiswil mit 50 Prozent Rabatt erhältlich.



Die Sammelkarte und den Flyer zur Volg-Treueaktion erhalten Sie in Ihrem Volg. Die gesammelten Treuepunkte können bis zum 23. Februar 2019 eingelöst werden.

Zeitlos, stilvoll und optisch leicht machen die handgefertigten Produkte der Glasi Hergiswil jeden Tisch zur Augenweide. Volg-Kundinnen und -Kunden erhalten die hochwertigen Glasprodukte als Dankeschön für ihre Treue jetzt mit 50 Prozent Rabatt: Schüsseln und Schalen, Kerzenhalter und für besonders treue Kunden die beiden Goldangebote, ein Fondue-Rechaud mit Brenner sowie Chinoise-Teller. Die Teller weisen eine praktische Unterteilung auf, so dass Saucen und Fleisch sich nicht miteinander vermischen. Alle Produkte werden in der einzigen Glashütte der Schweiz mundgeblasen und von Hand gefertigt.

So einfach geht's

Bei jedem Einkauf im Volg erhalten Sie bis zum 2. Februar 2019 pro 10 Franken Einkauf einen Treuepunkt. Bereits ab 15 gesammelten Punkten können Sie profitieren und Glasi-Produkte zum halben Preis erstehen. Die gesammelten Treuepunkte können bis zum 23. Februar 2019 in jedem Volg eingelöst werden. Bitte beachten Sie, dass die beiden Goldangebote zuerst im Volg-Laden für Sie bestellt werden müssen.

Handgefertigtes Geschirr mit Volg-Treuepunkten

Goldangebot**

Fondue-Rechaud mit Brenner
Ø 18 cm, Höhe 12 cm,
mit 30 Treuepunkten
statt Fr. 169.- * **Fr. 84.50**

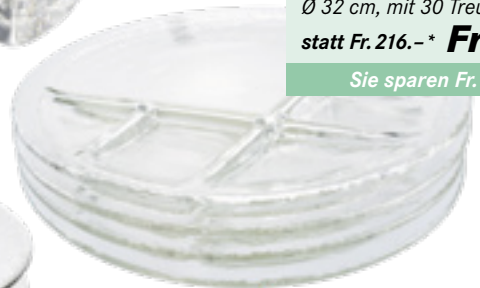
Sie sparen Fr. 84.50



Goldangebot**

Chinoise-Teller 4er-Set
Ø 32 cm, mit 30 Treuepunkten
statt Fr. 216.- * **Fr. 108.-**

Sie sparen Fr. 108.-



Dessertschale 2er-Set
Ø 19 cm, mit 20 Treuepunkten
statt Fr. 68.- * **Fr. 34.-**

Sie sparen Fr. 34.-



Salatschale 2er-Set
Ø 22 cm, mit 20 Treuepunkten
statt Fr. 68.- * **Fr. 34.-**

Sie sparen Fr. 34.-



Salatschüssel
Ø 33 cm, mit 20 Treuepunkten
statt Fr. 74.- * **Fr. 37.-**

Sie sparen Fr. 37.-



Kerzenhalter 2er-Set
Ø 12,5 cm, mit 15 Treuepunkten
statt Fr. 50.- * **Fr. 25.-**

Sie sparen Fr. 25.-



Beilagenschale
Ø 28 cm, mit 20 Treuepunkten
statt Fr. 60.- * **Fr. 30.-**

Sie sparen Fr. 30.-



Saucenschale 2er-Set
Ø 13,5 cm, mit 15 Treuepunkten
statt Fr. 48.- * **Fr. 24.-**

Sie sparen Fr. 24.-



Robur Niederen

* Die Preisangabe bezieht sich auf die unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers.
** Die Goldangebote müssen im Laden bestellt werden.





ENTDECKEN SIE NESCAFÉ GOLD*

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Jede Woche eine Sternstunde

Volg versüsst Ihnen die Adventszeit jede Woche doppelt: Ab 19. November erhalten Sie Woche für Woche einmalige Sternstunden-Angebote und immer wieder neue Chancen, einen von vielen attraktiven Wettbewerbspreisen zu gewinnen.

Weihnachtszeit ist die Zeit der Geschenke – auch in jedem Dorfladen. Volg bedankt sich bei seinen Kundinnen und Kunden für ihre Treue mit den traditionellen Sternstunden-Angeboten. Profitieren Sie jede Woche von einmaligen Rabatten. Freuen Sie sich auf festliche Angebote wie Kirsch-Stengeli in der exklusiven Metalldose zum halben Preis oder eine Gourmet Apéroplatte mit 40 Prozent Rabatt. Beim Wettbewerb können Sie Reisen, Zeitschriften-Jahresabos, Einkaufsgutscheine, praktische Einkaufshelfer oder Geschenkboxen zum Geniessen gewinnen. Mehr

wollen wir noch nicht verraten ... Alle Informationen lesen Sie im nächsten «Öise Lade» vom Dezember.

Bald ist der Flyer in Ihrem Volg

Ab dem 19. November liegt der Sternstunden-Flyer in Ihrem Volg für Sie bereit. Der Flyer enthält fünf Coupons. Auf der Vorderseite finden Sie jeweils das attraktive Sternstunden-Angebot und auf der Rückseite befindet sich der Wettbewerbs-Talon. Einfach ausfüllen und in die Wettbewerbs-Box einwerfen. Wir wünschen schon heute viel Genuss und viel Glück!

*Sternstunden für
Volg-Kunden*

*Profitieren Sie von
bis zu 50% Rabatt
und gewinnen Sie
Wettbewerbspreise im
Wert von Fr. 180 000!*



Das grosse Volg-Dorfturnier

Fünf Sonntage im Fussballfieber, 70 topmotivierte Dorfmannschaften und am Ende zwei Meister in ihrer Kategorie. Das grosse Volg-Dorfturnier 2018 sorgte bei kleinen Fussballfans für grosse Emotionen.

Auch am Volg-Dorfturnier 2018 hiess es: faire Zweikämpfe und gegenseitiger Respekt auf dem Fussballplatz.



**DAS GROSSE
VOLG
DORF-
TURNIER
2018**

**VOLG Dorfturnier
Schweizermeister
2018**

Fussballfest der Extraklasse

Auch beim zweiten Volg-Dorfturnier wurde wieder der Fussball gefeiert – mit Spiel, Spass und vielen Emotionen an insgesamt fünf Turniertagen. Kinder und Jugendliche im Alter von 8 bis 13 Jahren aus 52 Deutschschweizer Dörfern spielten gemischt in 70 Teams für ihr Dorf um den Volg-Fussballmeistertitel. Im Unterschied zum Vorjahr wurde das Turnier dieses Jahr nicht in einer, sondern in zwei Alterskategorien ausgetragen. Dieser Spielmodus wird auch in kommenden Volg-Dorfturnieren beibehalten. Fussball-begeisterte Kids können sich also schon auf den nächsten Sommer freuen, wenn Volg zum dritten Mal das grosse Volg-Dorfturnier anpfeifen wird.

Krönendes Finale

Ein fulminanter Finaltag am 23. September in Eschenbach (LU) war die Krönung des Volg-Dorfturniers. Auf die Sieger warteten Volg-Gutscheine und Süssigkeiten und wie schon bei den Qualifikationsturnieren gab es wieder Kulinarisches von Volg. Für Unterhaltung neben dem Spielfeld sorgten auch am Finaltag eine Schuss-Geschwindigkeitsmessung und Fussballtennis. Gejubelt haben am Schluss die beiden Siegermannschaften aus Eich (LU) und Aesch (LU). Herzliche Gratulation!



Haben Grund zum Jubeln: In der Alterskategorie 2008–2010 das Team Aesch (oben) und in der Alterskategorie 2005–2007 das Team Eich, beide aus dem Kanton Luzern.



Von Volg gab es wieder gratis Trikot, Hosen und Stutzen, kleine Pokale für alle Finalturnier-Teilnehmer und tolle Preise für die Sieger.



Manches Spiel musste wegen gleicher Tor-Anzahl im Penaltyschiessen entschieden werden.

Feins vom Dorf-Tag



La Punt



Attiswil



Küngoldingen



Lokale Genüsse am «Feins vom Dorf»-Tag 2018

Am 15. September fand zum zweiten Mal der «Feins vom Dorf»-Tag statt. In allen Volg-Läden konnten Volg-Kunden lokale Produzenten und deren Spezialitäten vor Ort kennenlernen.

Unter dem Label «Feins vom Dorf» sind in den Volg-Läden Spezialitäten erhältlich, die aus dem Dorf oder aus dem Nachbardorf stammen. Auch dieses Jahr luden Volg und die «Feins vom Dorf»-Produzenten aus der jeweiligen Umgebung wieder in allen rund 580 Dorfläden zum Probieren und Kennenlernen ein. Zahlreiche Besucherinnen und Besucher wollten wissen, wer hinter den vielen lokalen Spezialitäten steckt. Kürbisse und Obst vom nahen Hof, Brot vom Beck im Dorf, hausgemachte Würste, verschiedene

Käsesorten bis hin zu lokalen Weinen und Teespezialitäten – es gab allerhand zu degustieren und entdecken.

Produkte mit klarer Handschrift

«Feins vom Dorf»-Spezialitäten werden von über 3000 lokalen Produzenten oft in Handarbeit hergestellt. Am «Feins vom Dorf»-Tag bot sich Volg-Kunden auch dieses Jahr wieder die Möglichkeit, mehr über die Produkte und ihre Herstellung zu erfahren – und beim grossen Wettbewerb attraktive Preise zu gewinnen.

Safenwil



Hier haben Sie das Geschenk.

Jetzt sammeln und bestellen.



Sammeln Sie bis Ende Jahr drei Zuckercodes und wir schenken Ihnen eine von 3 000 Zuckerdosen (solange Vorrat). Die Codes gibt's bei Ihrem Volg auf den Schweizer Kristallzucker-Packungen. Teilnahme und Teilnahmebedingungen auf zucker.ch/promotion



Weil aus der Schweiz.



Marco Schwab, Leiter Sortenproduktion bei der Schweizer Zucker AG, ist Herr des Zuckers. Er füllt den Weisszucker auch in die 1kg-Packungen ab, die es im Volg zu kaufen gibt.

100%
SCHWEIZER ZUCKER

Zucker aus dem Volg ist Zucker aus der Schweiz. Und das gilt nicht nur für den reinen Rohstoff, der aus Zuckerrüben hergestellt wird, sondern auch für weiterverarbeitete Produkte wie Volg Konfitüre oder Volg Süssgetränke.

Bald geht's wieder los: das grosse Backen für die Adventszeit. Guetelis und Kuchen haben Hochsaison. Neben viel Mehl, Butter und Eiern wird für den guten Geschmack auch viel Kristallzucker aus Zuckerrüben gebraucht. Im Volg gibt es diesen ausschliesslich aus der Schweiz.

Produziert wird er in Aarberg und Frauenfeld bei der Schweizer Zucker AG. Bei der SZU, die hierzulande als einziges Unternehmen Zuckerrüben verarbeitet, ist jetzt Hochsaison: «Die Nachfrage steigt in den Herbstmonaten an. Wir merken jeweils genau, wann die

Backzeit beginnt», sagt Marco Schwab, Leiter Sortenproduktion bei Schweizer Zucker AG.

Gesüsst mit Schweizer Zucker

Der Herbst ist die Zeit, in der in den Zuckerkwerken der Schweizer Zucker AG, Aarberg und Frauenfeld, am meisten los ist. Denn von September bis Dezember findet die sogenannte Kampagne statt. So wird die Zeit genannt, in der die Zuckerrüben verarbeitet werden. 1,6 Millionen Tonnen sind es in Aarberg und Frauenfeld jährlich. Grundsätzlich besteht aber das ganze Jahr ein hoher Bedarf an Zucker. Dies auch, weil immer



1,6 Millionen Tonnen Zuckerrüben werden in einer durchschnittlichen Kampagne in den beiden Fabriken der Schweizer Zucker AG verarbeitet.



Daraus entstehen rund 250 000 Tonnen Schweizer Zucker.



Wovon wiederum 850 000 kg in den Volg-Verkaufsregalen landen.



Neben Gelier- und Feinkristallzucker gibt es im Volg auch noch Puder- und Würfelzucker sowie Sticks von der Schweizer Zucker AG.

mehr Hersteller bei der Produktion auf Schweizer Zucker zurückgreifen. Volg setzt ausschliesslich auf Schweizer Zucker. Der wird nicht nur als reiner Rohstoff verkauft, sondern auch bei der Herstellung von Produkten gefördert. Die Volg Konfitüren Aprikose, Kirsche, und Zwetschge enthalten beispielsweise nebst Schweizer Früchten ausschliesslich Schweizer Zucker. Ebenso wird für die Volg Süssgetränke wie Citro, Grapefruit, Orange oder Ice Tea nur inländischer Weisszucker verwendet.



« Back deinen Teenie glücklich – auch wenn er wild ist. »

Mit Selbstgebackenem gewinnst du die Herzen deiner Liebsten – und mit etwas Glück jetzt auch viele tolle Preise.



LOVE CAKE Wettbewerb

Und wen backst du glücklich?



Mitbacken und gewinnen!
Wir verlosen 240 Backboxen im Wert von CHF 30.-. Teile dein Love Cake Bild mit **#lovecakeOetker** auf Facebook und Instagram oder lade es direkt auf oetker.ch/lovecake hoch.

mehr zum thema

Glühwein – neu entdeckt

Ein heisser Glühwein wärmt an kalten Tagen Körper und Seele. Der Advents-market-Klassiker schmeckt selbst gemacht – mit und ohne Alkohol – gleich doppelt so gut. Und er erweist sich auch als süß-würzige Zutat für allerhand weitere Kreationen.

Was das Herz zum Glühen bringt

Bald laden sie wieder zum Staunen und Stöbern ein, die vielen Weihnachtsmärkte mit ihren hübsch dekorierten Ständen. Eine gemütliche Pause am Glühweinstand gehört zum Geschenkebummel an der kalten Luft mit dazu. Wer sich den Duft des beliebten Wintergetränks nach Hause holen möchte, kocht den Glühwein einfach selbst. Alles, was es

braucht, sind Gewürze, Früchte und natürlich Wein – oder für die alkoholfreie Variante Fruchtsaft. Glühwein kennt man als Getränk in der Tasse. Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen, dass er auch auf dem Teller für eine besondere Note sorgen kann – zum Verfeinern süßer Gebäcke oder als raffinierte Zutat in herzhaften Gerichten.



Weisser Glühwein

Zutaten für 4 Personen:

4 **Apfelscheiben**, 5 dl **Weisswein**, 5 dl **Wasser**,
150 g **Zucker**, 2 **Sternanis**, $\frac{1}{4}$ **Zimtstange**,
 $\frac{1}{2}$ aufgeschnittene **Vanilleschote** und
1 **Gewürnelke** zusammen aufkochen und
15 Min. ziehen lassen. Während der letzten
5 Min. 4 **Zitronenscheiben** dazugeben, in
hitzebeständige Gläser giessen und
heiss geniessen.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: Die Gewürze nach Belieben vor dem
Servieren entfernen.

Glühwein in allen Farben



Rot, weiss oder orange: Der Glühwein beweist mit seinem Farbenspiel, dass er bei der Zubereitung äusserst vielseitig ist. Klassisch mit Rotwein, trendig mit Weisswein und alkoholfrei mit Fruchtsäften tritt er immer wieder anders und doch gewohnt würzig auf. Das typische Aroma verleihen ihm

Wintergewürze wie Nelken, Zimt und Früchte wie Äpfel und Orangen. Der Glühwein-Gewürz-Sirup verfeinert einen Tee oder sorgt für einen Glühwein der anderen Art: Ein Schuss davon in kalten oder heissen Weisswein geben und man überrascht seine Gäste mit einem originellen Apéritif.

Kinder-Glühwein

Zutaten für für 1,5 Liter:

Von 1 **Orange** dünne Streifen (möglichst ohne weisse Haut) abschälen. Orange halbieren und auspressen. In einem grossen Topf 3 EL **Zucker** caramellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Rühren, bis sich das Caramel komplett aufgelöst hat. 3 **Nelken** in 3 **Ingwerscheiben** stecken und mit 100 g **Rosinen**, 50 g **Mandelstifte**, Orangenschalen und 1 **Zimtstange** in den Topf geben. 5 dl **Apfelsaft** dazugiessen und aufkochen. 5 dl weisser **Traubensaft** (oder Rimuss) dazugeben. Alles nochmals erwärmen, aber nicht mehr kochen. Ingwer mit Nelken und Zimtstange herausnehmen. Mit den Mandelstiften und Rosinen in Punschgläser füllen und mit einem Löffel servieren.

Zubereitung: 45 Min.

Glühwein- Gewürz-Sirup

Zutaten für 5 dl:

4 **Sternanis**, 2 **Zimtstangen** und 4 **Nelken** in einem Topf leicht und nicht zu heiss anrösten, damit die Gewürze nicht bitter werden. 300 g brauner **Rohrzucker** dazugeben, mit 3 dl **Wasser** ablöschen. Leicht sieden, bis sich der Zucker auflöst.

4 **Orangenscheiben** und 4 **Zitronenscheiben** dazugeben, 5 Min. ziehen lassen. Sirup absieben und nochmals etwas einkochen. In saubere, heiss gespülte Flaschen füllen. Der Glühwein-Gewürz-Sirup ist zirka 12 Wochen haltbar und ist somit auch ein schönes Geschenk aus der Küche.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: für einen winterlichen Aperitif 2,5 dl Weisswein (warm oder kalt) mit 5 cl Glühwein-Gewürz-Sirup verfeinern.

Glühwein- Grundrezept

Zutaten für 1 Liter:

4 **Apfelscheiben**, 4 **Orangenscheiben**, 5 dl **Rotwein**, 5 dl **Wasser**, 150 g **Rohrzucker**, 2 **Sternanis**, 1 **Zimtstange** und 2 **Gewürznelken** zusammen aufkochen und 15 Min. ziehen lassen.

Gewürze je nach Geschmack belassen oder herausnehmen, in hitzebeständige Gläser giessen und heiss geniessen.

Zubereitung: 20 Min.

Glühwein- Cheesecake

Zutaten für eine Springform von Ø 24 cm:
100 g gehackte **Baumnüsse**, 160 g zerbröselte **Petit Beurre** und 50 g **Butter** mischen. Auf dem Boden der Springform gut andrücken.
1 kg **Quark** verrühren, 4 **Eier**, 300 g **Zucker**, 1 EL **Zitronensaft** und 1 ½ P. **Vanillezucker** dazugeben, alles gut mischen und auf den vorbereiteten Boden streichen. Bei 180 °C 45–60 Min. backen. Anschliessend 15 Min. stehen lassen. 2 dl **saurer Halbrahm**, 240 g **Zucker** und 1 P **Vanillezucker** verrühren und auf den Kuchen geben. Nochmals 5 Min. backen, danach 24 Std. kühl stellen.
350 g **Glühweinkonfi** aufkochen und etwas auskühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und kalt stellen, bis die Glasur fest wird.

Zubereitung: ca. 2 Std. + 24 Std. kühl stellen

Glühwein ist viel mehr als nur ein Getränk. Mit seiner süssen, würzigen und zugleich fruchtigen Note eignet er sich bestens für die süsse Küche. Grossartig als Glühwein-Cheesecake am nächsten Kaffeekränzchen oder als

kleine, zarte Nascherei in Form von Glühwein-Gelee. Schnell gemacht ist die Glühweinkonfi, die zum Sonntagszopf ebenso passt wie zu Halbhartkäse. Oder man verleiht dem Weihnachtsguetzli-Klassiker Spitzbuben eine neue Note damit.

*Glühwein
für süsse Stunden*



Glühweinkonfi

Zutaten für 4 Gläser à 250 ml Inhalt:

2 **Äpfel** entkernen und würfeln,
2 **Orangen** schälen und in Stücke schneiden. Beides in einen Topf geben. Mit 300 g **Zucker** und 1 Bt. **Gelfix Extra 2:1** vermischen. Zugedeckt auf grossem Feuer kurz dünsten, bis die Früchte Wasser ziehen. Mit 5 dl **Glühwein** ablöschen und 15 Min. einkochen lassen. In saubere, heiss gespülte Gläser füllen und gut verschliessen. Die Konfitüre ist bis zu drei Monaten haltbar, sollte nach dem Öffnen aber im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zubereitung: 30 Min.

Tipp: Die Glühweinkonfi passt auch hervorragend zu Halbhartkäse, Gschwellti oder Zopf.



Glühwein-Gelee

Zutaten für 40 Stück:

5 dl **Glühwein** in einem Topf 5 Min. leicht sieden. 300 g **Zucker** und 2 Bt. **Gelfix Extra 2:1** dazugeben, aufkochen, in ein tiefes Blech giessen und erkalten lassen. Mit einem Messer 3 x 3 cm grosse Stücke schneiden. In 20 g Zucker wenden und servieren.

Zubereitung: 20 Min. + 2 Std. erkalten

Glühende Spitzbuben

Zutaten für 40 Stück:

2 **Eier** und 240 g **Zucker** schaumig rühren. 160 g **Butter** dazugeben, alles durchkneten. 400 g **Mehl** und 5 g **Backpulver** dazusieben. Sorgfältig zu einem Teig kneten. 1 Std. kühl stellen.

Teig auf Mehl 2 mm dick auswallen. Beliebige Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei der Hälfte der Guetzli mit kleinerem Ausstecher die Mitte ausstechen. Guetzli ca. 15 Min. kühl stellen und Ofen auf 180 °C vorheizen. In der Ofenmitte 7-8 Min. backen. Auskühlen lassen. 200 g **Glühweinkonfi** durch ein Sieb streichen und die flache Seite der Böden bestreichen. Deckel mit 2 EL **Puderzucker** bestäuben und auf die Böden drücken.

Zubereitung: ca. 50 Min. + ca. 8 Min. backen + 1 Std. kühl stellen



HUNGER?



SNICKERS UND DER HUNGER IST GEGESSEN

Erhältlich in Ihrem Volg



Einzelriegel 50 g



6-Pack 300 g



Minis 275 g



Schinkli an Glühweinsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 **Rollschinkli** im heissen Wasser 1 Std. ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen, 5 Min. stehen lassen und tranchieren. Kurz vor Ende der Garzeit für die Sauce $\frac{1}{2}$ **Zwiebel** in 1 EL **Butter** anschwitzen. Mit 5 dl **Glühwein** ablöschen und auf die Hälfte einkochen. 5 dl **Bratensauce**, 1 **Orange** in Scheiben schneiden. 2 **Nelken** und 1 **Zimtstange** dazugeben, wieder etwas einkochen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken, 1 EL kalte **Butter** darin aufschlagen. Schinkli-Tranchen auf Teller anrichten und mit Sauce napieren.

Zubereitung: 70 min.

Tipp: mit Kartoffelsalat oder Gemüse servieren

Glühwein
herrlich herzhaft

Auf Glühwein-Basis lassen sich auch überraschende, herzhaftere Gerichte kochen. Ein traditionelles Schinkli wird mit der Glühweinsauce und den Orangenscheiben exklusiv und festlich. Zu einem kräftigen Fleischstück oder einem Schmorbraten ist das Glühwein-Rotkraut ein idealer Begleiter, damit schmeckt es so richtig nach Advent. Laden Sie doch Freunde zu einem wahren Glühwein-Festival ein!



Glühwein-Rotkohl

Zutaten für 4-6 Personen:

600 g **Rotkohl** rüsten, vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. 1 **Apfel** schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Rotkohl und Apfelscheiben mit 1 EL **Salz** mischen, ca. 2 Stunden marinieren. 2 **Zwiebeln** in feine Ringe schneiden und in 2 TL **Butter** glasig dünsten. Rotkohl-Apfelmischung beifügen, mit 3,5 dl **Glühwein** ablöschen und zugedeckt 1 Stunde schmoren. Mit 1 EL **Zucker**, Salz und weissem **Pfeffer** abschmecken.

Zubereitung: 20 Min. + 2 Std. marinieren + 1 Std. schmoren

Perfekt gepflegt
durch die kalte
Winterzeit!



Timotei

 **Rexona**
LÄSST DICH NICHT IM STICH

Dove


Signal

AXE
FIND YOUR MAGIC.

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Wettbewerb

Gewinnen Sie mit Toppits einen Kaffeevollautomaten Melitta Caffeo Barista, der Ihre Kaffeewünsche ebenso schnell wie professionell erfüllt.



Gewinnen Sie Verlässlichkeit und Qualität

Essen ist Genuss pur. Eingefroren und wieder aufgetaut schmeckt es dank den Toppits Gefrierbeuteln auch beim zweiten Mal noch. Und für den Kaffee danach sorgt der Kaffeevollautomat von Melitta.

Nahrungsmittel einfrieren geht mit den Toppits Gefrierbeuteln so schnell wie Kaffee machen. Eingefrorenes wird jedoch schnell im Tiefkühler vergessen. Mit den Toppits Safeloc Gefrierbeuteln löst Toppits dieses Problem. Dank der neuen, kostenlosen Foodsaver-App können Sie eingefrorene Lebensmittel erfassen und so schnell überprüfen, was vorrätig ist und wann Sie es im Tiefkühler deponiert haben. Für absolute Verlässlichkeit sorgen die Push-Nachrichten der App, die einen daran erinnern, sobald es Zeit wird, Eingefrorenes zu konsumieren.

Mit den Toppits Safeloc Gefrierbeuteln bleiben Esswaren besonders gut geschützt – hören Sie beim Verschliessen das Klicken, ist der Beutel sicher verschlossen. Die Qualität der Produkte bleibt damit erhalten, die integrierte Safeloc-Technologie ermöglicht zudem ein praktisches, portionenweises Auftauen. Der Wettbewerb-Hauptgewinn passt perfekt dazu: Die vollautomatische Kaffeemaschine von Melitta nimmt Ihnen alle Arbeit ab und Sie können so mit dem Kaffee Ihrer Wahl in den Tag starten – einfach, praktisch und verlässlich.

WETTBEWERB

Was sorgt für den perfekten Überblick in der Tiefkühltruhe?

- A: Ein Notizblock
- B: Eine App
- C: Tägliches Überprüfen

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

2.–6. Preis im Wert von je Fr. 1400.–
Kaffeevollautomat
Melitta Caffeo Barista TS Black

7.–20. Preis im Wert von je Fr. 10.–
Buch «Die besten Kaffeerezepte der Welt»

→ Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme am Wettbewerb vom 25. Oktober bis 21. November 2018 möglich
 Online: www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse nach dem Signalton.
 Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe (Abstand) Ihrem Namen und Ihrer Adresse an 4636, für 90 Rp./SMS
 Per Post: Lösung bis 20. November 2018 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Toppits», Postfach 344, 8401 Winterthur



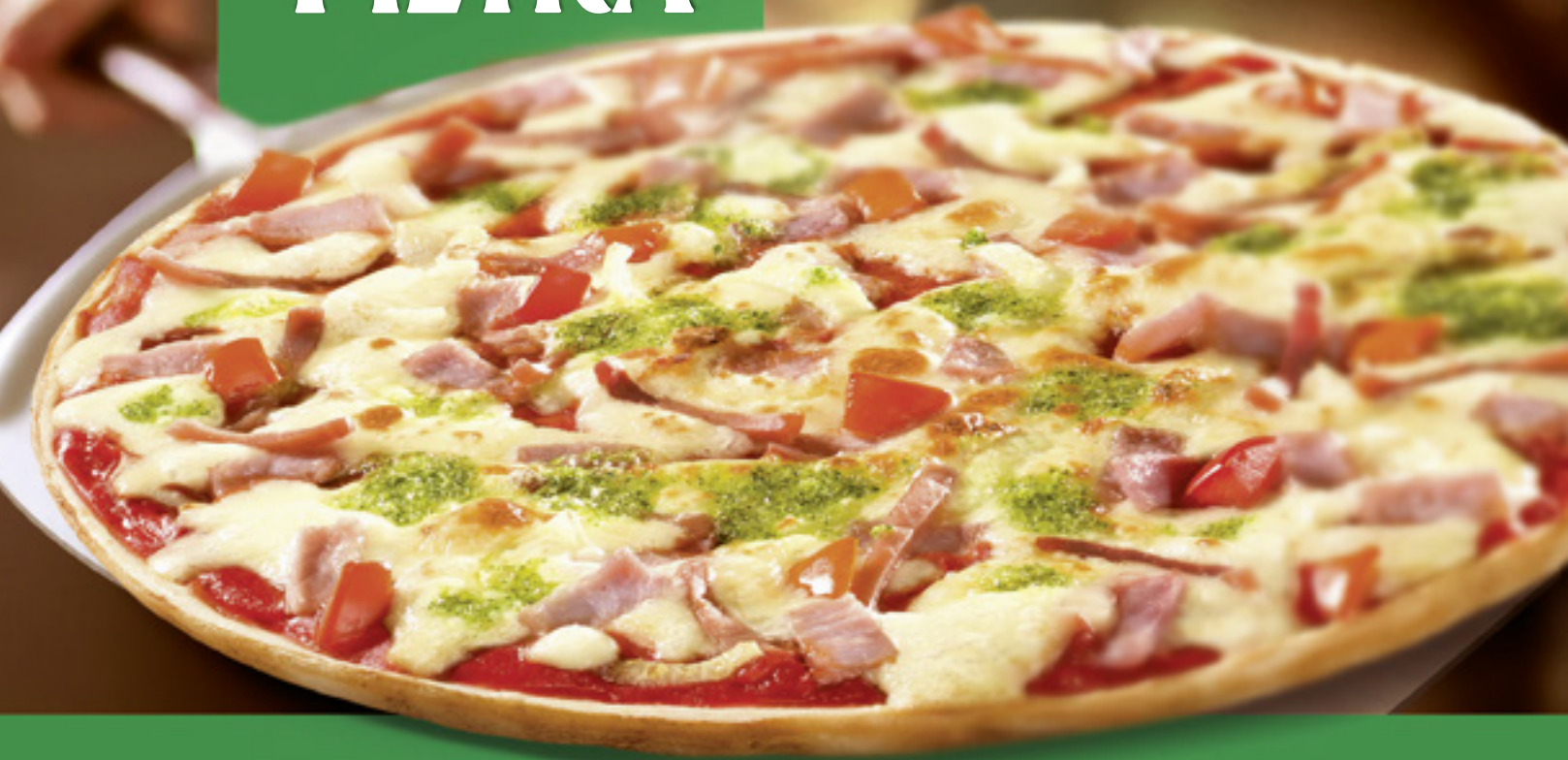
Einfrieren leicht gemacht mit dem integrierten Safeloc-Doppelverschluss der Gefrierbeutel von Toppits





FORNO DI PIETRA

GEBACKEN IM
STEINOFEN,
KNUSPRIG UND
UNWIDERSTEHLICH



Entdecken Sie
jetzt unsere
köstlichen Pizzas.

IM TIEFKÜHLREGAL ERHÄLTLICH.

*in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Feins vom Dorf

In der Schaukäserei Rhone AG wird erstklassiger Käse produziert. Betriebsleiter und Käser Rudolf Leuenberger weiss, warum seine Produkte auch im Volg Ried-Brig so beliebt sind.



Die grossen Käselaike sind auch der Ursprung der Fondue-Hausmischung, auf die Rudolf Leuenberger besonders stolz ist.



FEINS VOM DORF
Fondue-Hausmischung
von Schaukäserei Rhone AG
aus Glis VS

Die stellvertretende Volg-Ladenleiterin Aida Arnautović ist froh, Rudolf Leuenbergers Fondue-Hausmischung zum «Feins vom Dorf»-Sortiment zählen zu können.

«Volg denkt auch an die Kleinen»

Käser Rudolf Leuenberger

Kommt der Kunde nicht auf den Berg, geht der Bauer ins Tal.» Diesem Leitspruch getreu zog 2012 die ehemalige Sennerei Brigerberg neu als Schaukäserei Rhone AG nach Glis. Aktionäre der Schaukäserei sind die milchliefernden vier Landwirte vom Brigerberg sowie Betriebsleiter Rudolf Leuenberger. In Ried-Brig blieb ein Verkaufsladen erhalten. Als dieser geschlossen wurde, klopfte Rudolf Leuenberger bei Volg an. Seine lokalen Erzeugnisse wie die Fondue-Hausmischung, Jogurts und diverse Käsesorten passen perfekt zu Volg und sind seither im Volg Ried-Brig als «Feins vom Dorf»-Produkt erhältlich. Die Fondue-Haus-

mischung ist «die beste, die es gibt. Ich stelle sie mit Liebe persönlich her», betont Rudolf Leuenberger. Vom Volg-Konzept ist der Käser vollends überzeugt: «Die Volg-Kundschaft weiss, wie, wo und von wem produziert wurde. Naturnähe und kurze Transportwege sind ihr wichtig. Ausserdem berücksichtigt Volg auch die wirklich «kleinen Produzenten.»

Wissen, wo der Käser die Milch holt

Die stellvertretende Volg-Ladenleiterin Aida Arnautović hört dies oft: «Unsere Kunden schätzen es, dass sie Produkte der loka-

len Schaukäserei hier kaufen können. Sie wissen, dass die Milch vom nahen Brigerberg stammt, kennen teilweise sogar die Milchbauern und Rudolf Leuenberger sowie, da er hier im Dorf wohnt. Es erstaunt daher kaum, dass besonders die Fondue-Hausmischung ein Verkaufserreger ist.»



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» Dorf-laden zu verkaufen. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einzigartig.

ÖISE LADE TIPP

Mehr zum Thema Fondue lesen Sie auf Seite 63.



Im Volg Ried-Brig erhältliche «Feins vom Dorf»-Produkte sind nebst der Fondue-Hausmischung auch Jogurts und diverse Käsesorten der Schaukäserei Rhone AG in Glis. Auch zum Sortiment zählt der Kaffee der Caffè Sempione Erlebnis-Rösterei in Termen und im Sommer der beliebte Ziger von der Wasenalp von der Familie Perrig.

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





Besuchen Sie uns am Kambly Weihnachtsmarkt vom 30.11.–2.12. und vom 7.–9.12. in Trubschachen.



EIN FEST FÜR ALLE SINNE

Geniessen und zelebrieren Sie Weihnachten mit dem feinen Kambly Weihnachtskonfekt.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

www.kambly.ch

granini®



immer dabei.



FREUDE
AUS DER
FRUCHT

Aufspiessen und eintauchen

Wer hat es denn nun erfunden, dieses Fondue? Die Schweizer, die Piemonteser oder die Savoyer? Genau ist das nicht mehr zu eruieren. Mit diesen Tipps gelingt Ihnen das nächste Fondue bestimmt.

Wie viel?

Pro Person rechnet man mit etwa 200 Gramm Käse und 200 Gramm Brot.

Was trinken?

Traditionell wird Weisswein oder Schwarztee getrunken. Beim Weisswein empfehlen sich Trauben wie Chassellas, Heida oder Malvoisie. Positiv überraschen können auch leichte Rotweine wie ein Walliser oder Waadtländer Pinot Noir.

Wie würzen?

Als Grundgewürze gelten Pfeffer, Paprika und Muskatnuss. Am besten schmecken Pfeffer und Muskatnuss natürlich, wenn sie gerade frisch ins Caquelon gemahlen werden. Nicht fehlen darf der Knoblauch, am besten in feine Scheiben geschnitten.


Die kleine Pannenhilfe

Das Fondue ist zu dünnflüssig:
Rechaudflamme höher stellen. Etwas Maizena mit einem Schuss Kirsch oder Weisswein auflösen und langsam unter den Käse mischen.

Das Fondue ist zu dickflüssig:
Etwas Weisswein zugeben und kräftig umrühren.

Das Fondue scheidet sich:
Caquelon auf den Herd stellen und erhitzen. Einen Teelöffel Maizena mit etwas Weisswein oder Kirsch auflösen. Zitronensaft dazugeben und mit dem Schwingbesen kräftig einrühren.

Allgemein:
Das Fondue sollte auf dem Rechaud immer leicht köcheln.



Als Basis für eine gute Käsemischung eignet sich Le Gruyère AOP ausgezeichnet. Er besitzt eine gute Würze und ist trotzdem nicht zu dominant, dass er andere Aromen überdeckt. Für die Cremigkeit ist der Fribourgeois AOP oder ein Raclettekäse ideal. Und dann kann nach Lust und Laune weiterer Käse dazu gemischt werden. Zum Beispiel der würzige Appenzeller®, der milde Tilsiter oder der rassige Sbrinz AOP.



Sündhaft guet ...



*... für gross
und chli!*

IM ANGEBOT AB DEM 29.10.2018 -

FEIERN SIE MIT UNS DEN FASNACHTS-BEGINN AM 11.11. UM 11 UHR 11!

Familienpreis



Die neue Bärenfamilie

Die Volg Familienpreis-Gummibärli überraschen mit den zwei neuen Sorten Pfirsich und Banane. Ein fruchtig-süßes Naschvergnügen – aus Schweizer Produktion.

neu

Neben Cola, Apfel, Himbeere und Orange versüßen die Volg Gummibärli Ihren Tag neu auch mit den Sorten Pfirsich und Banane.

Dürfen wir vorstellen? Das sind das Pfirsich-Bärli und das Bananen-Bärli – die zwei Neuen im grossen Familienpreis-Beutel der Volg Gummibärli. Mit ihnen stehen beim Gummibärli-Naschen nun sechs fruchtig-feine Geschmacks-sorten zur Auswahl: Die beiden Neuen

gesellen sich zu den bewährten Sorten Cola, Apfel, Himbeere und Orange.

Ein Herz für die Schweiz

Die bunten Gummibärli mit dem Herz auf dem Bauch überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern auch inhaltlich – sie

kommen ohne künstliche Farbstoffe und Konservierungsstoffe aus. Ihre natürliche Färbung erhalten sie von Kurkumawurzeln, Paprika, Randen, Brennnesseln und Spinat. Die kleinen, süßen Fruchtbärli werden in der Schweiz hergestellt und verpackt. Fröhliches Bärli-Naschen!

**Zitronenschalenpaste
zum Backen**

Lacobi

www.lacobi.ch

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

In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.



«Ich fühle mich bestens aufgehoben»

Zwei Ausbildungsmöglichkeiten, eine interne Academy und vielversprechende Karrierechancen: Volg macht aus engagierten jungen Menschen Detailhandelprofis. So auch aus Anja Vogt und Sina Arnold.



Kompetente Mitarbeitende sollen heute wie morgen für Top-Service und zufriedene Kundinnen und Kunden in den Volg-Läden sorgen. Deshalb bildet Volg in seinen über 580 Dorfläden schweizweit Detailhandelsfach- und -assistentenkräfte aus. In der zwei- und dreijährigen Lehre sind die Auszubildenden von Anfang an mittendrin statt nur dabei. Im span-

nenden und abwechslungsreichen Arbeitsalltag kümmern sie sich um Bestellungen und die Ladengestaltung, beraten und bedienen Kunden und sorgen für reibungslose Abläufe. Und dies in einem stabilen, familiären Umfeld.

Mit der Volg-Academy auf Karrierekurs

In der Berufsschule erfahren die Lernenden alles über die vielseitige



Detailhandelslehre bei Volg

Zwei Ausbildungsmöglichkeiten

- Detailhandelsfachfrau / Detailhandelsfachmann: 3 Jahre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis
- Detailhandelsassistentin / Detailhandelsassistent: 2 Jahre mit Attest EBA

Wie du zu Volg kommst

Während einer 5-tägigen Volg-Schnupperlehre kannst du den Detailhandel kennenlernen. Während der Schnupperlehre absolvierst du einen Berufs-Check, bei dem deine Eignung für den Beruf ermittelt wird. Der Berufs-Check ist kostenlos.

Was du mitbringst

Du liebst den persönlichen Kundenkontakt und der Umgang mit Lebensmitteln macht dir Freude. Du arbeitest gerne selbstständig, bist kommunikativ und hast ein Flair für Zahlen.

Karrierechancen

- Ladenleitung
- Regionale Verkaufsleitung
- Berufsmatura/Fachhochschulen

Auf yousty.ch findest du alle Informationen zu diesen und weiteren Lehrstellen bei Volg. Besuche uns auch an einer Berufsmesse:

- 8. November bis 12. November 2018, Berner Ausbildungsmesse BAM, Bern Expo, Bern
- 14. November bis 18. November 2018, Bündner Berufsausstellung Fiutscher, Chur, Stadthalle

Anja Vogt (20)

Lernende Detailhandelsassistentin im Volg Schnottwil

Wie bist du auf Volg als Lehrbetrieb gekommen?

«Ich kenne Volg gut von meinem Heimatdorf. Der familiäre Dorfladen dort gefiel mir schon immer. Im Volg Schnottwil habe ich dann direkt angefragt, ob ich mich bewerben kann, und eine Schnupperlehre absolviert.»

Was gefällt dir an einer Lehre?

«Das selbstständige Arbeiten, der Kontakt mit den Kunden und dass man diese oft schon gut kennt, da sie aus dem Dorf kommen.»

Was hat dich überrascht?

«Dass in einem kleinen Laden so viel Betrieb herrscht.»

Was ist deine Lieblingstätigkeit?

«Ich mag kreative Arbeiten wie zum Beispiel die Gestaltung von attraktiven Präsentationen im Laden. Aber auch Bestellungen ausführen und Kunden beraten gefallen mir.»

Was findest du an Volg als Lehrbetrieb gut?

«Ich fühle mich bei Volg als Lernende gut aufgehoben. Ich werde bestens

betreut, zum Beispiel in der Volg-Academy und von der Ladenleiterin in der wöchentlichen Lernstunde.»

Wie hilft dir die Lehre im Volg auch im privaten Alltag?

«Ich lerne, mit Menschen umzugehen, eigenständig zu sein und Verantwortung zu übernehmen.»

Was willst du nach der Lehre machen?

«Nach meiner 2-jährigen Lehre zur Detailhandelsassistentin möchte ich noch 2 Jahre anhängen, um als Detailhandelsfachfrau abzuschliessen.»



Welt des Detailhandels und der Lebensmittelindustrie. Doch nicht nur dort – auch in der Volg-Academy, der internen Ausbildungseinrichtung, profitieren Lernende von interessanten Kursen und nützlichen Workshops. Die Volg-Academy führt junge Nachwuchs-Verkaufsprofis optimal in das Berufsleben ein und bereitet sie gründlich auf die Lehrabschlussprüfungen vor. Nach der Lehre stehen den jungen Verkaufsprofis mit dem Nachwuchsförderprogramm von Volg diverse Möglichkeiten offen. Zum Beispiel die interne Weiterbildung zur Ladenleitung.



Sina Arnold (17)

Lernende Detailhandelsfachfrau im Volg Attinghausen

Wo Lernende den Laden führen

Volg betreibt drei Lehrlingsläden. Hier übernehmen Lernende unter der Betreuung einer Ladenleitung alle Aufgaben, die in einem Dorfladen anfallen. Neben der Theorie gibt es bei Volg auch ganz viel Praxis. Ziel ist es, den Lernenden erste Erfahrungen in Führungspositionen zu ermöglichen. Seit Sommer 2018 betreibt Volg neu den Lehrlingsladen in Safenwil AG. Dieser ersetzt den bisherigen Standort Möhlin-Riburg AG. Die beiden anderen Lehrlingsläden befinden sich in Horn TG und in Uster ZH.

Was findest du an Volg als Lehrbetrieb gut?

«Dass ich mich regelmässig mit anderen Lernenden bei spannenden Kursen der Volg-Academy treffen und austauschen kann.»

Was gefällt dir an der Lehre?

«Dass ich von so vielen Menschen professionell unterstützt werde: vom Laden-Team, von einem starken Lehrbetrieb im Rücken und von den Kunden, die mir täglich die Bestätigung geben, dass ich eine gute Arbeit mache.»

Was hat dich überrascht?

«Dass ich schon sehr früh selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen durfte. Volg schenkt mir viel Vertrauen, und das weiss ich zu schätzen.»

Was ist deine Lieblingstätigkeit?

«Ich übernehme gerne Verantwortung. Das muss ich beim Bestellen von Waren, aber auch beim Beraten von Kunden sowie bei Postgeschäften.»

Wie hilft dir die Lehre im Volg auch im privaten Alltag?

«Ich lerne mit Stresssituationen

umzugehen. Auch im Laden ist es manchmal hektisch – da muss ich den Überblick bewahren können.»

Was bedeutet Volg für dich?

«Volg begleitet mich schon seit meiner Kindheit. Ich habe mich als Kind immer über die Holzspielfigurli gefreut. Volg ist nahe bei den Menschen – das empfinde ich auch heute noch so.»

Was willst du nach der Lehre machen?

«Ich will entweder bei Volg bleiben oder den zweiten Bildungsweg einschlagen.»



Ihr Volg kommt bis an Ihre Haustür

**Online einkaufen:
alles für den täglichen Bedarf**

**Gratis-Lieferung
ab Fr. 100.–**

Einkaufen ist jetzt noch bequemer. Auf www.volgshop.ch können Sie alles für den täglichen Bedarf online bestellen. Die Ware lassen Sie sich dann mit der ordentlichen Post zukommen (Montag bis Samstag). Oder Sie holen sie selbst ab: im Volg-Laden Ihrer Wahl an Ihrem Wunschdatum (zu den jeweiligen Laden-Öffnungszeiten).

Mehr Informationen auf www.volgshop.ch



Logistikpartner
DIE POST

Volg



Bauern bauen für Generationen und für Sie

Knapp 10 000 Bauern sind Teil der IP-Suisse. Sie alle stellen unter dem Gütesiegel des Marienkäfers Produkte her, die sich auch in den Volg-Läden finden. Somit fördern nicht nur die Bauern, sondern auch Sie als Kunde die nachhaltige Landwirtschaft.

Der Marienkäfer ist seit vielen Jahren – auch im Volg – ein Zeichen für IP-SUISSE-Produkte. Produkte also, welche von den Bauern auf ihren Familienbetrieben in der Schweiz für die Schweiz hergestellt werden und aktiv den Umwelt- und Tierschutz als auch die Biodiversität fördern. Damit geht die Nachhaltigkeit einher. Die IP-SUISSE-Bauern sind der Überzeugung, dass die Landwirtschaft in der Schweiz ganzheitlich nachhaltig betrieben werden muss. Das heisst, man achtet neben der tiergerechten und umweltfreundlichen Lebensmittel-

BIODIVERSITÄT
Die IP-Suisse-Bauern belassen und pflegen Teile des Landes deswegen naturnah und schaffen Lebensräume – für das Wohl der heimischen Pflanzen- und Tierwelt.

TIERWOHL
Die Tiere werden naturnah und artgerecht gehalten und haben immer genügend Auslauf. Produkte aus der IP-Suisse-Fleischproduktion sind deshalb führend in Sachen Qualität.



herstellung und dem sorgsamem Umgang mit Ressourcen auch auf den fairen Umgang mit Menschen.

Nachhaltige Produkte für jedes Portemonnaie

Nachhaltige Produktion kostet – und will bezahlt werden. Die IP-Suisse-Bauern müssen

für ihre Mehrleistungen vergütet werden. Und trotzdem sollen die Produkte mit dem Marienkäfer für jeden Kunden erschwinglich bleiben. Ein Spagat, den IP-Suisse schafft. Und somit auch den Volg-Kunden die Möglichkeit bietet, einen Beitrag an die Nachhaltigkeit für die heutigen und kommenden Generationen zu leisten.

PFLANZEN-SCHUTZ

Für die IP-Suisse ist der Pflanzenschutz von grosser Wichtigkeit. Die Produkte sind gentechfrei und werden weitgehend ohne Einsatz von Pestiziden hergestellt.



SCHWEIZ

Unter dem Motto «Aus der Schweiz für die Schweiz» setzt sich die IP-Suisse für eine ökologisch und ökonomisch ausgewogene Schweizer Landwirtschaft ein.



1989 gegründet ist die IP-Suisse – die Schweizerische Vereinigung integriert produzierender Bauern und Bäuerinnen – heute eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Produzenten- und Vertriebsorganisationen der Schweiz. Knapp 19 000 Bauernfamilien produzieren mit dem Marienkäfersymbol.

IP-Suisse-Bauernbetriebe

- halten strenge Bestimmungen zur Fruchtfolge im Ackerbau ein.
- begrünen zum Schutz für Grundwasser und Boden die Felder auch im Winter.
- führen die Unkrautregulierung möglichst mechanisch, ohne chemische Mittel durch.
- verwenden krankheitsresistente Sorten.
- fördern nützliche Insekten.
- nutzen nicht die gesamte Fläche wirtschaftlich, sondern belassen und pflegen auch Teile des Landes naturnah, um die Artenvielfalt zu erhalten.
- übernehmen Verantwortung für ihre Nutztiere, das heisst, die Tiere werden artgerecht gehalten und beschäftigt.
- lassen ihre Betriebe jährlich kontrollieren.

Wahre Reinheit kommt von innen

Wer sauberes Geschirr will, braucht eine saubere Maschine. Und genau dafür sorgen die neuen Finish Maschinenpfleger Tabs und das sogar während dem Spülgang. Einfach in der Anwendung, überzeugend im Resultat.



Finish Maschinenpfleger
Tabs, 3 Stück

statt Fr. 9.50
Fr. 8.50



Die Finish Maschinenpfleger Tabs gibt es ab sofort in Ihrem Volg in der 3er-Packung.

Wer kennt es nicht: Die Geschirrspülmaschine hat ihr Programm beendet, die Gläser und Teller sind bereit, um in den Schränken versorgt zu werden – und dann: das Geschirr ist nicht restlos sauber. Oft sind Schmutz und Fett im Innern der Maschine dafür verantwortlich. Eine gute Maschinenpflege ist daher unerlässlich für die reibungslose Funktionstüchtigkeit des Geräts.

Blitzblank gespült

Die Finish Maschinenpfleger Tabs sorgen für eine gründliche Tiefenreinigung und

lösen Fett und Ablagerungen auch da, wo man sie nicht sofort sieht. Sicher und wirkungsvoll agieren sie so an schwer einsehbaren Stellen wie den Sprühharmen und Leitungen, dem Filter und der Wasserpumpe. Dabei ist die Anwendung so einfach wie nie zuvor: Die neuen Maschinenpfleger Tabs einfach auf dem Boden der befüllten Spülmaschine platzieren, den normalen Spülgang mit einem Geschirreiniger Tab starten – und von 100 Prozent Sauberkeit profitieren. Dabei reicht eine Anwendung pro Monat – und die Geschirrspülmaschine sorgt wieder für blitzblanke Gläser und Teller.

Fr. 1.50




Frisch getoastet

*Ölz Bäckerland
Weizentoast, 250 g

Körper- teil	Wasser- sport	Elfen- könig	Sperr- vorrich- tung	Kamera- objektiv (Kw.)	Ver- kehrs- Club der Schweiz	Ort mit Mineral- quelle im Kt. GL	italie- nischer Priester- titel	Kar- paten- gebiet	unbe- stimmter Artikel	Fürst von Monaco
Ein- siedler				13	Ort im Kanton Neuen- burg				6	
Stadt am Sem- pacher- see					schweiz. Zollfrei- gebiet				10	Un- mensch
	1		schweiz. Reise- kasse (Check)				abge- messene Mengen		Fremd- wortteil: doppelt	
süd- deutsch: Mädchen		Segel- kom- mando: wendet!		3						
	5				schweiz. Kaba- rettist (César)			14		4
Staat in Nahost		Süss- ware (Kw.)		9	Abk.: Firma		Volks- stamm in Südafrika		an- fordern, be- stellen	
modisch elegant	Griechen in der Antike	Bank- schliess- fach					Farbe beim Roulette			
			Amnesty Inter- national (Abk.)				schweiz. Feld- mass		2	Moti- vation
			süd- amerik. Wurf- waffe				schweiz. Pop- sänger (Adrian)	Haupt- stadt Taiwans		chem. Zeichen für Radium
schweiz. Weiss- wein	Infantin von Spanien	deutsche Vorsilbe								
Manu- skript- prüfer		17					bunte Papa- geien			12
	15		englisch: Biene		Initialen Armanis		en vogue			Fluss durch Gerona (Span.)
Fahrrad		Bundes- amt für Gesund- heit				erste Frau (A.T.)	unmo- dern		Umlaut	kant. Auto- kenn- zeichen
Wasser- vogel		11			schweiz. Sozial- vers.		schweiz. Rock- sänger (Kuno)			7
Abk.: Nationa- les Auto- telefon				18		weltbe- kannter Berg				16

IHR GEWINN

14 Rechauds «Long Fire» von Kisag inkl. Gasdose im Wert von je Fr. 145.-



Dank des kompakten Kisag-Rechaud «LongFire» mit integriertem Gasbrenner, der für eine Brenndauer von bis zu zwei Stunden sorgt, wird jede Fondue- oder Grillparty zum Erfolg. Ohne Kabel, mit stufenlos regulierbarer Flamme und grosser Leistung (1,4 kW) – ein Gewinn, der sich sehen lassen kann. Weitere Preise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.

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

Mitmachen & Gewinnen: Teilnahme am Wettbewerb vom 25.10.-21.11.2018 möglich. Online: unter www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse nach dem Signalton.
 Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort (Abstand) Ihrem Namen und Ihrer Adresse an 4636, für 90 Rp./SMS
 Per Post: Lösung bis 20. November 2018 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Kisag», Postfach 344, 8401 Winterthur

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



Ofenfrisch gebacken
Frischbackbrötli
Mehrkorn, 6 Stück, 420 g



Knusprig aprikosig
*Familia Simply Müesli
Aprikose, 380 g



Natürlich gebacken
*Familia Simply Müesli
Wildbeere, 380 g



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

Die Lösung finden Sie ab 22. November 2018 online unter www.volg.ch/volg-magazine im Archiv.



STELL UM AUF NATÜRLICHE ENERGIE.

LEO BURNETT



Neu: Premium Orangen-
und Multivitaminsaft in
Max-Havelaar-Qualität.

Noch fruchtiger
im Geschmack.



Im Handumdrehen zum Saftgenuss.



Einfach öffnen.



Sauber genießen.



Die Kraft der Natur



Viele junge, talentierte und ehrgeizige Nachwuchssportler trainieren intensiv und träumen von einer grossen Karriere. Volg hilft jungen Menschen, die ihren Sport mit viel Freude und Ambitionen ausüben, ihre Ziele zu erreichen – und ihre Träume zu verwirklichen.

Als Siria Solitos Mutter aus Hausen AG im Winter 2008 ihre Tochter erstmals auf ein Eisfeld mitnahm, ahnte sie nicht, was sie damit auslösen würde. Denn die kleine Siria, damals dreieinhalb Jahre alt, fand auf den Kufen zu ihrer grossen Leidenschaft, dem Eiskunstlaufen. Bereits ein Jahr später schloss sie sich dem Eislaufclub Wettingen an. Und in diesem Tempo ging es weiter. Siria Solito zeigte Talent und Ehrgeiz, holte sich schon früh die nötigen eidgenössischen Diplome für nationale Wettkampfteilnahmen und gewann Medaillen. Mit nur acht Jahren gehörte sie dem Nachwuchskader ihres Clubs an.

Platz für die Karriere

Heute investiert Siria Solito all ihre Energie und Zeit in das Eiskunstlaufen. Und wird dabei von Volg gesponsert. Im Dezember 2017 bewarb sie sich und erhielt die Zusage. Die finanzielle Unterstützung entlastet ihre Eltern und schafft Siria Raum, um sich voll und ganz auf ihre sportliche Karriere zu konzentrieren. «Vertrauen ist wichtig in meinem Sport. In mich selbst, in die Trainerin und seit einem Jahr auch in einen zuverlässigen Sponsor. In Volg habe ich vollstes Vertrauen», sagt die Aargauerin und fügt an: «So gelingen mir bestimmt auch in der neuen Saison wieder Topleistungen.»

«In Volg habe ich vollstes Vertrauen»



Ihre dreiminütige Kür läuft Siria Solito zum Song «You wanna be Americano» von Sophia Loren.



Siria Solito, 13, wusste schon als 3-Jährige, dass sie Eiskunstläuferin werden will. Seit einem Jahr ist Volg ihr Sponsor.

Sheba®

Für Ihre Samtpfote nur das Beste:

Entdecken Sie die verführerische Vielfalt von Sheba®



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

In den NATURENA-Kursen im Dezember gestalten, schreiben, modellieren, dekorieren und knüpfen Sie sowohl Weihnachtsgeschenke als auch Dekoratives für die Festtage.

Weihnachten kann kommen



Fricktal: Geknüpftes Armband aus Metallperlen

- ① Sa, 8.12.18, 8 – 13 Uhr*
② Sa, 8.12.18, 13.30 – 18.30 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau

Programm: Wickelarmbänder mit Metallperlen sind im Trend. Von der Schmuckkünstlerin und Kursleiterin, Patricia Suter, lernen Sie, wie Sie in einer speziellen Knüpftechnik ein zweifach gewickeltes Armband kreieren können. Für Ihren Armschmuck können Sie aus Metallperlen, Kordeln und Verschlussknöpfen Ihre Wunschkombination aussuchen. Mit der erlernten Technik sind Sie in der Lage, zu Hause viele weitere Armbänder herzustellen – ganz wie es Ihnen gefällt.

Teilnehmer: 12 Personen ab 12 Jahren
Mitbringen: Lesebrille, falls nötig
Leitung: Patricia Suter, bead&more, Egliswil, www.beadandmore.ch

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



Seebachtal: Weihnachtliche Schiefertafel

- ① Fr, 14.12.18, 9 – 16 Uhr
② Sa, 15.12.18, 9 – 16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Haldenhof, 8536 Hüttwilen

Programm: Dieser Kurs richtet sich an Liebhaber von Geschriebenem, speziell von Layout und Typografie. Nach einer Einführung mit den Schwerpunkten Kalligrafie, Schriften, Schriftbildern und deren praktische Anwendung geht es an die Umsetzung: Sie gestalten zwei Naturschiefertafeln mit einem festlichen Willkommensgruss, einer kunstvollen Menükarte oder anderem.

Teilnehmer: 12 Personen ab 14 Jahren
Mitbringen: Falls vorhanden: Massstab und/oder Geodreieck, eigene Tafel/Karte, die zusätzlich beschriftet werden kann
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer beheizten Remise statt.

Leitung: Barbara Vaterlaus, Different Design GmbH, Frauenfeld, www.different-design.ch

Preis: Fr. 195.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie 2 Schiefertafeln (25 x 15 cm), 1 Kreidemarkers und Script-Handout im Wert von Fr. 50.–



Werdenberg: Himmelsbote

- ① Fr, 7.12.18, 9 – 17 Uhr
② Sa, 8.12.18, 9 – 17 Uhr

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

Programm: Beim Modellieren dieses zauberhaften Engels zeigt Ihnen die Kursleiterin Blanca Zenger Schritt für Schritt das plastische Gestalten mit Paverpol, einem speziellen Textilverfärbter. Sie formen die Grundfigur, kleiden sie mit mitgebrachten Textilien ein und geben ihr mit einer Farbe Ihrer Wahl einen tollen Antik-Look. Mit Glimmer und Bordüren verpassen Sie Ihrem Himmelsboten einen glanzvollen Auftritt.

Teilnehmer: 12 Personen ab 16 Jahren
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, die verschmutzt werden darf, der Kurs findet in einer beheizten Remise statt.
Mitbringen: Verschiedene weisse Textilien in Baumwolle (z. B. alte T-Shirts, Leintücher, Spitzenbänder, Foulards, Windelstoff etc.)

Leitung: Blanca Zenger, art-atelier, Gossau/ZH, www.art-atelier.ch

Preis: Fr. 260.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihren Himmelsboten (H: ca. 65 cm) im Wert von Fr. 90.–



Zugerland: Weihnachtstisch im Vintage-Look

- ① Sa, 1.12.18, 9 – 13 Uhr*
② Sa, 1.12.18, 14 – 18 Uhr*

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

Programm: Sie kreieren aus einer Fülle an Dekomaterialien ein weihnachtliches Arrangement im angesagten Shabby-Style, das Ihre Festtafel in Kerzenschein und Kugelglanz erstrahlen lässt. Aus speziellen Naturmaterialien und Blütenzauber entstehen überdies zwei, drei kleinere Dekoschönheiten für Tisch und Raum. Beim Gestalten des festlichen Raumschmucks erhalten Sie nützliche Tipps und Tricks für das Kombinieren und Arrangieren verschiedener Materialien.

Teilnehmer: 15 Personen ab 18 Jahren
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer beheizten Remise statt.

Leitung: Tanja Imfeld, Zierstückli, Neuenkirch, www.zierstueckli.ch

Preis: Fr. 165.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihr Arrangement (L: 35–45 cm, B: 15–20 cm) und 2 bis 3 kleine Dekostücke im Wert von Fr. 60.–

Anmeldungen für Kurse und Workshops

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

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

Adresse: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», 8404 Winterthur
Anmeldeschluss: 16. November 2018



www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

* In den Kurszeiten ist 1 Stunde für die Mahlzeit eingerechnet.
Abmeldungen bis zum offiziellen Anmeldeschluss des Kurses/Workshops sind ohne Kostenfolge. Bei verspäteten Abmeldungen werden 50% und bei Nichterscheinen am Veranstaltungstag ohne Abmeldung 100% des Kurspreises in Rechnung gestellt.





Lust auf feine Spitzbüebli?



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

Panflor-Weissmehl ist in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



November 2018

Müeslimischung zum Verschenken

Selbst gemachte Geschenke aus der Küche sind beliebt – das erlebe ich immer wieder beim Verschenken meiner Müeslimischung. Für diese gebe ich 675 g grobe Haferflocken, je 175 g Sonnenblumenkerne und Sojaflocken, 150 g Kürbiskerne, 200 g gehackte Baumnüsse sowie je 100 g Kokosflocken, Weizenkleie, Sesamsamen und Leinsamen in eine grosse Schüssel und mische das Ganze gut durch. In einem Massbecher verquirle ich 250 g Honig, 3 dl Rapsöl und 3 dl lauwarmes Wasser und giesse die Flüssigkeit über die Flockenmischung. Anschliessend vermenge ich die Mischung gut, verteile diese auf einem Kuchenblech und röste sie ca. 25 Min. bei 170 °C. Während des Backens rühre ich die Mischung dreimal durch, damit ich eine einheitliche Röstung erhalte. Wichtig ist, die Mischung nicht zu stark zu rösten. Am Schluss gebe ich 200 g Rosinen und 200 g getrocknete Kirschen in die erkaltete Mischung und fülle das Müesli in Einmachgläser ab, die ich beschrifte und mit Bändern dekoriere.

Viel Freude beim Schenken
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 – Naturnah erleben



Volg



JETZT PROFITIEREN!

20%

VOM 05.11.- 10.11.2018
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR SUPPEN



Christmas Dinner entspannt geniessen

Jetzt
anmelden und
sich Ideen fürs
Weihnachtsmenü
holen!

Überraschen Sie Ihre Weihnachtsgäste mit etwas Besonderem: einem festlichen «Menü Surprise». Seien Sie aber vor Überraschungen in letzter Minute sicher und machen Sie sich selbst ein Geschenk: diesen Kurs. Sie werden sehen, wie sich auch ein grossartiges Festtagsmenü im Voraus zubereiten lässt. Von einer raffinierten Vorspeise über einen besonderen und glanzvollen Hauptgang bis zu einem zauberhaften Dessert. Damit Sie den Weihnachtsabend entspannt in Gesellschaft Ihrer Gäste feiern können.

Im nächsten «Öise Lade» erfahren Sie, auf welche Kochkurse Sie sich anfangs 2019 freuen können.



**COOKUK IN AARAU
MIT SUSANNE VÖGELI
& PAULA BLÖCHLINGER:**

28. November 2018, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.volg.ch oder
Telefon 062 823 52 92
Cookuk
Schachenallee 29
5000 Aarau
E-Mail: info@cookuk.ch



**KOCHWERKSTATT IN MÜNSINGEN
MIT CHRISTIAN THIERSTEIN:**

4. Dezember 2018, 17.30–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.kochwerkstattthauri.ch
oder Telefon 031 721 88 11
Kochwerkstatt
Bahnhofplatz 9a
3110 Münsingen
E-Mail: info@kochwerkstattthauri.ch



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

4. Dezember 2018, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.marxers.ch oder Telefon
081 756 11 22
Marxers Kochwelt
Fallengässli 10
9470 Buchs, St Gallen
E-Mail: geniessen@marxers.ch



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

4. Dezember 2018, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.tatort-kochschule.ch oder
Telefon 032 682 00 08
Tatort-Kochschule
Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
E-Mail: info@tatort-kochschule.ch



**CULINEA IN OERLIKON
MIT JONAS SCHÖNBERGER
& OLIVER BISSEGGER:**

6. Dezember 2018, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.culinea-kochstudio.ch oder
Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
E-Mail: info@culinea-kochstudio.ch

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



TWININGS™
OF LONDON

YOUR TIME. YOUR TEA.

Entdecken Sie die
Vielfalt von Twinings.

Jetzt neu in
Ihrem Volg





Für den schnellen Fondueplausch: Fertig-Fondues mit verschiedenen Käsesorten



Kartoffelschnitze mit Speck

Zutaten für 4 Personen:
500 g fest kochende Kartoffeln in Schnitze schneiden. Mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und auf ein Backblech geben. Im Ofen 20 Min. bei 180 °C backen. 20 Tranchen Bratspeck halbieren. Die Kartoffelschnitze aus dem Ofen nehmen. Jeden Schnitz mit einem Stück Speck umwickeln und weiterbacken, bis der Speck gut gebraten ist. Aus dem Ofen nehmen und zum Fondue servieren.
Zubereitung: 10 Min. + 45 Min. backen
Tipp: Einen Thymianzweig unter den Speck legen

Das Schweizer Nationalgericht ist wieder in aller Munde. Am besten schmeckt ein Käsefondue in geselliger Runde. Verschiedene Fonduemischungen sorgen für würzige Abwechslung im Caquelon.

Im klassischen Volg-Familienpreis-Fondue ist der Schweizer Käse bereits mit Weisswein und Kirschwasser vermischt. Etwas rezenter im Geschmack ist das Gruyère-Fondue. Das frische Chäserei-Fondue aus Schweizer Bergkäse schmeckt mild-würzig. Das beliebte Moitié-Moitié ist cremig und besteht zur Hälfte aus Vacherin Fribourgoise und Gruyère. Kurzum: Jedes Fondue hat das gewisse Etwas. Schnell zubereitet sind sie alle. Einfach das Caquelon

mit Knoblauch ausreiben, die Käsemischung dazugeben, aufwärmen, rühren und schon kann der Fondueplausch beginnen. Traditionell wird mit Muskatnuss, Pfeffer oder Paprika gewürzt. Vielleicht probieren Sie es einmal mit Chili, Cayennepfeffer oder Kümmel. Oder fügen Sie dem Fondue je nach Gusto Kräuter, gebratene Pilze, Tomatenwürfel oder Ziger hinzu. Und tunken Sie statt Brotwürfel doch einmal Kartoffelschnitze mit Speck in den Käse.



An alles gedacht?
Sicherheits-Brennpaste, Brennsprit und weitere praktische Anzündhilfen gibt es in Ihrem Volg.

MEXICO...

FÜRS BÜRO ODER ZUHAUSE!



Serviervorschlag



NEU

Jetzt profitieren!

6.90 Fr.
statt 8.90 Fr.

Aktion gültig vom 5.11. – 11.11.18



Fajitas-Füllung für 2 Portionen/Personen:

Schweizer Rindfleisch mit würziger Salsa und saftigen Gemüsestücken – ganz einfach in der Mikrowelle erwärmen, in die Tortillas füllen und zusammen mit Guacamole oder Sauerrahm geniessen!

Produkt enthält Rindfleisch mit Sauce & Gemüse, keine Tortillas enthalten

Evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

SUTTERO





Eingelegte Senfpilze

Zutaten für 2 Gläser à 580 ml:
 500 g Champignons, frisch
 1 TL Salz
 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

Für den Sud:
 2 Lorbeerblätter
 10 Pfefferkörner, schwarz
 1 EL Körnersenf
 1 TL Salz
 2 EL Zucker
 3 dl Kräuternessig
 ½ dl Wasser

Zubereitung:

1. Champignons rüsten und Stielansätze wegschneiden. Je nach Grösse Pilze halbieren oder vierteln, kleine Pilze ganz lassen.
2. Einen grossen Topf Wasser zum Kochen bringen. Salz dazugeben und die Pilze kurz blanchieren. Wasser abschütten, Pilze gut abtropfen lassen, auf ein Küchentuch legen und gut trocknen.
3. Restliche Zutaten in einen Topf geben. Aufkochen, Pilze dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Pilze in heiss ausgespülte Gläser füllen, mit dem heissen Sud auffüllen und gut verschliessen.

Zubereitung: 30 Min*

Kräuter-Knoblauch im Glas

Zutaten für 1 Glas à 370 ml:
 30 Knoblauchzehen
 1 Peperoncini
 1,5 dl Olivenöl
 1 TL Peterli, getrocknet
 1 TL Oregano, getrocknet
 1 TL Majoran, getrocknet
 1 TL Zucker
 2 TL Salz

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen, Triebe und evtl. braune Stellen wegschneiden. Peperoncini in feine Ringe schneiden und entkernen.
2. Öl, Kräuter, Zucker, Salz, Knoblauch und Peperoncini in eine Schüssel geben und gut vermengen.
3. Die Mischung in ein Einmachglas füllen und mit Öl bedecken. Deckel aufsetzen, aber noch nicht

verschliessen. Das Glas in einen Topf stellen, bis 3 cm unter den Rand des Einmachglases mit Wasser auffüllen. Wasser zum Köcheln bringen und das Glas 20 Min. im kochenden Wasser erhitzen. Glas herausnehmen, Deckel dicht verschliessen und abkühlen lassen.

Zubereitung: 20 Min. + 20 Min. köcheln lassen*

Raclette Tropique

Zutaten für 4 Personen:
 480 g Rindsplätzli, à la minute
 1 EL Bratbutter

1 Mango
 200 g Feta
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Rindsplätzli in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Bratbutter kurz anbraten. Sofort auf eine kalte Platte zum Auskühlen geben.
2. Mango schälen und in feine Spalten schneiden. Feta in 5 mm grosse Würfel schneiden.

3. Einige Rindfleischstreifen in ein Raclettepfännchen geben. Mit Mangospalten belegen und mit Feta bestreuen. Im Racletteofen backen, bis der Feta Farbe annimmt.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Anstelle von Mango Dosenpflirsche verwenden

Raclette Ticinese mit Polenta

Zutaten für 4 Personen:
 6 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
 10 g Steinpilze, getrocknet
 8 Rosmarinzweige

4 EL Olivenöl
 125 g Polenta
 100 g Sbrinz
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 800 g Raclette-Käse, in Scheiben

Zubereitung:

1. Milchwasser in einen Topf geben, Steinpilze dazufügen und ca. 10 Min. einweichen.
2. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen, Rosmarin darin vorsichtig frittieren. Nadeln auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen, danach fein hacken.
3. Milchwasser mitsamt Pilzen erhitzen und Polenta einrieseln. Hitze reduzieren und zugedeckt 10 Min. quellen lassen. Anschlies-

send ca. 30 Min köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen, Rosmarin und Sbrinz unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Masse auf einem eingefetteten Backblech 2 cm dick ausstreichen und erkalten lassen. Polenta in Würfel schneiden und auf einer Platte anrichten.
5. Einige Polentawürfel im Raclettepfännli verteilen, mit einer Scheibe Raclettekäse belegen und im Raclette-Ofen überbacken.

Zubereitung: 1 Std.



* Das eingemachte Gemüse ist bis zu drei Monate haltbar, nach dem Öffnen sollte es innert zwei Wochen gegessen werden.

©2018 Valser Trading AG. All rights reserved. Valser is a registered trademark of Valser Trading AG.



VALSER 
#FeelLimitless

**Valser. Fühl dich
grenzenlos.**



*Valser Still, Valser Still Calcium + Magnesium und
Valser Viva Birne Melisse in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



Wir wollen, dass
Chiquita-Bananen
als das wahrgenommen
werden, was sie sind: ein
Produkt erster Wahl und
von höchster Qualität.

„**Behind the Blue Sticker**“
arbeiten wir stetig für ein nachhaltiges
Wachstum.

„**Being a Good Neighbour**“
ist unser Grundsatz für gesellschaftlich
verantwortungsvolles Handeln.

„**For the Greater Good**“
ist unser Verständnis als Marktführer
und Zugkraft für die Bewältigung künftiger
Herausforderungen, die uns alle angehen.

Erfahren Sie mehr über unsere Nachhaltigkeitsbemühungen:
www.chiquita.de/nachhaltigkeit



Ananas-Gurken-Chutney

Zutaten für 2 Gläser à 270 ml:

- 400 g Ananas, in Würfel geschnitten
- 200 g Gurken, entkernt und gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 100 g Zucker
- 1,5 dl Weissweinessig
- 25 g Ingwer, gerieben
- ½ Pr. Nelkenpulver
- 2 TL Maizena
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Ananas, Gurken und Zwiebeln in einer Pfanne mit Zucker vermengen. Essig dazugeben und aufkochen.
2. Ingwer und Nelkenpulver begeben und 1 Std. leicht köcheln lassen. Bei Bedarf mit Maizena verdicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In heiss ausgespülte Gläser abfüllen und gut verschliessen.

Zubereitung: 10 Min. + 1 Std. einkochen*

Zwiebelringe im Rotwein

Zutaten für 2 Gläser à 500 ml:

- 4 dl Rotweinessig
- 3 EL Zucker
- 2 dl Rotwein, kräftig
- 4 Nelken
- 1 TL Salz
- 2 TL Thymian, getrocknet
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g Zwiebeln

Zubereitung:

1. Essig, Zucker, Wein und Gewürze in einen Topf geben und aufkochen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2. Zwiebelringe in den Sud geben, 1 Min. sieden lassen und vom Herd nehmen.
3. Zwiebeln mit einer Siebkelle aus dem Sud heben und in heiss ausgespülte Gläser füllen. Mit dem Sud bedecken und gut verschliessen.

Zubereitung: 20 Min.*

Gemüwestreifen süss-sauer

Zutaten für 2 Gläser à 580 ml:

- 4 dl Weissweinessig
- 4 dl Wasser
- 400 g Zucker
- 4 Nelken
- 2 TL Pfefferkörner, schwarz
- 2 Dillzweige
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Peperoncino
- 6 EL Meersalz, fein
- 1,2 kg Gemüse (Rettich, Gurke, Rüebl, Kohlrabi)

Zubereitung:

1. Essig, Wasser, Zucker und Gewürze zusammen aufkochen, ca. 10 Min. leicht sieden.
2. Gemüse separat in feine Streifen hobeln, nacheinander in den Sud geben, zuerst die Rettichstreifen, dann die Gurken und zum Schluss die Rüebl aufkochen und bissfest garen.
3. Gemüse lagenweise in heiss ausgespülte Gläser füllen, mit heissem Sud auffüllen und sofort verschliessen.

Zubereitung: 55 Min. + auskühlen lassen*

Raclette-Tartelettes mit Brie und Birne

Zutaten für 4 Personen:

- 2 P. Blätterteig
- 4 Birnen, entkernt, in feine Spalten geschnitten
- 3 dl Wasser

Zubereitung:

1. Blätterteig in die Grösse der Raclette-Pfännli unterteilen und zuschneiden. Zwischen die Teigstücke ein Backpapier legen, damit sie nicht zusammenkleben. Auf einer Platte anrichten. Bis zum Gebrauch kühl stellen.
2. Birnenspalten in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen, damit sie nicht

- ½ Zitrone, Saft
- 200 g Raclettekäse, grob geraffelt
- 150 g Brie, in Stücke geschnitten
- 100 g Schinken, in Streifen geschnitten

braun anlaufen. Übrige Zutaten auf einzelne Schälchen verteilen.

3. Jeweils ein Stück Teig in ein Pfännli legen, auf dem Grill des Raclette-Ofens kurz anbacken. Mit Birnenspalten, Käse und Schinken belegen und im Raclette-Ofen überbacken.

Zubereitung: 20 Min.



* Das eingemachte Gemüse ist bis zu drei Monate haltbar, nach dem Öffnen sollte es innert zwei Wochen gegessen werden.

Johnson
A Family Company

glade®

HOLE DIR DEN ZAUBER DER KINDHEIT IN DEIN WOHNZIMMER
- MIT GLADE® DUFTKERZEN DER NEUEN LIMITED EDITION



limited edition
FRAGRANCES

GEWINNE EINE MÄRCHENHAFTE REISE NACH NEW YORK

Teilnahme unter: <https://gladewinter2018.com/chde>
* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Disney
MR. NUSSKNACKER
UND DIE
VIER REICHE

AB 01. NOVEMBER
IM KINO

© 2018 Disney

Tempo®

Zum Glück überlebt
Tempo die Wäsche.



Tempo. Mit dir durchs Leben.





Älper-Magronen-Raclette

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Magronen, gekocht
- 800 g Raclette mit Pfeffer, in Scheiben
- 100 g Bratspeck-Tranchen, halbiert
- Raclette-Gewürz

Zubereitung:

1. Eine Portion Magronen ins Raclette-Pfännli geben, mit einer Scheibe Käse bedecken.
2. Ein Stück Speck auf den Käse legen und im Raclette-Ofen überbacken.
3. Nach Belieben würzen.

Zubereitung: 15 Min.

Tipp: Mit Rotweinzwiebeln geniessen



Cremige Pilz-Rösti im Pfännli

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Gschwellti, vom Vortag
- 1 EL Bratbutter
- 230 g Champignons, geschnitten, aus der Dose
- 3 EL Sauerrahm
- 2 EL Preiselbeerkonfitüre
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen. Aus den Kartoffeln 8 kleine Rösti braten und beiseite stellen.
2. Pilze abschütten und gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Rösti verteilen.
3. Sauerrahm und etwas Preiselbeerkonfitüre über die Pilze geben. Im Raclette-Ofen backen, bis der Sauerrahm blubbert. Nach Belieben mit frischem Pfeffer abschmecken und geniessen.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: Statt Champignons selbst eingelegte Senf-Pilze, statt Preiselbeerkonfitüre Johannisbeergelee verwenden

Vacherin Mont-d'Or aus dem Ofen

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Vacherin Mont-d'Or à 400 g
- ½ dl Weisswein
- 1 Baguette

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen, Brot in kleine Würfel schneiden.
2. Oberfläche des Vacherin Mont-d'Or mehrfach mit einer Gabel einstechen, Weisswein darüber giessen und Käse in der Holzschachtel in der Ofenmitte ca. 45 Min. backen.
3. Käse mit einer Gabel durchmischen, mit einem Untersatz auf den Tisch stellen, Brot in den flüssigen Käse tauchen.

Zubereitung: 5 Min. + 45 Min. backen



Raclette-Brot

Zutaten für 1 Laib à 700 g:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g Hefe, frisch
- 3,25 dl Wasser, lauwarm
- 5 EL Olivenöl
- Mehl zum Auswallen
- Olivenöl zum Bepinseln



Appenzeller-Raclette

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Kartoffeln, fest kochend
- 1 P. Appenzeller-Mostbröckli
- 800 g Appenzeller-Raclettekäse, in Scheiben
- Pfeffer aus der Mühle
- Raclette-Würzmischung



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser knapp weich kochen und in Scheiben schneiden.
2. Einige Kartoffelscheiben und ein paar Mostbröckli-Streifen im Raclette-Pfännli anbraten. Mit einer Käsescheibe bedecken und überbacken, bis der Käse Blasen wirft.
3. Nach Belieben würzen.

Zubereitung: 20 Min.

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde eindrücken. Hefe in Wasser auflösen und mit dem Olivenöl in die Mulde giessen. Von der Mitte aus anrühren. Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 45 Min. um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Ofen auf 220 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Messer Quadrate einritzen, Oberfläche mit wenig Olivenöl bepinseln. In der unteren Ofenhälfte ca. 25 Min. backen. Das Brot auskühlen lassen und am Stück anrichten. Brot in Stücke brechen und geschmolzenen Raclette-Käse darüber verteilen.

Zubereitung: ca. 15 Min. + aufgehen lassen + 25 Min. backen

In solid rumantsch

Jau hai gugent raclette. N'emporta betg nua: a chasa enturn maisa cun la famiglia ed amis, u en la citad vi dad in stan d'ina fiera da Nadal. La cumbinaziun da chaschiel luà gist cun quai che para e plascha ad ins è perfetga per ina lunga saira d'enviern. Mangiar raclette a chasa ha dentant tuttina l'in u l'auter avantatg cumpareglia cun la fiera da Nadal. I n'è betg mo pli pratic, perquai che jau poss tschentar tut sin maisa e na stoss betg studegiar co che jau tegn il taglier cun in maun e tagl e mangel il chaschiel, ils cucumerins u las



Chaschiel cun ...

tschagulinas en aschieu ed ils tarruffels cun l'auter – e quai sche pussaivel senza pastrigliar u siglir ensemen cun insatgi! Na, quai ha era l'avantatg che jau poss esser pli libra e creativa areguard las garnituras. Ideal a prà cun il chaschiel van per exempel ils zucchinis en curry che mia mamma fa en durant la stad. U – in pèr da Vus scurlattan ussa forsà il chau – jau met era gugent in tochet gorgonzola sin il chaschiel da raclette avant che stuschar el en il chaud. Chaschiel cun chaschiel? Mmh, gea, quai gusta propi! E sco terz anc in avantatg: il chaschiel sco tal, a chasa datti numadamaun raclette cun l'agen chaschiel d'alp!

La proxima giada che jau vom a fiera da Nadal ma tegn jau probabla main vi dal vin chaud e giaud il raclette lura pli tard u in auter di a chasa.

Marina Wyss
Marina Wyss

Wussten Sie, dass ...

- ● ● das neue «HEY» ab dem 5. November in den Volg-Läden erhältlich ist?

Das Volg-Kindermagazin «HEY» bietet unseren jüngsten Kunden im Alter von sieben bis zwölf Jahren spannende und lehrreiche Berichte über allerlei interessante Themen. Dazu gibt es lustige Bastelideen, knifflige Kinderrätsel und Witze zum Weitererzählen. Es erscheint alle zwei Monate neu und ist in den Volg-Läden kostenlos erhältlich.

Auch im November/Dezember-Heft gibt es im «HEY» wieder viel Interessantes zum Lesen: Was gibt es in einem Volg-Laden alles zu tun? Warum gilt der Esel als stur? Ist Einradfahren so schwierig, wie es aussieht? Das «HEY» weiss die Antworten. Ausserdem in der neuen Ausgabe: ein Rezept für süsse Schneemann-Kuchenstängel sowie eine Idee für einen selbst gemachten Adventskalender.



- ● ● in Cressier und Oberdiessbach neue Volg-Läden eröffnet wurden?

Seit 5. September versorgt in Cressier (NE) ein neuer Volg-Laden Kundinnen und Kunden mit Frischprodukten und allem für den täglichen Bedarf. Ladenleiterin Nathalie Melgarejo und ihr Team öffnen den Laden mit rund 3000 Artikeln im Sortiment Montag bis Samstag jeweils um 6 Uhr. Im Sortiment sind Spezialitäten aus der lokalen Metzgerei, Bäckerei und Molkerei.



In Oberdiessbach (BE) öffnete am 29. August ein neuer Volg seine Ladentüren. Volg-Ladenleiterin Silvia Kindler und ihr Team erwarten Sie «frisch und fründlich» von Montag bis Freitag von 6 bis 20 Uhr und am Samstag von 6 bis 17 Uhr. Wie in jedem Volg finden Sie auch «Feins vom Dorf»-Spezialitäten lokaler Produzenten.



Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Über je einen ifolor-Gutschein im Wert von Fr. 50.– freuen sich 40 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner aus Utzenstorf, Eschlikon, Münchwilen, Richterswil, Altstätten, Villigen, Lenzburg, Hildisrieden, Goldach, Betschwanden, Wolfenschiessen, Belp, Ettingen, Einsiedeln, Regensdorf, Doppelschwand, Rothenbrunnen, Dübendorf, Frauenfeld, Reinach, Fällanden, Bussnang, Uster, Kappel, Mühlethumen, Wigoltingen, Arth, Zuchwil, Hefenhofen, Oberhofen BE, Niederbüren, Uster, Gächlingen, Hombrechtikon, Zumikon, Thal, Reiden, La Sagne, Emmetten und Spiez. An fünf Leserinnen und Leser gehen je ein Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 50.–. Weitere zehn Leser erhalten je einen Volg-Einkaufsgutschein à Fr. 20.–.

Lösungswort 09/18: «Schmelzkaese»

Auflösung des Hero-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 08/18: Antwort B, das Konfibrötli

Beat Schneider aus Andelfingen, der Gewinner des Hauptpreises, bei der Preisübergabe mit Patrick Küng, Key Account Manager Hero AG (l.) und Livio Billing, Volg Produktmanager Food (r.)



Gewinnen mit Hero

Über den 1. Preis, 4 Nächte für 2 Personen im Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken, darf sich Beat Schneider aus Andelfingen freuen. Der 2. Preis, 3 Nächte für 2 Personen im 4-Sterne-Superior-Hotel Piz Buin in Klosters, geht an Rosmarie Waldmeier aus Oltigen. Der 3. Preis, 3 Nächte für 2 Personen im Hotel Mineralbad und Spa Rigi Kaltbad, geht an Miriam Klaus aus Fischingen. An weitere 7 Gewinner gehen Reka-Reisegutscheine im Wert von je Fr. 200.–. 10 weitere Personen gewinnen je einen Frühstückskorb von Hero.

De grünen Duume



Im November kann es Frost geben. Der Garten sollte somit abgeräumt und das letzte Herbstlaub zusammengekehrt sein. Die Stauden werden zurückgeschnitten. Rosen können zum Schutz mit Tannenästen abgedeckt werden und die Töpfe sind frostsicher verpackt. Bei den Kletterpflanzen werden die Rankgitter überprüft. Samenkapseln und Hagebutten werden stehen gelassen, das ergibt einen schönen Winterschmuck. Im Gemüsegarten steht noch der Rosenkohl und der Lauch, hier empfiehlt sich ein leichter

Reisig-Schutz. Im Unterland kann der erste Schnee fallen. Darum Sträucher und Bäume mit Jute zusammenbinden und Rosenbäumchen schützen, damit der Nassschnee keine Äste abdrücken kann.

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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 12/18 erscheint am 22. November 2018

Clever kochen für
festlichen Genuss



Weihnachten wird dieses Jahr doppelt gut: Aus einem Gericht zaubern wir nämlich gleich zwei Menügänge. Und weil bei der Menüplanung somit alles stressfrei und im grünen Bereich ist, dekorieren wir dieses Jahr in Tannengrün.



Rein in die
gute Backstube

Wenn draussen der Winter auf die Bühne tritt, lädt die heimische Küche zum gemütlichen Backen mit der Familie ein. Von süssen Torten fürs Kaffeekränzchen über die pikante Blätterteigtanne bis zu weihnachtlichen Cupcakes ist für jede Gelegenheit ein feines Backwerk dabei.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz



Cailler

WEN MACHST DU HEUTE GLÜCKLICH?



NEU

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.