

öise lade

Küche aktuell

Kalte Tage, heisse Suppen

Themenheft Seite 29

Mehr zum
Thema

.....
Apéro surprise

ENTDECKEN SIE JETZT NESCAFÉ GOLD BIO

RESPEKTVOLLER
ANBAU,

VON EXPERTEN
HERGESTELLT.



It all starts with a
NESCAFÉ

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

NEU bei
Volg



Editorial

Bestimmt ist es Ihnen auch schon so ergangen, dass Sie den Kassensbon beim Einkaufen automatisch genommen und zu Hause oder bereits auf dem Heimweg entsorgt haben – weil Sie ihn gar nicht benötigten. Volg liegt die Umwelt am Herzen. Seit dem 21. Oktober 2019 werden Sie

Kassensbon auf Wunsch

daher beim Einkaufen im Volg an der Kasse gefragt, ob Sie den Kassensbon wünschen. Dadurch kann viel Papier gespart und Abfall vermieden werden. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 27.

Auch in diesem «Öise Lade» erwarten Sie wieder viele Rezepte zum Nachkochen. Im «Mehr zum Thema» ab Seite 29 zum Beispiel überraschende Apéro-Ideen. Zum Apéro oder einem anderen Anlass in guter Gesellschaft trinkt man gerne einen schönen Wein. Weine, die von der renommierten Schweizer Weinautorin Chandra Kurt hervorragend bewertet wurden, erkennen Sie im Volg in Zukunft an der «Medaille d'Or». Alles über diese neue Auszeichnung erfahren Sie auf Seite 18.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Geniessen.

frisch und fründlich



Philipp Zraggen
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



Weinseller

Neue Etikette für empfehlens- werte Weine 18



Saison

Vielseitige Rande 55

13 Wein- und Käseangebot des Monats

Spanischer Weisswein und
Chilino Kloster-Brie

16 Marktplatz Zeit für Raclettekäse

21 Feins vom Dorf Sonnenverwöhnte Weine für den Volg Döttingen AG

22 Typisch Schweiz – Typisch Volg Cheminéeholz aus Trin GR

25 Aktueller Tipp Neuer Auftritt für Goldbeere-Weine

37 Wettbewerb Gewinnen mit Melitta

38 Aktueller Tipp Plozza-Premiumweine zum Spezialpreis

41 Dorfladen Binn VS: Dankbar für den Volg im Dorf

42 Novissimo Neu in den Volg-Läden

44 Aktueller Tipp IP-Suisse: nachhaltig einkaufen

47 Freizeit Kochkurs Weihnachtsmenü: Gute Planung, mehr Genuss

49 Freizeit Weinreisen Lernen Sie vier Weinbaugebiete kennen

51 Freizeit NATURENA Dezember-Kurse auf den Volg Erlebnishöfen

53 NATURENA Rezept Quitten-Chutney von Bernadette Hotz



Küche aktuell Suppen: Löffel- weise Wärme tanken

5



Öisi Umwält 80 Prozent weniger Papier 27



29 Das Themenheft mehr zum thema Apéro surprise



GRÖSSTE SUPPENVIELFALT MIT 100% NATÜRLICHEN ZUTATEN





Löffelweise Wärme tanken

Suppen gehören zur kalten Jahreszeit wie der Winterschal. Löffel für Löffel spenden sie wohlige Wärme und überraschen immer wieder aufs Neue.



Kartoffel-Linsensuppe mit Poulet

Eine heisse Suppe löffeln hat etwas Meditatives, wärmt der flüssige Entschleuniger doch Bauch und Seele gleichermassen. Je nach Zutaten und Einlagen ist eine Suppe eine ausgewogene Mahlzeit, die alles enthält, was der Körper braucht, wie die Kartoffel-Linsensuppe mit Poulet. Auf den nächsten Seiten finden Sie Suppen-Ideen von einfach und schnell bis elegant und raffiniert.

**TIPP**

Im weichen, beerigen **Costalago Rosso Veronese IGT Zeni** findet der Hackfleisch-Reis-Eintopf einen passenden Begleiter.



Hackfleisch-Reis-Eintopf

An klirrend kalten Tagen darf die Suppenmahlzeit ruhig gehaltvoller ausfallen. Die Kartoffel-Linsensuppe mit Poulet oder der Hackfleisch-Reis-Eintopf machen lange satt und eignen sich auch wie alle dickflüssigen Suppen bestens zum Mitnehmen zur Arbeit. Die Kartoffel-Linsensuppe ist übrigens auch ohne Poulet eine vollwertige Mahlzeit. Plant man in der Menüfolge eine Suppe als Auftakt ein, so bieten sich welche mit Einlagen an. Die safrangelben Röschen in der Blumenkohlsuppe und der Kräuterknödel in der Lauchcrèmesuppe setzen farblich und geschmacklich reizvolle Akzente.

Bunte Suppen für jeden Geschmack



Lauchcrèmesuppe mit Kräuterknödel

**TIPP**

Das fruchtige Aroma des **La Côte AOC Lumière du Soleil** unterstreicht das leicht Zwiebelige der Lauchcrèmesuppe.

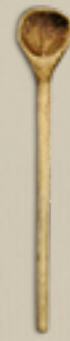




**Blumenkohlsuppe
mit Safran-Röschen**



**Spinatsuppe
mit Speck und
gerösteten
Haselnüssen**



**Volg-Kochkurs im Dezember
Weihnachtsmenü**

Überlassen Sie die Ideensuche fürs Weihnachtsmenü den Kochprofis. Dieses lässt sich von Vorspeise bis Dessert vorbereiten, damit auch Sie als Gastgeber das Beisammensein rundum genießen können.

Mehr Informationen auf Seite 47.

EINFACH SCHNELL ZUBEREITET...

CA. 15 MIN



Ämmitalerschnitzel

Paniertes Brätschnitzel aus fein verarbeitetem Brät, verfeinert mit Käse- und Schinkenwürfeln

Billard Spiess

Fleischspieß mit verschiedenen panierten Rinds-Hackbrätbällchen und saftigen Speckrollen

Tessiner Cordon bleu

Paniertes Schweinsnierstück gefüllt mit Mozzarella, Dörr-Tomate und Schinken

Evtl. in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.

SUTTERO





TIPP

Mit dem **Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore** und den **Tortellini in Brodo** feiert man ein Stück italienische Lebenskultur.

Tortellini in Brodo



TIPPS & TRICKS

von Marc Albrecht

- Da eine selbst gemachte Bouillon keine Konservierungsstoffe enthält, friert man sie am besten portionenweise in gut verknoteten Mehrzweckbeuteln ein.
- Röstet man das Gemüse in heissem Öl an, wird der Geschmack der Bouillon intensiver.
- Als weitere Aromakomponenten kann man gegen Ende der Kochzeit Zitronenzesten und Ingwerstücke begeben.
- Für klare Suppen kann man die Bouillon mit Einlagen wie Fideli, Flädli, Griessknödeln, Gemüsejuliennes anreichern oder ein Ei darin verquirlen.

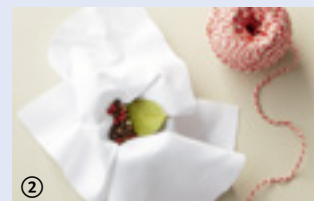
Eine Frage der Ehre Ambitionierte Hobbyköche stellen ihre Bouillon von Grund auf selber her. Hat man Zeit, lohnt sich der Aufwand auf jeden Fall, zumal man das Gewürz- und Kräuterbouquet und auch die Gemüsesorten variieren kann. Basis für eine selbst gemachte Gemüsebrühe sind die klassischen Suppengemüse Lauch, Sellerie und Rübli. Pfefferkörner, Lorbeer, Nelken verpackt man praktischerweise in ein Gewürzsäckli, das mitgekocht wird. Klare Suppen wie Tortellini in Brodo sind eine ideale Vorspeise. Für das Rezept wird die selbst gemachte Bouillon mit Cognac, Reibkäse und Peterli verfeinert.



SCHRITT für SCHRITT Gewürzsäckli



① Für das Gewürzsäckli braucht es ein Leinen- oder Gazetuch, Küchenschnur und ein Glas.



② Zum Einfüllen der Gewürze legt man das Glas mit dem Leinen- oder Gazetuch aus.



③ Zum Schluss bindet man das Stoffsäckchen mit einer Masche zu, die sich leicht wieder öffnen lässt.

HARIBO



Haribo macht Kinder froh und Erwachsene ebenso!



Rüebli-Orangen-Suppe mit Kokosmilch

Farbig und sonnig Lust auf etwas Farbe? Dann sind eine Rüebli- oder Tomatensuppe gerade richtig. Dank Convenienceprodukten zum Anrühren sind sie schnell aufgetischt. Die Tomatensuppe aus dem Beutel lässt sich mit wenigen Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, würzigen Croûtons, Sauerhalbrahm und Sbrinz noch verfeinern. Kokosmilch und Instantbouillon bilden die Basis für die Rüebli-Orangen-Suppe. Dazu saisonale Frischprodukte und fertig ist das schnelle Suppenglück.

Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons und Käsespänen



Suppen-ABC
Die Buchstabensuppe ist bei Kindern der grosse Renner.



Knackige Einlage
Die frittierten Teigkugeln in Erbsenform



Geschmack in Pulverform
Gemüsebouillon und Fleischsuppe verleihen Suppen eine feine Würze.



Suppe auf Vorrat
In Wasser anrühren, aufkochen, geniessen

Monats-Hits

Tessiner-Cordonbleu und Brätschnitzel Ämmitaler

Das Cordonbleu des Monats November grüsst mit seiner Füllung aus Mozzarella, Dörrtomaten und Schinken den Kanton Tessin, die Sonnenstube der Schweiz. Diesen Monat kommt auch das neue Brätschnitzel Ämmitaler für zwei Monate ins Volg-Sortiment. Das Brät ist mit Käse und Schinkenwürfeln angereichert, die Panade ist mit Peterli gewürzt.



Tessiner-Cordonbleu



Brätschnitzel Ämmitaler

Gerber⁺

GLEICHER GESCHMACK, NATÜRLICHERE REZEPTUR



Ein feurig-fruchtiges Duett

Fruchtig der eine, cremig-feurig die anderen. Der portugiesische Alves Vieira und die mit Chili veredelten Schweizer Bries bilden ein temperamentvolles Ensemble.

Die Weinbauregion Alentejo liegt östlich und südlich von Lissabon in der gleichnamigen Provinz Portugals. Bekannt ist die Gegend für weitreichende Korkeichen-Plantagen ebenso wie für ihre Weine. Gehaltvoll und süssfruchtig, blumig und filigran zugleich ist der Alves Vieira Vinho Branco geschmacklich ein Volltreffer. Weinautorin Chandra Kurt vergibt ihm in ihrem aktuellen «Weinseller 2020» 17,25 Punkte, was ihn zu einem mit der «Weinseller Medaille d'Or» ausgezeichneten, empfehlenswerten edlen Tropfen im Volg-Weinsortiment macht, mit dem man seine Freunde beeindrucken kann.

Cremig und chillig

Der hellgelbe Wein ist süffig und delikat, hat eine elegante Struktur und besticht mit erfrischenden Zitrusnoten. Solch schönes Weinschaffen muss man erlebt haben: Zum Wein aus dem sonnenverwöhnten Portugal eine aussergewöhnliche Käsespezialität aus der Schweiz – und ein nicht alltäglicher Apéro ist genussbereit.



**Wein
des Monats**
Alves Vieira Vinho
Branco, 2017, Portugal
75 cl, statt Fr. 9.90
Fr. 7.90

Alves Vieira Vinho Branco, 2017, Portugal
Charakter Dieser elegante, leicht mineralische, hellgelbe Weisswein zeigt intensive Aromen von Grapefruit und Zitronengras. Im Abgang entfaltet er ein schönes Säurespiel.
Trinken Jung trinken, bei 8–10 °C
Passt zu Apéro, Meeresfrüchten, Fisch, Sushi
Punkte 17,25 ★

**Käse
des Monats**
Brie Chili Feuerwehr
100 g, statt Fr. 3.95
Fr. 3.–

**Käse
des Monats**
Chilino Kloster-Brie
150 g, statt Fr. 5.60
Fr. 4.50

**Käse
des Monats**
*Frischkäseterrine Chili
110 g, statt Fr. 5.20
Fr. 4.20

Käse, mit Chili veredelt und von Hand gefüllt

Der «Chilino Kloster-Brie» wird von Mitarbeitenden wie Ivonne Rogenmoser in der Ostschweizer Käsekonditorei Eberle mit Sorgfalt veredelt. Die zarte Frischkäsefüllung wird mit pikantem Chili verfeinert und vorsichtig in den halbierten Brie gefüllt. Der cremige «Brie Chili Feuerwehr» hat ebenfalls eine würzig-feurige Frischkäse-

füllung und ist von zartem, weissem Edelschimmel umgeben. Dieser milde und feinschnittige Brie lässt dem Duft der pikanten Frischkäsefüllung genügend Raum, sich voll zu entfalten. Die «Frischkäseterrine Chili» ist als herrlich duftender Frischkäse eine ideale Ergänzung jedes Käsebuffets.

Diese Aktion gilt vom 4. bis 23. November 2019, solange Vorrat. Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2019» von Chandra Kurt.

★ speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, Jahrgangsänderungen vorbehalten/* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**

Passion & Tradition



70[▲]
1949 - 2019



Alves Vieira Vinho Branco, 2017, Portugal
Charakter Dieser elegante, leicht mineralische, hellgelbe Weisswein zeigt intensive Aromen von Grapefruit und Zitronengras. Im Abgang entfaltet er ein schönes Säurespiel.
Trinken Jung trinken, bei 8–10 °C
Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Sushi und als Apéritif
Punkte 17,25 ★



La Côte AOC Lumière du Soleil, 2017, Schweiz
Charakter Dieser frische, lebendige, kraftvolle blassgelbe Wein lässt Aromen von reifen Quitten, Pfirsich und Honig sowie mineralische Noten erkennen.
Trinken Jung trinken, bei 8–10 °C
Passt zu Eglifilets, Käsefondue, Raclette und als Apéritif
Punkte 16,5



Merlot Ticino DOC Selezione d'Autore, 2016, Schweiz
Charakter Dieser leuchtend rote Merlot überrascht mit einem intensiven Waldbeerduft, feinen Gewürznoten und einem gehaltvollen Abgang.
Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C
Passt zu Braten, Kaninchenragout, Pilzgerichten und Hartkäse



Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, 2017, Italien
Charakter Dieser violettrote Wein erfreut den Gaumen mit Aromen von Beeren, Steinobst und Dörrfrüchten sowie mit dezenten Röstaromen.
Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C
Passt zu Risotto, Pasta, Pilz- und Fleischgerichten (Rind, Lamm, Wild) und Schokoladedesserts



Nero d'Avola Sicilia DOC Allegro, 2018, Italien
Charakter Dieser fruchtige, dunkelrote Wein betört mit lieblichen Beerenaromen und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, geschmeidig mit weichen Tanninen.
Trinken Bis 4 Jahre, bei 18 °C
Passt zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse

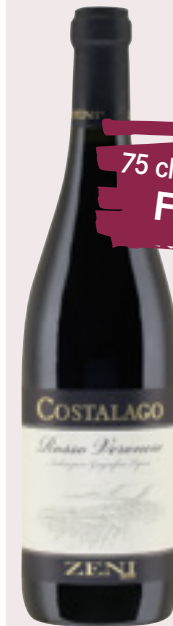


Rioja DOCa Puerta Vieja Crianza, 2016, Spanien
Charakter Dieser elegante und kräftige kirschrote Tropfen entfaltet Aromen von Brombeeren und Sauerkirschen und Noten von Lakritze.
Trinken Bis 5 Jahre, bei 15–18 °C
Passt zu Barbecue, Geflügel, Pasta, Pizza, Roastbeef und Braten



Alves Vieira Reserva Vinho Tinto, 2015, Portugal
Charakter Dieser violettrote Wein präsentiert Aromen von Beeren, Kakao und Eukalyptus und erfreut mit einem langen, komplexen Abgang.
Trinken Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C
Passt zu kräftigen Saucen, Lambraten, Reisgerichten und Käse
Punkte 16,5

Weicher, samtiger Italiener



Costalago Rosso Veronese IGT Zeni, 2016, Italien
Charakter Dieser gehaltvolle, weiche, rubinrote Wein punktet mit feinen Holz- und Beerenaromen.
Trinken Bis 5 Jahre, bei 15–17 °C
Passt zu Wild, Rindsragout, Grilladen, Teigwaren, asiatischen Gerichten und Käse
Punkte 17,5 ★

Aktionsdauer: 4. bis 23. November 2019, solange Vorrat

Direkt in Ihrem Volg bestellen

oder bequem auf www.wein.volg.ch

...und in max. 10 Tagen abholen

Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2019» von Chandra Kurt.

★ speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, Jahrgangsänderungen vorbehalten



Marktplatz

Raclette-Baguette Burger

Für 4 Stück:

2 **Parisettes** längs aufschneiden, in der Bratpfanne oder im Ofen leicht anrösten, mit 2 EL **Knoblauchsauce** bestreichen und 12 Sch. **Raclettekäse nature** belegen. **Parisettes** im Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt. Währenddessen 12 **Mini-Baconburger** beidseitig anbraten, 1 in feine Streifen geschnittene **Zwiebel** kurz mitdünsten. **Parisettes** mit 2 in Scheiben geschnittenen **Tomaten**, Burgern, Zwiebeln und ½ in Scheiben geschnittenen **Salatgurke** belegen. Nach Belieben nochmals etwas Knoblauchsauce darauf verteilen und sofort servieren.

Zubereitung: 15 Min.



Raclette-Baguette süß-sauer

Für 4 Stück:

2 **Parisettes** längs aufschneiden und mit 4 EL **Currysauce** (z. B. Haussauce Curry) bestreichen. 10 **Silberzwiebeln** und 4 **Essiggurken** klein hacken, 4 Sch. **Ananas** in Stücke schneiden und alles gut vermischen. **Parisettes** mit 180 g in feine Streifen geschnittenen **Hinterschinken**, der Hälfte der **Gemüse-Ananas-Mischung** und anschließend mit 12 Sch. **Raclettekäse Chili oder Paprika** belegen. Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 5–7 Min. überbacken. Restliche **Gemüse-Ananas-Mischung** und 45 g fein geschnittenen **Hinterschinken** auf den geschmolzenen Käse geben und sofort servieren.

Zubereitung: 15 Min.



Raclette-Baguette Mediterran

Für 4 Stück:

100 g **Dörrtomaten**, 100 g **Artischocken aus dem Öl** und 100 g **entsteinte schwarze Oliven** abtropfen und mit einem Haushaltspapier etwas trocken tupfen. Klein hacken, in einer Schüssel vermischen und 1 TL **Kapern** dazugeben. 2 **Parisettes** längs aufschneiden und mit 12 Sch. **Raclettekäse Pfeffer** belegen. **Antipasti-Gemüse** darauf verteilen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 5–7 Min. überbacken.

Zubereitung: 15 Min.



Raclette – heute mal mit Baguette

Schweizer Raclettekäse ist so vielseitig wie unser Land – sei es in verschiedenen Geschmäckern oder Zubereitungsarten.

Wenn in der wohligh-warmen Stube würzig-cremiger Raclettekäse im Pfännli vor sich hinschmilzt, zeigt sich die kalte Jahreszeit von ihrer schönsten Seite. Denn, was gibt es Schöneres, wenn draussen ein Herbststurm tobt, als mit lieben Menschen bei guten Gesprächen und einem schönen Glas Wein gemütlich ums Raclette-öfeli zu sitzen? Verschiedenste Käsekreationen – vom klassischen Nature-Käse bis zu

mit Paprika und Pfeffer verfeinerten Varianten – sowie allerhand kreative Pfännli-Ideen sorgen dafür, dass das Schweizer Nationalgericht Raclette-Plausch um Raclette-Plausch kulinarisch spannend bleibt.

Auch aus dem Ofen ein Hit

Der vielseitige Schweizer Raclettekäse schmeckt aber längst nicht nur aus dem «Öfeli». Auch im Ofen lässt sich allerhand

Feines mit ihm überbacken. Mit seinem zarten Schmelz wird er beispielsweise zum besten Freund des knusprigen Baguettes. Dazwischen und darauf hat fast alles Platz: saftige Mini-Baconburger, Schinken und Ananas oder mediterran inspiriert Oliven, Kapern und getrocknete Tomaten. Ruckzuck ist so ein schneller cremig-knackiger Znacht zubereitet, der der ganzen Familie schmeckt.

Raclettekäse: portioniert für jeden Geschmack



Das beliebte Original:
Raclette «pure classic»



Der lieblich Duftende:
Raclette «lovely Paprika»



Der Würzige mit Pep:
Raclette mit grünem Pfeffer



Classic, Paprika, Pfeffer:
Raclette «Famous Selection»

EUROPAS NR.1

im Segment Feinschnitt
ohne Zusatzstoffe*



100%
TABAK OHNE
ZUSATZSTOFFE

30g **7.90**
CHF

JETZT SAMMELN UND GEWINNEN!
www.pueblotreueaktion.ch

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



«Medaille d'Or» für ausgezeichnete Volg-Weine

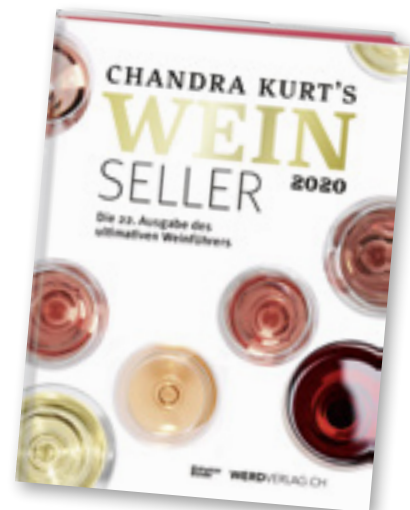
Die Schweizer Weinautorin Chandra Kurt bewertet in ihrem «Weinseller» jedes Jahr die Weine von Schweizer Detailhändlern. Hervorragend bewertete Volg-Weine erkennen Sie in Zukunft beim Einkaufen an der «Weinseller Medaille d'Or».

In der aktuellen Ausgabe des «Weinseller 2020» haben die Volg-Weine erneut hervorragend abgeschnitten. Die Bewertung im Weinführer orientiert sich an einer 20-Punkte-Skala. Weine mit mindestens 15 Punkten stehen für solide «Alltagsweine», 16 Punkte erhalten «schöne Weine, die jedes Abendessen und jede Party positiv umrahmen». Vergibt Autorin Chandra Kurt 17 Punkte und mehr, handelt es sich für sie um einen «empfehlenswerten Wein, mit dem man seine Freunde beeindrucken kann».

Einkaufshilfe und Qualitätsindiz

Um solche «empfehlenswerten Weine» auszuzeichnen, führt Volg die «Weinseller Medaille d'Or» ein. Sie soll für die Volg-Kunden eine Einkaufshilfe sein, damit sie diese Weine auf

den ersten Blick erkennen. Denn mit der «Weinseller Medaille d'Or» werden nur Weine ausgezeichnet, die von Chandra Kurt 17 Punkte oder mehr erhalten haben. Das Label ist also ein Indiz für eine herausragende Qualität. «Natürlich bedeutet die Auszeichnung nicht, dass jeder Wein bei allen Kunden gleich gut ankommt, das entscheidet immer noch der persönliche Geschmack. Es würde mich aber sehr freuen, wenn das Label den einen oder anderen Volg-Kunden dazu bringt, neue Weine auszuprobieren und zu entdecken – falsch machen kann man dabei nichts», sagt Roman Wyss, Produktmanager Getränke bei Volg. Das schwarz-goldene Label zeichnet beispielsweise in der Aktionswerbung jene Weine aus, die 17 Punkte und mehr erhalten haben, und wird in Zukunft auch direkt auf der Weinflasche angebracht sein.



Im Weinführer «Weinseller 2020» bewertet Chandra Kurt zum 22. Mal die Weine von Schweizer Detailhändlern. Werd Verlag, www.weinseller.com

Top-Weine

zu hervorragenden Preisen

und mit persönlicher Empfehlung von Chandra Kurt

Über 30 Weine aus dem Volg-Sortiment erzielten im «Weinseller 2020» ausgezeichnete 17 Punkte und mehr und erhalten damit die «Weinseller Medaille d'Or». Einige davon stellen wir Ihnen hier vor. Weiter folgen in den nächsten Ausgaben von «Öise Lade». Einen Weisswein für den Fondue-abend, etwas für «Primitivo-Lovers» oder einen Prosecco als Vorspeisen-Begleiter? Da ist für jeden Genussmoment etwas dabei.



17 Punkte
75 cl
Fr. 11.20



«Für den
Fondue- oder
Raclette-
Plausch»

Fendant AOC Valais Blanc
d'Amour, 2018, Schweiz



17 Punkte
75 cl
Fr. 16.90



«Die
Alpenperle
aus dem
Wallis»

Petite Arvine AOC
Valais, 2018, Schweiz



17,50 Punkte
75 cl
Fr. 9.50



«Prickelt
bunt-exotisch
vom ersten bis
zum letzten
Schluck»

Moscato Mirada Valencia
DO, 2018, Spanien



17,50 Punkte
75 cl
Fr. 9.90



«Die charis-
matische
Neulancierung
für Primitivo-
Lovers»

Grande Sinfonia Appassimento
Vino Passito Puglia IGP, 2017,
Italien



17,50 Punkte
75 cl
Fr. 17.95



«Extrovertierter
Primitivo für
den modernen
Genuss»

Stella d'Argento
Primitivo di Manduria
DOC, 2017, Italien



17,50 Punkte
75 cl
Fr. 15.95



«Der
elegante
kleine
Amarone»

Valpolicella Ripasso
DOC Superiore Zeni,
2017, Italien



17,75 Punkte
75 cl
Fr. 13.50



«Klassiker für
Traditionalisten
aus dem Hause
von Château
Palmer»

Toro DO Seleccion
Solitario Oro,
2016, Spanien



17,25 Punkte
75 cl
Fr. 14.90



«Komplexer
Prosecco -
auch für
Vorspeisen»

Monte Santo Prosecco Superiore
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.
Extra Dry Raphael Dal Bo, Italien

Mach
mich

FRANZÖSISCH

love,

THOMY

NEUES FORMAT



THOMY
French
(700 ml)



THOMY
French Kräuter*
(700 ml)



THOMY
French Light
(700 ml)



THOMY
Italian*
(700 ml)

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Feins vom Dorf

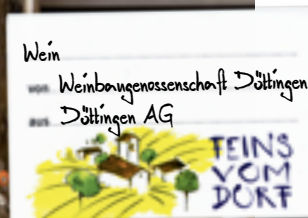
Marc Berger, Geschäftsführer der Weinbaugenossenschaft Döttingen, begutachtet die Farbe seines neuesten Tropfens.



Ladenleiterin Vesna Stojicic freut sich über die Beliebtheit der lokalen Weine bei ihren Kunden.



«Unsere Weine sind Naturprodukte»



In einer der sonnenverwöhntesten Gegenden der Schweiz entstehen mit den Weinen der Döttinger Weinbaugenossenschaft ganz spezielle «Feins vom Dorf»-Tröpfchen.

Der Kanton Aargau weiss in klimatischer Hinsicht zu überraschen, verzeichnet er doch weniger Niederschlagsmengen als das Tessin. Und er hat aus Sicht des Weinbaus einen weiteren interessanten Fakt zu bieten: Er liegt auf derselben geografischen Breite wie das für Weine berühmte Burgund. Von diesen optimalen Gegebenheiten profitieren die Weine, die von der Weinbaugenossenschaft Döttingen gekeltert werden. Geschäftsführer und Kellermeister Marc Berger gibt diesen lokalen Tropfen seine Handschrift. «Wir pflegen einen qualitätsbewussten und umweltschonenden Weinbau. Wir möchten unsere Weine so belassen, wie sie sind – als Naturprodukte», erzählt er. Mit

ökologischen Hilfsmitteln gehe er daher sehr zurückhaltend um.

Der Volg als wichtiger Partner

Im Volg Döttingen sind die Weine und der traditionell in der Flasche vergorene Schaumwein der Weinbaugenossenschaft Döttingen als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich. Ladenleiterin Vesna Stojicic ist begeistert davon, dass die im Dorf produzierten Weinspezialitäten von Kunden derart geschätzt werden. Für Marc Berger wiederum ist Volg ein wichtiger Partner. «Im Volg erreichen wir die Dorfbewohner am besten – hier kaufen die Döttinger ein und hier trifft man sich», hält er fest.

Im Volg Döttingen erhältliche «Feins vom Dorf»-Produkte ...

... sind neben den Weinen der Döttinger Weinbaugenossenschaft verschiedene Honigsorten der Imkerei Villiger aus Döttingen sowie der «Dorfgeist» der hofeigenen Mosterei von Remo und Ilona Mühlebach-Neff aus Tegerfelden.



Produkte mit Lokalcharakter

Hinter dem Label «Feins vom Dorf» stehen Spezialitäten, die im Dorf oder einem Nachbardorf des Volg-Ladens hergestellt werden. Das Angebot der rund 3000 Lieferanten umfasst je nach Saison zirka 10 000 Spezialitäten und ist von Volg zu Volg unterschiedlich.



Anfeuern mit Holz aus Schweizer Wäldern

Das Cheminéeholz und Anzündholz, das die Nauli AG in Trin GR für Volg produziert, ist hochwertiges FSC-zertifiziertes Buchenholz aus Schweizer Wäldern.



Das im Volg erhältliche Schweizer Buchenholz brennt ruhig und heimelig.

Im Gespräch mit Orlando Jäger

Was sind die Stärken der Nauli AG?

Die Verbundenheit mit der Natur und im Speziellen mit dem Wald ist eine der wichtigsten Stärken, welche unser Unternehmen prägen. Unsere Mitarbeitenden stammen vorwiegend aus Holzberufen und sind zum Beispiel Förster und Forstwarte. Wir lieben die Arbeit mit diesem wunderbaren Rohstoff und versuchen das auch an unsere Kunden weiterzugeben. Die Freude in der Holzbearbeitung erfüllt uns mit grosser Genugtuung und ist für uns eine sehr wichtige Grundvoraussetzung, um qualitativ hochstehende Produkte herstellen zu können.

Was verbindet Sie mit Volg?

In erster Linie kaufen wir privat im Volg-Laden ein, und wenn wir für das Unternehmen etwas benötigen ebenfalls. Das tun wir natürlich umso lieber, seit wir als Lieferant von Brenn- und Anzündholz für Volg auftreten dürfen. Das sympathische und authentische Image von Volg sagt uns sehr zu.

Das Cheminéeholz der Nauli AG stammt ausschliesslich aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Was bedeutet das überhaupt?

Nachhaltigkeit bedeutet in unserer Forstwirtschaft vor allem, dass kein Raubbau am Wald betrieben wird, also dass nicht mehr genutzt

wird als nachwächst. Eine angebrachte Nutzung unserer Wälder trägt auch viel zur Biodiversität bei. Die Nachhaltigkeit, also der respektvolle Umgang ist die oberste und wichtigste Komponente in der ganzen Waldwirtschaft.

Was macht das Holz der Nauli AG so speziell?

Unsere Freude an der Arbeit mit dem Rohstoff Holz. Unser Betrieb hat sich in den letzten fünf Jahren soweit entwickelt, dass wir heute schweizweit zu den grössten Produzenten von trockenem Brennholz gehören. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Holz, nach Möglichkeit mit dem FSC-Zertifi-



Orlando Jäger,
Inhaber der Nauli AG
im bündnerischen Trin.



Für die kommenden kalten Tage: Im Volg gibt es Cheminéeholz in 15-Kilo- und Anzündholz in 10-Kilo-Kartons.



kat und wir versuchen ständig die kürzesten Transportwege zu gehen.

Ein Feuer im Cheminée ist für viele die Verkörperung der Gemütlichkeit. Was zeichnet das Holz von Volg aus?

Eine besonders behagliche Atmosphäre entfaltet das Feuer, wenn reines Buchenholz wie aus dem Volg verwendet wird. Es lässt sich gut anzünden, brennt ruhig und entwickelt eine schöne, langanhaltende Glut. Das FSC-zertifizierte Anzündholz und Cheminéeholz von Volg stammt ausschliesslich aus Schweizer Wäldern und wurde bei uns optimal gelagert.

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.



Die Baumstämme werden aus Schweizer Wäldern angeliefert und vor der Weiterverarbeitung gut gelagert.



Die Stämme werden in die richtige, den späteren Scheiten entsprechende Länge zersägt.



Danach werden die Stammstücke mit einer hydraulischen Presse gespalten.



Die Scheite werden danach von Hand verpackt.

DER SCHWEIZER ZACKEN MEHR GENUSS



 **TOBLERONE**



Goldbeere Riesling-Silvaner

Passt zu: Apéro-Häppchen, Eglifilet im Bierteig, Gemüseterrine, Antipasti, leichten Gerichten, rezentem Hartkäse
Farbe: blasses Gelb
Nase: zart würzige Noten von Muskat, Zitrusfrüchten und Äpfeln; **Körper:** leicht, fruchtig mit schönem Säurespiel
Abgang: weich und elegant

Mit «Goldbeere» in den goldenen Herbst

Die Goldbeere-Weine sind beliebte Klassiker im Volg-Sortiment. Sie stehen für modernes Weinschaffen und haben nun einen neuen Auftritt erhalten.

Die Goldbeere verzückt zu jeder Gelegenheit mit geschmeidig leichtem Trinkgenuss. Es ist eine junge, unkomplizierte Weinlinie mit unterschiedlicher Charakteristik, die sowohl im Alltag als auch zu speziellen Anlässen eine gute Figur macht. Die Weine sind trinkfertig und müssen nicht gelagert werden.

Samtig weich und fruchtbetont

Der fruchtige und elegante Weisswein wird aus der Traubensorte Riesling-Silvaner gekeltert. Der Ostschweizer Landwein wurde an der Expovina Zürich 2019 mit dem Silberdiplom ausgezeichnet. Der Pinot Noir mit seiner rubinroten Farbe ist samtig, weich und

fruchtbetont im Abgang. Die beiden Goldbeere-Weine sind das perfekte Duo für einen gelungenen Abend: Der Riesling-Silvaner eröffnet den Apéro fruchtig-leicht und der Pinot Noir ist ein stimmiger Begleiter zum Hauptgang danach.



Das Goldbeere-Duo ist auch im 6er-Karton erhältlich, als Vorrat für den nächsten Anlass.



Goldbeere Pinot Noir

Passt zu: Wildpfeffer mit Preiselbeeren, kalten Platten, traditionellen Gerichten, Wurstgrilladen, asiatischen Gerichten
Farbe: rubinrot
Nase: reife Zwetschgen, Himbeeren und dezente Holzaromatik **Körper:** mittelstark mit viel Frucht, harmonische Struktur
Abgang: fruchtbetont

gold beere





Öise
Zucker.
Us öisere
Natur.

Volg-Kunden wissen natürlich:

In Schweizer Zucker steckt nur die natürliche Süsse
von Schweizer Zuckerrüben – sonst nichts.

zucker.ch



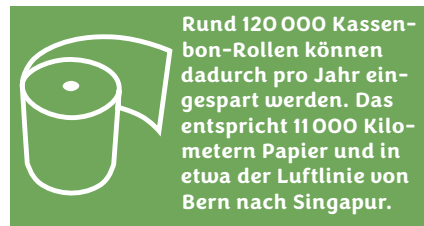
Natürlich natürlich.



Öisi Umwält

Hochgerechnet rund 11 000 km Kassenrollen-Papier können pro Jahr durch diese Massnahme eingespart werden.

80%
WENIGER
PAPIER



Rund 120 000 Kassenbon-Rollen können dadurch pro Jahr eingespart werden. Das entspricht 11 000 Kilometern Papier und in etwa der Luftlinie von Bern nach Singapur.

Das Papier der Volg-Kassenrollen ist FSC-zertifiziert und stammt aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung. Es ist frei von schädlichen Phenolen und somit gesundheitlich und umwelttechnisch unbedenklich.



Die Kassenbon-Rückseite war bisher farbig bedruckt. Darauf verzichtet Volg ab sofort. Auch dies kommt der Umwelt zugute.

Der Umwelt zuliebe verzichtet Volg seit dem 21. Oktober 2019 darauf, den Kassenbon automatisch auszudrucken. Deshalb werden Sie bei jedem Einkauf im Volg von den Mitarbeitenden an der Kasse gefragt, ob Sie den Kassenbon wünschen.

Über 580 Volg-Läden und zahlreiche Kunden, die in den Dorfläden in der Deutschschweiz und Westschweiz vom Zmorgegipfeli bis zum Feierabendbier; vom kleinen Znüni bis zum grossen Wochen-einkauf ihre Besorgungen tätigen: Da kommt im Laufe eines Tages beim Bezahlen an jeder Kasse in den Dorfläden einiges zusammen, was Position für Position auf den gedruckten Kassenzetteln aufgelistet ist. Bestimmt ist es Ihnen auch schon so ergangen: Oft nimmt

man den Kassenbon automatisch entgegen, legt ihn zu den Einkäufen in die Tasche oder steckt ihn in den Hosensack, um ihn später unbeachtet zu entsorgen. Deshalb verzichtet Volg ab sofort darauf, den Kassenbon automatisch auszudrucken.

Sie entscheiden bei jedem Einkauf

Sie haben bei jedem Einkauf die Wahl: Nach dem Bezahlen fragen unsere Mitarbeitenden an

der Kasse bei Ihnen jeweils nach, ob Sie den Kassenbon wünschen. «Wir arbeiten kontinuierlich an der Reduktion unserer Verbrauchsmaterialien. Der Entscheid, den Kassenbon nur noch auszudrucken und abzugeben, wenn der Kunde ihn wünscht, ist daher naheliegend. Durch diese Massnahme kann Abfall vermieden und gleichzeitig viel Papier gespart werden. Wir gehen davon aus, 80 Prozent der bisher verwendeten Papiermenge einsparen zu können», sagt Philipp Zraggen, Vorsitzender der Geschäftsleitung.

Barista Qualität zum Mitnehmen



Auch als
Mr. Big



Auch als
Mr. Big



Auch als
Mr. Big



Wichtig ist,
was drin ist.

mehr zum thema

Apéro surprise

GUETZLI UND CO. ZUM APÉRO

Jetzt beginnt wieder die Zeit der Einladungen und Apéros. Für Überraschung sorgen die pikanten Häppchen, die von der Dessertküche inspiriert sind.



Salami-Brie-Cake-Pops

Für 18 Stück:
100 g **Brie** entrinden, mit 10 **Tuc-Crackern** und 140 g geschnittener **Salami** im Cutter zu einer cremigen Masse verarbeiten. Aus der Masse 18 baumnussgrosse Kugeln formen. In jede Kugel 1 **Salzstange** stecken und 10 Min. tiefkühlen. 4 EL **grüne, entsteinte Oliven** fein hacken. Die Pops in den Oliven wenden und servieren.
Zubereitung: 20 Min.

Käse-Cake-Pops

Für 26 Stück:
250 g **Proteinbrot** im Cutter zerkleinern. 2 **Eier** aufschlagen, mit ½ dl **Milch**, 1 EL **Pizzagewürz** und 2 EL geriebenem **Grana Padano** verrühren und mit dem Brot gut vermischen. Aus der Masse 26 baumnussgrosse Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Min. backen. Kurz auskühlen lassen. In jede Kugel 1 **Salzstange** einstecken und servieren.
Zubereitung: 15 Min. + 15 Min. backen
Tipp: mit Quittengelée glasieren und etwas frischem Pfeffer bestreuen

Wer sagt denn, dass Cake-Pops, Guetzi, Cupcakes, Scones, Berliner oder ein Russenzopf süß sein müssen? Überraschen Sie doch Ihre Gäste beim Apéro mit pikanten Varianten davon und sorgen Sie wortwörtlich für einen «Apéro surprise». Der einzige koch-

technische Unterschied sind die Teige, die (fast) alle ohne Zucker hergestellt sind und denen Käse oder Eier als Bindemittel dienen. Käse-Cake-Pops, Spitzbuben mit Chilibutter oder Schinken-Kräuter-Cupcake: Entdecken Sie süsse Klassiker auf den nächsten Seiten neu.

Gepfefferte Mandel-Käse-Makronen

Für ca. 20 Stück:

100 g **Gruyère** und 100 g **Sbrinz** in eine Schüssel reiben. 5 **weisse Pfefferkörner** in einem Mörser fein zerstoßen und mit 1 Msp. **Cayenne-Pfeffer** und 100 g **gemahlene Mandeln** vermischen. ½ TL **Salz** zu 5 **Eiweissen** geben und sehr steif schlagen. Das Eiweiss in zwei Portionen vorsichtig unter die Käsemasse heben. In einen Spritzsack mit grosser Rundtüle füllen und auf ein Backpapier Makronen von 4 bis 6 cm Durchmesser aufspritzen oder mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Im auf 150 °C vorgeheizten Ofen 10 Min. antrocknen, anschliessend bei 170 °C ca. 10 Min. backen, bis sie goldgelb sind. Auf einem Gitter auskühlen.

Zubereitung: 15 Min. + 20 Min. backen

Tipp: Vor dem Backen mit frisch geriebenem Gruyère bestreuen. Eigelbe können eingefroren und z. B. für eine Sauce verwendet werden.

Guetzlä geht auch herzhaft. Das beweisen die Spitzbuben mit Chilibutter, Mandel-Käsemakronen und Curry-Sablés. Sie sind der ideale Auftakt zu einem gemütlichen Abend. Dazu serviert man einen fruchtigen Weisswein oder einen Schaumwein. Die Guetzi lassen sich gut im Voraus zubereiten und bleiben in einer gut verschlossenen Dose einige Tage frisch.





Spitzbuben mit Chilibutter

Für ca. 40 Stück:

200 g weiche **Butter** und 1 **Ei** mit dem Mixer luftig schlagen, mit 2 Msp. **weissem Pfeffer** und ½ TL **Salz** würzen. 300 g **Mehl** zugeben, mit den Händen zu einem weichen Teig kneten, in eine Frischhaltefolie einschlagen und mind. 1 Std. kalt stellen. Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestäuben und Teig 4 mm dick auswallen. Mit runden Spitzbubenformen Böden und Deckel ausstechen. Guetli auf einem mit Backpapier belegten Blech im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Von weiteren 200 g **Butter** 2 EL in einer Pfanne erhitzen, 2 entkernte und fein gehackte **Peperoncini** darin weich dünsten. Restliche Butter schaumig rühren, salzen und Peperoncini dazugeben. Jeweils ein Guetli mit der Butter bestreichen und zweites daraufsetzen und mit Paprikapulver bestreuen.

Zubereitung: 20 Min. + 60 Min. kalt stellen
+ 15 Min. backen

Tipp: Frischkäse statt Butter verwenden; fein gehackte Peperoni statt Peperoncini dazugeben; im Kühlschrank 1–2 Wochen haltbar

Curry-Sablés

Für 50 Stück:

250 g weiche **Butter**, 350 g **Mehl**, ½ TL **Salz**, 20 g **Zucker** und 2 EL **Currypulver** in einer Schüssel mit den Händen zerreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. 1 EL **Zitronenabrieb** und 1 **Eiweiss** begeben und vorsichtig zu einem Teig zusammenfügen. Teig ca. 0,5 cm dick auswallen und in gleichmässige ca. 1,5 cm breite und 6 cm lange Stängel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10–15 Min. goldgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung: 15 Min. + 10–15 Min. backen



Russenzopf mit Speck und Käse

Für 1 Cakeform von 27 cm Länge:

300 g **Mehl** mit ½ TL **Salz** in einer Schüssel vermischen und eine Mulde formen. 20 g frische **Hefe** in 1 dl lauwarmen **Milch** auflösen, mit 30 g flüssiger **Butter** und 1 verquirlten **Ei** in die Mulde geben. Von innen nach aussen mischen und zu einem elastischen Teig kneten. Ca. 75 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen, einschlagen, gut durchkneten und erneut 15 Min. aufgehen lassen. 300 g gewürfelter **Kochspeck** und 2 klein gehackte **Knoblauchzehen** anbraten. 2 EL **Paniermehl** zugeben, kurz anrösten, abkühlen lassen und mit 1 Bd. gezupftem **Peterli** vermischen. Teig auswallen: 1 x so lang und 2 x so breit wie die Cakeform. Speckmasse darauf verteilen. Mit wenig Salz bestreuen, **Pfeffer aus der Mühle** würzen und 150 g geriebenem **Volg Dorfchäs** bestreuen. Seitlich einrollen und der Länge nach halbieren. Die zwei Hälften «zöpfeln», dass die Schnittflächen oben zu liegen kommen. Zopf in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform legen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 45 Min. backen.

Zubereitung: 30 Min. + 90 Min. gehen lassen + 45 Min. backen

Tipp: Gruyère oder Appenzeller statt Volg Dorfchäs verwenden

Beim Apéro surprise präsentieren sich die Schinken-Cupcakes mit ihrem grünen Frischkäsehäubchen genau so fröhlich pastellig wie ihre süßen Ebenbilder. Eine augenzwinkernde Anspielung auf das Faschnachtsgebäck sind die Mini-Berliner, die wir mit einer Crème aus Tomaten, Peperoni und Crème fraîche füllen. Der würzige Russenzopf ist so knusprig und luftig, dass man gut daran tut, gleich mehrere zu

backen, zumal ein ungezwungener Apéro oft nahtlos in ein Abendessen übergeht. Dann reicht man einfach noch eine gehaltvolle Suppe zum mit Speck und Käse gefüllten Hefegebäck. Den Teig kann man übrigens problemlos schon am Tag vorher zubereiten und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank gehen lassen. Vor dem Verarbeiten muss er einfach nochmals bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde aufgehen.

Schinken-Kräuter-Cupcake mit grünem Topping

Für 12 Stück:

½ in Ringe geschnittenen **Lauch** in 1 EL **Butter** andünsten, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, mit ½ dl **Weisswein** ablöschen und auskühlen lassen. 100 g fein geschnittenen **Schinken** und 1 gehackte **Zwiebel** in 1 EL **Öl** anbraten und abkühlen. 250 g **Mehl** mit 3 TL **Backpulver**, 130 g **Reibkäse** (z. B. Sbrinz), 1 EL gehacktem **Peterli**, 1 EL geschnittenem **Schnittlauch**, Salz und Pfeffer vermischen und Schinken-Zwiebel-Mischung dazu geben. 1 **Ei**, 2 EL **Olivenöl**, 150 g **Quark**, 1 dl **Milch** und 3 EL **Mineralwasser** mit **Kohlensäure** schaumig schlagen, unterrühren. Masse in ein Cupcake-Blech füllen und in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen. Lauch fein pürieren und 200 g **Kräuterfrischkäse** unterziehen. Auf jeden Cupcake eine Frischkäserosette dressieren, mit den Lauch-Streifen dekorieren und servieren.
Zubereitung: 30 Min. + 25 Min. backen

Berliner mit pikanter Füllung und Paprikastaub

Für 8 Stück:

250 g **Mehl** in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. 20 g **Hefe** und 1 TL **Zucker** in 1 dl lauwarmen **Milch** auflösen und in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl zu einem Vorteig vermischen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. aufgehen lassen. 20 g weiche **Butter**, 25 g Zucker, 1 Pr. **Salz** und 2 **Eigelbe** zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Min. aufgehen lassen. Teig nochmals kneten, zu 8 Kugeln formen und aufs Doppelte aufgehen lassen. 7,5 dl **Erdnussöl** in einer hohen Bratpfanne ca. 5 Min. auf 160 °C erhitzen. Teigkugeln portionenweise frittieren. Sobald sie auf einer Seite goldbraun sind, wenden und auf der zweiten Seite fertig braten. Herausheben, kurz abtropfen und auf einem Gitter auskühlen lassen. 1 klein gewürfelte **Tomate** und 1 klein gewürfelte **Peperoni** in 2 EL **Butter** andünsten, 1 EL **Paprikapulver** zugeben, kurz mitdünsten, vom Herd ziehen und 5 Min. stehen lassen, 180 g **Crème fraîche** dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Mithilfe eines Spritzsacks die Berliner füllen. Nach Belieben mit Paprikapulver bestäuben.
Zubereitung: 45 Min. + 1 Std. gehen lassen



IM KÜHLREGAL

Herbstzeit ist
»» PASTA-ZEIT ««



20%
Aktion
5.11. bis
10.11.2019*



FÜR BESSERER.



Biss nach Belieben:

- 5 Min. kernig
- 6 Min. al dente
- 7 Min. weich



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Zartes Grün findet sich auch in den Kräuter-Scones wieder, dem traditionellen Gebäck, das zum englischen Afternoon Tea mit Clotted Cream und Konfitüre serviert wird. Stilecht reicht man zum herzhaften Pendant Crème fraîche, die mit Zitronensaft aromatisiert ist. Mindestens so wichtig wie das Essen selbst ist dessen Präsentation. Beim Aufbau des Buffets ist ein Spiel mit hohen und flachen Elementen – Platten, Tellern, Etagères, Gläsern oder hübsch ausgekleideten Dosen – ein optisches Spannungselement und bietet den Gästen vor allem eine schnelle Orientierung.

Kräuter-Scones mit Sauerrahmdip

Für 8 Stück:

500 g **Weissmehl** und 1 P. **Backpulver** vermischen. Von einem ½ Bd. **Basilikum** 10 Blätter mit 2 EL **Zucker** in einem Mörser zerreiben und zum Mehl geben. Restliches Basilikum hacken und mit 1 TL getrocknetem **Basilikum**, 4 Pr. **Salz**, 2 **Eier**, 175 g weicher **Butter** und 1 dl **Wasser** zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und 30 Min. ruhen lassen. Aus der Kugel eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 10 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. 180 g **Crème fraîche** mit 1 TL **Zitronensaft** verrühren und mit **Pfeffer** abschmecken, zu den Kräuter-Scones servieren.

Zubereitung: 30 Min + 30 Min. ruhen lassen

Tipp: Oregano statt getrocknetes Basilikum verwenden



Mocca* Nespresso®*-kompatible Kapseln
Auf 1000m Höhe geröstet

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



LA SEMEUSE 

www.lasemeuse.ch



HUNGER?

ERDNÜSSE. CARAMEL.
NOUGAT. SCHOKOLADE.

Erhältlich in Ihrem Volg:



Einzelriegel 50 g



6-Pack 300 g



Minis 275 g

Wettbewerb

Backen und Kaffeetrinken leicht gemacht

Das neue Toppits-Backpapier ist beim Backen eine grosse Hilfe. Mit etwas Glück geniessen Sie zum Selbstgebackenen feinsten Kaffee aus dem Vollautomaten von Melitta.

Der Hauptpreis:
der Vollautomat
Melitta «Caffeo
Barista TS SST».



Was gibt es Schöneres, als bei einer gemütlichen Kaffee- und Kuchenrunde mit Freunden und Familie zusammensitzen? Wer den Kuchen oder die Guetzi gerne selber bäckt, stösst dabei nicht selten auf ein Problem: Nachdem man das Backpapier auf die Küchenplatte oder das Blech gelegt hat, verrutscht es beim Verstreichen eines Rührteigs oder beim Ausrollen des Guetzlteigs. Das neue Backpapier von Toppits bereitet diesem Problem mit seiner rutschfesten Unterseite ein Ende. Dank der beidseitigen Silikonbeschichtung und der «Anti-

haft»-Struktur werden ausserdem auch das Durchfetten und Anbacken verhindert – und der Backspass gesteigert.

Einschenken und abschalten

Nehmen Sie am Wettbewerb teil und geniessen Sie zum selbst gebackenen Dessert vielleicht bald eine Tasse feinsten Kaffee oder Tee. Als Hauptpreis wartet ein Kaffeevollautomat Melitta «Caffeo Barista TS SST» auf Sie. Der Premium-Vollautomat bietet grosse Klasse in Optik, Funktionen und Genuss. Für Teeliebhaber gibt es zudem einen Wasserkocher «Look Aqua Vario» mit Temperaturregler zu gewinnen.

WETTBEWERB

Wodurch zeichnet sich das Toppits-Backpapier unter anderem aus?

- A: Es ist rutschfest.
B: Es ist hauchdünn.
C: Es ist überdurchschnittlich lang.

1. Preis im Wert von Fr. 1500.–

1 Kaffeevollautomat Melitta «Caffeo Barista TS SST»

2. Preis im Wert von Fr. 700.–

1 Kaffeevollautomat Melitta «Avanza»

3.–7. Preis im Wert von je Fr. 550.–

je 1 Kaffeevollautomat Melitta «Purista»

8.–50. Preis im Wert von je Fr. 75.–

je 1 Wasserkocher «Look Aqua Vario»

→ Mitmachen & Gewinnen

Die Teilnahme am Wettbewerb ist vom 31. Oktober bis zum 20. November 2019 möglich.

Online: www.volg.ch/volg-magazine

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

Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe (Abstand) Ihrem Namen und Ihrer Adresse an 4636, für 90 Rp./SMS

Per Post: Lösung bis 20. November 2019 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Toppits», Postfach 344, 8401 Winterthur



So gelingt das Backen auf Anhieb: Die Toppits Back-Bögen haben eine rutschfeste Unterseite.

Die Aktion
gilt vom
4.11.2019
bis **23.11.2019**,
solange Vorrat.
Jahrgangsänderungen
vorbehalten.

Italienische Premium-Weine zum Spezialpreis



Bestellen Sie vom 4. bis am 23. November edle Plozza Premium-Weine zum exklusiven Preis im Volg. Zur Wahl stehen zwei charakterstarke Rotweine sowie ein Geheimtipp – der grossartige Schaumwein Franciacorta.

Atemberaubende Weinterrassen mit über 2500 Kilometer Trockenmauerwerken, die in über 2000 Jahren Stein für Stein von Weinbauern aufgeschichtet wurden, prägen das Valtellina, das italienische Veltlin. Dieses ist durch seitliche Gebirgszüge geschützt vor kalten Nordwinden und feuchter Luft aus dem Süden. Die Spezialität des Veltlins ist die Sforzato-

Methode: Dafür werden die kräftigen Nebbiolo-Trauben vor der Weinherstellung angetrocknet, was die Aromenvielfalt konzentriert. Der «N°1 - Numero Uno» von Plozza ist pure, verführerische Eleganz aus von Hand geernteten Nebbiolo-Trauben von über 70-jährigen Rebstöcken. Auf gleiche Weise vinifiziert ist der 2012 «#12_Passione Silver edition DOCG». Dieser Wein wird nach

N°1 – Numero Uno – IGT 2015, Italien

Diese wunderbare Kreation aus getrockneten Nebbiolo-Trauben ist eine neue Interpretation des Sforzato di Valtellina. Der N°1 ist fein und komplex in der Nase, bietet würzige Noten von Pfeffer bis Schwarzbeerenkonfitüre sowie ein komplexes Aromenpaket von Pflaumenkompott bis Lakritze.

-25%

Im 3er-Karton
(3 x 75 cl)
N°1 – Numero Uno
2015
statt Fr. 192.–
nur Fr. 144.–
(Pro Flasche: statt
Fr. 64.– nur Fr. 48.–)

#12_Passione Silveredition – Sforzato di Valtellina DOCG 2012, Italien

Aus ihm spricht ausgeglichen und tiefgründig das Wesen des Veltliner Terroirs. Dieser Sforzato aus den besten Nebbiolo-Trauben hat eine purpurrote Farbe und offenbart ein raffiniert fruchtiges Bouquet mit angenehmen Vanillenoten, die von reifen Früchten bis zu Gewürzen, von Pflaumen bis Kakao reichen.

-25%

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



Im 6er-Karton
(6 x 75 cl)
statt Fr. 174.–
nur Fr. 129.–
(Pro Flasche: statt
Fr. 29.– nur Fr. 21.50)

-25%

Franciacorta Brut DOCG, Italien

Der Geheimtipp unter den Schaumweinen: Der Franciacorta Brut wird mit Weinen aus Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben komponiert und ruht bei der zweiten Gärung in der Flasche mindestens 18 Monate auf der Hefe. Er ist strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen und bietet eine feine, anhaltende Perlage. Der Franciacorta ist würzig, frisch, fein und harmonisch.



vier bis fünf Jahren in Kastanienholzfasern noch während 10 bis 12 Monaten in neuen, gerösteten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

Die Schaumweine der aufstrebenden Weinregion Franciacorta in der Lombardei erhalten mit den mineralischen Böden und dem dezenten Klima der sanft auslaufenden Alpen ihren besonderen

Charakter. Gekeltert wird er im Stile der Champagner, was dem Schaumwein schnell zu internationaler Beliebtheit verhalf. Der «Franciacorta Brut DOCG» mit seiner feinen, anhaltender, fast cremigen Perlage ist in Italien bei den Schaumweinliebhabern voll im Trend.

PLOZZA
VINI · BRUSIO



Jetzt bestellen

- unter www.wein.volg.ch
- in der App «Volg Wein PickApp»
- direkt in Ihrem Volg
- telefonisch unter 058 433 54 08

Ihre Bestellung können Sie danach im Volg-Laden Ihrer Wahl abholen.

BELFINA - lässt nichts anbrennen!

ohne Palmöl

belfina.ch

** in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich*

Findus

Aktion!
vom 25.11. bis 01.12.2019

**Findus Schlemmerfilet
Julienne MSC 450 g***

**Findus Schlemmerfilet
Bordelaise MSC 400 g**

**In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.*

f FINDUS Switzerland **ig** findus_ch www.findus.ch



Dankbar für die nahe Einkaufsmöglichkeit: die Bewohner des Walliser Dorfs Binn



Mit viel Engagement für einen Volg im Dorf

Die Bewohner des schmucken Bergdorfs Binn VS wurden aktiv, als der einzige Lebensmittelladen vor Ort schloss. Umso glücklicher sind sie jetzt mit ihrem Volg.

Olga Imhof bringt auf den Punkt, was viele im Oberwalliser 140-Seelendorf Binn denken: «Ein Dorf ohne Dorfladen ist kein Dorf.» Insbesondere dann, wenn die nächste Einkaufsmöglichkeit eine halbe Autostunde entfernt liegt. Als der Lebensmittelladen im Bergdorf im Februar 2018 schloss, wurden Gemeinde und ihre Bewohner aktiv. Mit Erfolg – der Laden wurde lückenlos als Volg weitergeführt. Die Dorfbewohner sind froh um den Laden mit seinem Sortiment für den täglichen Bedarf und den lokalen «Feins vom Dorf»-Spezialitäten. Die meisten kaufen jeden Tag im Dorfladen ein – so ist er auch zu einem Treffpunkt geworden. «Gerade für die nicht motorisierten älteren Leute ist der

Volg ein Segen», sagt Gemeindegeschreiber Manfred Imhof.

Grösstmögliche Flexibilität

Ladenleiter Stéphane Voné freut sich, dass sein Dorfladen derart gut läuft und er auf die Binner als treue Kunden zählen kann. Besonders sagt ihm zu, dass er durch die auf Kleinflächen zugeschnittene Logistik auch Kleinmengen bestellen kann. «Ich kann beispielsweise nur zwei Broccoli oder eine Packung Kotelettes bestellen. So ist immer alles topfrisch», erklärt er. Zudem kann Voné im Sommer sein Angebot und die Öffnungszeiten auf die Bedürfnisse der Feriengäste ausweiten. Volg macht diese Flexibilität möglich.



Stéphane Voné, Ladenleiter Volg Binn: Ich gehe wann immer möglich auf Kundenwünsche ein – sodass sie bei mir finden, was sie brauchen.



Olga Imhof, Rentnerin: Wenn es unseren Dorfladen nicht mehr gäbe, würde ich mir überlegen, von Binn wegzuziehen. Wir empfehlen auch unseren Feriengästen, in unserem Volg einzukaufen.



Bruno Böhler, Rentner: Ich habe kein Auto mehr und bin sehr froh um den Volg. Ansonsten müsste ich mit dem Postauto nach Fiesch fahren. Für einen Einkauf würde ich so mindestens zwei Stunden benötigen.



Benjamin Peter, Schüler: Ab und zu gehe ich für meine Mutter im Volg einkaufen. Vom Sackgeld kaufe ich mir am liebsten Kaugummis.



Markus Schmid, Elektromonteur: Meine Frau erledigt alle Einkäufe hier im Dorf. Wenn wir den Volg nicht hätten, müsste ich alles besorgen, da ich in Fiesch arbeite. Das wäre ein enormer Mehraufwand und wir müssten uns umorganisieren.

neu **Novissimo**

Romer's Laugen-Butterbrezel sind mit Schweizer Butter gefüllt und mit Meersalz verfeinert. Einzelverpackt sind sie die ideale Verpflegung für zu Hause oder unterwegs.

Die neuen Laugen-Butterbrezel von Romer's Hausbäckerei eignen sich als Znüni, Zvieri oder ganz einfach gegen den kleinen Hunger zwischendurch. Die tiefgekühlten Brezeln im Sechserpack sind perfekt für den Vorrat und können im Handumdrehen frisch serviert werden. Nach dem Auftauen sind sie im Kühlschrank drei Tage lang haltbar. Dank der praktischen Einzelverpackung lässt sich das Kleingebäck mit leicht gesalzener Butter auch bequem mitnehmen und unterwegs geniessen.

Aus Schweizer Butter

Die feinen Laugen-Butterbrezel werden im st. gallischen Benken von Romer's Hausbäckerei hergestellt. Das Familienunternehmen produziert seit 45 Jahren mit Leidenschaft und Innovationsgeist tiefgekühlte Feinbackwaren nach traditionellen Rezepten. Für ihre Backwaren und Konditoreiprodukte werden ausschliesslich hochwertige Rohstoffe wie beste Schweizer Butter und Mehl von Schweizer Mühlen verwendet.



Herzhafter Genuss mit Schweizer Butter

Auftauen, auspacken und geniessen - oder verpackt mitnehmen für den Genuss unterwegs.



Romer's Laugen-Butterbrezel, 6 Stück

Fr. 8.50

statt Fr. 3.55
Fr. 2.95




Butterzarter Schoggigeschmack
*Kägi Toggenburger Butterbiscuits Choco, 180 g

statt Fr. 3.30
Fr. 2.95



Genussvolle Pause
*Lindt Lindor Sticks, 4 x 25 g

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

verboten	Teil eines Buches		kurz für: an das	Offerte	deutsche TV-Anstalt (Abk.)	ital.: blau	Umlaut	'trocken' bei Schaumweinen	moralische Gesinnung	8	französischer unbest. Artikel						
schweiz. Bandmusiker (Pepe)		9				schweiz. Schauspieler †2012		12									
			geldloser Handel		Obst		2				nordische Herdentiere						
Emmezfluss	Platinmetall (Symbol Os)		Initialen Gottschalks		<h2 style="text-align: center;">IHR GEWINN</h2> <p style="text-align: center;">10 x 1 Gutschein von Beliani im Wert von Fr. 100.-</p>  <p style="text-align: center;">Beliani steht für einzigartiges Design, hochwertige Qualität, zuverlässigen Kundenservice und erschwingliche Preise. Über 100 000 Möbel und Accessoires können bequem per Mausklick bestellt werden und das bis zu 70 Prozent günstiger (mehr Informationen auf www.beliani.ch). Weitere Wettbewerbspreise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.</p>						durchfließt den Genfersee	Radiokonsumentin	Ort auf Ameland (Niederlande)				
schweiz. Rocksänger														11			
schweiz. Agrarmesse	1	Weglänge des Kolbens															
			Lösungsmittel														
Taumel	formgebende Kleidernaht	engl. Parlamentsentscheid		10										Jasskartenfarbe (CH-Blatt)	Abk.: Stück		
											formlos			chem. Zeichen für Radium		grosser Wasservogel	
		Grundstücke	spanischer Artikel											Zürcher Stadtteil mit Bahnhof			
US-amer. IT-Unternehmen	Luft der Lunge													Baumfrucht	Note beim Doktorexamen		
Ort am Fuss d. Gotthardpasses																6	
		5		Dateiformat												englischer Konservativer	
Weiden des Rotwildes	chem. Zeichen für Ruthenium		Initialen von Filmstar Perkins								3	Stadt in Brasilien (Kw.)	Chronometer	Umlaut	schweiz.: Fahrrad		
Uferort am Bielersee												griechische Insel			7		kant. Auto-kennzeichen
männlicher Hund						Stadt im Kanton Jura											

Mitmachen & Gewinnen: Teilnahme am Wettbewerb vom 23.10.2019–20.11.2019 möglich. Online: unter www.volg.ch/volg-magazine
 Per Telefon: 0901 260 360, für 90 Rp./Anruf. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse nach dem Signalfon.
 Per SMS: SMS mit dem Keyword VOLGK und Lösungswort an 4636, für 90 Rp./SMS
 Per Post: Lösung bis 20. November 2019 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Beliani», Postfach 344, 8401 Winterthur

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

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



Erfrischend fruchtig
 *Capri-Sun Orange & Peach, 330 ml



Kaffee mit Finesse
 *Nescafé Gold Bio, 100 g



Morgen-Power aus Ingwer
 * Biotta Ginger Shot, 60 ml



Sudoku

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

Die Lösung finden Sie ab 21. November 2019 online unter www.volg.ch/volg-magazine im Archiv.



Aktueller Tipp

Aus den Zuckerrüben, die Bauer Daniel Winzenried aus Herzwil BE zusammen mit seinem Sohn Severin pflückt, wird hochwertiger IP-Suisse-Zucker hergestellt.



Biodiversität in der Schweiz beim Einkaufen fördern

IP-Suisse-Produkte stehen für eine nachhaltige Landwirtschaft, die gezielt die Biodiversität in der Schweiz fördert. Achten Sie beim Einkaufen im Volg auf das Gütesiegel mit dem Marienkäfer.

Wer sich für ein IP-Suisse-Produkt entscheidet, leistet einen Beitrag zur nachhaltigen Landwirtschaft, Artenvielfalt und Biodiversität in der Schweiz. Die hochwertigen Produkte sind mit dem Gütesiegel mit dem Marienkäfer gekennzeichnet. Zum breiten Sortiment im Volg zählen unter anderem Zucker, Agri-Natura-Fleischwaren, Hiestand-Brote, Eier und Urdinkelmehl, Florin Rapsöl sowie der «Wiesenmilch-Tomme» von Baer. Für ihre

umweltschonend hergestellten Produkte, wie der im Volg erhältliche IP-Suisse-Zucker, verzichten die Landwirte vom Saatgut bis zur Ernte auf Insektizide und Fungizide und pflegen zudem Teile ihres Landes naturnah. Damit schaffen sie Lebensräume für bedrohte Tierarten und fördern nützliche Insekten.

Nachhaltige Landwirtschaft

IP-Suisse ist eine Vereinigung von rund 18 500 Schweizer Landwirten, die sich für



Einige von vielen IP-Suisse-Produkten aus dem Volg-Sortiment

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

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

eine ökologisch ausgewogene Landwirtschaft einsetzen. Ihre Erzeugnisse werden gentechnikfrei und mit vermindertem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ausschliesslich in der Schweiz produziert. IP-Suisse-Betriebe garantieren ausserdem eine artgerechte Haltung mit genügend Auslauf für die Tiere. Vom Bauernhof bis ins Ladenregal hält IP-Suisse strenge Qualitätsrichtlinien ein, sodass sich jedes Produkt bis zu seinem Ursprung zurückverfolgen lässt.



Schweizer Würfel-, Gelier- und Feinkristallzucker mit dem IP-Suisse-Label



Schweiz. Natürlich.

Bald nun ist *Panflor*zeit.



Volg
frisch und fründlich

Mit dem feinen Schweizer Mehl von Panflor gelingen alle Lieblingsguetzli und Knusperbrote. Die Zutaten für Ihre Überraschungen aus dem Ofen gibt's in Ihrem Volg.

Gewisse Panflor-Artikel sind in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

WEIHNACHTSMENÜ:

Gute Planung,  mehr Genuss


Holen Sie sich gute Ideen für die Festtage!



Machen Sie sich zu Weihnachten selbst ein Geschenk und überlassen Sie die Ideensuche fürs Weihnachtsmenü unseren Kochprofis. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem festlichen Menü und seien Sie gleich-

zeitig vor Überraschungen in letzter Minute sicher. Denn das gut planbare Menü lässt sich von Vorspeise bis Dessert vorbereiten. So können auch Sie als Gastgeber das Beisammensein rundum geniessen.

VORSCHAU 2020

7 TAGE – 7 REZEPTE

Nach den Festtagen, an denen die aufwändige Menüplanung zum Alltag gehörte, kommt dieser Kochkurs wie gerufen. Sie erhalten von unseren Kochprofis pfannenfertig einen durchdachten Wochenplan mit Mahlzeiten für sieben Tage, die sich spielerisch und einfach zu grösseren Menüs oder zum Mittagessen für den nächsten Tag umwandeln lassen. Einmal planen, einmal einkaufen – sieben Tage entspannt geniessen!

7. JANUAR IN OERLIKON

15. JANUAR IN AARAU

15. JANUAR IN BUCHS SG

21. JANUAR IN WANGEN AN DER AARE

22. JANUAR IN MÜNSINGEN

KOCHTRENDS UND TEXTUREN

Starten Sie mit neuem Kochwissen ins neue Jahr! Dieser Volg-Kochkurs widmet sich angesagten Kochtechniken wie Sous-Vide-Garen, Steamen und Räuchern. Dazu entdecken wir die Kunst der Texturen, die ein Gericht zum besonderen Genusserlebnis macht. Espumas, Gelées, Mousses, Crunches: Lernen Sie einige davon selbst herzustellen.

4. FEBRUAR IN OERLIKON

5. FEBRUAR IN BUCHS SG

12. FEBRUAR IN AARAU

19. FEBRUAR IN MÜNSINGEN

25. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

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

Aktualisierte Infos auf www.volg.ch



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

3. Dezember 2019, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.tatort-kochschule.ch oder
Telefon 032 682 00 08
Tatort-Kochschule
Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
E-Mail: info@tatort-kochschule.ch



COOKUK IN AARAU
MIT RAFAEL BÖLSTERLI:

3. Dezember 2019, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.cookuk.ch oder
Telefon 062 823 52 92
Cookuk
Schachenallee 29
5000 Aarau
E-Mail: info@cookuk.ch



CULINEA IN OERLIKON
MIT MARC ALBRECHT:

3. Dezember 2019, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.culinea-kochstudio.ch oder
Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
E-Mail: info@culinea-kochstudio.ch



MARXERS KOCHWELT IN BUCHS SG
MIT DARIO & MARCUS MARXER:

11. Dezember 2019, 18.00–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.marxers.ch oder
Telefon 081 756 11 22
Marxers Kochwelt
Fallengässli 10
9470 Buchs, St. Gallen
E-Mail: geniessen@marxers.ch



KOCHWERKSTATT IN MÜNSINGEN
MIT CHRISTIAN THIERSTEIN:

Bereits ausgebucht
www.kochwerkstattthauri.ch oder
Telefon 031 721 88 11
Kochwerkstatt
Bahnhofplatz 9a
3110 Münsingen
E-Mail: info@kochwerkstattthauri.ch

STELL UM AUF NATÜRLICHE ENERGIE.

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



Im Handumdrehen zum Saftgenuss.



Einfach öffnen.



Sauber genießen.



Die Kraft der Natur

Entdeckungsreisen für Weinliebhaber

Auf den DIVINO-Weinreisen steht der Genuss im Vordergrund. Lernen Sie mit Weinexperte Kurt Feser beeindruckende Weingüter und erstklassige Tropfen kennen.

FR. 2690.-
PRO PERSON
IM DOPPELZIMMER
(Einzelzimmer
+ Fr. 450.-)



Frankreich: Provence

24. – 30. Mai 2020 (7 Tage)

Über das Rhône-tal bringt Sie die Reise nach Aix-en-Provence ins Herzen der Provence, die in dieser Jahreszeit mit blühenden Lavendelfeldern verzaubert. Von hier aus werden schöne Weinbaugebiete erkundet, die für ihre frischen und fruchtigen Roséweine bekannt sind. Sie kommen aber auch in den Genuss von erlesenen Weiss- und Rotweinen.

Schweiz: Drei-Seen-Region

27. – 29. August 2020 (3 Tage)

Die Region wird von den Rebsorten Chasselas und Pinot Noir gekennzeichnet. Bei Degustationen bei Charly Steiner, Château Auvernier, Domaine de L'Hopital lernen Sie auch Spezialitäten kennen. Ein Besuch beim renommierten Schaumweinhaus Mauler sowie Degustation auf der St. Petersinsel gehören zum weiteren Programm.

FR. 1290.-
PRO PERSON
IM DOPPELZIMMER
(Einzelzimmer
+ Fr. 70.-)



FR. 2250.-
PRO PERSON
IM DOPPELZIMMER
(Einzelzimmer
+ Fr. 280.-)

Südportugal

13. – 18. September 2020 (6 Tage)

Der Süden Portugals lockt mit beeindruckenden Weingütern und eigenständigen Weinen, überwältigenden Landschaften sowie endlosen Korkeichenwäldern. Sie übernachten im Zentrum von Lissabon sowie in Évora. Schwerpunkte der Reise sind die Weinregionen Alentejo, die Halbinsel Setúbal und Estremadura.

Italien: Piemont

20. – 24. Oktober 2020 (5 Tage)

Königsrebe in der Region Piemont ist die Nebbiolo-Traube, die Mutter der berühmtesten Piemonteser Weine Barolo und Barbaresco. Sie bereisen die wichtigsten Weingebiete und degustieren die königlichen Weine bekannter Winzer wie Cognito, Montezemolo, Malvira. Zudem besuchen Sie eine Reisfarm und lassen sich in die Geheimnisse der Trüffelsucher einführen.



FR. 2080.-
PRO PERSON
IM DOPPELZIMMER
(Einzelzimmer
+ Fr. 100.-)

Anmeldung Weinreisen 2020 Wohin wird Ihre Weinreise gehen?

- Ich/wir wünsche(n) noch etwas mehr Informationen zu folgender/n Destination(en)
- Ich/wir reserviere(n) folgende(n) Platz/Plätze
- Weinreise Frankreich: Provence, 24.–30. Mai 2020
- Weinreise Schweiz: Drei-Seen-Region, 27.–29. August 2020
- Weinreise Südportugal, 13.–18. September 2020
- Weinreise Italien: Piemont, 20.–24. Oktober 2020

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

Anzahl Personen: _____ Datum, Unterschrift: _____

Coupon einsenden an: DiVino SA, Weinreisen, In der Euelwies 32, 8408 Winterthur
Auskunft/Info: Kurt Feser, DiVino SA, Tel. 058 433 71 11, Fax 058 433 71 09 oder E-Mail an kurt.feser@divino.ch
➔ www.divino.ch/events/weinreisen ◀

Die Teilnehmerzahl ist auf 25 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Programmänderungen vorbehalten.

glade®

LIMITED EDITION
FRAGRANCES



Zuhause genießen
mit magischen Winterdüften

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Disney
DIE
EISKÖNIGIN II
NUR IM KINO

© 2019 Disney

CAMPARI®

Amalfi



4 cl Campari
8 cl Bitter Lemon
Spritzer Grapefruitsaft
Deko: Grapefruitschnitz



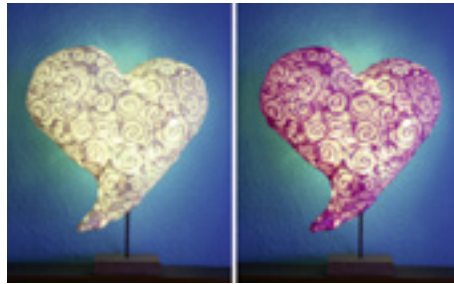
TANNENBAUM AUS TREIBHOLZ UND NATURMATERIALIEN



- ① Fr, 6.12.19, 9 – 16 Uhr
- ② Sa, 7.12.19, 9 – 16 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof **Werdenberg**, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, 9479 Oberschan
Programm: Sie arrangieren verschiedene Schwemmhölzer, Äste und Naturmaterialien auf Armierungseisen zu einem geschmackvollen Tannenbaum. Für den festen Stand sorgt ein Balken. Wahlweise können Sie einen grossen Baum (130 cm) oder zwei kleinere Exemplare (je 60 cm) zusammenstellen. Zum Ausschmücken stehen Ihnen Weihnachtsdekoration und Blech für einen Roststern an der Spitze zur Verfügung.
Teilnehmende: 16 Personen ab 10 Jahren
Mitbringen: Flachzange, Gartenschere und Arbeitshandschuhe
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer beheizten Remise statt.
Leitung: Ruth Thut, Thal
Preis: Fr. 170.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material im Wert von Fr. 50.– für Ihr Werkstück

HERZLICHT AUS BÜTTENPAPIER



- ① Fr, 6.12.19, 9 – 17 Uhr
- ② Sa, 7.12.19, 9 – 17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof **Fricktal**, Erlenhof, 5064 Wittnau
Programm: Das Herzlicht (Höhe ca. 40 cm) zaubert ein stimmungsvolles Ambiente. Unter Anleitung formen Sie aus Hasendraht die Herzform, dann wird das LED-Leuchtband eingeflochten. Die Grundform wird anschliessend mit handgeschöpftem Büttenspapier verkleidet. Das leicht erhobene Spiralmuster des Papiers verleiht der Lampe ein edles Flair.
Teilnehmende: 12 Personen ab 16 Jahren
Mitbringen: 5 Meter langes LED-Leuchtband mit Farbwechselfunktion
Leitung: Daniela Häbig, Freiburg, www.daniela-haebig.de
Preis: Fr. 145.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material im Wert von Fr. 25.–

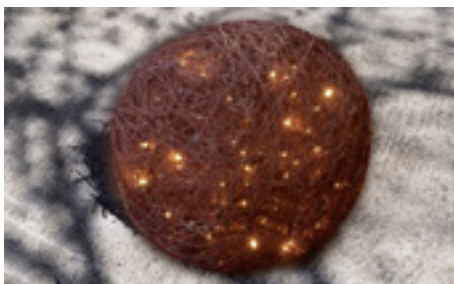
ARM BAND IM SAAMI-STYLE



- ① Sa, 7.12.19, 8 – 13 Uhr*
- ② Sa, 7.12.19, 13.30 – 18.30 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof **Zugerland**, Hotzenhof, Deinikon 11, 6340 Baar
Programm: Saami-Armbänder haben ihren Ursprung in Skandinavien. Ihr besonderer Look entsteht aus der Kombination von Zinndraht und Rentier- oder Lammleder. Unter Anleitung der Schmuckkünstlerinnen stellen Sie mit Nadel und Faden ein einzigartiges Armband mit einem aufwändigen Ornament her.
Teilnehmende: 12 Personen ab 16 Jahren
Mitbringen: Lesebrille, sofern benötigt
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer beheizten Remise statt.
Leitung: Patricia Suter, Egliswil, www.beadandmore.ch; Andrea Kernen, Birnenstorf, www.lykkeding.ch
Preis: Fr. 125.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihr Saami-Armband (einfach gewickelt)

LICHTZAUBER AUS DRAHT



- ① Fr, 13.12.19, 9.30 – 16.30 Uhr
- ② Sa, 14.12.19, 9.30 – 16.30 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof **Seeland**, Schüpberg 130, 3054 Schüpfen
Programm: Sie wickeln und verschlingen rostenden Draht zu einer Kugel (Ø bis 40 cm). Mit einer eingeflochtenen Lichterkette setzen Sie funkelnde Akzente. Die Drahtkugel bringt Lichtzauber in die Wohnräume, auf die Terrasse oder den Eingangsbereich.
Teilnehmende: 10 Personen ab 13 Jahren
Mitbringen: Feine Arbeitshandschuhe
Kleidung: Bequeme Arbeitskleidung
Leitung: Franziska Schilling, Uetligen, www.schabernack-uettligen.ch
Preis: Fr. 180.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Drahtkugel im Wert von Fr. 65.–

BONBONNIEREN



- ① Sa, 14.12.19, 9 – 13 Uhr*
- ② Sa, 14.12.19, 13.30 – 17.30 Uhr*

Ort: Volg Erlebnishof **Seebachtal**, Haldenhof, 8536 Hüttwilen
Programm: Zur Präsentation Ihrer Guetzi und anderer Leckereien basteln Sie drei Bonbonnieren. Für den dekorativen Griff und die individuelle Verzierung der Gläser stehen Ihnen verschiedene Möbelknöpfe, Bänder und vieles mehr zur Verfügung.
Teilnehmende: 12 Personen ab 12 Jahren
Mitbringen: Stand-Bohrmaschine oder Akku-Bohrer (geladen), Brett zum Bohren, Massband oder Meter, wasserfester Filzer (fein)
Kleidung: Warme Arbeitskleidung, der Kurs findet in einer beheizten Remise statt.
Leitung: Nadia Onorato, Grafstal, www.formundanders.ch
Preis: Fr. 120.– pro Person, inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für drei Bonbonnieren (Auswahl: Höhe 8-15 cm, Ø 7-11 cm) im Wert von Fr. 36.–



INFOS & ANMELDUNG

INTERNET: WWW.NATURENA.CH

TELEFON: 058 433 54 09

MO BIS FR, 8–12 UND 13–17 UHR

ANMELDESCHLUSS: 15. NOVEMBER 2019



* In den Kurszeiten ist 1 Stunde für die Mahlzeiten eingerechnet.

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

Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-30%

AKTION
CHF 13.50
statt CHF 19.50
4.11. – 10.11.2019

750 g

**FREUDE
AUS DER
FRUCHT!**

3 Bistro-Menüs
im Wert von
CHF 200.- sind auf
 granini Schweiz /
Suisse zu gewinnen.

granini
lädt Sie ins
Restaurant
ein!

granini®

November 2019

Quitten-Chutney

Im Oktober ernten wir jeweils unsere reifen Quitten, die wir zu feinen Spezialitäten wie Likör, Destillat, Gelée, Konfitüre und auch zu einem Chutney verarbeiten. Für 12 Einmachgläser à 200 ml meines Quitten-Chutneys wasche und schäle ich 1½ kg **Quitten**, 500 g **Äpfel** und rüste 2 **Zwiebeln**. Danach schneide ich alles möglichst klein und gebe es in einen grossen Topf. Ich füge 200 g **Sultaninen**, 300 g **Zucker**, 2 TL **Pimentkörner** (oder ½ TL **Zimt**), 2 Msp. **Nelkenpulver**, 2 EL **Senfkörner** (oder 1 EL **grobkörniger Senf**) 1 TL **Salz**, 1 EL **Ingwerpulver** (oder ½ EL frischen, geriebenen **Ingwer**), 2 Msp. **Pfeffer** und 5 dl **Apfelessig** sowie 1,2 l **Apfelsaft** hinzu. Bei kleiner Hitze und unter häufigem Rühren lasse ich die Zutaten köcheln, bis alles zerfällt und eine konfitürenähnliche Konsistenz entsteht. Anschliessend koche ich 12 Einmachgläser bei 110 °C aus und lasse sie trocknen. Zum Schluss fülle ich das noch heisse Chutney bis 1 mm unter den Rand in die Gläser und verschliesse sie. Das Chutney serviere ich zu heissen Würsten, Käse oder Wildgerichten.

En schöne Herbst wünscht
Bernadette



Bernadette Hotz
Erlebnishof Baar ZG

Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN

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



Sündhaft guet ...



*... für gross
und chli!*

JETZT ZUGREIFEN!



Mit ihrem tiefen Violett-Rot ist die Rande schon optisch ein Hingucker. Ihr süsslich-erdiger Geschmack macht sie zum beliebten und vielseitigen Wintergemüse.

Wer Farbe in die Winterküche bringen möchte, trifft mit Randen die perfekte Wahl. Allem voran landet das Knollengemüse gern in der Salatschüssel. Hier harmoniert Rande besonders gut mit Baumüssen und knackigen Äpfeln. Auch der salzige Feta ist zu ihrem süsslichen Geschmack ein schöner Partner. Dünn aufgeschnitten als Carpaccio, cremig als Suppe, knusprig im Ofen zu Chips gebacken – Randen sind unglaublich vielseitig. Derart, dass sie sogar zu Schokolade passen. Das mag im ersten Moment etwas überraschen, doch die Süsse harmoniert mit der Säure und den Bitterstoffen des Kakaos. Mit Randensaft

lässt sich zudem alles färben – von der Kuchenglasur über Crèmes und Nudelteige bis zu Wähengüssen.



Für die schnelle Randenküche: gedämpfte Randen und Randensalate

Schoggi-Randen-Gugelhopf

Für 1 Gugelhopf:
300 g gekochte und geschälte **Randen** in grobe Würfel schneiden, den Saft aus der Verpackung auffangen. Randenwürfel mit dem Stabmixer pürieren. 200 g weiche **Butter**, 150 g **Zucker**, 2 TL **Vanillezucker** und 1 Pr. **Salz** schaumig rühren. 4 **Eier** nacheinander dazugeben. Die Hälfte von 200 g **Kochschokolade** grob hacken, im Wasserbad schmelzen und mit dem Randenpüree unter die Masse heben. 150 g **Mehl**, 1 TL **Backpulver**, 100 g **gemahlene Mandeln** und restliche Schokolade unterrühren. Form mit 2 EL Butter einfetten und mit 2 EL Mehl ausstäuben. Teig einfüllen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40–45 Min. backen (Nadelprobe). In der Form etwas abkühlen lassen und stürzen. Von 300 g **Puderzucker** die Hälfte mit 3 EL **Wasser** mischen und die zweite Hälfte mit dem aufgefangenen Randensaft. Zuerst die weisse Glasur über den Kuchen verteilen, etwas ziehen lassen, danach Randenglasur über den Kuchen giessen.
Zubereitung: 30 Min. + 40–45 Min. backen

Zum Glück überlebt
Tempo die Wäsche.

Tempo[®]
Mit dir durchs Leben



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Gemüsebouillon

Zutaten für 2 Liter:

1 Lauch	5 EL Thymian, getrocknet
1 Sellerie	3 EL Kräutermischung (z. B. Knorr Herbmix)
4 Rüebli	2,5 l Wasser
1 Fenchel	1 EL Salz
1 Lorbeerblatt	1 Bd. Peterli, mit Stängel
1 TL Nelken	Salz und Pfeffer
1 TL Pfefferkörner, ganz	



Zubereitung:

1. Gemüse ungeschält in grobe Würfel schneiden. Gewürze bis und mit Kräutermischung in ein Leinen- oder Gazetuch legen und mit einer Schnur zu einem Säckchen binden.

2. Gemüse ins kalte Wasser geben und aufkochen. Salz, Peterli und Gewürzsäcklein beigegeben, 1 Std. sieden, dabei öfter abschäumen.

3. Durch ein Tuch abgiessen, Bouillon auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung: 15 Min. + 1 Std. sieden

Tipp: Für ein kräftiges Aroma dem Sud ein Stück Siedfleisch, Kopspeck oder Saucisson beigegeben. In Gläser abgefüllt kann die Bouillon 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Rüebli-Orangen-Suppe mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rüebli
1 Zwiebel
2 Orangen
1 EL Bratbutter
7,5 dl Gemüsebouillon
2,5 dl Kokosmilch
2 TL Maizena
2 EL Honig, flüssig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Rüebli, Zwiebel und Orangen schälen und würfeln. In der heissen Bratbutter andünsten, mit Bouillon ablöschen und ca. 20 Min. kochen. Mit dem Stabmixer pürieren.

2. Kokosmilch und Maizena verrühren, zur Suppe geben und nochmals kurz aufkochen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung: 35 Min.



Blumenkohlsuppe mit Safran-Röschen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Blumenkohl, gerüstet
2 dl Wasser
1 Safranbriefchen
1 Kartoffel, gross, mehligkochend, geschält
7 dl Milch
2 dl Wasser
20 g Butter
20 g Mehl
2 dl Vollrahm, geschlagen
Salz

Zubereitung:

1. Aus 100g Blumenkohl kleine Röschen schneiden. Wasser aufkochen, salzen, Safran zugeben und Röschen darin 5 Min. köcheln. Wasser abschütten und auskühlen lassen.

2. Restlichen Blumenkohl und Kartoffel klein schneiden, mit Milch und Wasser 30 Min. weich kochen und salzen.

3. Butter erhitzen, Mehl einrühren, kurz

anschwitzen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Suppe in die Mehlschwitze einrühren und nochmals 5 Min. aufkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz abschmecken.

4. Rahm unter die Suppe ziehen. Anrichten, mit den Safranröschen dekorieren und mit Safran bestäuben.

Zubereitung: 25 Min.



Suchard express

Kalt oder warm ein Genuss

Super schokoladig und
super lecker!

Jetzt
probieren!



Honig und Kräuter sind ein Muss,
und schmecken süsser als ein Kuss.

...und jetzt
einen
Halsfeger!



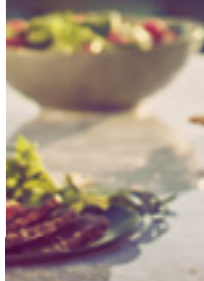
www.halsfeger.ch

MARTINI & TONIC

L'APERITIVO ITALIANO

EINFACH ZU MIXEN:

50% MARTINI BIANCO,
50% TONIC WATER,
mit Limettenscheibe garnieren,
viel Eis



— PRODOTTO IN ITALIA —

— DAL 1863 —



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

Lauchcrèmesuppe mit Kräuterknödel

Zutaten für 4 Personen:

Knödel:

- 250 g Rahmquark
- 20 g Butter, weich
- 1 Ei
- 60 g Hartweizengriess
- 40 g Paniermehl
- 2 Pr. Salz
- 2 EL Kräuter, gehackt (z. B. Peterli, Schnittlauch)

Suppe:

- 500 g Lauch, grob geschnitten
- 200 g Kartoffeln, mehligkochend, gewürfelt
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 l Wasser
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

1. Quark durch ein feines Sieb streichen, mit Butter und Ei verrühren. Hartweizengriess, Paniermehl, Salz und Kräuter einarbeiten und 30 Min. quellen lassen. Aus dem Teig mit feuchten Händen 4 Knödel formen.
2. Lauch und Kartoffeln in Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben, Wasser aufgiessen und ca. 30 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Rahm dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und warm halten.
3. Knödel in leicht gesalzenem Wasser 10–15 Min. ziehen lassen und abtropfen. Suppe in tiefen Tellern anrichten, Knödel dazugeben, mit etwas Peterli garnieren und servieren.

Zubereitung: 45 Min.

Spinatsuppe mit Speck und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 250 g Rahmspinat, TK, aufgetaut
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 EL Mehl
- 3 dl Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 3 EL Haselnüsse
- 90 g Speckwürfel
- 1 dl Vollrahm, geschlagen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne erhitzen, Spinat und Zwiebeln darin andünsten, mit Mehl bestäuben, nochmals etwas dünsten und mit Weisswein ablöschen.
2. Bouillon dazugeben und 15–20 Min. köcheln. Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten und grob hacken. Speckwürfel gut anbraten und mit den Nüssen vermischen. Suppe in Schalen anrichten. Schlagrahm und Nuss-Speck-Mischung auf die Suppe geben und servieren.

Zubereitung: 40 Min.



Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons und Sbrinzspänen

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Bt. Tomatensuppe (z. B. Knorr)
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 2 Sch. Toastbrot
- 1 EL Pesto Genovese
- 2 EL Saurer Halbrahm
- 100 g Sbrinzrollen

Zubereitung:

1. Tomatensuppe gemäss Packungsangabe zubereiten. Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl andünsten, zur Suppe geben und alles nochmals 5 Min. kochen.
2. Toastbrot würfeln, mit dem Pesto gut

vermischen und im auf 160 °C vorgeheizten Ofen 20 Min. backen.

3. Suppe anrichten, mit saurem Halbrahm garnieren, Sbrinzrollen in Stücke teilen und mit den Croûtons auf der Suppe verteilen.

Zubereitung: 30 Min.

G CUVÉE PRESTIGE

Weingenuss auf den Punkt gebracht.



Aus ausgesuchten alten Weinbergen werden die besten Trauben mittels Handlese selektioniert und zu dieser Cuvée verarbeitet. Es ist die Reserve der Kellermeister. Geschmeidig und beerig, passt zu Rindfleisch und Wild.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

WENNSCHON QUALITÄT, DANN KOMPROMISSLOS GUTE



BLUE, CLASSIC*, SILVER*

7.80



EXPRESSION DUO*

8.20

Blue, Classic, Silver: Limited Edition. Price per pack. While stock lasts. Non-binding retail price recommendations.

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**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.**

Hackfleisch-Reis-Eintopf

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 g Rindfleisch, gehackt
- 1 Peperoni, rot, klein gewürfelt
- 150 g Langkornreis
- 2 EL Oregano, getrocknet
- 1 l Fleischbouillon
- 1 Bd. Peterli
- 180 g Jogurt, nature, cremig
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und braten, bis es krümelig ist.
2. Peperoni beigegeben und kurz mitdünsten. Reis und Oregano dazugeben, mit Bouillon auffüllen und 20 Min. leicht sieden.
3. Peterli grob schneiden und in die heisse Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Jogurt garnieren und servieren.

Zubereitung: 40 Min.

Tortellini in Brodo

Zutaten für 4 Personen:

- 1 l Gemüsebouillon
- 2 EL Cognac
- 500 g Tortellini (z. B. Spinat-Ricotta)
- 4 EL Reibkäse (z. B. Emmentaler/Gruyère)
- 1 EL Peterli, gehackt



Zubereitung:

1. Bouillon aufkochen und mit Cognac abschmecken. Tortellini dazugeben und in der Bouillon gemäss Packungsangabe erhitzen.
2. In Tassen oder Teller verteilen, mit Käse und Peterli bestreuen und servieren.

Zubereitung: 10 Min.

Kartoffel-Linsensuppe mit Poulet

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 4 Pouletbrüste, gewürfelt
- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 2 Zwiebeln
- 2 dl Kokosmilch
- 2 EL Curry
- 3 EL Erdnüsse
- 2 EL Zucker, braun
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL Sojasauce
- 2,5 dl Wasser
- 150 g Linsen, braun
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Öl erhitzen und Poulet rundum darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Zwiebeln rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden.
2. 1 dl Kokosmilch und Curry in einer Pfanne 1 Min. kochen lassen.
3. Poulet, restliche Kokosmilch, Erdnüsse, Zucker, Lorbeerblatt, Sojasauce und Was-



ser dazugeben und kurz aufkochen. Kartoffeln, Zwiebeln und Linsen dazugeben und während 40 Min. leicht sieden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und servieren.

Zubereitung: 20 Min. + 40 Min. garen

Tipp: Statt mit Linsen kann die Suppe auch mit Roggenzweizubereitet werden.



AVERNA[®]

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



CYNAR[®]

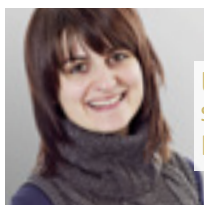
DRINK RESPONSIBLY



Herausgepickt

In solid rumantsch

Ussa che las sairas vegnan pli e pli lungas è ina buna schuppa da tschajna simplamain insatge grondius. Avais Vus ina schuppa preferida? Jau hai in cler favorit: la schuppa da zitga! Ed il meglier è ch'il recept è uschè simpel che nagut na po ir en las chautschas. Jau tagl la zitga (butternut) en quadrins e fatsch coier quels



La schuppa preferida

ensemblen cun 3-4 tartuffels circa 30 minutas en buglion. Suenten avair purà tut agiunt jau in pau latg e cundesch la schuppa cun sal, paiver da citrona e curry - et voilà! Quai è gia l'entir striegn. Sin maisa met jau gungent anc in cup cun groma aschentada, uschia che mintgin po raffinar la schuppa tenor gust.

Il recept hai jau survegni dad ina buna amia avant in pèr onns. Avant n'aveva jau anc mai cuschinà insatge cun zitgas. Ma betg mo jau sun ussa fan da la schuppa da zitga, mabain era mia famiglia. Quest onn ha mia mamma perfin plantà zitgas en iert ed igl ha propi dà 5-6 bels exemplars. Cun legums da l'agen iert (u plitost quel da la mamma) gusta tut simplamain anc meglier.

Apropos schuppa: enconuschais er anc il gieu da la schuppa da bustabs? Quel ch'ins pestga in tschadun grond bustabs or da la schuppa ed emprova da furmar cun quels plets u l'agen num? Per furmar mes num dovr jau da nov in pèr bustabs dapli, pertge che jau hai maridà questa stad. :-)

Marina Cajacob-Wyss

Marina Cajacob-Wyss

Wussten Sie, dass . . .



die Gewinner des «Volg Jass 2019» feststehen?

Am Finalturnier des «Volg Jass 2019» am 28. September in Schüpfen BE übertrumpfte Rita Arendt aus Cham ZG alle und ist die neue Volg Jasskönigin. Mit ausgezeichneten 4005 Punkten verwies sie Alfred Wenger aus Marthalen ZH mit 3982 Punkten und Oskar Bertschi aus Adlikon b. Andelfingen ZH mit 3975 Punkten auf die weiteren Podestplätze. Das Trio erhielt Feriengutscheine von Schweiz Tourismus im Gesamtwert von über 2000 Franken. Auch am Finalturnier standen Spiel, Spass und Geselligkeit im Vordergrund. Die

Volg Erlebnishof Bauernfamilie verwöhnte die Jasser mit einem feinen Bauernmenü, während das Trio Urs Liechti mit volkstümlichen Klängen für Unterhaltung sorgte. Das Finalturnier Ende September bildete den Abschluss eines einmal mehr gelungenen «Volg Jass 2019» mit zahlreichen jassbegeisterten Teilnehmenden, die sich seit April an neun Qualifikationsturnieren einen Finalplatz erspielen konnten. Herzlichen Dank allen Teilnehmenden und herzliche Gratulation der Gewinnerin und den Gewinnern!

die neue Ausgabe des Volg-Kindermagazins HEY am 4. November erscheint?

In der November/Dezember-Ausgabe des Kindermagazins HEY begeben sich clevere Mädchen und schlaue Jungs mit einem Kriminaltechniker auf Spurensuche. Ausserdem erfahren sie, wie Schokolade hergestellt wird und wie sich Japanische Schneeaffen gegen klirrende Kälte schützen. Jedes Heft unterhält mit kniffligen Rätseln, Witzen sowie kreativen Bastel- und Rezeptideen. Das HEY ist kostenlos im Volg erhältlich.



Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Über einen Gutschein vom Online-Service smartphoto.ch im Wert von je Fr. 50.- freuen sich 44 Gewinnerinnen und Gewinner aus Sumiswald, Kölliken, Meienberg, Uznach, Wohlen, Studen, Stans, Balzers, Meggen, Mülligen, Ittigen, Illighausen, Bergdietikon, Hendschiken, Pieterlen, Sulgen, Wilen SZ, Winterthur, Oberiberg, Krauchthal, St. Gallen, Hinwil, Schaffhausen, Turbenthal, Oberhofen, Langendorf, Thal, Vals, Sattel, Zumikon, Wichtrach, Lommiswil, Rothrist, Rheinfelden, Aarau, Amegg, Rafz, Untersiggenthal, Niederhasli, Wiesen-dangen, Buchs SG, Gansingen und Uetendorf. An 5 Gewinner geht je ein Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.-, an weitere 10 je ein Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.-.

Lösungswort 09/19: «Gartengemuese»

Auflösung des Hero-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 08/19. Antwort C, Schweizer Poulet

Sonja Berger
(Mitte),
Gewinnerin des
Hauptpreises, an
der Preisüber-
gabe mit Daniel
Wanzenried, Key
Account Manager
bei Hero
Schweiz, und
Regula Kurth,
Volg Produkt-
managerin



Gewinnen mit Hero

Den 1. Preis, 4 Übernachtungen im Sunstar Hotel Arosa für 2 Erwachsene und 2 Kinder im Wert von Fr. 2300.-, gewinnt Sonja Berger aus Hauptikon. Über den 2. Preis, 2 Übernachtungen im Sunstar Hotel Klosters für 2 Personen im Wert von Fr. 1200.-, freut sich Anton Kym aus Wallbach. Der 3. Preis, Alpenrundflug für 2 Personen im Wert von Fr. 790.-, geht an Beatrice Studer aus Zug. 5 Gewinnerinnen und Gewinner erhalten einen Victorinox-Reisekoffer im Wert von Fr. 580.- und weitere 22 Gewinnerinnen und Gewinner einen Hero-Geschenkkorb im Wert von Fr. 40.-.

De grünen Duume



Im November wird der Garten winterfest gemacht. Das letzte Laub wird zusammengekehrt, kompostiert und das Obstgehölz und die Stauden geschnitten. Jetzt ist auch der Zeitpunkt, um Heidelbeeren zu schneiden. Damit wird das Wachstum angeregt und es gibt im nächsten Jahr eine bessere Ernte. Feder- und Rosenkohl sind bereit und schmecken nach dem ersten Frost noch besser. Solange der Boden nicht gefroren ist, ist jetzt die ideale Pflanzzeit für

wurzelackte Rosen sowie Pfingstrosen; die Rosen ruhen, es gibt keine neuen Triebe und sie können gut anwachsen. Rosenbäumchen werden mit Vlies eingepackt. Im Gartenteich werden Laub und Schlamm entfernt und auch die Wasserpflanzen erhalten einen Rückschnitt. Fische werden nochmals gefüttert und zu ihrem Schutz ein Eisfreihalter in den Teich gelegt.

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

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 12/19 erscheint am 21. November 2019

Ein Menü für das Fest



Es wird festlich: Vom Apéro-Tannenbaum über Vorspeisen, Ideen für den Hauptgang, passende Beilagen und krönende Desserts sowie Weine, die jedes Weihnachtsmenü perfekt begleiten.



Geschenke aus der Küche

An selbst gemachten Geschenken aus der Küche hat jeder Geniesser Freude. Sei es für Backbegeisterte, Naschkatzen oder Müesliliebhaber: Da ist für jeden etwas dabei.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz



Cailler

WEN MACHST DU
HEUTE GLÜCKLICH?



CHF **29.90**
STATT CHF 59.50
GÜLTIG VON 11.11.
BIS 16.11.2019

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

