

# öise lade

Themenheft Seite 33

Mehr zum  
**Thema**

WEIHNACHTSBÄCKEREI

Gebäcke für die  
Festtage

Küche aktuell

Festmenü

Einfach zweifach

# NEU

## HIESTAND CHARAKTER BROTE



### DARF ICH DIR DEN KOPF VERDREHEN?

#### IPS Steinofen-Zwirbelbrot hell

<b>Charakter:</b>	Ist knusperfrisch, luftig, mit offenerzigem Inneren. Überzeugt durch seinen lieblichen, süsslichen, milchigen Charakter – einfach unwiderstehlich.
<b>Säuregrad:</b>	mild – jedoch alles andere als langweilig
<b>Frischhaltung:</b>	2 – 3 Tage
<b>Passt zu:</b>	Butter und Konfi zum Zmorge, Käse und Fleisch zum Znacht

[WWW.CHARAKTERBROT.CH](http://WWW.CHARAKTERBROT.CH)





Küche aktuell  
**Festmenü: Einmal einkaufen, zweimal geniessen**

# 5



## Editorial

Nie wird so viel gebacken wie in der Vorweihnachtszeit. Auch in diesem «Öise Lade» eröffnen wir ab Seite 33 unsere Weihnachtsbackstube mit dekorativen süssen und pikanten Backwerken. Man sagt, die wichtigste Zutat beim Backen sei Zeit. Zeit ist auch beim Weihnachtsmenü ein entscheidender Faktor: Je weniger Zeit man für die Zubereitung braucht, desto mehr Zeit bleibt für die Gäste. Da kommen die Rezeptideen in der «Küche aktuell»

ab Seite 5 gerade recht: Aus jedem Menügang lässt sich nämlich ohne viel Aufwand gleich ein zweiter zaubern.

**Vielen Dank und frohes Fest!**

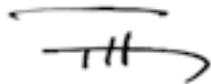
Nebst dem Genuss und dem Beisammensein mit der Familie ist Weihnachten die Zeit, um «Danke» zu sagen. Bei Ihnen möchte ich mich von Herzen dafür bedanken, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und wir Sie zu unseren geschätzten Kunden zählen dürfen. Unser Dankeschön an Sie sind die traditionellen Volg Sternstunden, bei denen Sie in der Weihnachtszeit jede Woche attraktive Angebote erwarten mit immer wieder neuen Chancen, einen von vielen tollen Preisen zu gewinnen. Wie Sie profitieren und mitmachen können, sehen Sie ab Seite 25.

Im Namen aller Volg-Mitarbeitenden wünsche ich Ihnen besinnliche Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

frisch und fründlich



Ferdinand Hirsig  
Vorsitzender der  
Geschäftsleitung



**Hausmarke  
Edler Lachs  
für jeden  
Geschmack**

# 57

- 13 Marktplatz**  
Schaumweine für die Festtage
- 14 Wein- und Käseangebot des Monats**  
VOLGAZ und Tête de Moine
- 17 Öisi Umwält**  
Volg Teigwaren: Hergestellt in der Schweiz
- 19 Weinseller**  
12 Must-haves für Ihren Weinkeller
- 22 In eigener Sache Website**  
Neuer Online-Auftritt für Volg
- 25 Sternstunden**  
Profitieren und Gewinnen
- 31 Volg-Rundgänge**  
Zu Besuch bei Volg
- 41 Wettbewerb**  
Gewinnen mit Energizer
- 43 Feins vom Dorf**  
Wein aus Flaach ZH
- 44 Aktueller Tipp**  
Schnelle Suppen – 100 % natürlich
- 46 Typisch Schweiz – Typisch Volg**  
Gasprodukte für die Volg-Treueaktion
- 48 Vorteil Volg**  
Ein «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Kunde
- 50 Novissimo**  
Neu in den Volg-Läden
- 52 Aktueller Tipp**  
Die fruchtigen Schaumweine von Café de Paris
- 59 Freizeit Öisi Brüüch**  
Der Volg Jass-König 2018
- 61 Freizeit Kochkurs**  
Fleisch neu entdeckt
- 65 Aktion Bordeaux-Weine**  
Edler Bordeaux für Weinliebhaber
- 67 NATURENA Rezept**  
Spitzbuaba von Karin und Andrin Gabathuler
- 69 Volgi & Volgine**  
«Smiley»-Guetzli backen
- 71 Saison**  
Filet: Das edelste Stück Fleisch



Freizeit  
Geschenkideen  
**Schenken  
macht Freude**  

# 62



33 Das Themenheft  
**mehr** zum  
thema

Weihnachtsbäckerei





MMM...  
FEINS FILET IM TEIG!



**20% RABATT**  
AUF ALLE LEISI BLÄTTERTEIGE



\* in kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich

Aktion gültig von 18. - 23.12.2018.



## An Weihnachten

**Rindfleisch-Marroni-Röllchen auf buntem Nüsslisalat** – ein Geschenk fürs Auge und den Gaumen.



## Am Tag darauf

**Bouillon mit Rindsrouladen-Einlage und Gemüsesternen** – schon überzeugen Sie Ihre Gäste ein zweites Mal.

*Festmenü: Einmal einkaufen, zweimal geniessen*

**Dieses Jahr wird Weihnachten in der Küche viel einfacher. Mit diesen Rezepten kochen Sie einmal das Festessen und am nächsten Tag gibt es daraus ein neues Gericht – mit umso mehr Zeit für das gemütliche Beisammensein.**

Die Kugeln funkeln am Baum, das Kerzenlicht verwandelt das Wohnzimmer in einen fast schon magischen Ort, die Geschenke liegen bereit – der Zauber von Weihnachten erfasst die Stuben. Dieser Zauber macht auch vor den Küchen nicht halt.

Und so wird auch hier viel Zeit in die Vorbereitung investiert. Festlich, üppig und besonders darf es sein, um so auch kulinarisch seine Liebsten zu beschenken. Damit diese Festtage noch besser und einfacher werden, finden Sie auf den nächsten Seiten festliche

Rezepte zu Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts. Und das Beste daran: Damit Sie am zweiten Weihnachtstag nicht noch einmal stundenlang in der Küche stehen müssen, verraten wir Ihnen, wie Sie aus einem Gericht zwei Varianten zaubern.



### TIPP

Der **Chardonnay Caswell** aus Kalifornien hat eine komplexe Frucht nach Limonen und reifen Pfirsichen. Im Abgang anhaltend mit spürbaren Noten von Vanille und Nelkenaromen.

### An Weihnachten

Weihnachts-Vorspeise mit faszinierendem Farbenspiel: **Randen-Lachs-Türmchen**

**D**as grosse Menü für das Festessen soll exklusiv sein. Genau ausgewählt werden deswegen auch die Zutaten. Lachs ist einer der Klassiker, den man immer wieder gerne auf den Festtafeln findet. Kein Wunder, gibt es doch so viele Varianten, wie man den Fisch zubereiten, kombinieren und servieren kann. Wäre also schade, wenn die edle Zutat nur für einen Festschmaus verarbeitet werden könnte. Und doppelt genossen macht er auch doppelt Freude. So zum Beispiel in der gebeizten Form einmal mit Randen kombiniert, einmal als Einlage in einer würzigen Meerrettichsuppe. Genau so lassen sich auch Fleischgerichte dank spannender Kombinationen zwei Mal auf ganz unterschiedliche Art und Weise auf den Teller bringen. Gar einmal ganz klassisch als Braten und einmal – wie die Geschenke unter dem Baum – verpackt. Wohlgeremt nicht in Papier, sondern als Ravioli.



## Das doppelte Festessen



### Am Tag darauf

Mit der **Meerrettichsuppe mit gebeiztem Lachs** erfreuen Sie Ihre Gäste auch am Tag 2.

### Volg-Kochkurs im Januar Fleisch neu entdeckt

Wagen Sie sich auf Neuland in Sachen Fleisch! Lernen Sie in diesem Kurs Fleischsorten und -stücke kennen, die viel zu selten in unseren Pfannen und Töpfen landen.

Mehr Informationen auf Seite 61.

**TIPP**

Ein weicher und langer Auftakt bietet der edle Schaumwein **VOLGAZ** aus der Deutschschweiz. Danach führen ein erfrischendes Prickeln, eine harmonische Säure und der elegante Körper zu einem nachhaltigen und aromatischen Abgang.

**An Weihnachten**

Das **Poulet im Teig mit Trüffel-Brie** ist die perfekte Wahl für jede Festtafel. Dazu passt buntes Ofengemüse.

**Am Tag darauf**

Auch nach dem grossen Fest bleibt es festlich: **tranchierte Pouletbrüstli mit Sauce Cumberland.**

**TIPP**

In einem intensiven Granatrot leuchtet der portugiesische **Animus Douro**. Ein harmonischer Körper mit präsenten, feinen Gerbstoffen. In der Nase die Aromatik von schwarzen Beeren, Lakritze und Eukalyptus.

**An Weihnachten**

Die Festtagsstimmung ist mit dem **Braten mit Festtagsfüllung** garantiert.

**Am Tag darauf**

Pasta in Form von **Ravioli mit Bratapfel-Braten-Füllung** begeistert auch einen Tag später.

**TIPP**

Der **Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT** passt perfekt zu einem Braten. Komplexer, angenehm fruchtig-würziger Duft mit ansprechenden Noten von getrockneten, dunklen Früchten. Tiefdunkle, schwarz-rote Farbe.

**TIPPS & TRICKS**

von Jonas Schönberger

- Die selbst gemachte Cumberland-Sauce passt auch zu kaltem Braten, Pasteten, Aufschnitt oder Käse.
- Für die Zubereitung des Menüs einen Zeitplan erstellen, so entsteht weniger Stress.
- Besondere Fleischstücke und Fische vorbestellen. Nicht verderbliche Lebensmittel schon eine Woche vorher einkaufen.
- Bei Temperaturen zwischen 1 bis 10 Grad können Speisen und Getränke auch draussen gekühlt werden.
- Damit die Speisen nicht zu schnell kalt werden, die Teller vorwärmen: Dafür diese 10 Min. bei 60 °C in den Backofen stellen.





In keiner anderen Zeit wird so viel Süsses gekocht und gegessen wie in der Weihnachtszeit. Die Backstube läuft auf Hochtouren und Mailänderli, Spitzbuben und Zimtsterne gehören zur Tradition. Auch beim Festtagsmenü dürfen süsse

Speisen nicht fehlen. Dabei sorgen Gewürze und Aromen, die seit jeher mit Weihnachten in Verbindung stehen, für eine besondere Note. Das Früchtekompott mit Lebkuchengewürz zum Beispiel. Serviert wird dieses erst auf einem Griessflan und

wird dann am nächsten Tag zum zweiten Weihnachtstagsdessert. Die Aromakomponente des Grand Marnier sorgt für eine zusätzliche Geschmacksintensität auf den Tellern – und bringt erneut festliche Stimmung auf den Tisch.

## Tradition trifft auf Saison



**Am Tag danach**  
Der krönende Abschluss gelingt dank dem **Weihnachts-Winterdessert.**

**An Weihnachten**  
**Griessflan mit Weihnachts-Winterkompott** – mit Lebkuchengewürz und Grand Marnier



# Exotische Früchte richtig schneiden

## SCHRITT für SCHRITT Ananasspirale



① Mit einem Brotmesser den oberen und unteren Teil der Ananas wegschneiden.



② Ananas aufstellen und die Schale streifenweise wegschneiden.



③ Die dunklen Stellen spiralförmig wegschneiden.

## SCHRITT für SCHRITT Ananasschiffchen



① Ananas mit einem scharfen Messer halbieren, dann vierteln.



② Strunk grosszügig wegschneiden und Fruchtfleisch auslösen.



③ Ananas in Stücke schneiden und versetzt anrichten.

**Ran an die Exoten!** Süsses mit Saurem zu kombinieren, ist nicht nur an Weihnachten eine gute Möglichkeit, ein Menü zu beenden. Exotische Früchte eignen sich dazu besonders gut. Auch als Begleiter zu einer Käseplatte bringen sie Farbe und Frische auf den Teller und schmecken

gerade bei würzigem Schweizerkäse besonders harmonisch. Oftmals wagt man sich nicht an die Mango, Ananas und Co. – aus Angst, sie nicht richtig zu verarbeiten. Mit wenigen Tipps und Tricks wird dies jedoch ein Kinderspiel. Wichtig ist auf jeden Fall ein gut geschärftes Messer.



## An Weihnachten

Die Säure der Früchte harmonisiert perfekt zur **Jogurt-Terrine mit exotischem Fruchttopping**.

Das Rezept für die **Jogurt-Terrine mit exotischem Fruchttopping** finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch) unter «Rezepte».

## SCHRITT für SCHRITT Mangowürfel



① Mango nahe am Kern durchschneiden.



② Fruchtfleisch rautenartig einschneiden.



③ Fruchtfleisch nach aussen stülpen.

# APEROL SPRITZ



**Exotische Früchte** sind allein oft von ihrer Form her schon besonders. Und man geniesst sie gern auch zu besonderen Momenten. Sie sind aber nicht nur für Desserts perfekt geeignet. Hellen Fleischgerichten verleihen sie mehr Leichtigkeit und zusammen mit pikanten Gewürzen entstehen neue Geschmacksrichtungen. Und auch bei Fisch gibt es unzählige Möglichkeiten wie zum Beispiel Eglifilet an Passionsfruchtsauce. Ganz ausgezeichnet harmonisieren die Früchte zudem mit Käse. Wie etwa in Form von exotischen Spiesen mit Ananas-Käse. Aber auch auf Ihrer Käseplatte können die Exoten schnell zum eleganten Begleiter werden: Banane mit Sbrinz, Kiwi mit Tomme Vaudoise oder aber Litchi mit Gruyère – probieren Sie es aus!

**Tipp:** Sie suchen Ideen für Gerichte mit exotischen Früchten? Auf [www.volg.ch/rezepte](http://www.volg.ch/rezepte) geben Sie einfach die gewünschte Tropenfrucht ein und Sie erhalten verschiedenste Rezeptvorschläge.



## Am Tag danach

Zum Apéro: **Exotische Fruchtspiese** mit den geschnittenen Früchten und Castello-Ananas-Käse werden am Folgetag serviert.

Das Rezept für die Exotischen Fruchtspiese finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch) unter «Rezepte».



## Monats-Hit



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

Ein zartes Fleischstück, ein würziges Stück Gruyère-Käse und saftiger Rohschinken. Daraus gibt es jetzt im Volg das aromatische Kantons-Cordonbleu. Fixfertig vorbereitet, muss es nur noch in der Bratpfanne goldbraun gebraten werden.





*Immer besser mit*

**chirat®**



# Lassen Sie die Gläser klingen!

Mit einem feinperligen Schaumwein werden Momente erst richtig festlich. Und spätestens zum Jahreswechsel gehört er in jeden Kühlschrank. Welcher Schaumwein aus dem Volg darf es bei Ihnen sein?



Von Advent bis Silvester wird gern und oft gefeiert – im Freundes- und Familienkreis. Ein edler Schaumwein ist da der hervorragende Begleiter. Der perfekte Start gelingt mit einem spritzigen Apéro. Hier empfiehlt sich der harmonisch-elegante Prosecco Montesanto aus dem Veneto. Seine Noten von frischen Äpfeln und Birnen passen auch zu leichten Vorspeisen. Genauso

prickelnd wie ein Festmahl beginnt, kann es auch enden. Denn mit einem aromatisch-süssen Dessertschaumwein klingt jedes Menü stilvoll aus. Zum Beispiel mit dem typischen Moscato Filipetti aus dem Piemont, der durch intensive Aromen und mit einer frischen Säure besticht. Jederzeit ein Hochgenuss ist der charmante und fruchtige VOLGAZ aus der Deutschschweiz, er wird

aus speziell selektionierten Riesling-Silvaner-Trauben gekeltert. Wer anstösst, muss dies nicht zwingend mit einem alkoholischen Getränk tun. Damit Gross und Klein die Gläser klingen lassen können, gibt es im Volg natürlich auch alkoholfreie Schaumweine. Die regional erhältliche Thurgauer Spezialität Tröpfel brut alkoholfrei wird aus Trauben und Äpfeln hergestellt. Prost, auf frohe Festtage!



**Alkoholfreier  
Ostschweizer**  
Fr. 17.95

*Regional in  
Volg-Läden  
der Ostschweiz  
erhältlich*



**Süsslicher  
Moscato**  
Fr. 5.95  
16,5 Punkte ★



**Typischer  
Prosecco**  
Fr. 9.95  
17 Punkte ★



**Schweizer  
Schaumwein**  
Fr. 13.50  
17,75 Punkte ★

Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2019» von Chandra Kurt.  
★Speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



# Wein- und Käseangebot des Monats

**Prickelnde Weihnachts-Apéros: Für besondere Genussmomente sorgen der Schweizer Schaumwein VOLGAZ und der zartschmelzende Tête de Moine aus dem Jura.**

**D**er VOLGAZ Vin Mousseux ist eine wahre Perle im Volg-Weinregal, die von der renommierten Weinautorin Chandra Kurt regelmässig Spitzenbewertungen erhält. Kein Wunder, vereint doch der VOLGAZ speziell selektionierte Trauben von verschiedenen Deutschschweizer Rebbergen. Daraus entsteht ein charmanter, fruchtiger und spritziger Schaumwein, der in keinem Kühlschrank fehlen sollte.

### Perfekt für jeden Apéro

Der VOLGAZ macht in seiner edlen Aufmachung mit den goldenen Perlen auf der Etikette allein schon vom Anblick her Freude. Er ist die richtige Wahl für Feierlichkeiten, Sonntagsbrunchs oder zum Dessert – ein Schaumwein für wirklich jede Gelegenheit. Zu der ganz klar auch der Apéro gehört. Gemeinsam mit einem Stück würzigem Käse verbinden sich die filigranen Aromen von Holunder, Zitrusfrüchten und edlem Muskat. So harmoniert der VOLGAZ dank seiner perfekten Balance zwischen Fruchtsüsse und frischer Säure ausgezeichnet mit dem Tête de Moine.



Reifekeller einer Käseproduktion aus der Heimat des Tête de Moine, dem Jura



**Wein des Monats**  
VOLGAZ Vin Mousseux,  
Schweiz  
75 cl, statt Fr. 13.50  
**Fr. 10.90**

**VOLGAZ**  
**Vin Mousseux, Schweiz**  
**Charakter** Der weiche, lange Auftakt, das erfrischende Prickeln der Kohlensäure und der elegante Körper dieses Schaumweins machen aus ihm das ideale Getränk für jede feierliche Gelegenheit.  
**Trinken** Jung trinken, bis 1 Jahr, bei 8 °C  
**Passt zu** Aperitif und gereiftem Hartkäse  
**Punkte** 17,75 ★

**Käse des Monats**  
Tête de Moine  
Rosetten (Schale) 100 g statt Fr. 5.20  
**Fr. 4.20**  
Am Stück 100 g, statt Fr. 2.65  
**Fr. 1.95**

**Prost!**  
**Mit Perlage und Rosetten**

### Hochgenuss für Auge und Gaumen

Wenn Käse nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch begeistert, kann der Tête de Moine nicht weit sein. Denn dieser Käse wird nicht einfach geschnitten, sondern traditionell mit der Girolle zu Rosetten geschabt. Nur so kann er sein Aroma voll entfalten. Und die Röschen des aussergewöhnlich würzigen Käses sind wahrlich auf jeder Käseplatte ein Hingucker. Tradition ist auch bei der Herstellung dieses Käseklassikers wichtig. Seit jeher wird Milch von Kühen verarbeitet, die auf den Bergwei-

den des Schweizer Juras vom Frühjahr bis Herbst die besondere Zusammensetzung der würzigen Gräser und Kräuter und im Winter duftendes Heu genossen haben. Diese Milch verleiht dem Tête de Moine seinen unverkennbaren Charakter. Um die Herstellung nach der überlieferten Tradition im Ursprungsgebiet zu bewahren, ist Tête de Moine als geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) registriert. Die AOP bietet die Garantie, dass jeder Tête de Moine ein Original ist.

Diese Aktion gilt vom 26. November bis 29. Dezember 2018, solange Vorrat.



75 cl, statt Fr. 12.50  
Fr. **9.90**

**Féchy AOC  
La Côte Soir Soleil,  
2017, Schweiz**

**Charakter** Dieser strohgelbe Waadtländer Weisswein erinnert mit seiner blumigen und fruchtigen Note in der Nase an Lindenblüten, weissen Pfirsich und Zitrusfrüchte.

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

**Passt zu** Süsswasserfisch, weissem und schwach gewürztem Fleisch, Raclette und Fondue

**Punkte** 17,25 ★



75 cl, statt Fr. 7.90  
Fr. **5.50**

**Chardonnay Caswell  
California, 2017, USA**

**Charakter** Eine komplexe Frucht nach Limonen und reifen Pfirsichen zeichnet diesen Weisswein aus, der im Abgang spürbare Noten von Vanille und Nelken aufweist.

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

**Passt zu** Salzwasserfisch, Muscheln, gegrilltem Poulet, Kalbfleisch und mildem Käse

**Punkte** 16,5 ★



75 cl, statt Fr. 17.95  
Fr. **14.60**

**Malans Steinböckler  
Pinot Noir AOC  
Graubünden,  
2017, Schweiz**

**Charakter** Ein eleganter und kräftiger Rotwein mit einem sehr intensiven Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, Erdbeeren und dezentem Pfeffer.

**Trinken** Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

**Passt zu** rotem Fleisch, Terrine, Käse, Pasta mit Pilzen

**Punkte** 17,25



75 cl, statt Fr. 19.90  
Fr. **15.95**

**Stella d'Oro Negromaro  
Barrigue IGT,  
2014, Italien**

**Charakter** Dieser schwarzrote, perfekt abgerundete und harmonische Rotwein begeistert durch seine wunderbaren Noten nach Erdbeeren, Kirschen, Lakritze und Vanille.

**Trinken** Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** Fleisch, Rösti, Pilzgerichten und Blauschimmelkäse

**Punkte** 17,75



75 cl, statt Fr. 27.90  
Fr. **22.90**

**Amarone della  
Valpolicella DOCG  
Zeni, 2014, Italien**

**Charakter** Der kraftvolle Körper dieses herrlichen Rotweins wandelt sich am Gaumen in ein dynamisches Geschmackserlebnis.

**Trinken** Bis 8 Jahre, bei 17–19 °C

**Passt zu** Rindsfilet, Schmorbraten, Rehpfeffer und Buttermilchkäse

**Punkte** 18,25 ★



75 cl, statt Fr. 13.95  
Fr. **10.90**

**Rioja DOCa Reserva  
Ursa Maior,  
2014, Spanien**

**Charakter** Ein herrlich dunkelrot schimmernder Rioja, der im Geschmack vollmundig, rund und harmonisch ist.

**Trinken** Bis 7 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** rotem Fleisch, Geflügel, Eintopf und Hartkäse



75 cl, statt Fr. 8.90  
Fr. **7.30**

**Animus Douro DOC,  
2016, Portugal**

**Charakter** Mit einem geschmeidigen, weichen Auftakt und einem harmonischen Körper überzeugt dieser Wein in intensivem Granatrot.

**Trinken** Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C

**Passt zu** Pizza, Grilladen, Nudelgerichten und Wildgerichten



75 cl, statt Fr. 7.90  
Fr. **5.50**

**Cabernet Sauvignon  
Caswell California,  
2015, USA**

**Charakter** Dieser erfrischende Rotwein hat einen fruchtbetonten Auftakt und ist saftig am Gaumen.

**Trinken** Bis 5 Jahre, bei 14–16 °C

**Passt zu** Hamburger, Spareribs, Pouletflügel mit Pommes

**Punkte** 16

## Aus den französischen Hochlagen ins Glas



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

**Charakter** Dieser elegante, füllige und gut strukturierte Franzose verwöhnt den Gaumen mit einer feinen Extrasüsse und sanften Tanninen.

**Trinken** Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C

**Passt zu** rotem und dunklem Fleisch, Schmorgerichten, Pasta und Hartkäse

**Punkte** 17,5 ★

75 cl, statt Fr. 9.80  
Fr. **7.80**

# Direkt in Ihrem Volg bestellen

oder bequem auf [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch)

...und in max. 10 Tagen abholen

Diese Aktion gilt vom 26. November bis 29. Dezember, solange Vorrat. Bewertungen stammen aus dem «Weinseller» von Chandra Kurt.

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

**26 %  
RABATT**  
24.12. – 31.12.2018

# So vielfältig wie deine Gäste.



\* JETZT AUF JEDER EMMI RACLETTE VERPACKUNG  
GEWINNCODE! WEITERE INFORMATIONEN UNTER:  
[WWW.EMMI-RACLETTE.CH](http://WWW.EMMI-RACLETTE.CH)



Freu dich drauf.





**100%**  
**HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ**

*Pasta Simona im Tessin produziert Spaghetti, Nudeln, Spiralen, Spätzli und Hörnli für Volg.*

**Volg Teigwaren kommen aus dem Tessin. Hier stellt Pasta Simona seit über 80 Jahren mit viel Herzblut und Know-how Pasta her. Im Familienunternehmen in Quartino werden die Teigwaren für die Volg-Hausmarken mit Schweizer Eiern sowie die Volg Familienpreis-Hörnli und -Spaghetti produziert.**

**V**olg fördert den Standort Schweiz und berücksichtigt bevorzugt kleinere und mittelgrosse Produktionsbetriebe. Auch, wenn es um eines der beliebtesten Lebensmittel geht: Teigwaren in aller Form. Seit bald 20 Jahren werden die Volg Teigwaren im Tessin von Pasta Simona hergestellt. Damit trägt Volg dazu bei, die Arbeitsplätze der 14 Mitarbeitenden zu sichern. Quartino liegt in der Magadino-Ebene zwischen Locarno und Bellinzona. Hier ist der Familienbetrieb ansässig. Ursprünglich widmete sich die Familie dem

Müller-Handwerk, bis sie vor knapp 80 Jahren mit der Pasta-Herstellung begann.

**Quellwasser vom nahen Berg**

Zu den Grundzutaten eines Pastateiges gehört reines Wasser. Dieses wird vom nahe gelegenen Berg Monte Tamaro bezogen. Das frische Quellwasser bietet einen hohen Mineraliengehalt, was sich auf die Qualität der Pasta auswirkt. Bei Eierteigwaren, wie den Teigwaren der Volg Marke, sind Eier eine wichtige Basis für den guten Geschmack. Für die Herstellung der Volg



Pasta Simona produziert für Volg 360 Tonnen Teigwaren pro Jahr.



Der Teigwaren-Konsum in der Schweiz betrug im Jahr 2000 rund 10 kg, 2014 waren es noch 9,2 kg oder 73 130 Tonnen pro Jahr, Tendenz sinkend.



Männer essen durchschnittlich 80 g Teigwaren, Frauen 49 g Teigwaren pro Tag.



Alle Eierteigwaren der Volg Marke sowie die Volg Familienpreis-Teigwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Teigwaren werden ausschliesslich Schweizer Eier verwendet, wie in allen über 580 Volg-Läden auch nur Schweizer Eier verkauft werden, das gilt für hart gekochte und rohe Eier. Die Umwelt liegt auch dem Unternehmen Pasta Simona am Herzen. Der Transport der Teigwaren wird beispielsweise schon seit vielen Jahren über eine moderne Logistikplattform koordiniert. Dank dieser Planung können Leerfahrten vermieden werden. Damit Energie gespart werden kann, wurde im Jahr 2017 ein Luft-Wärmetauscher in Betrieb genommen.

# FESTLICHES PRICKELN



„Ein paar Flaschen davon sollte jeder Schweizer Weinfan in seinem Kühlschrank bereit haben.“ (Chandra Kurt)

Weitere Infos im Weinseller 2019

**100% NATUR**

**100% SCHWEIZ**

# 12 «Must-haves» für Ihren Weinkeller



In der neuen Ausgabe des «Weinsellers» stellt Chandra Kurt gute Weine zu günstigen Preisen vor.

Jedes Jahr bewertet die renommierte Weinautorin Chandra Kurt in ihrem «Weinseller» Weine von Schweizer Detailhändlern. Dafür verkostete sie auch 62 Volg-Weine. Diese schnitten erneut her-

vorragend ab. Über die Hälfte von ihnen erhielt zudem einen Stern für ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. 12 dieser empfohlenen «Schnäppchen» stellen wir Ihnen auf dieser Seite vor.



① 16,5 Punkte★  
75 cl./Fr. 7.90

② 16,5 Punkte★  
75 cl./Fr. 8.90

③ 17,25 Punkte★  
75 cl./Fr. 12.50

④ 17,5 Punkte★  
75 cl./Fr. 11.50

⑤ 17,25 Punkte★  
75 cl./Fr. 13.50

⑥ 18,25 Punkte★  
75 cl./Fr. 27.90

⑦ 17,5 Punkte★  
75 cl./Fr. 13.95

⑧ 17,5 Punkte★  
75 cl./Fr. 15.95

⑨ 17,5 Punkte★  
75 cl./Fr. 12.50

⑩ 17 Punkte★  
75 cl./Fr. 11.95

⑪ 17 Punkte★  
75 cl./Fr. 9.95

⑫ 17,75 Punkte★  
75 cl./Fr. 13.50

## 1 Cabernet Sauvignon Caswell, 2016, USA

**Charakter** süffig, fruchtig, trocken  
**Passt zu** exotischer Küche, Grilladen, Hamburger, Hotdog, Sparenibs

## 2 Animus Douro DOC, 2017, Portugal

**Charakter** fruchtig, frisch, komplex  
**Passt zu** Geflügel, Steak, Schlachtplatte, Ente, Risotto mit Pilzen

## 3 Féchy AOC La Côte Soir Soleil, 2017, Schweiz

**Charakter** fröhlich verspielt, blumig und samtig  
**Passt zu** Apéro, Käseschnitte, kalter Platte, exotischer Küche

## 4 Bimbadgen Shiraz Cabernet Merlot, 2017, Australien

**Charakter** Schmelz und dichte Fruchtigkeit, süffig  
**Passt zu** Grilladen, exotischer Küche, Lamm, Wild, Ente, Sweet & Sour

## 5 Goldbeere G Cuvée de Blancs Prestige, 2017, Schweiz

**Charakter** voll, frisch und fruchtig  
**Passt zu** Apéro, exotischen Vorspeisen, Eglifilet, Gemüsegerichten, Kalbfleisch, Bratwurst, Hamburger

## 6 Amarone della Valpolicella DOCG, 2015, Italien

**Charakter** saftig, elegant, frisch, stoffig, voluminös und elegant  
**Passt zu** Braten, Filet, Ente, Stroganoff, Coq au vin, Pasta mit Trüffeln oder Pilzen, Zigarren

## 7 Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, 2017, Schweiz

**Charakter** elegant, ausgewogen, delikat  
**Passt zu** Polenta mit Sauce, Kaninchen, Risotto mit Safran, Salami, Gerichten mit Rindfleisch, Pilzgerichten

## 8 Valpolicella Ripasso DOC Superiore Zeni, 2016, Italien

**Charakter** elegant, weicher Auftakt, fruchtbetont, harmonisch  
**Passt zu** Pasta, Ossobuco, Rindsfilet, Entenbrust, Geflügel

## 9 Marqués de Riscal Rueda DO, 2017, Spanien

**Charakter** rassig, frisch, aromatisch, exotisch, fruchtig und parfümiert  
**Passt zu** Apéro, Antipasti, Tapas, Grilladen vom Fisch, Krustentieren, Geflügel, Fischcarpaccio

## 10 Fleurie AOC, 2017, Frankreich

**Charakter** süffig, leichtfüssig, delikat, blumig und frisch  
**Passt zu** Fischgerichten


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

**Charakter** blumig, fruchtbetont und rassig  
**Passt zu** Apéro, Antipasti, Häppchen

## 12 VOLGAZ Vin Mousseux, Schweiz

**Charakter** blumig, verspielt, zartgliedrig, unkompliziert und süffig  
**Passt zu** Apéro, Brunch, leichten Zigarren, exotischen Vorspeisen

★ = speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis  
Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2019» von Chandra Kurt.

 Diese Weine sind vom 26.11.2018 bis 29.12.2018 zum Aktionspreis erhältlich.

# Für gluschtige Festtage

Lindt Teddy  
Pullover  
200 g

**7.95**



Lindt Teddy  
100 g

**4.70**



Hohlbaumbehang  
270 g

**5.95**



Lindt Connaisseurs Pralinés  
Ambiance & Romantica

230 g

**18.95**



Weihnachtsmischung  
1 kg

**12.95**



Celebrations  
385 g

**8.95**



Cailler Perle  
Sharing Box Weihnachten  
300 g

**14.95**



Lindt Lindor  
Kugeln Milch  
500 g  
**19.95**



Schokoladenkugeln  
Milch  
500 g  
**9.80**



Lindt Kirschstengeli  
250 g  
**16.95**



Mon Chéri  
315 g  
**9.95**



Cailler Fémina  
500 g  
**28.95**



Lindt Lindor  
Weihnachtskugel  
assortiert  
162 g  
**10.95**

**Frohe Weihnachten**





## In eigener Sache Website

**W**ie das Sortiment in den Volg-Läden mit der Zeit geht und den Kundenbedürfnissen immer wieder angepasst wird, geht Volg auch online mit der Zeit. Der Volg-Webauftritt wurde inhaltlich, optisch und technisch auf den neuesten Stand gebracht. Der Aufbau entspricht den heutigen Nutzerbedürfnissen und ist übersichtlich, so dass man sich rasch zurechtfindet. Die Volg-Website enthält sowohl Informationen über die Läden

als auch über Volg als Unternehmen. Der Online-Auftritt ist zudem so gestaltet, dass Sie auch auf Ihren Mobilgeräten die optimale Darstellung erhalten.

### Informationen, Promotionen, Lesestoff

Wie das Leben im Dorf ist der Volg Online-Auftritt in Bewegung: Die aktuellen Wein- oder Wochenaktionen, Neuheiten in den Läden, Informationen zu laufenden

Promotionen wie die «Treueaktion» und Neuigkeiten aus der Volg-Welt finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch). Auch die Ausgaben unseres Kundenmagazins «Öise Lade» und des Kindermagazins «HEY» sind hier zu finden – von der aktuellen Ausgabe bis zu allen bisher erschienenen. Es lohnt sich also, immer wieder einmal reinzuschauen. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Entdecken der Volg Online-Welt, die es neu auch in französischer Sprache gibt.

# Frisch und modern: neuer Online-Auftritt für Volg

**Luftiges Design, neue Inhalte und technisch auf dem neuesten Stand: Die Volg-Website wurde umfassend überarbeitet und noch nutzerfreundlicher gestaltet. Klicken Sie rein! Auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch) finden Sie alles über Volg und viele gute Ideen rund um Genuss und Freizeit.**



Alles über die Produkte in den Volg-Läden sowie die Weine mit Bestellmöglichkeit der Aktionsweine

Aktuelles in Ihrem Volg-Laden

Aktuelles aus der Volg-Welt ausserhalb der Ladentüren

Mehr über Volg als Unternehmen

Volg als Ausbildungsbetrieb und Arbeitgeber



## Wie kann ich ...

### **... mich über Aktionen und Neuheiten informieren?**

Scrollen Sie auf der Startseite bis zu «Wochenaktionen» und «Neuheiten».

### **... beim Kindermagazin «HEY» mitmachen?**

Auf der Startseite geht es zum Kindermagazin «HEY». Unter der Funktion «Mitmachen» sind alle Möglichkeiten für Kinder von 7 bis 12 Jahren, ein Teil von «HEY» zu sein, sei es als Foto- oder Bastelkind oder einfach als Wettbewerbsteilnehmer.

### **... ein Rezept finden?**

Scrollen Sie auf der Startseite bis zu «Unsere Rezepte». Oder gehen Sie über «Menü»/«Dorfplatz»/«Rezepte».

### **... am «Öise Lade»-Wettbewerb teilnehmen?**

Auf der Startseite unter «Jetzt entdecken»/«Wettbewerb & Rätsel» können Sie online am Wettbewerb teilnehmen sowie die Lösung des Kreuzworträtsels einsehen.



# Cailler

## WEN MACHST DU HEUTE GLÜCKLICH?



NEU



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



# Greifen Sie nach den Sternen

**Stimmen Sie sich genussvoll auf die Festtage ein. Den ganzen Dezember hindurch gibt es jede Woche ein himmlisches Sternstunden-Angebot. Profitieren Sie davon und gewinnen Sie einen der attraktiven Wettbewerbspreise.**



**Gewinnen Sie eine Busreise von Twerenbold im Wert von bis Fr. 1490.-!**

**S**o wird Weihnachten noch schöner. Während der Adventszeit erwartet Sie Ihr Volg-Laden wieder jede Woche mit neuen Sternstunden-Angeboten. Zum Beispiel eine feine Salami Franco oder eine Magnumflasche Amarone della Valpolicella mit je über 40 Prozent Rabatt sowie Lindt Kirschstängeli mit 50 Prozent Rabatt.

### Attraktive Preise zu gewinnen

Neben den Sternstunden-Angeboten warten auch fantastische Wettbewerbspreise auf Sie. Gewinnen Sie eine Wochenbusreise von Twerenbold für zwei Personen im Wert

von bis zu 1490 Franken, einen 50-Franken Volg-Einkaufsgutschein, einen praktischen Shopper-Einkaufswagen, ein Jahresabo der Zeitschrift LandLiebe oder die reichhaltige Geschenkbox «David». Einfach Wettbewerbs-Talon mit Name und Adresse ausfüllen und rechtzeitig in die Wettbewerbs-Box einwerfen. Viel Glück und frohe Weihnachten!

Auf den nächsten beiden Seiten finden Sie die detaillierten Informationen zu den Sternstunden-Angeboten sowie die Wettbewerbs-Talons.



**Den Flyer mit allen Angebots- und Wettbewerbs-Talons erhalten Sie in Ihrem Volg.**



# Voll-Nuss

**FÜR BEISSER. NICHT FÜR LUTSCHER.**

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

# Weisse Voll-Nuss

**IMMER EINE WEISSE ENTSCHEIDUNG.**

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



# Knusperkeks

**DA BLEIBT KEIN KRÜMEL ÜBRIG.**

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

# Erdbeer Joghurt

**FÜR DEN BEERENHUNGER.**

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



# Sternstunden im Volg

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



Woche 47  
Sternstunden-  
Angebot!

**-31%**  
**13.20**  
statt 19.20



**Volg Energy Drink,  
24 er-Karton**

Gültig vom 19. bis 25. November 2018, solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 48  
Sternstunden-  
Angebot!

**-41%**  
**9.90**  
statt 16.90



**Salami Franco, 600g**

Gültig vom 26. November bis 2. Dezember 2018, solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 49  
Sternstunden-  
Angebot!

**-50%**  
**19.90**  
statt 39.80



**Lindt Bâtons Kirsch,  
Metalldose, 500g**

Gültig vom 3. bis 9. Dezember 2018, solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 50  
Sternstunden-  
Angebot!

**-41%**  
**32.90**  
statt 55.80



(Haltbarkeit bei optimaler Lagerung 3 Jahre)

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

Gültig vom 10. bis 16. Dezember 2018, solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche 51  
Sternstunden-  
Angebot!

**-40%**  
**10.80**  
statt 18.-



**Gourmet Apéroplatte XXL,  
2 X 120g**

Gültig vom 17. bis 23. Dezember 2018, solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

# Grosser Sternstunden-Wettbewerb!

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

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

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



**Woche 51** Sternstunden-Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von 10 Wochen-Busreise von Twerenbod aus «Reise-Fitnes» für 2 Personen im Wert von bis zu Fr. 1490.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **23.12.2018** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



**Woche 50** Sternstunden-Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von über 580 Jahresabos der Zeitschrift Landliebe im Wert von Fr. 64.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **16.12.2018** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



**Woche 49** Sternstunden-Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von über 580 Volg-Einkaufsgutscheinen im Wert von Fr. 50.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **9.12.2018** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



**Woche 48** Sternstunden-Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von über 580 Shopper-Einkaufswagen im Wert von Fr. 86.-!

Adresse auf Talon notieren und bis **02.12.2018** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



**Woche 47** Sternstunden-Wettbewerb!



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

Adresse auf Talon notieren und bis **25.11.2018** in Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

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



ZAUBERN SIE IM HANDUMDREHEN EIN  
FEINES DESSERT, MIT UNSEREN VOLG GLACES



# "Kreation Baileys"

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

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

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

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



Zeit zum Verwöhnen.  
Feines aus Birnenstorf  
mit besten Zutaten!

*echt aus der Backstube,  
mit 100% Schweizer Mehl*



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

**Hero**  
SEIT 1886

# Macht den Morgen zum Guten Morgen



Frühstück mit Hero:  
der fruchtige Genuss  
für die ganze Familie –  
seit über 130 Jahren.

\* in kleineren Filialen eventuell nicht erhältlich



hero.ch

CAFFÈ  
**CHICCO  
D'ORO**<sup>®</sup>



*Passion & Tradition*

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

# Zu Besuch bei Volg

Sie wollten schon immer einmal hinter die Kulissen von Volg schauen? An jedem ersten Montag im Monat stehen Ihnen die Türen unserer Verteilzentrale und der Frischdienste offen. Kommen Sie vorbei und lernen Sie die Volg-Welt aus einer neuen Perspektive kennen.


**Winterthur**
**Landquart**

**Oberbipp**


Die Äpfel liegen knackig und frisch im Fruchtereal, das Fondue wartet darauf, mit nach Hause genommen zu werden, und die Duschmittel stehen fein säuberlich aneinandergereiht im Regal. Was es braucht, bis alle Produkte in jeden Volg gelangen, erfahren Sie an den Volg-Betriebsrundgängen.

Denn damit jeder noch so entlegene Volg-Laden jeden Tag funktioniert, muss auch im Hintergrund alles gut aufeinander abgestimmt sein. Dabei spielen Lagerung, Kommissionierung und Verteilung genauso eine wichtige Rolle wie die Arbeit der Mitarbeitenden an der Basis. Auf unseren Rundgängen haben Sie die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen von Volg zu werfen und mehr über die Abläufe zu erfahren.

### Attraktives Programm

Unsere Türen stehen für Sie, Ihre Familie, Freunde oder Ihren Verein offen. Wir laden Sie herzlich in die Volg Verteilzentrale Winterthur, den Frischdienst Landquart oder Oberbipp ein und freuen uns, Ihnen Spannendes und Wissenswertes über die besondere Logistik von Volg zu erzählen. Ein informativer Rundgang, ein interessanter Kurzfilm und auch ein feiner Imbiss sind Teil des Programms. Seien Sie dabei, wenn es heisst: Willkommen bei Volg.

### Termine 2019

Die Rundgänge in der Verteilzentrale Winterthur oder in den Frischdiensten Landquart und Oberbipp erfreuen sich grosser Beliebtheit. Sichern Sie sich am besten gleich heute Ihren Besichtigungstermin. Dauer: ca. 2 Stunden (inkl. Verpflegung). Jeweils um 16 und 17.30 Uhr – in Winterthur zusätzlich um 19 Uhr.

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

### Anmeldungen für die Volg-Rundgänge

Internet: 1. [www.volg.ch](http://www.volg.ch)  
 2. Menü – «Im Fokus»  
 3. Volg-Rundgänge  
 Telefon: 058 433 55 47  
 E-Mail: [remo.kaspar@volg.ch](mailto:remo.kaspar@volg.ch)  
 Adresse: Volg Konsumwaren AG,  
 z.Hd. Herr Remo Kaspar,  
 Sekretariat Geschäftsleitung,  
 Deltastrasse 2, 8404 Winterthur

100 g Butter enthalten:

---

100 % natürlichen Genuss

---

0 % künstliche Geschmacksverstärker

---

Schweizer Butter. Genial einfach.

Unsere Schweizer Butter ist ein naturbelassenes Produkt mit echtem, unverkennbarem Geschmack. Sie besteht ausschliesslich aus Schweizer Rahm und der wiederum aus Schweizer Milch. Regionaler, natürlicher und besser kann Genuss nicht sein.



# mehr zum thema

## Weihnachtsbäckerei

Alle Jahre wieder wird die Küche im Dezember zur Weihnachtsbäckerei. Das müssen längst nicht immer nur Guetzli sein. Willkommen beim grossen Backspass!

*Süsse Krönung: Mit dem Spritzbeutel dekorieren Alexandra Vetsch und ihre Tochter Lina aus Elgg die Toffifee-Drip-Torte.*

*Rein in die gute  
Backstube*

Gemeinsame Stunden kann man super beim Backen verbringen. Grossartige Torten, weihnachtliche Cupcakes und herzhaft Tannenträume für das Beisammensein mit Freunden: Die Vielfalt an Rezepten ist gross – der Genuss beim Verzehren noch grösser. Zuckersüss, dekorativ, fruchtig-cremig oder würzig gefüllt? Es wird gebacken – für jeden Geschmack und jede gute Gelegenheit. Backen Sie mit!



**G**erade in der Weihnachtszeit darf es auch mal pompös und üppig verziert sein. Wenn man gemeinsam mit den Kindern bäckt, erst recht. Denn sie lieben es, Kuchen und Torten festlich zu dekorie-

ren. Wahre Kunstwerke und seit geraumer Zeit der Trend in den heimischen Backstuben sind die Drip-Torten. Ein Merkmal macht dabei diese wunderschönen Kreationen so besonders: die Drips, also die

Tropfen. Scheinbar zufällig verzieren sie den Tortenrand und sorgen für einen echten Hingucker. In Kombination mit Toffifees und einer Nougat-Mascarpone-Crème ein wahrlich festliches Weihnachtsdessert.

## Tortentrend und Kultdessert



*Raffiniert und voll im Trend: Die Toffifee-Drip-Torte ist Augen- und Gaumenschmaus.*

### Toffifee-Drip-Torte

Zutaten für 1 Torte von Ø 20 cm

Für die Füllung 400 g **Nougat** grob hacken und in eine Schüssel geben. 1,2 dl **Vollrahm** in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald er köchelt, über das Nougat giessen und 5 Min. stehen lassen. Das geschmolzene Nougat mit dem Rahm zu einer glatten Masse verrühren, im Kühlschrank abkühlen lassen. Aus 1 **dunklen Wienerboden** 3 Kreise mit 20 cm Durchmesser ausschneiden. Für die Füllung Nougat-Rahm-Masse mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen, bis sie hell und geschmeidig ist. 130 g **Puderzucker** und das ausgekratzte Mark 1 **Vanillestängels** dazugeben und unterrühren. 750 g **Mascarpone** portionenweise dazugeben und alles zu einer luftigen Crème

aufschlagen. 30 Min. kalt stellen. Für den Zusammenbau der Torte eine Kuchenscheibe auf eine Servierplatte legen und mit etwa  $\frac{1}{4}$  der Nougat-Mascarpone-Crème bestreichen – darauf achten, dass die Crème-Schicht ebenmässig aufgestrichen wird, damit kein schiefer Turm entsteht. Eine zweite Kuchenscheibe auflegen und wieder mit Crème bestreichen. Die letzte Kuchenscheibe platzieren und die ganze Torte mit einer dünnen Schicht Crème bestreichen. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach mit einer weiteren Schicht Crème einstreichen. Ein wenig für die Dekoration zurückbehalten. Die Torte für mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, damit sie komplett durchkühlen kann. Die restliche Crème in einen Spritzbeutel füllen und ebenfalls in

den Kühlschrank legen. 150 g geschmolzene **Kochschokolade** mit 2 EL **Sonnenblumenöl** vermischen und abkühlen lassen – zur weiteren Verwendung muss die Schokoglasur wieder leicht andicken, damit sie beim Verzieren der Torte nicht zerfließt. Sobald die Torte durchgekühlt ist und die Schokoladenglasur die richtige Konsistenz hat, die Torte verzieren – an den Rändern anfangen, damit die Schokolade leicht runterfließen kann. Die Oberseite der Torte komplett mit Glasur bedecken. Wieder in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade etwas angezogen hat. Dann mit der restlichen Crème kleine Tupfen auf die Torte spritzen und mit 1 P. **Toffifee** verzieren. Bis zum Servieren kühlen.  
**Zubereitung: 1 Std. + 3–4 Std. kalt stellen**

## SCHRITT für SCHRITT Brandteig zubereiten



① Wasser, Butter und Salz in einer Pfanne aufkochen. Mehl im Sturz begeben und rühren, bis sich ein Klumpen bildet.



② Sobald sich der Klumpen vom Pfannenboden löst, Brandteig handwarm abkühlen lassen.



③ Eier nacheinander mit dem Mixer (Knethaken) unterrühren, zu einem glatten Teig verrühren und in einen Dressiersack füllen.



④ Baumnussgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, mit Eigelb bestreichen und 15 Min. bei 220 °C backen.



*Profiteroles mit Himbeerfüllung und Rahm*

*Fruchtig-leicht:  
Die luftigen Profiteroles  
mit Himbeerfüllung  
versüssen die Festtage.*



### Zutaten für 4 Portionen:

Für die Profiteroles 4 dl **Wasser** mit 140 g **Butter** und 2 Pr. **Salz** aufkochen, 280 g **Mehl** im Sturz begeben. Rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Pfannenboden löst und sich am Boden ein feiner Belag bildet. Teig in einer Schüssel handwarm abkühlen lassen. 6 **Eier** nacheinander unterrühren. Teig in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und 12 baumnussgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit 1 **Eigelb** bestreichen. Im Ofen ca. 15 Min. bei 220 °C goldgelb backen. Die warmen Profiteroles etwas abkühlen lassen. 50 g tiefgekühlte **Himbeeren** mit 2 TL **Puderzucker** vermischen und beiseite stellen. 400 g tiefgekühlte Himbeeren mit 1 TL Puderzucker mischen und 5 Min. antauen lassen. 3 dl kalten **Vollrahm** dazugeben und mit dem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Crème in einen Dressiersack mit Spitztülle füllen. Tülle in die Profiteroles stecken und mit Crème füllen. Bis zum Servieren in den Tiefkühler stellen. Die beiseite gestellte Himbeer-Puderzuckermischung pürieren und durch ein Sieb streichen. Je drei Profiteroles auf einen Teller geben. Mit Puderzucker bestäuben und mit der Himbeersauce garnieren.

**Zubereitung: 2 Std.**

**W**o Weihnachten ist, sind Geschenke nicht weit. Dass diese durchaus auch auf dem Teller landen können, beweist das Kultdessert aus Frankreich: die Profiteroles. Denn übersetzt heisst Profiteroles «kleines Geschenk» oder «kleiner Gewinn». Die luftigen Bällchen werden aus Brandteig hergestellt und lassen sich ganz nach Ihrem

Geschmack zubereiten. Mit Schlagrahm, Schokolade, Glacé oder aber mit einer fruchtigen Füllung versüssen sie auf eine leichte Art und Weise den Menü-Abchluss. Das Geheimnis für einen gelungenen Brandteig liegt im Abbrennen bei grosser Hitze. Das macht ihn fester. Ein Zeichen für genügend langes Abbrennen ist ein dünner Belag am Topfboden.

## Cupcakes Weihnachtskugeln



Effektvoll: Biskuit mit rotem Rollfondant umhüllt ergeben essbare Weihnachtskugeln.

Zutaten für 6 Stück:

Für die Biscuit-Kugeln 3 **Eigelbe** und 75 g **Zucker** schaumig rühren. In einer zweiten Schüssel 1 **Eiweiss** mit 25 g Zucker steif schlagen, zum Schluss nochmals 25 g Zucker dazugeben. Beide Massen zusammenfügen. 50 g **Mehl** sorgfältig unterheben, danach 25 g flüssige **Butter** unterziehen. Masse in 12 eingefettete Porzellan-Eierbecher oder ähnlich grosse, halbrunde ofenfesten Formen füllen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 12–15 Min. backen. Die Halbkugeln sofort aus der Form lösen und auf einem Gitter etwas auskühlen lassen. 4 EL **Aprikosenkonfitüre** in einem Pfünnchen erhitzen und durch ein Sieb streichen. Die flachen Seiten der Halbkugeln mit Konfitüre bestreichen und zu Kugeln zusammensetzen. Die Kugeln mit 1 EL **Abricotine** beträufeln und mit der restlichen Konfitüre rundum bestreichen. Aus 1 P. rotem **Rollfondant** 6 Kreise ausstechen und die Biscuit-Kugeln damit umhüllen. Mit der Öffnung nach unten auf ein Backpapier stellen. Aus 1 P. weissem **Fondant** die Aufhänger sowie Dekoration formen und an den Kugeln anbringen. Die verzierten Kugeln in Papierförmchen stellen, mit Hagelzucker bestreuen und servieren.

**Zubereitung:** 1 ½ Std.

Zutaten für 12 Stück:

220 g **Kochschokolade** und 220 g **Butter** in einer Pfanne schmelzen, auskühlen lassen. In einer Schüssel 220 g **Zucker** und 3 **Eier** verrühren, 220 g **Mehl** und 1 ½ TL **Backpulver** unterheben, Schokoladenmasse unterrühren. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen, Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 25–30 Min. bei 175 °C backen. Auskühlen lassen. Für die Glasur 240 g weisse **Schokolade** grob zerbröckeln, in einer Pfanne mit 3 dl **Rahm** und 150 g Butter kurz aufkochen. Rühren, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht, abkühlen lassen, mit dem Mixer aufschlagen. ⅓ der Masse beiseite stellen. Den Rest mit roter **Lebensmittelfarbe** einfärben. Die rote Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen. Den Cupcakes damit Chlaushüte aufdressieren. Diese mit der weissen Masse mit einer feinen Sterntülle verzieren. Bis zum Genuss im Kühlschrank aufbewahren.

**Zubereitung:** 1 ½ Std.

## Cupcakes Chlaushüte



Spektakulär: Ein Muffin mit weisser Schokolade und etwas roter Lebensmittelfarbe verzieren und fertig sind die Chlaushüte.



**D**as Auge isst mit. Ganz besonders beim Backen von Cupcakes passt dieser Ausdruck wie kein anderer. Dass dabei der Fantasie kaum Grenzen gesetzt sind, lässt die kleinen Küchlein zum Allrounder werden. Zum Geburtstag oder zum Zvieri, zum Apéro oder zum Dessert, salzig oder süss – Sie entscheiden,

wie Sie sie am liebsten geniessen möchten. Und auch zur Weihnachtszeit gibt es dazu unzählige Varianten. Die kleinen Bäume mit der grünen Buttercrème und den silbrigen Kugeln dekoriert, verwandeln die Festtafel in einen weihnachtlichen Tannenwald. Oder aber die roten Weihnachtskugeln. Fast schon könnte man sie an den

Baum hängen – so echt wirken sie. Dafür schmecken die luftigen Biscuit-Kugeln dann aber doch zu gut. Und zu guter Letzt die Chlaushüte, die fast so aussehen, als ob der Samichlaus vorbeigekommen wäre und seine Mütze vergessen hätte. Damit werden Sie nicht nur Kinderaugen zum Glänzen bringen.

# Kleine Küchlein, grossartige Weihnachtsdesserts

*Dekorativ: Mit den Zuckerperlen verwandelt Lina die Tannen in festliche Weihnachtsbäume.*



*Cupcakes Weihnachtsbäume*

Zutaten für 12 Stück:

1 P. **Muffin-Mischung** mit 1 dl **Milch**, 125 g **Butter** und 2 **Eiern** gemäss Packung zubereiten und abkühlen lassen. Für die Cornet-Waffeln 45 g flüssige Butter, 50 g **Zucker** und 1 **Ei** gut verrühren. 75 g kaltes **Wasser** dazugeben, 90 g **Mehl** dazu sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt mindestens 3 Std., besser über Nacht, ruhen lassen. Waffeleisen vorheizen. Den Teig nochmals gut umrühren. Pro Waffel 1 EL Teig auf die untere Backfläche geben, Waffeleisen schliessen und ca. 1 Min. backen. Waffel herausnehmen und sofort zu einem Cornet formen, das gelingt am besten, wenn man es um eine gewünschte Form legt. Die Cornets sollten ca. 6 cm hoch sein. Rand der noch heissen Cornets gerade schneiden und abkühlen lassen. Für die Buttercrème 1,25 dl **Milch** mit 3 **Eigelben**, 1 ½ TL **Vanillezucker** und 30 g **Maizena** glatt rühren. 2,5 dl Milch und 150 g Zucker zum Kochen bringen. Die angerührte Mischung dazugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis ein dicker Pudding entsteht. Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen. Weiche Butter cremig rühren, dann den Pudding portionenweise unter 375 g Butter rühren. Etwas Crème auf die Cupcakes geben. Den Rest der Crème mit grüner **Lebensmittelfarbe** einfärben. Die Cornet-Waffeln dünn mit der Crème bestreichen. Die Waffeln auf die Cupcakes setzen und ein wenig in die Crème drücken. Die übrige grüne Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten von unten nach oben auf die Waffeln spritzen. Mit **Zuckerperlen** dekorieren. Bis zum Genuss im Kühlschrank aufbewahren.

**Zubereitung:** 2 ½ Std. + über Nacht ruhen lassen



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



Logistikpartner  
**DIE POST**

**Volg**

**Frischkäse-Kräuter-Füllung:**

2 P. Kräuterfrischkäse,  
1 EL gehackten Peterli und  
1 EL fein geschnittenen  
Schnittlauch vermischen  
und auf einem  
Blätterteig verteilen

**Oliven-Antipasti-Füllung:**

4 EL entsteinte Oliven,  
4 eingelegte Artischocken,  
4 eingelegte Maiskölbchen,  
2 Essiggurken und 5 Silberzwiebeln  
fein hacken und in eine Schüssel  
geben, mit 1 EL Tomatenpüree  
und 2 EL Ketchup gut  
vermischen

*Wandelbar: Die Blätterteigta-  
nne lässt sich süß  
oder herzhaft füllen –  
fürs Dessertbuffet oder  
den Apéro.*

*Blätterteigta-  
nne  
pikant*

*O, du knuspriger Tannenbaum*

*Blätterteigta-  
nne süß  
Mandel-Nuss*

**Käse und Fleisch**

1 P. Sbrinzrollen und  
1 P. Rohschinken auf einem  
Blätterteig verteilen,  
1 Handvoll Rucola und ein  
paar Tropfen Olivenöl  
daraufgeben

**Tomatenpesto-  
Käse-Füllung:**

1 Glas Pesto Rosso, 120 g  
Reibkäse und 2 EL  
Paniermehl in einer  
Schüssel vermischen, auf  
einem Blätterteig  
verteilen

Zutaten für 1 Stück:

2 Eiweisse in einer Schüssel mit 200 g gemahlene Haselnüssen, 150 g gemahlene Mandeln, 150 g Zucker, dem Abrieb und Saft einer Zitrone und einer Orange gut vermischen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben, damit eine streichfähige, aber nicht zu flüssige Masse entsteht. 2 P. Blätterteig ausrollen. Einen Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Teig gleichmässig mit der Masse bestreichen. Mit dem zweiten Teig bedecken und gut andrücken, dabei einen Rand stehen lassen. 30 Min. kalt stellen. Aus dem gefüllten Teigstück eine möglichst grosse Tanne ausschneiden. Im Abstand von 2 cm von links und rechts zur Mitte hin «Äste» einschneiden, aber in der Mitte nicht durchschneiden. Die «Äste» zur Mitte hin drehen. Mit Eigelb bestreichen und nochmals 30 Min. kalt stellen. Im 180 °C vorgeheizten Ofen 20–25 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, auskühlen lassen und servieren.

**Zubereitung: 30 Min. + 1 Std. kalt stellen  
und 20–25 Min. backen**

**Tipp:** gefüllte Teigreste aufrollen, in Scheiben schneiden und mitbacken

**M**anchmal kann Backen auch schnell gehen. Und dabei trotzdem nichts von seiner Raffinesse verlieren. Blätterteig zum Beispiel eignet sich für unzählige Form- und Geschmacksvariationen. Ein wahrer saisonaler Hingucker ist die Blätterteigta-  
nne. Auf dem Zvieritisch oder dem Samichlausanlass überzeugen Sie Ihre Gäste mit einer süssen Füllung aus Haselnüssen und Mandeln, verfeinert wird der Geschmack mit den Aromen von Zitrusfrüchten. Blätterteig eignet sich aber bei Weitem nicht

nur für süsse Köstlichkeiten. Gerade zum Apéro nimmt man ihn gerne dazu. Gefüllt mit Champignons oder Tomaten, als Stangen mit Käse oder Schinken oder eben in Baumform. Denn die Blätterteigta-  
nne kann nicht nur mit einer süssen Masse befüllt werden, sondern auch mit pikanten Zutaten. Und das gar mehrfach. Die Füllungen aus Kräuterfrischkäse, Tomatenpesto und Oliven-Gemüse harmonieren hervorragend.



*Exotisch: Babas gefüllt mit Hüttenkäse und Lachs und in Weissweinsirup getunkt, bringen süß-salzige Geschmacksnoten hervor.*

### *Babas mit Lachs und Zitrone*

#### Zutaten für 12 Stück:

Für die Babas 260 g **Mehl** mit 80 g **Butter**, 2 Pr. **Zucker**, 10 g **Trockenhefe** und ½ TL **Salz** in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer vermischen. 6 **Eier** nach und nach dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt 10 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Teig zu ¾ Höhe in die Savarin-Formen füllen und so lange abgedeckt gehen lassen, bis der Teig bis zum Formrand aufgegangen ist (ca. 30 Min.). Backofen auf 200 °C vorheizen. Babas in der Ofenmitte ca. 30 Min goldbraun backen. Für den Sirup Saft und Schale von 1 **Zitrone** mit 3 dl **Weisswein** und 1 **Vanillestängel** in einem Topf verrühren und kurz aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen und mit 5 cl **Pastis** abschmecken. Die gebackenen Babas sofort stürzen und kopfüber in den Sirup setzen, bis sie sich ganz vollgesaugt haben. Mit der Schaumkelle vorsichtig aus dem Topf heben, auf ein Abtropfgitter setzen und abkühlen. Babas auf Teller anrichten. Den Hohlraum des Gebäcks mit 200 g **Hüttenkäse** und 200 g **Rauchlachs-Tranchen** garnieren und servieren.

**Zubereitung: 2,5 Std.**

**Tipp:** Statt Pastis kann man auch Gin oder Martini Bianco verwenden.

**B**aba heissen diese kleinen Köstlichkeiten. Ihren Ursprung haben sie in Russland. Denn man sagt, ein russischer Bäcker habe im 18. Jahrhundert dem polnischen König Stanislaus Leszczynski einen Kuchen vorge-setzt, den dieser viel zu trocken fand und ihn deswegen in Rum tunkte. Von dieser Kombination so angetan, machte er das

Gebäck zu seinem Lieblingskuchen und benannte ihn – nach seiner Lieblingsfigur aus 1001 Nacht – Ali Baba. Über den Hofbäcker gelangte das Gebäck dann nach Paris, wo die Rosinen weggelassen wurden, und fand seinen Weg schliesslich nach Italien – oder genauer: nach Neapel. Hier ist es bis heute eine Spezialität, die jedes Kind kennt. Und liebt. Weil backen ja aber so variantenreich ist und auch gar nicht immer süß sein muss, hier eine raffinierte Version der Babas: mit Lachs und Zitrone. Das Grundrezept bleibt das gleiche, das heisst, als Basis dient ein klassischer, geklopfter Hefeteig. Doch als Füllung kommt Hüttenkäse mit Lachs dazu und getunkt wird nicht in Rum, sondern in einem Sirup aus Zitronensaft, Weisswein und Vanille. Eine Kombination, für die Sie bestimmt Komplimente bekommen werden.

DIE UNWIDERSTEHLICH  
ERFRISCHENDEN  
FLAVOURS VON EVE

4x 27,5 cl  
**CHF 7.80**  
STATT CHF 9.95  
Gültig vom 10.12.-  
15.12.2018

eve



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Immer ein Grund  
zum Feiern!



\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



# Volle Kraft voraus

Mit dem E-Mountainbike  
kommen Sie schneller  
und lockerer vorwärts.  
Längere Radtouren oder  
tägliches Training  
werden damit einfacher.



**Mit der Markenbatterie Energizer holen Sie sich Energie und Performance. Genauso beim attraktiven Wettbewerb: Gewinnen Sie mit dem leistungsstarken Haibike Sduro ein E-Mountainbike der Extraklasse.**

Seit der Erfindung der weltweit ersten Batterie für den Verbraucher im Jahr 1896 ist der Batteriehersteller Energizer Branchenführer. Und seither hat er sich zwei Sachen auf die Fahne geschrieben: Energie und Performance. Energizer liefert so einfache Lösungen für eine immer mobilere Welt. Die innovative Produktpalette sorgt für die benötigte speicherbare Energie für zu Hause und unterwegs. Damit werden die unterschiedlichsten Geräte verlässlich mit Strom versorgt. Bestens bewährt hat sich die Energizer Max mit der Powerseal Technologie. Die langlebige Markenbatterie behält ihre präzise Leistung über eine Lagerzeit von bis zu 10 Jahren und schützt

dabei erst noch Ihr Gerät. Denn Energizer garantiert – auch bei vollständiger Entladung – bis zu zwei Jahren kein Auslaufen. Power ohne Risiko also.

### Noch mehr Leistung

Ganz neu im Sortiment ist die Alkali-Batterie Max Plus: Sie ist das leistungsstärkste Produkt des Herstellers und garantiert das kraftvolle Funktionieren Ihrer Geräte. Diese Power und Performance hat auch der Hauptpreis des Wettbewerbs: das E-Mountainbike von Haibike. Damit brausen Sie einfacher und schneller zum Ziel – und erst noch mit voller Energie. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

## WETTBEWERB

Was garantiert die Powerseal Technologie von Energizer Max Batterien?

- A: Lagerzeit von 2 Jahren
- B: Auslaufgarantie von 1 Monat
- C: Lagerzeit von bis zu 10 Jahren

### 1. Preis im Wert

von **Fr. 2989.–**

1 E-Mountainbike Haibike Sduro Hard Life RC

### 2.–5. Preis im Wert

von **Fr. 500.–**

je 1 Apple iPad 128 GB

### 6.–35. Preis im Wert

von **Fr. 145.50**

je 1 Energizer Batterie-Paket

### → Mitmachen & Gewinnen

Die Teilnahme am Wettbewerb ist vom 22. November bis 24. Dezember 2018 möglich.

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

Per Telefon: 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse nach dem Signalton.

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

Per Post: Lösung bis 20. Dezember 2018 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Max Batterien», Postfach 344, 8401 Winterthur



# Energizer®

Zuverlässige und  
langlebige Energie  
von Energizer

Für die einfache und schnelle Zubereitung

McCain aus der 



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

## Feins vom Dorf



Die Weine von Ueli Kilchsperger aus Flaach ZH geniessen einen hervorragenden Ruf – weit über die Dorfgrenzen hinaus. Auch im Volg Flaach sind sie eine beliebte «Feins vom Dorf»-Spezialität.



Ein Traumsommer bringt Traumweine: Ueli Kilchsperger konnte die Trauben dieses Jahr zu erstklassigen Weinen verarbeiten.



«Qualität kommt vor Quantität»

Winzer Ueli Kilchsperger

Winzer Ueli Kilchsperger überreicht Volg-Ladenleiterin Daniela Hangartner seine Weine.

Das Jahr 2018 war für Ueli Kilchsperger ein absolutes Traumjahr. Seine Trauben gediehen dank dem schönen Sommer prächtig, konnten früh gelesen und ohne Ernteverluste zu erstklassigen Weinen verarbeitet werden. Der 32-jährige Winzer hat das Familien-Weingut vor vier Jahren von seinem Vater übernommen und führt es nun in dritter Generation. Die rund 4,5 Hektaren Reben wachsen an sonnenver-

wöhnten Hanglagen oberhalb Flaach, von wo aus man eine atemberaubende Aussicht auf das prächtige Zürcher Weinland geniess.

### Degustation im Dorfladen

«Der mineral- und lehmhaltige Boden, die grosszügige Besonnung, aber auch eine gute Traubenpflege geben unseren Weinen ihre Qualität. Und diese kommt vor Quantität», sagt Ueli Kilchsperger. Dass seine edlen Tropfen im örtlichen Volg erhältlich sind, findet er grossartig. So auch Daniela Hangartner, Ladenleiterin im Volg Flaach. Jedes Jahr organisiert sie in der Adventszeit Degustationen im Laden. «Die Weine von Ueli

Kilchsperger sind weit über das Dorf hinaus bekannt und gefragt – wegen ihrer Qualität und weil die Weine auf lokalem Boden entstehen. Das wird von unseren Kunden geschätzt», sagt sie.



Im Volg Flaach erhältliche «Feins vom Dorf»-Produkte sind nebst den Weinen von Ueli Kilchsperger auch Fleischwaren von der Metzgerei Boos in Flaach, Wein von der Familie Bachofner aus Berg am Irchel, Äpfel von der Familie Hilpertshausen aus Gräslikon, sowie Gebäck von der Bäckerei Schneider in Flaach.



## Produkte mit Lokalcharakter

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



## Aktueller Tipp

**N**ach einem ausgedehnten Winterspaziergang ist eine kräftige Suppe besonders gut. Eine hausgemachte Suppe braucht aber Zeit. Statt in der Küche lange zu rüsten, zu schnetzeln und zu kochen, ist eine Knorr-Suppe im Handumdrehen servierbereit. Den Beutelinhalt mit einem Schneebesen in kaltes Wasser einrühren, aufkochen und bereits in fünf Minuten steht die Suppe dampfend auf dem Tisch. Das geht so einfach, da kann man gleich zwei oder drei Sorten Suppen auftragen.

### 100 Prozent natürliche Zutaten und viel Gemüse

Mit der Linie «Natürlich Fein» hat Knorr eine neue Generation von Fertigprodukten entwickelt. Die Suppen werden ausschliesslich aus natürlichen Zutaten hergestellt. Das Gemüse wird sonnengereift und frisch geerntet und sofort verarbeitet. Die «Natürlich Fein»-Suppen enthalten keine Zusatz- oder künstliche Inhaltsstoffe. Und sie begeistern auch Vegetarier und Veganer.

### Schmackhafte Bouillons

Knorr bietet ein breites Sortiment an Bouillons, die für viele Gerichte verwendet werden können. Wer es leicht mag, geniesst eine klare Gemüsebouillon mit einer Suppeneinlage. Die kräftige Rindsbouillon liefert die Basis für den Festtagsklassiker Fondue Chinoise. Am Schluss wird der Sud mit einem Schuss Sherry verfeinert – ein Hochgenuss.

*Knorr Bouillons bilden die Geschmacksgrundlage für zahlreiche Rezeptideen. Als Portionswürfel sind sie praktisch zu dosieren.*



**Bei Kälte ist eine heisse Suppe genau das Richtige. Sie wärmt von innen, ist nahrhaft, schmeckt allen und ergibt zusammen mit einem Stück frischem Brot eine vollwertige Mahlzeit.**



**Kürbissuppe**  
Geröstete Kürbiskerne, Nüsse, Rahm und Kürbiskernöl verfeinern den Geschmack.





# Suppen-Znacht: schnell und fein



**\*Lauch-Kartoffelsuppe**  
Bei grösserem Hunger  
einfach einige geröstete  
Brotwürfel oder ein paar  
Wienerli dazu servieren.

**Tomatensuppe**  
Schmeckt noch besser mit  
einer Rahmhaube und frisch  
geschnittenen Kräutern.



## Typisch Schweiz – Typisch Volg



**Robert Niederer**  
Leiter der Glasi Hergiswil

Die Glasi Hergiswil stellt seit über 200 Jahren Glaswaren her. 1975 übernahm Glasbläser Roberto Niederer die Manufaktur und setzte ihr mit seinem unverkennbaren Design seinen Stempel auf. Heute leitet sein Sohn Robert Niederer die Glasi mit rund 100 Mitarbeitenden. Die zeitlosen und hochwertigen Glasprodukte sind jetzt im Rahmen der Treueaktion im Volg erhältlich.

*Das flüssige Glas wird in die Form gegossen.*

### Vier Fragen

an Robert Niederer

#### **Herr Niederer, was ist die Glasi Hergiswil?**

Die Glasi Hergiswil gibt es seit 201 Jahren. Wir sind heute die einzige Glashütte der Schweiz. Alle unsere Objekte werden von Mund geblasen und von Hand verarbeitet.

#### **Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?**

Wir sind ein Handwerksbetrieb. Bei uns gibt es keine Maschinen und keine Automaten. Wir machen wirklich alles von Hand und haben somit einen eigenen Anspruch. Wir fertigen ausschliesslich Unikate. Glas ist für uns erstarrte Flüssigkeit, es hat alle Freiheiten und wird nicht eingesperrt.

#### **Was verbindet Sie mit Volg?**

Privat kaufe ich sehr gerne im Volg ein, wenn ich in meinem Ferienhaus in Sörenberg weile. Das Motto «frisch und fründlich» wird hier gelebt. Ich bekomme täglich frisches Brot und eine freundliche Bedienung. Geschäftlich freue ich mich natürlich, dass wir dieses Jahr die Produkte für die Treueaktion herstellen. Dies war vor 10 Jahren schon einmal der Fall und ich kann mit Stolz sagen, dass es ein grossartiger Erfolg war. Damals haben wir quasi rund um die Uhr produziert.

#### **Was ist das Besondere an den Produkten der Glasi Hergiswil?**

In unserem Geschirr steckt viel Herzblut. Es hat eine Geschichte, ein Herz und eine Philosophie. Am Leitsatz meines Vaters «als Handwerker und Mensch Glas machen für Menschen» hat sich bis heute nichts geändert.



*Die Glasi führt über 800 Artikel im Sortiment, in der Formenkammer lagern mehr als 1000 Formen.*

*Der Gemenge-Meister Ralph Malhotra stellt das Gemenge zusammen und fügt das recycelte Glas dazu.*

Mit einem Birnenholz wird das Glas gebügelt. Das Vakuumgerät zieht es in Form.



Nach dem Abkühlen kontrolliert Marco Paglialonga, ob das Geschirr keine Spannungen mehr aufweist.



Luigi Ventrone prüft, reinigt und verpackt die Schüsseln.



## Glasprodukte aus Hergiswil für die Volg-Treueaktion



Typisch  
Schweiz  
Typisch  
Volg+  
typiquement  
suisse

Diverse handgefertigte Glasi-Produkte für einen schön gedeckten Tisch stehen bei der Volg-Treueaktion zur Auswahl. Mehr Infos über die Treueaktion: [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

### 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.

Der Ofen läuft immer: 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche mit einer Temperatur von 1250 Grad.



Vorteil Volg

Fördert  
mittelständische  
Schweizer Firmen.

# Typisch Schweiz - typisch Volg.

Wer Einheimisches schätzt, achtet auf die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg». Das macht es einfach, Produkte von mittelständischen Schweizer Firmen bei Volg zu entdecken. Diese Produzenten arbeiten sorgfältig, qualitätsbewusst und achten auf kurze Transportwege. Gute Gründe, warum sie von Volg besonders gefördert werden.



Volg. Im Dorf daheim.  
In Seedorf UR zuhause.





**V**olg steht für das nahe Einkaufen im Dorf. Und auf die Nähe legt man auch bei der Sortimentsgestaltung wert – durch die Förderung einheimischer Produkte und Produzenten. Der Anteil Schweizer Produkte ist bei Volg generell überdurchschnittlich hoch. Sie machen beachtliche 70 Prozent des Gesamtumsatzes aus. Einige davon werden speziell mit «Typisch Schweiz – Typisch Volg» gekennzeichnet. Dahinter steckt der Grundsatz, Schweizer Unternehmen und Arbeitsplätze zu sichern – aber auch Schweizer Qualität zu fördern.

### Ausgezeichnete Produkte

Die Kunden danken es dem Volg mit Vertrauen – und auch mit Lob. So zum Beispiel Walter Kempf aus Seedorf. Der Landwirt und Familienvater wohnt 500 Meter vom Volg entfernt, ist treuer Kunde und fällt durch sein Kaufverhalten auf: Wenn möglich, wählt er Produkte mit dem Schweizerkreuz auf roter Etikette. Walter Kempf hält Swissness und Volg für wertvoll: «Wir sind froh um den einzigen Laden im Dorf. Im Volg hat es alles: Sowohl freundliche Mitarbeitende als auch gute Produkte – aus dem Dorf, der Schweiz und im Allgemeinen. Doch wenn ich die Wahl



Walter Kempf ist Ladenleiterin Fabienne Herger als treuer «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Kunde bekannt.

**«Ich kaufe bevorzugt Schweizer Produkte – das sichert unsere Produktionsstandorte und Arbeitsplätze.»**

Walter Kempf, langjähriger Volg-Kunde aus Seedorf UR

habe, entscheide ich mich für Schweizer Erzeugnisse. Ich trage gern dazu bei zu fördern, was Volg mit «Typisch Schweiz – Typisch Volg» verfolgt. Und das ist mir immer einmal wieder eine Volg-Geschenkbox Suisse wert.»

### Standortförderung Schweiz

«Auch das ist eine Besonderheit der Kempfs», präzisiert Fabienne Herger, Ladenleiterin im Volg Seedorf. «Geschenkboxen werden meist eher zu Festlichkeiten gekauft – auch die Variante Suisse mit ausschliesslich «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Produkten. Generell zieht die rote Etikette mit Schweizerkreuz aber die Aufmerksamkeit vieler auf sich. Sie ist Teil unserer Erfolgsgeschichte. Eine, die den Produktionsstandort Schweiz fördert.»



**«Meine Frau trägt mir immer wieder mal auf, eine Volg-Geschenkbox Suisse zu besorgen.»**

Walter Kempf, Landwirt und Familienvater



Walter Kempf wählt Schweizer Pasta – ärgüsi: Schweizer Teigwaren.

# Guetzli-Klassiker

## in Donut-Form

Saftig, schokoladig, süss – der neue Oreo Donut vereint alles, was Schleckmäuler lieben. Und ist ab sofort im Volg erhältlich.



Die beliebten Oreo Schoggi-Guetzli gibt es jetzt auch als Donut – dunkler Kakaoteig, eine Crème mit Vanillegeschmack und dekoriert mit original Oreo-Guetzlistücken.

Nicht nur in Amerika sind Donuts heiss begehrt. Auch in der Schweiz ist die Lust an den runden Köstlichkeiten längst angekommen. Nun ist eine weitere Variation des amerikanischen Klassikers dazugekommen – eine, die Lust macht, sofort reinzubeissen: der Oreo Donut. Denn genau wie der Donut landauf, landab bekannt ist, so ist es auch Oreo. Die Kakaoguetzli mit der weissen Füllung


mit Vanillearoma überzeugen mit ihrem einzigartigen Geschmack: herb das Guetzli, süss die Füllung.

Der neue Oreo Donut ist aus dunklem Kakaoteig gebacken und gefüllt mit einer köstlichen Crème mit Vanillegeschmack. Dekoriert ist seine weisse Glasur mit original Oreo-Guetzlistücken. Ein Highlight also für Auge und Gaumen.



### Italienischer Klassiker

Le Patron Piccata Milanese, 400 g

Fluss in la Gruyère (La ...)	Ver-teidi-gung	Stadt am Zuckerhut (Kw.)	Hypo- these			Kampf- künstler (Bruce), † 1973		Vorname Seelers	Abk.: Internet-protokoll	Initialen der Loren	Abk.: Samstag	englisch: wir		schweiz. Clownin	lässige Um- gangs- sprache	Ge- zeiten- strom					
			16			bayer. Fleisch- spezia- lität							3								
Leucht- körper						unver- sehrt		Zoo in Frauen- feld			13										
	6		Glas- scheiben ab- dichten		Arbeits- amt (Abk.)		<div style="background-color: #d9ead3; padding: 5px; text-align: center;"> <h3>IHR GEWINN</h3> <p>1x ein Gutschein an ein AquaLux – das Schweizer Qualitäts- Wasserbett – oder Bettwaren im Wert von Fr. 2000.-</p>  <p>Das AquaLux Qualitäts-Wasserbett bei König Wasserbettservice by EQS GmbH kann in jedes bestehende Bettgestell eingebaut werden. Wasserbetteinführung seit 1984 und nur im Fachhandel erhältlich. Gutscheine für eine Gratskontrolle inklusive Pflegemittel Ihres Wasserbettes gibt es zudem bei der Hotline 062 723 6755. Weitere Wettbewerbspreise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.</p> </div>					Obst- samen (Mz.)		Teil- zahlung							
veraltet: zwei		mongol. Herr- scher- titel			14							alter Klavier- jazz (Kw.)					1	Recht- schreib- übung			
Geburts- ort, Zuhause					12							schweiz. Frauen- name	Schiffs- eigner					zu keiner Zeit			
					8	grosse Insel im Süd- pazifik															
West- euro- päer	Kopf- schmuck (Mz.)	passend, gelegen				Abk.: Bank- konto															
amerika- nische Klein- katze					7												schweiz. Form von Eme- rentia		kostbar, selten		
					5	afrik. Söldner im dt. Heer							franzö- sisch: Gold								15
Stadt im Kanton Bern			span- nisch: Jahr														dort			Vorname von Musiker John	
schweiz. Kabarettist (Alfred) †																		4			
						17						Antriebs- schlupf- regelung (Abk.)									
Gefahr, Wagnis			franzö- sisch, span.: in			Abk.: Arbeits- recht		Fremd- wortteil: wieder	Senkblei			helles eng- lisches Bier		griechi- sche Unheils- göttin							
Nachbar- gemeinde von Genf		Hülsen- frucht						Ort am Zürich- see									11				
								rotes Wurzel- gemüse (Rande)					schweiz. Mundart- rock- sängerin								

**Mitmachen & Gewinnen:** Teilnahme am Wettbewerb vom 22.11.-24.12.2018 möglich. **Online:** unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://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. Dezember 2018 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «AquaLux», Postfach 344, 8401 Winterthur

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

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch). Mitarbeitende von EQS GmbH und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



**Fr. 8.90**

Mexikanische Tradition  
Suttero Fajitas-Füllung, 300 g



**Fr. 6.75**

Schweizer Nationalgericht  
\*Strähl Raclette mit Pfeffer, in Scheiben, 300 g



### Sudoku

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

Die Lösung finden Sie ab 27. Dezember 2018 online unter [www.volg.ch/volg-magazine](http://www.volg.ch/volg-magazine) im Archiv.



## Aktueller Tipp

Feiern Sie diese besondere Zeit mit Familie und Freunden und Café de Paris. Dank dem frischen und leichten Geschmack passt dieser Qualitäts-Schaumwein zum Aperitif oder zum Dessert.

# Fruchtige Schaumweine für festliche Momente

Damit **Café de Paris Hugo** noch frischer schmeckt, garnieren Sie das Glas mit einem frischen Pfefferminzblatt.

Probieren Sie Café de Paris doch auch einmal als Bowle: **Café de Paris Litchi** in eine grosse, runde Glasschüssel füllen, frische Litchi-Stücke hinzufügen und mindestens zwei Stunden kühl stellen. Santé!

Manchmal muss es etwas Leichteres sein. Dann ist der erfrischende Drink **Café de Paris Rosato** «on the rocks» genau richtig.



Schöne Momente müssen gefeiert werden. Während den Weihnachtstagen hat man Zeit, trifft sich mit der Familie und Freunden, verbringt gemütliche Stunden zusammen und lässt es sich gut gehen. Lassen Sie die Korken knallen, füllen Sie die Gläser mit dem sprudelnden Wein und genießen Sie das Leben. Café de Paris wird in der Region von Bordeaux hergestellt. Dazu werden sechs weisse Trau-

benrebsorten verwendet: Sauvignon, Ugni Blanc, Sémillon, Chardonnay, Chenin und Colombard. Nach der Pressung erfolgt die erste Gärung. Der Kellermeister stellt danach die verschiedenen Weinsorten zu einer homogenen Assemblage zusammen. Somit kann die gleichbleibende Qualität gewährleistet werden. In der zweiten Gärung erfolgen die Schaumbildung und Reifung. Am Schluss werden die natürlichen Extrakte und Aromen zugefügt. Café de Paris gibt es in den Sorten Litchi, Mango, Rosato und Hugo. Café de Paris, das Original unter den aromatischen Schaumweinen, passt nicht nur zu Silvester, er versüsst auch jedes andere Fest und ist vielseitig einsetzbar.



**Café de Paris Mango**  
schmeckt als Bestandteil eines Cocktails sehr gut, z. B. mit einem Stück Mango und etwas Grenadine-Sirup.



Café de Paris gibt es in den Geschmacksvarianten Litchi, Mango, Rosato und Hugo. Als 75 cl Flasche erhältlich und die Geschmacksrichtung Litchi auch in der 3er-Packung.

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



# Meine Generation. Meine Verantwo



Zum Rezept



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



AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

«Das Tierwohl hat bei mir einen hohen Stellenwert. Unter Berücksichtigung der natürlichen Flora und Fauna kann ich gesunde und hochwertige Nahrungsmittel produzieren. Dafür setze ich mich ein. Dafür trage ich die Verantwortung.»

Christian Freund, Heiterhof Eichberg

# Hand aufs Herz.

Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

## ► Für das Tierwohl

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

## ► Bauern mit klaren Idealen

Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

## ► Garantierte Schweizer Herkunft

Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

## ► Sicherheit durch Kontrolle

Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

## ► Verantwortungsvoller Genuss

Mit gutem Gewissen geniessen.

rtung.



Unser bestes Stück Natur.



Bündner Platte



Schweins-Nierstücksteak



Schulter-Rollschinkli

20%  
Rabatt

**CHF 17.50** statt CHF 22.00  
vom 01. - 31. Dezember 2018



Freixenet  
CAVA



**GeNussmomente**

**mit ültje!**



GESCHMACK MIT KNACK





# Edler Lachs für jeden Geschmack

**Geräucherter Fisch ist eine Delikatesse – so auch der Wildlachs aus dem Volg. Verwöhnen Sie Ihre Gäste an den Festtagen mit raffinierten Geschmacks-erlebnissen.**

Seit jeher wird Fisch geräuchert. Früher, um das schnell verderbliche Lebensmittel haltbar zu machen – heute, um den typischen Geschmack des Fisches hervorzuheben. Denn so verarbeitet ist er ein sowohl köstliches als auch intensives Vergnügen auf dem Teller. Dem steht auch der geräucherte Volg Wildlachs in nichts nach. Aufgewachsen in den kalten und glasklaren Flüssen und Seen Nordamerikas machen sich die wilden Rotlachs – auch Sockeyes genannt – auf den Weg in den Pazifik, um dann wieder an ihre Laichplätze zurückzukehren, wo sie unter Einhaltung strenger gesetzlicher Vorgaben gefischt werden. Durch die schonende Räucherung bleibt die natürlich kräftige Rotfärbung des Fleisches erhalten. Zum Apéro, als Vorspeise oder als Hauptspeise: Der Wildlachs überzeugt mit seinem intensiven Aroma und gilt unter Feinschmeckern als Delikatesse.



*Spinatbiscuit trifft auf Wildlachs, Kräuterfrischkäse und Gurke – mit dieser Roulade begeistern Sie Ihre Gäste.*

## Lachsroulade

Zutaten für 4 Personen:

350 g **Tiefkühl-Spinat** auftauen. Spinat und 1 **Knoblauchzehe** hacken, 3 **Eier** trennen, Eigelbe untermischen. Mit 1 TL **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** würzen. Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter die Spinatmasse ziehen. Gleichmässig auf ein mit Backpapier belegtes Blech 1 cm dick ausstreichen. 8-10 Min. bei 200 °C backen. Biscuit stürzen und mit dem Blechrücken zudecken. ½ **Gurke** schälen, entkernen und zu feinsten Würfeln (Brunoise) schneiden. Die Hälfte von 300 g **Volg Wild- oder Rauchlachs** in feine Streifen schneiden. Mit 125 g **Kräuterfrischkäse** (z. B. Cantadou Ail & Herbs de la Provence) und den Gurken vermischen und würzen. 1 EL **Paniermehl** zur Masse geben. Frischkäse-Lachs-Masse auf dem Biscuit verteilen und einrollen. Roulade mit den restlichen Lachstranchen umwickeln, mit Küchenfolie satt einpacken und für mindestens 2 Std. kalt stellen. In ca. 3 cm breite Stücke schneiden, nach Belieben mit Kresse oder Dill garnieren und servieren.

**Zubereitung: 45 Min. + 2 Std. kalt stellen**

neu



100 g  
Fr. 8.70

*Der Volg Alaska Wildlachs Sockeye trägt das MSC-Gütesiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei.*

# DAS BESTE AUS DER SCHWEIZ



SINCE 1899  
**LATELTIN**  
TOP OF SPIRITS

[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



# Volg Erlebnistage «Öisi Brüüch»

Die Gewinner Oskar Baur (1. Platz), Ernst Schneider (2. Platz) und Fritz Anliker (3. Platz) mit Tamara Scheibli, Leiterin Kommunikation/Werbung von Volg



## Der Jasskönig 2018 heisst Oskar Baur

**Der Zürcher Oskar Baur stach am 13. Oktober am Finalturnier des Volg Jass 2018 in Baar ZG alle aus. Mit hervorragenden 4255 Punkten setzte er sich vor die beiden Nächstplatzierten mit 4069 und 3980 Punkten.**

**A**uf den vier Volg Erlebnishöfen im Werdenberg SG, Fricktal AG, Seebachtal TG und Zugerland wurden übers ganze Jahr mit viel Spass, Taktik, gutem Beobachten und Kombinieren Karten gespielt. Am 13. Oktober traten die besten Spielerinnen und Spieler zum Finalturnier an. Nach dem feinen Mittagessen der Gastgeberfamilie Bernadette und Hermann Hotz-Mathis vom Volg NATURENA Erlebnishof Hotzenhof in Baar und den volkstümlichen Klängen von «s'Chochä» aus Obermettlen konnte das Finalturnier starten.

Oskar Baur gewann beim Einzelschieber über vier Runden. Er erhält mit dem 1. Preis einen Gutschein von Schweiz Tourismus im Wert von 1500 Franken. Der zweitplatzierte Ernst Schneider aus Oensingen freut sich über einen Gutschein von Schweiz Tourismus im Wert von 500 Franken und der Drittplatzierte ist Fritz Anliker aus Wynau, auch er erhält einen solchen im Wert von 250 Franken. Herzliche Gratulation den Gewinnern und allen Teilnehmern vielen Dank für einen rundum gelungenen Volg Jass 2018.

Die Gastgeber Bernadette und Hermann Hotz-Mathis empfangen die Gäste.



Faire und gemütliche Spiele waren Trumpf.



«Öisi Brüüch»  
**VOLG**  
**JASS 2018**

Turnierleiter Köbi Früh war auch mal als Jass-Springer im Einsatz.



Jassen verbindet und trainiert die geistige Fitness.

### Volg Jass 2019

Hüttwilen TG: 27. April 2019  
Oberschan SG: 25. Mai 2019  
Wittnau AG: 13. Juli 2019  
Baar ZG: 31. August 2019  
Schüpfen BE (Morgen-Jass und Final): 28. September 2019

 [www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten](https://www.facebook.com/naturena.erlebnisswelten)

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

Schenken Sie sich  
ein bisschen Liebe  
und ein Glas

# Rosière



Rosé in kleineren Verkaufsstellen  
eventuell nicht erhältlich

Love,

**THOMY**<sup>®</sup>



\* IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN  
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

## VORSCHAU

### FAST FOOD HAUSGEMACHT

Dass sich Zeitknappheit, Frische und Geschmack wunderbar unter einen Hut – beziehungsweise auf einen Teller – bringen lassen, erleben Sie in diesem Kochkurs. Gekocht wird in Eile, genossen wird mit Weile. Mit wenigen Zutaten und cleveren Garmethoden bereiten wir ruckzuck raffinierte Gerichte zu, die sich auch bestens zum Mitnehmen eignen, frisch sind und der bewussten Ernährung entsprechen.

5. FEBRUAR IN BUCHS SG

13. FEBRUAR IN OERLIKON

19. FEBRUAR IN MÜNSINGEN

26. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

27. FEBRUAR IN AARAU

### SCHWEIZER FISCH AUF DEN TISCH

Fisch ist mit seinen Nährstoffen, Eiweiss und den Fettsäuren wichtig für eine ausgewogene Ernährung. So gesund er ist, so vielseitig ist er in seiner Zubereitung. Wir bereiten ausschliesslich Fische zu, die aus einheimischen Gewässern stammen. Wir braten, dämpfen, pochieren, marinieren, filetieren und servieren die Schweizer Fische mit passenden Beilagen und Saucen.

12. MÄRZ IN OERLIKON

12. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE

12. MÄRZ IN BUCHS SG

13. MÄRZ IN AARAU

19. MÄRZ IN MÜNSINGEN

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Apéro, Essen, Getränken und Wein betragen pauschal Fr. 130.– pro Person (Fleisch- und Weinkurse Fr. 150.–). Anmeldungen über die Volg-Webseite oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben.

Aktualisierte Infos auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

**Fleisch-  
liebhaber?  
Melden Sie sich  
jetzt an.**



**Im Kurs «Christmas  
Dinner» hat es in Oerlikon  
am 11. Dezember noch  
freie Plätze.**

Fernab der Edelstücke Filet und Entrecôte lernen wir in diesem Kurs Fleischsorten und -stücke kennen, die viel zu selten in unseren Pfannen und Töpfen landen. Doch gerade in der heutigen Zeit des bewussten Konsums tendieren immer mehr Menschen dazu, alle

Fleischstücke eines Tieres zu geniessen, darunter die sogenannten Metzgerstücke. «Wer wagt, gewinnt»: Wagen Sie sich auf Neuland in Sachen Fleisch! Lernen Sie, die Stücke gekonnt und vielseitig zuzubereiten und gewinnen Sie neue Geschmackserlebnisse.



### KOCHWERKSTATT IN MÜNSINGEN MIT CHRISTIAN THIERSTEIN:

15. Januar 2019, 17.30–22.00 Uhr  
Anmeldung:  
[www.kochwerkstattthauri.ch](http://www.kochwerkstattthauri.ch)  
oder Telefon 031 721 88 11  
Kochwerkstatt  
Bahnhofplatz 9a  
3110 Münsingen  
E-Mail: [info@kochwerkstattthauri.ch](mailto:info@kochwerkstattthauri.ch)



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

15. Januar 2019, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch) oder  
Telefon 044 388 44 66  
Culinea Kochstudio  
Affolternstrasse 52  
8050 Zürich-Oerlikon  
E-Mail: [info@culinea-kochstudio.ch](mailto:info@culinea-kochstudio.ch)



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

15. Januar 2019, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.marxers.ch](http://www.marxers.ch) oder Telefon  
081 756 11 22  
Marxers Kochwelt  
Fallengässli 10  
9470 Buchs, St Gallen  
E-Mail: [geniessen@marxers.ch](mailto:geniessen@marxers.ch)



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

15. Januar 2019, 18.30–22.30 Uhr  
Anmeldung:  
[www.tatort-kochschule.ch](http://www.tatort-kochschule.ch) oder  
Telefon 032 682 00 08  
Tatort-Kochschule  
Vorstadt 13  
3380 Wangen an der Aare  
E-Mail: [info@tatort-kochschule.ch](mailto:info@tatort-kochschule.ch)



### COOKUK IN AARAU MIT PAULA BLÖCHLINGER:

16. Januar 2019, 18.00–22.00 Uhr  
Anmeldung:  
[www.volg.ch](http://www.volg.ch) oder  
Telefon 062 823 52 92  
Cookuk  
Schachenallee 29  
5000 Aarau  
E-Mail: [info@cookuk.ch](mailto:info@cookuk.ch)

## David 50.–

**Kleine Box für grosse Freude**

Die Volg-Geschenkbox David ist gefüllt mit feinsten Köstlichkeiten. Die kleinste der Volg-Geschenkboxen enthält grossartige Genussfreuden und ist ein Präsent, das bei jedem Gourmet gut ankommt.



## Suisse 75.–

**Schweizer Box für Genussfreuden von hier**

Eine ausgezeichnete Überraschung für alle Schweiz-Liebhaber und ausländische Verwandte und Bekannte, die es noch werden wollen. Verschicken Sie mit der Geschenkbox Suisse einheimische Spezialitäten von der berühmten Toblerone bis zum Schweizer Vin Mousseux.



# Schenken macht Freude

Das passende Geschenk zu finden, ist nicht immer ganz einfach. Dabei liegt die gute Geschenkidee oft ganz nah. In Ihrem Volg finden Sie Präsente für genussvolle Momente und weitere Ideen – für jeden und jedes Budget.

## Weinbox

**Die besten Tropfen stilvoll verpackt**

Ihr Lieblingswein aus dem Volg soll auch Ihre Freunde begeistern? Dank den Wein-Geschenkverpackungen können Sie den edlen Tropfen schön verpackt verschenken. Wählen Sie zwischen dem Präsentationskarton für je 1 bis 3 Flaschen, der Flaschenbox für eine einzelne Flasche oder einem Tragekarton.



## Volg-Gutschein

**Die Idee, die immer passt**

Wenn Sie sich nicht sicher sind, was das perfekte Geschenk sein könnte, liegen Sie mit einem Volg-Gutschein immer richtig. So kann sich der Beschenkte selbst aussuchen, was ihm aus dem Volg-Sortiment am besten zusagt. Die Gutscheine sind in allen Volg-Läden erhältlich und einlösbar.

## Goliath 100.–

Grosse Box für grossartige  
Genussmomente

*Eine grosse Box voller Delikatessen und Köstlichkeiten, die mit viel Fingerspitzengefühl ausgesucht wurden. Die Volg-Geschenkbbox Goliath beschert viele genussvolle Momente und ist auch ein schönes Kunden- oder Vereinsgeschenk.*



## Geschenkkarte

Für Music, Movies, Games, Apps,  
Books und mehr

*Guthaben-Karten für iTunes oder Google Play sind besonders bei jungen Menschen sehr beliebt. Im grossen Angebot an Musik, Filmen, Spielen, Apps und Bücher findet sicher jeder etwas, was ihm gefällt. Bestimmen Sie Kartentyp und Guthabenhöhe – und verschenken Sie digitale Freude.*

# HUGO

die einzigen Schweizer Gurken !



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



REITZEL (SUISSE) SA | ROUTE D'OLLON 14/16 | CH-1860 AIGLE | WWW.HUGOREITZEL.CH



© HUGO REITZEL / S&P Kaufstellen AG

EXKLUSIV  
an Ihrer  
Käsetheke.

Unsere  
jüngste Kreation  
reift am längsten.



Vorsicht: sehr fein. Appenzeller® Edel-Würzig,  
mit 9 Monaten Reifezeit.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Appenzeller®  
S W I T Z E R L A N D

Edel-Würzig



# Bordeaux-Weine zu Aktionspreisen

Für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber ist dieses exklusive Volg-Angebot genau das Richtige. Bestellen Sie jetzt grosse Bordeaux-Weine in der edlen 6er-Holzbox zum Aktionspreis. Auch ein schönes Geschenk!

6 x 75 cl in der Holzbox  
statt Fr. 153.- **nur Fr. 119.40**  
(pro Flasche statt Fr. 25.50 nur Fr. 19.90)

## Château Chemin Royal Moulis en Médoc Cru Bourgeois, Frankreich

**Produzent:** Jean Chanfreau  
**Rebsorten:** 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon  
**Charakter:** Dunkles Granatrot, Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen, geschmeidig mit eleganten Tanninen  
**Lagerfähigkeit:** Trinkreif, Potenzial bis 8 Jahre

## Edler Bordeaux für Weinliebhaber

6 x 75 cl in der Holzbox  
statt Fr. 75.- **nur Fr. 57.-**  
(pro Flasche statt Fr. 12.50 nur Fr. 9.50)

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

**Produzent:** Crus et Domaines, Landiras  
**Rebsorten:** 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon  
**Charakter:** Dunkles Rubinrot, komplex, mit würzigen Noten, Aromen von schwarzen Kirschen, am Gaumen rund und weich, langer und intensiver Abgang  
**Lagerfähigkeit:** Trinkreif, Potenzial bis 8 Jahre

6 x 75 cl in der Holzbox  
statt Fr. 101.40 **nur Fr. 89.40**  
(pro Flasche statt Fr. 16.90 nur Fr. 14.90)

## Château Lagrange Lussac Saint-Émilion AOC, Frankreich

**Produzentin:** Marie Christine Courrech  
**Rebsorten:** 81% Merlot, 15% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon  
**Charakter:** Tiefs Rubinrot, intensive Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen, Zedernholz und Würze  
**Lagerfähigkeit:** Trinkreif, Potenzial bis 10 Jahre



**Bestellungen** Bestellen Sie die Bordeaux-Spezialangebote in der 6er-Holzbox direkt in ihrem Volg-Laden, bequem per App oder unter [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch) – und holen Sie die Weine anschliessend im Volg Ihrer Wahl ab. Für telefonische Bestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter Telefonnummer 058 433 54 08.

# NATÜRLICH GUT



**ANDROS**  
ICH BIN FRUCHTVERLIEBT

Dezember 2018

## Spitzbuaba

Unser Andrin backt sehr gerne. Und so kann es schon mal sein, dass er uns mit einem selbst gemachten Kuchen oder «Givazli» überrascht. Wie zum Beispiel mit seinen Spitzbuaba. Für diese schneidet er 250 g Butter klein und gibt sie in eine Schüssel. Dann fügt er 560 g Mehl, 100 g Zucker, 3 aufgeschlagene Eier und 1 Päckchen Backpulver hinzu und vermischt alles mit dem Mixer. Zum Schluss knetet er die Teigmasse von Hand zu einem glatten Teig. Dann gibt er etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und wälzt den Teig ca. 2 mm dick aus, sticht runde Formen aus und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Bei der Hälfte davon sticht er mit einer kleineren, beliebigen Form die Mitte aus. Jetzt zur Weihnachtszeit passen Sternformen natürlich besonders gut. Nun backt er die «Givazli» im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. bei 180 °C und lässt sie danach abkühlen. Die Böden bestreicht er mit einer beliebigen Konfitüre, z.B. Aprikose, die Deckel bestreut er mit Puderzucker und legt sie dann auf die mit Konfitüre bestrichenen Hälften. Fertig sind die Spitzbuaba!

Viel Freude beim «Givazli»  
Eure Karin mit Andrin



Karin und Andrin Gabathuler  
Erlebnishof Oberschan SG



Volg

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebniswelten im Fricktal AG, Seebachtal TG, Werdenberg SG und Zugerland ZG im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Auf dem Erlebnishof in Oberschan auf 680 m Höhe laden Karin und Markus Gabathuler Sie gerne zu einem Rundgang ein, auf dem Sie zahlreiche Nutz- und Kleintiere antreffen, Hochstamm-Obstbäume bestaunen und allerlei Wissenswertes zu Weinbau und -kelterung erfahren können.

**NATURENA**  
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

ALLE 900 ML BIDONS IN

## AKTION

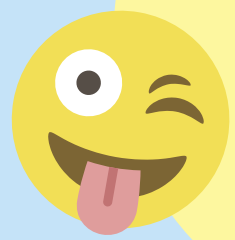
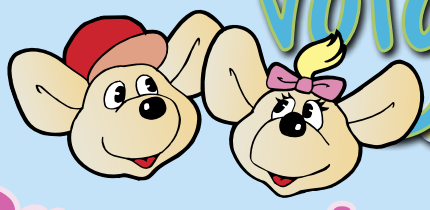
VOM 17.12. - 24.12.2018



GÖNNEN SIE SICH EINEN *MÖVENPICK*  
MOMENT FÜR DIE FESTTAGE



# volgig volgine



- Für «Smiley»-Guetzli brauchst du:
- fertigen Mailänderli-Guetzli-Teig
  - weisse Kuchenglasur
  - Lebensmittelfarbe
  - Zuckerschriften

## Süss und phänomenal statt digital

Digitale «Smileys», die sogenannten Emojis, verschicken alle. Mach etwas Besonderes und verschenke deinen Freunden oder deiner Familie süsse, selbst gebackene Emojis. Die schmecken nicht nur super gut, damit kannst du auch auf witzige Weise etwas Süsses sagen.

1



Walle den Mailänderli-Teig aus.

2



Stechе mit einer Form Kreise aus.

3



Lege die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech.



4



Heize den Ofen auf 200 °C vor und backe die Guetzli 10 Min. darin.



5



Mische in die Tortenglasur gelbe Lebensmittelfarbe. Tauche darin eine Seite deiner Mailänderli ein. **Tipp:** Statt Lebensmittelfarbe kannst du auch Safran oder Kurkuma verwenden.

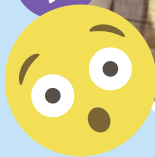
6



Verstreichе die Glasur gleichmässig auf den Guetzli und lass sie trocknen.



7



Male mit den Zuckerschriften Gesichter auf. **Tipp:** Für die Augen kannst du auch Smarties verwenden.





© 2018 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, Coke, Coca-Cola light, Coca-Cola zero, die Konturflasche und „Taste The Feeling“ sind Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

# TEILE DEN Geschmack DER FREUDE

#BeSanta



CHF  
**9.30**  
statt CHF 13.80\*

\*Auf alle 6x1,5L PET Coca-Cola, Coca-Cola zero und Coca-Cola light. In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Aktionsdauer: 3.-9.12.2018



Mit der Dattel-Mandel-Füllung erhält das Schweinsfilet eine winterlich-süssliche Komponente.

### Schweinsfilet mit Dattel-Mandel-Füllung

Zutaten für 4 Personen:  
 Backofen auf 80 °C vorheizen (ohne Umluft), darin ein flaches Gefäss, z. B. eine Gratinform, erwärmen. 500 g **Schweinsfilet** von Fett und Silberhaut befreien. Mit einem spitzen Messer bis in die Mitte des Filets eine Tasche schneiden und dabei nicht ganz durchschneiden. 12 **Datteln** entsteinen, hacken und mit 8 EL gemahlene **Mandeln** und 100 g **Frischkäse** vermischen. Masse gleichmässig in der Tasche verteilen. Filet mit Zahnstochern verschliessen und die Zahnstocher mit Küchenschnur im Zickzack zusammenbinden. Filet mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. In einer Pfanne 3 EL **Olivenöl** erhitzen und das Schweinsfilet 5 Min. kräftig darin anbraten. Filet aus der Pfanne nehmen und mit 1 EL **Senf** einstreichen. In die vorgewärmte Form legen und 1 bis 1 ½ Std. bei 80 °C garen.  
**Zubereitung: ca. 30 Min. + Garzeit im Ofen ca. 1 ½ Std.**  
**Tipp:** mit buntem Gemüse und Nüdeli servieren

**Gerade zur Weihnachtszeit haben die edlen Fleischstücke Hochsaison. Schweinsfilet bleibt dabei ein Klassiker – gefüllt entfaltet es eine ganz besondere Geschmacksnote.**

**E**s muss nicht immer Filet sein. Aber gerade zum Fest darf es durchaus auch mal das edelste Stück vom Tier sein. Sei es niedergegart am Stück, als Medaillon in der Pfanne gebraten oder von Blätterteig umhüllt – es gibt unzählige Varianten, um dieses gute Stück Fleisch zu geniessen.

süss-nussigen Mandel-Dattel-Füllung. Oder natürlich ganz einfach mit einer feinen Sauce dazu. Weitere Rezeptideen finden Sie mit dem Stichwort «Schweinsfilet» oder «Rindsfilet» auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch) unter «Rezepte».

### Die Füllung macht's

Das Filet ist fettarm und der zarteste Muskel vom Tier. Zum Filet «Surprise» wird es für Ihre Gäste mit einer überraschenden Füllung: mit Frischkäse und Dörrtomaten oder Rotweinpflaumen, mit Gorgonzola und Marscarpone oder aber mit dieser zum Winter passenden,



Schweinsfilet Agri Natura, Aktion vom 19.12. bis 24.12.2018

Weitere Filetstücke: Rindsfilet und Schweinsfilet mit Speck

\* in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



# Die Nr. 1 der Schweiz\* Frische und Hygiene für Ihr WC!



- 4**
- **Reinigungsschaum**
  - **Anti-Kalk-Formel**
  - **Schutz-Protector**
  - **Extra Frische**

\* Duftspüler-Markt (ohne Handelsmarken), Wert/Stück, Nielsen 2016.



## Rindfleisch-Marroni-Röllchen auf buntem Nüsslisalat



Zutaten für 4 Personen:

- 8 Rindsplätzli à la minute
- 200 g Hartweizengriess
- 80 g Butter
- 1,5 dl Milch
- 2 Eier
- 15 Marroni, glasiert
- 1 EL Bratbutter
- 100 g Nüsslisalat
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Essig
- 1 Granatapfel
- 1 Orange, filetiert
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Rindsplätzli dünn klopfen. Griess in eine Schüssel geben, mit heisser Butter übergiesen, Milch und Eier dazugeben und gut mischen.
2. Marroni hacken und mit der Griessmasse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Plätzli verteilen.
3. Plätzli auf Backpapierstücke geben, damit satt einrollen und die Enden mit Küchenschnur zubinden.
4. Röllchen 15 Min. über dem Dampf garen. Auspacken und in einer Bratpfanne mit heisser Bratbutter rundum kurz anbraten.

5. Nüsslisalat rüsten und waschen. Öl und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nüsslisalat auf vier Teller verteilen. Granatapfelkerne auslösen, Orangenfilets in Würfel schneiden und beides über dem Nüsslisalat verteilen. Mit der Sauce beträufeln. Die 4 Rindfleisch-Röllchen tranchieren, um den Salat drapieren und servieren.

Zubereitung: 1 Std.

**Tipp:** Nur die Hälfte der Rindfleisch-Röllchen tranchieren, Rest als Bouilloneinlage verwenden, statt Granatapfel grob gehackte Baumnüsse verwenden

### Zubereitung:

1. Randensaft und Zesten in einem Blech verteilen. Den Pfeffer grob zerstoßen und dazugeben. Die Lachstranchen auspacken und in die Beize legen. Mit Küchenfolie bedecken und 24 Std. kalt stellen.
2. Aus den Pumpernickeln je 3 Taler ausstechen und beiseite legen. Senf, Honig und Dill gut verrühren. Die Hälfte in ein Schüsselchen geben und Butter unterrühren. 8 Pumpernickel-Taler mit der Masse bestreichen und aufeinander stapeln, zuoberst je einen unbestrichenen Deckel aufsetzen.
3. Gurke schälen, mit einem Perlensausstecher kleine Kugeln aushöhlen und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker bestreuen und etwas Wasser ziehen lassen. Die Hälfte vom Lachs aus der Beize nehmen. Mit einem Küchentuch trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
4. Je ein Pumpernickel-Türmchen in die Tellermitte geben. Auf jedes Türmchen einen Viertel der Lachswürfel verteilen. Das Eigelb schaumig schlagen und mit der restlichen Dill-Senf Mischung verrühren. Den Schaum über den Lachs drapieren. Mit Gurkenperlen garnieren.

Zubereitung: 30 Min. + 24 Std. beizen / **Tipp:** Restliche Pumpernickel rösten und unter einen Salat mischen



## Bouillon mit Rindsrouladen-Einlage

Zutaten für 4 Personen:

- 11 Rindsbouillon
- 200 g buntes Gemüse (z. B. Rüeblli, Lauch, Sellerie)
- 4 Rindfleisch-Röllchen

(Rezept «Rindfleisch-Marroni-Röllchen auf buntem Nüsslisalat»)



### Zubereitung:

1. Bouillon in einem Topf erhitzen. Gemüse fein hobeln, mit kleinen Ausstechern Sterne ausstechen und in die Bouillon geben.
2. Röllchen in die Bouillon legen, ca. 5 Min. erwärmen, aber nicht mehr kochen. Bouillon abschmecken.
3. Röllchen mit einer Lochkelle aus der Suppe heben, tranchieren und auf vorgewärmte Suppenteller verteilen. Bouillon dazu giesen und servieren.

Zubereitung: 15 Min.

## Meerrettichsuppe mit gebeiztem Lachs

Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Lauch
- 50 g Knollensellerie
- 40 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Mehl
- 3 dl Weisswein oder Schaumwein
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 2 dl Vollrahm
- 2 EL Meerrettich, aus der Tube
- 200 g Rauchlachs, gebeizt (Rezept «Randens-Lachs-Türmchen»)
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Lauch und Sellerie rüsten und klein schneiden. Mit den Zwiebeln in der Butter andünsten.
2. Mit Mehl bestäuben und mit der Hälfte des Weissweins oder dem Schaumwein und der Gemüsebouillon auffüllen. 20–30 Min. kochen lassen, gegen Ende der Kochzeit den restlichen Wein langsam zufügen, abschmecken und mit Rahm verfeinern.
3. Meerrettich in die Suppe geben, nicht mehr kochen und alles mit dem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Hälfte der gebeizten Rauchlachs-Tranchen in Streifen schneiden. Aus 4 Tranchen Rosetten formen.
4. Rauchlachs-Streifen auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Suppe darüber schöpfen. Mit den Rosetten garnieren, nach Belieben mit Peterli dekorieren.

Zubereitung: 45 Min.

# Vitakraft®



## Unsere Snacks & Kauartikel

lassen Hunde-Herzen höher schlagen

Mit den leckeren und vielfältigen Snacks von Vitakraft bringen Sie bestimmt tolle Abwechslung in den Alltag. Mit besten Zutaten, ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe und nach zuckerfreier Rezeptur.

**Beef Sticks®:** Herzhafte Fleischsticks aus Rind mit extra hohem Fleischanteil.\*

**CHICKEN Bonas® Kaustangen:** Die köstliche Kaustange ist mit viel herzhaftem Hühnchenfleisch ummantelt und schmeckt dadurch unwiderstehlich gut.\*

**CHICKEN Hühnchenfilet:** 100% magere Hühnchenbrust für einen herzhaften Kauspass in bester Qualität.\*

**DeliChews Kaurollen Huhn:** Die Kaurollen aus getrockneter Rinderhaut sind fest mit purem Hähnchenfleisch umwickelt – für einen extralangen Kauspass.

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

**Vitakraft.  
Aus Liebe.**

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



## Weihnachts-Winterdessert

Zutaten für 4 Gläser:

Für den Kompott:

- 1 Clementine
- 2 Feigen, in Viertel geschnitten
- 8 Dörrpflaumen
- 1 Apfel, entkernt und in feine Spalten geschnitten
- 2 EL Zucker
- ½ dl Wasser
- ½ TL Lebkuchengewürz

Für die Crème:

- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 dl Orangensaft
- 2 Bl. Gelatine, eingeweicht
- 150 g Mascarpone
- 1 EL Grand Marnier
- 100 g Lebkuchen



Zubereitung:

1. Clementine schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Wasser mit dem Zucker aufkochen, alle Fruchtstücke begeben und kurz mitkochen. Lebkuchengewürz dazu geben und auskühlen lassen.
2. Ei, Zucker und Orangensaft schaumig rühren, eingeweichte Gelatine kurz erwärmen und darunterziehen. Den Mascarpone unter die Eimasse mischen und mit Grand Marnier verfeinern.
3. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden, einige für die Dekoration beiseite legen, die restlichen auf 4 Gläser verteilen. Etwas Kompott und Crème darüber geben. Mit übrigem Kompott und Lebkuchenwürfel garnieren.

Zubereitung: 45 Min. + 1 Std. auskühlen lassen

## Braten mit Festtagsfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Für die Füllung:

- 4 Äpfel, gewaschen
- 1 TL Butter
- 3 EL Haselnüsse, gemahlen
- 3 EL Rohrzucker
- 1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 2 EL Calvados
- 0,5 dl sauren Most
- 1 Eiweiss

Für den Braten:

- 1 kg Schweinsnierstück
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2,5 dl Weisswein
- Salz, Pfeffer
- Küchenschnur

Zubereitung:

1. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und bis auf einen Rand von 1,5 cm aushöhlen. Eine Gratinform ausbuttern, Äpfel hineinstellen. Übrige Zutaten in einer Schüssel gut vermischen, in die Äpfel füllen und im Ofen 20 Min. bei 190 °C backen.
2. Schweinsnierstück längs ein-, aber nicht durchschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratäpfel für die Füllung grob hacken

## Griessflan mit Weihnachts-Winterkompott

Zutaten für 4 Personen:

- 5 dl Milch
- 2 Pr. Salz
- 100 g Griess
- 1 EL Honig, flüssig
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- 8 EL Weihnachts-Winterkompott  
(Rezept «Weihnachts-Winterdessert»)

Zubereitung:

1. Milch mit Salz aufkochen, Griess einrühren und bei kleiner Hitze ca. 15 Min. zu festem Brei köcheln.
2. Honig und Zitronenschale darunter rühren. Die Griessmasse sofort in 4 Pudding-



und im Einschnitt des Nierstücks verteilen. Mit Küchenschnur binden.

3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Zwiebel schälen, achteln und zum Fleisch geben.
4. Mit Weisswein ablöschen. Im Ofen 1 Std. bei 180 °C braten, nach 30 Min. wenden. Gelegentlich mit Bratfond begiessen und bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Vor dem Tranchieren kurz ruhen lassen.

Zubereitung: 1 Std. + 1 Std. garen

**Tipp:** Die Hälfte des Bratens als Raviolifüllung verwenden oder mit einem Gorgonzola-Risotto servieren, die Äpfel am Vortag ausstechen, füllen und im Kühlschrank aufbewahren, am nächsten Tag nur noch backen



formen mit je 125 ml Inhalt einfüllen, etwas klopfen und anschliessend auskühlen.

3. Die Griessflan auf Teller stürzen und mit je 2 EL Kompott servieren.

Zubereitung: 20 Min. + 1 Std. auskühlen



**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.**



**balthasar**  
|candles & home|

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

## Poulet im Teig mit Trüffel-Brie

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pouletbrüste
- 320 g Blätterteig, viereckig, ausgerollt
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

- 200 g Trüffelino-Brie, gewürfelt
- 4 Sch. Toastbrot, ohne Rinde, in Würfel geschnitten

Für die Paste:

- 2 Sch. Toastbrot, ohne Rinde, im Cutter zerkleinert
- 2 EL Paniermehl
- 1,5 dl Randensaft, auf die Hälfte einreduziert
- 1 Eigelb



Zubereitung:

1. Pouletbrüste ein-, aber nicht durchschneiden (Schmetterlings-Schnitt), aufklappen, in einen Frischhaltebeutel geben und mit dem Pfannenboden flach ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Füllung Brie-Würfel und Toast vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in die Poulets legen, mithilfe einer Alufolie satt einrollen.
3. Toastbrot, Paniermehl, eingedickter Randensaft und Eigelb mit einem Stabmixer pürieren. Teig auslegen und in 4 Rechtecke teilen. Randpaste auf die untere Hälfte des Blätterteigs verstreichen. Poulet darauf legen und satt einrollen, mit Blätterteigsternen dekorieren.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen. In der unteren Hälfte des 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 35 Min. backen, herausnehmen. Vor dem Aufschneiden 5 Min. ruhen lassen.

Zubereitung: 1 Std. + Backzeit ca. 35 Min. / Tipp: In der ersten Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken, mit Ofengemüse (z. B. Federkohl, Schwarzwurzel und Rüebli) anrichten

## Tranchierte Pouletbrüstli mit Sauce Cumberland

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Johannisbeergelée
- ½ TL Senf, scharf
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- ½ Zwiebel, gehackt
- ½ dl Rotwein
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 Pouletbrüstli im Blätterteig, gebacken und ausgekühlt

(Rezept «Poulet im Teig mit Trüffel-Brie»)

Zubereitung:

1. Johannisbeergelée mit Senf vermischen. Von der Zitrone und Orange Zesten abziehen und fein hacken. Beide Früchte auspressen und Saft mit den gehackten Zesten zum Gelée geben.
2. Zwiebeln mit Rotwein aufkochen. Geléemischung dazugeben und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und auskühlen lassen.



3. Die Blätterteigpäckli diagonal tranchieren und je 1 Stück auf einem Teller anrichten. Mit der Sauce garnieren.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: Erwärmt ist die Sauce Cumberland flüssig, ausgekühlt wird sie zu Gelée.

## Ravioli mit Bratapfel-Braten-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- 500 g gefüllter Braten mit Bratenfond (Rezept «Braten mit Festtagsfüllung»)
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Aus Mehl, Eiern und Olivenöl einen gut durchgekneteten, elastischen Teig herstellen. 2 Std. zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Kaltes Bratenfleisch mit Fond durch den Fleischwolf drehen oder fein hacken.
2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünn auswallen und in 4 bis 5 cm grosse Quadrate, Herzen oder Sterne schneiden oder stechen. Mit je 1 TL Füllung belegen und einem weiteren Teigstück bedecken. Dabei die Luft gut austreiben und die Ränder sehr gut mit einer Gabel andrücken.
3. Die Ravioli in reichlich Salzwasser ziehen lassen. Butter in einem Pfännli erhitzen, die abgetropften Ravioli darin schwenken und abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Zubereitung: 45 Min. + 2 Std. ruhen lassen

Tipp: Salbei in der Butter mitrösten und mit gehackten Baumüssen garnieren

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

NUR SICILIA TRÄGT DAS SIEGEL!  
Die patentierte Flaschenform garantiert, dass es sich um das ORIGINAL handelt.

DIE IDEE STAMMT VON SICILIA!

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

SICILIA IST VIELFÄLTIG  
IN DER ANWENDUNG!

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

SICILIA ist auch kosher!

**SICILIA®**  
ORIGINAL

UND DENK DRAN:

„Du bist cocht süß wenn du sauer bist!“

IDEAL FÜR DIE FEINE KÜCHE  
ZU WEIHNACHTEN!



Limettensaft in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich!

NEUE  
WEBSEITE  
[www.sicilia.de](http://www.sicilia.de)

## In solid rumantsch

Seis abiadis vaivan fingià cumanzà in avuost a far biscuits da Nadal cun agüd da la ricetta sülla pagina stratta our dal magazin dal Volg da l'on passà. E lura tils hana vendü mincha marcurdi davomezdi sülla via maistra. Las vaschinas d'eiran commossas, lodaivan e cumprai- van. Che gnocalls! Tuot il cumün as participaiva vi da la cumpra chi ha d'ürà dad avuost fin ocotober, lura d'eira afin, plü ingüns gnocalls per quai suot.

Üna duonna prominenta, Lidia, chi d'eira chaschiera sur vainch ons pro'l Volg, ha dumandà a Reto (cun seis desch ons il plü vegl dals tschin-



Il bastunin da tschiculatta

ch pitschens pastiziers), perche chi nu vendan plü lur dutscharias. In quel mumaint as fuormaivan larmas aint ils öglins da l'uffant. Sco üna sajetta ha Lidia trat our da sia busacha ün bastunin da tschiculatta. Quai ha fat effet. Chi hajan guadagnà be 250 francs, ma cha l'e-bike per bazgenar chi vöglan regalar da Nadal cuosta sur 3000 francs. Ch'el nu saja plü bain in chamma.

In cuort mumaint s'han organisats ils vaschins dals pluoders, han ramassà raps, eir trais societats s'han partecipadas e vendü las listessas dutscharias sco'ls uffants, il vendader da velos ha fat ün bun predsch - e quia d'eira'l dimena, il velo eletronic da bazegner. Quel nun es lura plü stat bun da tegner inavo las larmas, e quai nun ha neir fat dabsögn.

*Romana Ganzoni*

Romana Ganzoni

## Wussten Sie, dass . . .

### • • • Sie im Volg jetzt Treuepunkte für handgefertigte Produkte der Glasi Hergiswil sammeln können?

Bis zum 2. Februar 2019 erhalten Sie pro 10 Franken Einkauf einen Treuepunkt. Bereits ab 15 gesammelten Punkten können Sie handgefertigte Artikel der Glasi Hergiswil wie Kerzenhalter, Schalen und Schüsseln mit 50 Prozent Rabatt erstehen sowie – für besonders treue Kunden – ein Fondue-Rechaud und Chinoise-Teller.

Die gesammelten Treuepunkte können bis zum 23. Februar 2019 in jedem Volg eingelöst werden.



### • • • in Court BE und in Kleinlützel SO neue Volg-Läden eröffnet wurden?



Am 25. Oktober eröffnete an der Rue Centrale der Volg Court. Unter der Woche hat der Laden von 6 bis 20 Uhr geöffnet. Zum Sortiment gehören «Feins vom Dorf»-Produkte aus der Bäckerei Werth in Delémont sowie Produkte aus der Molkerei Bourrignon und der Metzgerei Schnegg in Court.



Auch in Kleinlützel eröffnete am 26. Oktober ein Volg seine Ladentüren. Volg-Ladenleiterin Anja Christ und ihr Team freuen sich darauf, Sie «frisch und freundlich» begrüßen zu dürfen. Nebst Produkten für den täglichen Gebrauch finden Sie hier «Feins vom Dorf»-Spezialitäten der Bäckerei Lützelbeck, Angus Beef vom Hof der Familie Blindenbacher sowie lokalen Honig und Eier.

### • • • Sie die Volg Aktions-Weine des Monats bequem online bestellen können?

Entfliehen Sie den stressigen Weihnachtseinkäufen und suchen Sie ganz in Ruhe die monatlich wechselnden Aktions-Weine aus. Auf der Website [www.wein.volg.ch](http://www.wein.volg.ch) können Sie die Weine im 6er-Karton bequem online bestellen. Nach wenigen Tagen können Sie die Weine im Volg-Laden Ihrer Wahl abholen.



## Rückschau ←

### Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Über je einen smartphoto.ch-Gutschein im Wert von Fr. 50.- freuen sich 44 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner aus Henggart, Zug, Linthal, Pfyn, Schwarzhäusern, Waldkirch, Hittnau, Ebikon, Balsthal, Kottwil, Hindelbank, Rohrbach, Luzern, Turgi, Oberkulm, Tecknau, Gersau, Männedorf, Nürensdorf, Safnern, Selzach, Weinfelden, Jenaz, Unterlunkhofen, Trachselwald, Häuslenen, Amsoldingen, Sarmenstorf, Seelisberg, Buchs, Rickenbach, Schmidigen, Konolfingen, Wilen, Volketswil, Nesslau, Winterthur, Kreuzlingen, Oberentfelden, Aesch, Wittenbach, Belp, Zumikon und Strengebach. 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 10/18: «Kichererbsenmousse»

### Auflösung des Emmentaler-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/18: Antwort B, 12 Liter Milch

*Kaspar Zwald aus Volketswil, der Gewinner des Hauptpreises, und seine Ehefrau Margrit Zwald bei der Preisübergabe mit Luana Monopoli, Projektleiterin Marketing & Kommunikation Emmentaler (r.) und Lukas Peter, Volg Produkt Manager (l.)*



## Gewinnen mit Emmentaler

Über den 1. Preis, einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 1500.-, darf sich Kaspar Zwald aus Volketswil freuen. Den 2. Preis, einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 1000.-, hat Alexandra Bühler aus Zäzwil gewonnen. Je ein Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 750.- geht an Leser aus Ormalingen und Kreuzlingen. Drei Gewinner dürfen sich über Volg-Einkaufsgutscheine im Wert von je 500.- freuen. Vier Leser gewinnen Volg-Gutscheine im Wert von je Fr. 250.-. Weitere 15 Gewinner erhalten je einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 100.-.

## De grünen Duume



Das Gartenjahr neigt sich dem Ende zu. Und mit den frostigen Temperaturen kehrt nun auch im Garten Ruhe ein. Die Wasserleitungen im Freien werden abgestellt und entleert, die Wasserhähne bleiben hingegen offen. Jetzt hat man genügend Zeit, um die Gartenwerkzeuge in Schuss zu bringen. Scheren und Sägen werden gründlich gereinigt und mit Alkohol desinfiziert, so werden beim nächsten

Schnitt keine Krankheiten auf die Pflanzen übertragen. Damit das Schneiden wieder leicht fällt, Federn und Gelenke gut einölen und die Scheren mit einem Schleifstein abziehen. Werfen Sie, wenn es schneit, immer wieder einen prüfenden Blick auf die Sträucher, Bäume und Rosenbäumchen und befreien Sie sie von der Schneelast, bevor sie brechen.

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

## Vorschau →

### Das nächste «Öise Lade» 01/19 erscheint am 27. Dezember 2018

#### Streichkonzert der Frische



Frischkäse ist so vielseitig, dass man mit ihm die kulinarischen Tonleitern rauf und runter spielen kann. Von Ricotta-Pancakes über eine herzhafte Quarktorte bis hin zu Zibu-Risotto: Die Welt der Frischkäse ist ein Wunschkonzert voller Hits für die ganze Familie.



#### Knackfrische Ideen mit Wintergemüse

In den kalten Wintertagen bringen grüner Federkohl, orange Rüebli und dunkelrote Randen Farbe und Vitamine auf den Teller. Als Tartelettes, Stick oder Chips, in der Remoulade oder im Knödel: Unser heimisches Wintergemüse weiss zu überraschen.

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



**öise lade**  
gedruckt in der  
Schweiz



NÜSSE VON LORENZ  
BRINGEN ALLE  
AN EINEN  
TISCH



\*Pistazien: in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



[www.lorenz-snackworld.com](http://www.lorenz-snackworld.com)