

öise lade

Küche aktuell

*Weihnachtsmenü:
Es wird festlich!*

Themenheft Seite 33

Mehr zum
Thema

Geschenke aus
der Küche


UNSER BUTTERZOPF, EIN GEFÜHL VON ZUHAUSE!



Die Schweizer Bi



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK.



Editorial

Die Dezember-Ausgabe des «Öise Lade» steht ganz im Zeichen der bevorstehenden Weihnachtsfeiertage. Mit Rezeptideen für das Festtagsmenü ab Seite 5, selbst gemachten kulinarischen Geschenken im «Mehr zum Thema» ab Seite 33 oder einer etwas anderen Idee mit einem Zimtstern- teig aus dem Volg auf Seite 71.

Auch in den Volg-Läden ist der Dezember jeweils ein besonderer Monat. Mit den tra-

*Es
weihnachtet
im Volg*

ditionellen Sternstunden erwarten Sie bis Ende Jahr wieder jede Woche attraktive Angebote und Wettbe- werbe mit tollen Preisen. Alle Informati- onen finden Sie auf Seite 25. Wussten Sie übrigens, dass sich im Volg-Chlaussack nicht nur viele feine Naschereien befinden, sondern auch ein guter Zweck dahinter steckt? Die «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Chlaussäcke werden im «Hardund- gut» in Embrach von Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung liebevoll von Hand zusammengestellt. Mehr darüber lesen Sie auf Seite 46.

Im Namen aller Volg-Mitarbeitenden wün- sche ich Ihnen eine besinnliche Advents- zeit und frohe Festtage.

frisch und fründlich



Philipp Zraggen
Vorsitzender der
Geschäftsleitung



14 Einfach & bequem
Junior-Steak mit Morchelsauce und
Mandarinen- oder Clementinen-Wähe

**16 Wein- und Käseangebot
des Monats**
St. Saphorin AOC Lavaux und Tête de Moine

19 Weinseller
Acht ausgezeichnete Weine

21 Hausmarke
Volg Alaska Wildlachs «Sockeye» und
Atlantik Rauchlachs

30 Aktueller Tipp
Essiggemüse von Chirat

41 Wettbewerb
Gewinnen mit Malbuner

42 Dorfgeschichten
Courrendlin JU: Wo man noch auf
Rauchzeichen schwört

45 Feins vom Dorf
Legends Pies aus Laax GR

**46 Typisch Schweiz –
Typisch Volg**
Volg-Chlaussäcke aus Embrach ZH

51 Aktion Bordeaux-Weine
Edle Tropfen zu Aktionspreisen

54 Aktueller Tipp
Café de Paris: fruchtige Schaumweine

57 Volg-Rundgänge
Ein Blick hinter die Kulissen von Volg

59 Volg-Dorfturnier
Das sind die Sieger

61 Freizeit Kochkurs
7 Tage, 7 Rezepte

62 Freizeit Sportsponsoring
Einradfahrer Liroy Haas

64 Novissimo
Neu in den Volg-Läden

67 NATURENA Rezept
Niedergegarter Rindsbraten
von Helen Schmid

69 Heimliefererservice
Einkäufe direkt an die Haustür geliefert

71 Saison
Guetzliteige für die Weihnachtsbäckerei

Geschenkideen
aus dem Volg
**Für jeden
und jedes
Budget**
49



**Küche aktuell
Ein Menü
für das Fest**
5



**Sternstunden
Profitieren
und gewinnen**
25



33 Das Themenheft **mehr** zum **thema**
Geschenke aus der Küche



TEILE DEN Geschmack DER FREUDE

#BeSanta



CHF
9.30
statt
CHF 13.80*

*Auf alle 6 x 1,5 L PET Coca-Cola Original Taste, Coca-Cola zero und Coca-Cola light. In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Aktionsdauer: 2.12. - 7.12.2019. Angebot gültig solange Vorrat.

Ein Festtagsmenü von Apéro bis Dessert

Was edel und festlich aussieht, braucht nicht unbedingt viele Zutaten und auch nicht viel Zeit. So ist Weihnachten schon beim Kochen ein Genuss.

Apéro: Pizza-Tannenbaum
«pull apart»



Mit der Familie Weihnachten feiern und die Zeit des Beisammenseins mit einem besonderen Menü krönen. Darauf hat man sich lange im Voraus gefreut. Doch, was soll es bloss dieses Jahr geben? Wir haben für Sie eine Menü-Idee von Apéro bis Dessert zusam-

mengestellt. Jeder Gang schmeckt natürlich auch für sich. Vieles lässt sich gut vorbereiten. Auch der Ofen ist bei diesem Menü ein wertvoller Helfer, so dass Köchin oder Koch Zeit für andere Dinge wie das Eindecken des Tisches bleibt. Wir wünschen Ihnen ein besinnliches und genussvolles Fest!



Mit den Lachs-Millefeuilles aus Flammkuchenteig und einem Sellerie-Kaki-Süppchen startet das Weihnachtsmenü edel. Beide Vorspeisen lassen sich bequem am Vortag zubereiten. Die einzelnen Komponenten der Millefeuilles setzt man kurz vor dem Servieren zusammen und garniert sie mit Limettensalsa, die dem Gericht Frische

und Raffinesse verleiht. Die Teigplättchen und die Kaki-Chips für die Suppe bleiben in einer Blechdose schön knusprig. Die Pilz-Lasagne bietet sich als Vorspeise, Zwischengang oder vegetarische Hauptspeise an. In dieser Version ist sie ein Pastagang. Offen angerichtet wird aus einem Alltagsgericht ein festliches Essen. Der Aufwand? Gerade einmal knapp 30 Minuten!


*Vorspeise:
Lachs-Millefeuille
mit Limettensalsa*





Vorspeise: Sellerie-Kaki-Süppchen mit Kaki-Chips



Vegetarischer Hauptgang: Offene Pilz-Lasagne

Volg-Kochkurs
im Januar
7 Tage, 7 Rezepte

Sie erhalten einen 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.
Mehr Informationen auf Seite 61

Hauptgang: Schweins-
ragout mit Ananas



Hauptgang: Marroni-Pouletbrust an Granatapfelsauce

Beilage oder vegetarischer Hauptgang: Kroketttenring mit Gemüse und Pflaumensauce

Für Fleischtiger und Vegis Soll es zum Hauptgang das Schweinsragout oder die gefüllte Pouletbrust sein? Abgesehen von persönlichen Vorlieben entscheidet darüber vor allem der Zeitfaktor. Während das Ragout bis auf die Zugabe der Ananas ein bis zwei Tage im Voraus gekocht werden kann, will die gefüllte Pouletbrust möglichst punktgenau zubereitet werden, damit sie saftig bleibt. In weihnächtlichem Rot präsentiert sich die Granatapfelsauce dazu, die mit Himbeersirup abgeschmeckt ist. Die Kroketttenringe mit Mischgemüse sind eine etwas aufwändigere, aber umso ausgefallener Beilage, die hervorragend zur Marroni-Pouletbrust passt. Für die Vegetarier rechnet man mit der doppelten bis zweieinhalbfachen Menge für eine fleischlose Hauptspeise.

SCHRITT für SCHRITT Kroketttenringe



① Die gekochten Kartoffeln durchs Passevite treiben und noch lauwarm mit Mehl und Eigelb vermischen.



② Den Teig in einen Spritzsack füllen und Ringe auf ein Backpapier dressieren.



③ Für eine schöne Farbe mit Eigelb bestreichen und bei 170 °C 10-12 Min. backen.

TIPPS & TRICKS

von Marc Albrecht


- Die Pouletbrüste mit einem spitzen Messer zuerst an der Längsseite einschneiden und den Schnitt mit den Fingern zu einer Tasche erweitern.
- Glasierte Marroni lassen sich aus Tiefkühlmarroni selber herstellen: Dazu werden sie zunächst caramellisiert und danach in Wasser oder Bouillon eingekocht.
- Granatapfelsaft färbt stark ab. Deshalb löst man die Kerne am besten in einer Schüssel mit Wasser aus. Dazu schneidet man die Frucht ein, aber nicht durch und bricht sie im Wasser auseinander.



Rit

seit 1896

Zeit zum Verwöhnen.
Feines aus Birmenstorf
mit besten Zutaten!

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



www.deliciel.ch



JACOBS

**GENIESSEN SIE
DIE FESTTAGE
MIT DEN BESTEN
VON JACOBS**


UTZ
Certified

GEEIGNET FÜR KAFFEEMASCHINEN
VON NESPRESSO®**

*In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

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

Küche aktuell

Süßer Ausklang Leicht, frisch und fruchtig ist das weihnachtlich gewürzte Kompott aus exotischen Früchten. Wer es zuckersüß und etwas gehaltvoller mag, freut sich über den duftenden Apfelkuchen, der zur Abwechslung nicht mit Vanillesauce, sondern mit einer gesalzenen Caramelcrème serviert wird. Frisch aus dem Ofen schmeckt der Kuchen am besten.

Dessert: Exotisches Winterkompott mit Vanilleglacé



*Dessert:
Salted-Caramel-
Apfelkuchen*

Hero
SEIT 1886

Hero sorgt für Abwechslung auf dem Brot.

Komm auf die süsse Seite



Aus
Schweizer
Früchten



*
OHNE PALMÖL
Hergestellt
in der Schweiz



Aus
Schweizer
Fleisch



Entdecken Sie jetzt
unsere Neuheiten!

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Aus dem Holzofen:

- Wild & Ruch*
- Huusbrot
- Mehrkornbrot*
- Polenta-Maisbrot*



* In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

BROT FÜR MORGEN NATÜRLICHER GESCHMACK

Zur Förderung der Nachhaltigkeit setzen wir ausschliesslich IP-Suisse-Getreide aus **pestizidfreiem** Anbau und Verarbeitung ein. Damit es auch Morgen noch schmeckt.

Fredy's - so schmeckt Brot!

www.fredys.ch
Immer einen Schritt voraus.

fredy's

Perfekte Begleiter für jeden Menügang



Zum Apéro
Mit dem VOLGAZ Vin Mousseux serviert man seinen Gästen Schweizer Schaumwein vom Feinsten!



Zur Vorspeise
Der St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux ist ein schöner Tropfen zum Menüauftakt.



Zum Abschluss
Der Stella d'Oro Negroamaro passt ideal zum Ausklang des Festmenüs mit einer Käseplatte.

Drei Weine für den Hauptgang



Zum Hauptgang
Der beerige Bolgheri DOC Poggio Civetta passt mit seiner Eleganz perfekt zum Fest.



Zum Hauptgang
Der vielseitige Fincas Valdemar Valdemacuco ist ein beliebter Begleiter zu edlem Fleisch.



Zum Hauptgang
Ein klassischer Amarone wie der Amarone della Valpolicella DOCG Zeni ist eine stilssichere Wahl zum Hauptgang.

Schnell festlich aufgetischt

Apéro

Oliven, Haus-Sauce «Knobli» zum Dippen, Schinkengipfel und Tête-de-Moine-Rosetten



Vorspeise

Edle Starter: Tatar oder Lachs mit knusprigem Baguette serviert



Hauptgang

Speckbohnen, dazu Pommes frites oder Reis - fertig ist die Beilage.



Dessert

Einfach, aber allseits beliebt: Himbeeren, Meringues mit Vanilleglacé





Einfach & bequem

Im Nu fertig ist der Morcheltraum: Junior-Steak mit Speck, Morchelsauce und Kroketten

Edel aufgetischt, auch wenns eilt



Clever eingekauft, mit etwas Kreativität zubereitet und liebevoll angerichtet, glänzt der Gastgeber auch, wenn nur wenig Zeit zum Kochen bleibt.

Nach der Arbeit noch zum Geschenkekaufen, an einen Apéro oder auf einen Glühwein an den Weihnachtsmarkt... Bis man zu Hause ist, kann es in der ereignisreichen Adventszeit gerne einmal später werden. Praktisch, wenn man dann ein paar Menü-Ideen im Hinterkopf hat, die mit wenigen Zutaten fast im Handumdrehen serviert werden können. Mit einem pfannenfertigen Steak aus dem Volg, Kroketten und einer Morchelsauce steht flugs ein edler Hauptgang auf dem Tisch und Mandarinen und Clementinen beweisen, dass sie nicht nur ein beliebter Samichlaus-Snack sind. Auch auf einer Wähe als Dessert oder süsser Znacht machen sich die Zitrusfrüchte bestens. Ersetzt man die für den Wähenguss benötigte Milch durch Mandarinsaft, werden Farbe und Aroma noch intensiver.

Junior-Steak an Morchelsauce mit Kroketten

Zutaten für 4 Personen:
500 g **Kroketten** und 1 Bt. **Morchelsauce** gemäss Packungsangabe zubereiten. 4 **Juniorsteaks mit Speck** mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL **Rapsöl** in der Pfanne erhitzen, Steaks auf beiden Seiten jeweils ca. 3 Min. braten, im Ofen bei 80 °C warm halten. 1 **Zwiebel** hacken und in derselben Pfanne andünsten, mit 1 dl **Weisswein** ablöschen, zur warmen Morchelsauce geben, etwas einköcheln und mit 0,5 dl **Rahm** verfeinern. Juniorsteaks und Kroketten anrichten und mit Morchelsauce servieren.

Zubereitung: 25 Min.

Tipp: Als Beilage passen auch eine Rösti oder Rösti-Kroketten.



Morchelsauce, Junior-Steaks und Kroketten: mit minimalem Aufwand den maximalen Geschmack zaubern



Die beliebten Winter-Zitrusfrüchte Mandarine oder Clementine als fruchtige Wähe? Probieren Sie es aus.

Mandarinen- oder Clementinen-Wähe

Für 1 Wähenblech à 28 cm:

5-6 **Mandarinen** oder **Clementinen** schälen und in Schnitze zupfen. 1 P. **Wähenguss** (z. B. Dr. Oetker süß) gemäss Packungsangabe zubereiten. 1 **runder Kuchenteig** (230 g) ins Blech legen und mit einer Gabel einstechen. 3 EL **gemahlene Mandeln** darauf streuen, Schnitze auslegen und Wähenguss darüber verteilen. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 35 Min. backen.

Zubereitung: 10 Min. + 35 Min. backen



Gemahlene Mandeln, Wähenguss und Kuchenteig, dazu Mandarinli oder Clementinen – mehr braucht es nicht für eine feine Winter-Wähe.

SICILIA –
Das Original.
Premium Qualität
seit 1956

Wir wünschen allen
Frohe Weihnachten!



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

Limettensaft in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich!



SICILIA®
SINCE 1956

„Die Weihnachts-
tage sind
süß genug!“



**NEUE
WEBSEITE**
www.sicilia.de



Zwei Westschweizer glücklich vereint

Der St. Saphorin AOC Lavaux überzeugt mit fruchtigem Auftritt und rassigem Pep. Er unterstreicht das feine Aroma des Tête de Moine AOP.

Das Weinbaugebiet Lavaux am nordöstlichen Ufer des Genfersees gehört mit seinen terrassierten Weinbergen seit 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Von hier stammt der St. Saphorin AOC Lavaux, der aus Chasselas-Trauben rund um das Winzerdorf Saint-Saphorin gekeltert wird. Der kräftige Waadtländer Weisswein umschmeichelt Nase und Gaumen mit eleganten Noten von Steinfrüchten und einer dezenten Feuersteinaromatik. Rassig, frisch und würzig ist er bestens geeignet, ihn zu einem Apéro zu kredenzen.

Passend zu Käse und Fisch

Mit seiner Fruchtigkeit passt dieser hellgoldene Tropfen hervorragend zu Käse: zum delikaten Tête de Moine AOP oder zu traditionellen Schweizer Käsegerichten wie Fondue, Käseschnitten oder Raclette. Er ist aber auch ein würdiger Begleiter zu pochierem oder in Butter gebratenem Süswasserfisch. Und nicht zuletzt ist dieser Waadtländer eine gelungene Wahl an jedem Apéro.



Sandro Renz, Marketing- und Verkaufsleiter bei Hardegger Käse, im Reifekeller, wo der Tête de Moine AOP gelagert und mit viel Liebe gepflegt wird.



Wein des Monats

St. Saphorin AOC Lavaux
Aimé Vignoux, Schweiz
75 cl, statt Fr. 17.95
Fr. 12.50

Käse des Monats

Tête de Moine
In Rosetten 100 g, statt Fr. 5.20
Fr. 3.75
Am Stück pro 100 g, statt Fr. 2.65
Fr. 1.95

Cremig-würziger Käse in schönster Rosettenform

Der Tête de Moine AOP, welchen Volg vom Familienunternehmen Hardegger Käse aus Jonswil SG bezieht, begeistert kulinarisch und optisch gleichermassen. Denn dieser cremige Halbhartrohmilchkäse wird mit der Girolle zu Rosetten gedreht, wodurch sich sein Aroma voll entfalten kann. Dieser Käseklassiker, der auch im Ausland sehr beliebt ist, wird seit 800 Jahren in der Umgebung des jurassischen Klosters Bellelay hergestellt. Die Milch liefern Kühe, die sich vom

Frühjahr bis Herbst auf den Bergweiden des Schweizer Juras von den besonders würzigen Gräsern und im Winter von duftendem Heu ernähren. Diese Milch verleiht dem Tête de Moine AOP seinen unverkennbaren Charakter. Um die Herstellung nach der überlieferten Tradition im Ursprungsgebiet zu bewahren, ist Tête de Moine AOP seit 2001 als geschützte Ursprungsbezeichnung registriert. Das AOP-Signet garantiert, dass jeder Tête de Moine ein Original ist.



**St. Saphorin AOC
Lavaux Aimé
Vignoux, 2017,
Schweiz**

Charakter Dieser hellgelbe, fruchtige Weisswein überrascht mit Noten von Steinfrüchten und einer Feuersteinaromatik.

Trinken Jung trinken, bei 8–10 °C

Passt zu Süsswasserfisch, Fondue, Käseschnitten oder als Apéritif

Punkte 16,75



**Malans Steinböckler Pinot Noir AOC
Graubünden, 2018,
Schweiz**

Charakter Dieser kräftige und gehaltvolle tiefrote Wein offenbart Aromen von Waldbeeren, Erdbeeren und Pfeffernoten. Im Abgang zeigt er viel Eleganz.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 15–17 °C

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

Punkte 17



**Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT,
2016, Italien**

Charakter Dieser schwarzrote, harmonische und perfekt abgerundete Rotwein begeistert durch seine betörenden 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



**Bolgheri DOC
Poggio Civetta,
2016, Italien**

Charakter Dieser rubinrote, elegante Wein erfreut mit einem Duft nach roten Beeren und einer delikaten Vanillernote. Er ist ein körperreicher Tropfen mit schönen Tanninen.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 18 °C

Passt zu Steaks, Lamm, Pasta und Käse

Punkte 17,25



**Amarone della Valpolicella DOCG
Zeni, 2015, Italien**

Charakter Dieser kraftvolle dunkelrote Wein entfaltet Aromen von Pflaumen und Brombeeren mit Noten von Bittermandeln und Schokolade.

Trinken Bis 8 Jahre, bei 17–19 °C

Passt zu Rindsfilet, Schmorbraten, Rehpfeffer und Buttermilchkäse

Punkte 18,25 ★



**Beaurepart Grande
Réserve Pays d'Oc,
2018, Frankreich**

Charakter Dieser würzige, tiefrote Wein wartet mit Aromen von Schwarzkirsche und Heidelbeere auf.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu rotem Fleisch, Pasta und Hartkäse

Punkte 17,5 ★



**Fincas Valdemar
Valdemacuco Roble
Ribera del Duero DO,
2017, Spanien**

Charakter Dieser kirschrote Wein betört mit Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen.

Trinken Bis 5 Jahre, bei 16–18 °C

Passt zu Braten und Käse

Punkte 17



**Animus Douro DOC,
2017, Portugal**

Charakter Dieser dunkelrote Wein überrascht mit Aromen von Beeren, Lakritze, Eukalyptus, reifen Pflaumen, Birnen und Caramell.

Trinken Bis 6 Jahre, bei 15–17 °C

Passt zu Pizza, Grilladen, Pasta und Wild

Punkte 16,5 ★



**Zinfandel Caswell
California, 2017,
USA**

Charakter Dieser granatrote Wein duftet nach Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren.

Trinken Bis 4 Jahre, bei 14–16 °C

Passt zu Hamburger, Hotdog und Spareribs

Punkte 16,5 ★



**VOLGAZ Vin
Mousseux,
Schweiz**

Charakter Dieser hellgelbe Schaumwein offenbart Noten von Holunder- und Lindenblüten, Zitrusfrüchten und Muskat.

Trinken Jung trinken, bei 8 °C

Punkte 18,25 ★

Aktionsdauer: 25. November bis 28. Dezember 2019, solange Vorrat

**Direkt in Ihrem
Volg bestellen**

oder bequem auf www.wein.volg.ch

...und in max. 10 Tagen abholen

MÖVENPICK®

Crafted with the Alpine Spirit



Top-Weine

Im «Weinseller 2020» vergibt Chandra Kurt über 30 Weinen aus dem Volg-Sortiment hervorragende 17 Punkte und mehr. Diese «empfehlenswerten Weine, mit denen man seine Freunde beeindrucken kann», erhalten die Auszeichnung «Weinseller Medaille d'Or». Einen Teil davon stellen wir Ihnen hier und im nächsten «Öise Lade» vor.

zu Top-Preisen

und mit persönlicher Empfehlung von Chandra Kurt



In Chandra Kurts «Weinseller 2020» aus dem Werd-Verlag schneiden die Volg-Weine erneut sehr gut ab.
www.weinseller.com



«Eleganter
Waadtländer
des Topjahr-
gangs 2018»

Féchy AOC La Côte
Soir Soleil, 2018, Schweiz



«Expressiver
Westschweizer
mit fruchtigem
Schmelz»

Goldbeere G Cuvée de Blancs
Prestige, 2018, Schweiz



«Der Hauswein
für Spanien-
Aficionados»

Marqués de Riscal Rueda
DO, 2018, Spanien



«Herzkin
für den
Gaumen»

Stella d'Oro Negroamaro
Barrique IGT, 2016, Italien



«Der Spitzen-
amarone des
Familienwein-
gutes Zeni»

Amarone della
Valpolicella DCGC
Zeni, 2016, Italien



«Top-Ribera
aus dem Hause
Conde de
Valdemar»

Fincas Valdemar Valdemacuco
Roble Ribera del Duero,
2017, Spanien



«Der Topwein
aus Chile mit
Höchstnoten»

Merlot La Capitana Barrel Reserve
Viña La Rosa, 2018, Chile



«Der beste
Schaumwein
der Ostschweiz»

VOLGAZ Vin
Mousseux, Schweiz

Cailler®

SCHENKE EINEN GLÜCKSMOMENT



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Lachs und Avocado: ein Feuerwerk an Geschmack für die Silvester-Party

Avocado-Lachs-Verrine

Für 4 Personen:

200 g **Rauchlachs** in Streifen schneiden, mit 1 EL **Oliveneröl** vermischen und kühl stellen. 100 g **Kräuter-Frischkäse** verrühren, 1,5 dl **Vollrahm** vorsichtig unterziehen, in einen Dressierbeutel abfüllen und kühl stellen. 1 **Avocado** schälen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. 100 g **Cherrytomaten** würfeln und mit dem Saft 1 **Limette** oder **Zitrone** vermischen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 4 Sch. **Toastbrot** toasten, Rand abschneiden und in 2 cm dicke Streifen schneiden. In einem Glas Lachs, Frischkäse, Avocado und nochmals Lachs nacheinander einschichten, mit 1 Zweig **Dill** (oder 1 EL getrockneten Dill) garnieren und mit den Toaststreifen servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Rauchlachs – ein Fest für den Gaumen

Wenn es festlich und feierlich wird, gehört geräucherter Lachs in vielen Stuben dazu. Der König der Fische schmeckt mit der zarten Rauchnote besonders delikats.

Butterzarter, in dünne Tranchen geschnittener Räucherlachs ist in Sachen Genuss so abwechslungsreich wie ein Silvesterfeuerwerk. Allein zum Apéro bietet sich mit ihm eine Vielfalt an Möglichkeiten. Vom klassischen Canapé mit Meerrettich und Kapern bis zum in Häppchen geschnittenen Rauchlachs-Flammkuchen schmeckt er kalt oder warm. Praktisch, wenn der Apéro im Stehen genossen wird, sind Gerichte im Glas, sogenannte «Verinnes». Toast-

stangen zum Dippen dazu und die Gästeschar kann sich munter auf Plauderrunde begeben. Im Volg sind der Atlantik Rauchlachs und der Alaska Wildlachs «Sockeye» als Hausmarke erhältlich. Beide stammen aus nachhaltigen Quellen. Als «Sockeye» bezeichnet man den wilden Rotlachs. Durch die schonende Räucherung behält er seine natürliche kräftige Rotfärbung. Geniesst man Lachse pur, schmecken sie am besten bei Zimmertemperatur.



Zwei Festtagsklassiker: Volg Alaska Wildlachs «Sockeye» und Volg Atlantik Zuchtlachs sind mit dem MSC- bzw. ASC-Label zertifiziert.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Frohe Festtage

4.70

LINDT TEDDY
100g



6.65

TOFFIFEE
WEIHNACHTSHÜLSE
400g



5.95

HOHLBAUM-
BEHANG
270g



18.95

LINDT
CONNAISSEURS
GOLD & WHITE
CHRISTMAS
230g



6.90

CAMILLE BLOCH
KIRSCH-FÄSSLI
7 Stück, 140g



8.95

CELEBRATIONS

385 g



12.95

**WEIHNACHTS-
MISCHUNG**

1 kg



18.95

CAILLER

FÉMINA

250 g



8.95

**LINDT LINDOR
MINI KUGELN**

assortiert
300 g



16.95

**LINDT
KIRSCHSTENGELI**

250 g



19.95

**LINDT LINDOR
KUGELN**

Milch
500 g



9.95

MON CHÉRI

315 g



balthasar
|candles & home|

Lichtermeer



IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH.

Von wahren
Nussliebhabern
empfohlen

-36%
15.90
statt/au lieu de
25.20

Volg

MINOR

Volg

Ab 2. Dezember solange Vorrat



Dorfladen Sternstunden



Hauptpreis
10x1 Flussreise
in Südfrankreich
von Thurgau Travel
im Wert von
bis Fr. 4320.-!

Festtagsmomente im Volg

Im Dezember macht Einkaufen im Volg doppelt Freude: Jede Woche erwarten Sie bei den traditionellen «Sternstunden» neue attraktive Angebote sowie tolle Gewinne im Gesamtwert von 180 000 Franken.



Die Sternstunden sind im Volg bereits seit zehn Jahren zur schönen Weihnachtstradition geworden. Auch dieses Jahr gibt es wieder jede Woche neue attraktive Angebote zu Spezialpreisen. Profitieren Sie von Angeboten mit bis zu 46 Prozent Ermässigung wie eine Magnumflasche Amarone della Valpolicella, ein Nuss-Schinkli, die dekorative Biberli Winterbox, ein Apéroplättli oder Minor-Schokolade.

Gewinnen Sie tolle Preise

Jede Woche gibt es auch dieses Jahr wieder tolle Preise zu gewinnen. Darunter Volg-Einkaufsgutscheine, Tickets für die Cabrio-

Stanserhornbahn, die mit Köstlichkeiten gefüllte Volg-Geschenkbbox «David» und das Buch «Gesichter der Schweiz». Als Hauptpreis wartet die siebentägige Flussreise «zauberhaftes Südfrankreich auf Saône und Rhône». Um an den Wettbewerben teilzunehmen, füllen Sie ganz einfach den jeweiligen Talon aus und werfen ihn rechtzeitig in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg – wir wünschen viel Glück!

Auf den nächsten beiden Seiten finden Sie den Sternstunden-Flyer mit allen Angeboten im Überblick sowie auf der Rückseite die Talons zur Teilnahme am Wettbewerb.



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



Freixenet
CAVA



* IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHALTLICH

Sternstunden im Volg

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

Woche
47

Sternstunden-
Angebot!



-40%
19.50
statt 32.50
pro kg

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

Gültig vom :8. bis 24. November 2019,
solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche
49

Sternstunden-
Angebot!



-36%
15.90
statt 25.20

Minor Original, 660 g

Gültig vom 2. bis 8. Dezember 2019,
solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

Woche
50

Sternstunden-
Angebot!



-46%
29.90
statt 55.80

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

Gültig vom 9. bis 15. Dezember 2019,
solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.
Kein Verkauf an Jugendliche unter 16 Jahren.

Woche
51

Sternstunden-
Angebot!



-40%
11.90
statt 19.90

**Gourmet Apéroplatte CH,
2 x 120g**

Gültig vom 16. bis 22. Dezember 2019,
solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen.

(Trinkreif, Haltbarkeit bei optimaler Lagerung 3 Jahre.)



Grosser Sternstunden- Wettbewerb!

Preise im Wert von CHF 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
Stemstunden-
Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von zehn 7-tägigen Flussreisen «zauberhaftes Stadfrankreich auf Saône und Rhône» von Thurgau Travel für 2 Personen im Wert von bis zu CHF 4320.–

Adresse auf Talon notieren und bis 22.12.2019 in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____

Woche 50
Stemstunden-
Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von über 500 Volg-Einkaufsgutschnen im Wert von CHF 50.–

Adresse auf Talon notieren und bis 15.12.2019 in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____

Woche 49
Stemstunden-
Wettbewerb!



Gewinnen Sie 2 von über 500 Cabrio-Stanserhornbahn-Tickets im Wert von CHF 148.–

Adresse auf Talon notieren und bis 8.12.2019 in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____

Woche 48
Stemstunden-
Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von über 500 Geschenkboxen «David» im Wert von CHF 50.–

Adresse auf Talon notieren und bis 1.12.2019 in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____

Woche 47
Stemstunden-
Wettbewerb!



Gewinnen Sie 1 von über 500 Bücher «Gesichter der Schweiz» im Wert von CHF 48.–

Adresse auf Talon notieren und bis 24.11.2019 in die Wettbewerbs-Box in Ihrem Volg einwerfen.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel: _____



Aus dem Kräutergarten
der Schweiz



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

LEISE PRICKELT'S
IM GLAS...
...MIT EVE.

4x27,5cl
CHF 8.40
STATT CHF 10.50
Gültig vom 9.12.-
14.12.2019

eve



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Aktueller Tipp

160 Jahre Chirat – knackig wie am ersten Tag

Cornichons, Gurken oder Silberzwiebeln: Das knackige Essiggemüse von Chirat darf bei keinem Raclette- oder Fondue-Abend fehlen.

Chirat: Das knackige Essiggemüse ist ein Schweizer Original und feiert dieses Jahr den 160. Geburtstag. Die Erfolgsgeschichte von Chirat begann 1859 in Genf unter dem Namen «Gardy, Chirat et Cie.» mit der Produktion von Essig. Im Jahr 1900 begann die Herstellung von «Feinwaren in Essig».

Zu Raclette oder im Sandwich

Dazu wurde Gemüse in einem kochenden Kräuter-Essigsud eingelegt. So erhielt es seine unverkennbare Knackigkeit. Zusammen mit dem unverkennbaren Geschmack entwickelte sich das Essiggemüse von Chirat zum Klassiker und damit auch zu einer der beliebtesten nationalen Marken. Die Qualität überzeugt seit 160 Jahren die Schweizer Haushalte. Und selbstverständlich ist das Essiggemüse nicht nur für die nationalen Käsegerichte wie Raclette oder Fondue reserviert: Es ist ein feiner Alleskönner. Denn

Essiggurken, Maiskölbchen oder Silberzwiebeln passen auch wunderbar in Sandwiches und Burger.

Besonderes zum Geburtstag

Chirat hält übrigens auch noch eine Geburtstagsüberraschung bereit: Chirat-Liebhaber dürfen sich unter anderem auf Produktneuheiten und ein Gewinnspiel freuen. Zur Party spielt auch die Markenbotschafterin der 50er-Jahre wieder auf: Die «Chirat Pickles Band». Die Comic-Gemüse-Figuren traten bereits 1950 als Markenbotschafter auf und waren der Inbegriff für die knackigen Gurken, Silberzwiebeln und Maiskölbchen. Die beliebtesten Produkte sind Chirat Gurken und Cornichons. Sie sind mit Jubiläumsetikette in limitierter Auflage im Volg erhältlich. Feiern Sie mit und testen Sie jetzt den Original Chirat-Geschmack: Denn nur die Knackigsten schaffen es ins Glas und damit in Ihren Volg.



Tritt zum Jubiläum wieder auf: die «Chirat Pickles Band» der 50er Jahre



Die Abfüll- und Pasteurisierungslinie für Essiggemüse im Jahr 1953



Schweizer Tradition vereint: Essiggurken, Silberzwiebeln und Maiskolben von Chirat verleihen dem Nationalgericht das knackige Extra.



Ein Stück Chirat-Geschichte: Essiggurken-Werbung aus dem Jahr 1960



Exzellentes Essiggemüse von Chirat: Nur die knackigsten kommen ins Glas und so auch in den Volg.



NATÜRLICH GUT



**20%
RABATT**
VOM 10.12.
BIS 22.12.2019

*IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.



ICH BIN FRUCHTVERLIEBT

mehr zum thema

Geschenke aus der Küche

*Geschenke
backen, kochen, mischen...*

Verschenken Sie an Weihnachten Genussmomente aus der Küche. Seien es selbst gemachte Pralinen, eine Brownies-Mischung im Glas oder Liköre.



Selbst gemachte Geschenke aus der Küche kommen immer gut an. Alles, was man für die liebevollen Sympathiebekundungen braucht, sind dekorative Gläser, Flaschen, Schachteln, Tüten, Bän-

der, Folien sowie Hänge- oder Klebeetiketten für die Beschriftung. Die Rezepte und Anleitungen sind selbst für Kinder denkbar unkompliziert: Gotti und Götti werden sich über kulinarische Geschenke freuen.

Von der Schokoladenseite

Das A und O des Schenkens ist, dass man die Vorlieben und Gewohnheiten des Beschenkten kennt. Weihnachten präsentiert sich Schleckermäulern mit diesen drei Geschenkideen von der Schokoladenseite. Die beschwipsten Grappa-Pralinen haben ihre Besonderheit im Innern: in Form von in Grappa eingelegten Sultaninen. Am besten schmecken sie, wenn man sie aus Schokolade mit einem möglichst hohen Kakaogehalt herstellt. Setzt man eher auf Originalität, dann ist die Schokolade am Stiel für eine heiße Schoggi das richtige Geschenk. Hübsch sehen auch die geschichteten Zutaten für Brownies im Glas aus, die man mit der Backanleitung zusammen verschenkt.

Grappa-Pralinen

Für 25 Stück:

4 EL **Grappa** in eine Schüssel geben, 50 **Sultaninen** beigegeben und 12 Std. (z. B. über Nacht) zugedeckt ziehen lassen. Sultaninen abtropfen und Grappa dabei auffangen. 0,5 dl **Vollrahm** erhitzen, 170 g gehackte **schwarze Schokolade** dazugeben, unter ständigem Rühren schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht. Grappa und 1 EL **Puderzucker** dazugeben und 30 Min. kalt stellen. Von Hand pralinengroße Kugeln formen. In jede Kugel 2 Sultaninen stecken. Nochmals kurz drehen, damit die Öffnung nicht mehr zu sehen ist. Kugeln in 4 EL **Kakaopulver** wenden, bis sie rundum bedeckt sind. Gekühlt aufbewahren.

Zubereitung: 20 Min. + 12 Std. einweichen + 30 Min. kalt stellen

Tipp: Die Pralinen sind gekühlt ca. 2 Wochen haltbar.

Grappa
Pralinen

Schokolade am Stiel

Für 10 Stück:

Je 100 g **weisse Schokolade**, 100 g **schwarze Schokolade** und 100 g **Milchschokolade** separat über dem Wasserbad schmelzen. Abrieb von 1 **Orange** und das ausgekratzte Mark 1 **Vanillestängels** dazugeben, gut vermischen und in 10 Becher oder Espressotassen giessen. Sobald die Masse fester wird, je 1 Holzstäbchen (z. B. Glacéstängel oder Zahnstocher) hineinstecken und vom Tassenrand aus mit einer Wäscheklammer fixieren. Schokolade fest werden lassen. Aus den Bechern oder Tassen lösen.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: Für eine heisse Schoggi eine Schokolade am Stiel in 2,5 dl heisse Milch rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Schokoladen am Stiel sind gekühlt ca. 2 Wochen haltbar.



Brownies-Mischung im Glas

Für 1 Glas à 2 Liter Inhalt:

250 g **Mehl** und 1 TL **Backpulver** vermischen und in ein Einmachglas füllen. 300 g **Zucker**, 1 Pr. **Salz**, 4 EL **Kakaopulver**, 350 g gehackte **Milchschokolade**, 150 g grob gehackte **Baumnüsse** und 50 g **Pinienkerne** einzeln dekorativ ins Glas schichten. Gut verschliessen und mit der Backanleitung versehen.

Zubereitung: 10 Min.

Tipp: Die Mischung ist ungekühlt 3 Monate haltbar.

Backanleitung:

120 g weiche **Butter** und 3 **Eier** schaumig rühren. Zutaten aus dem Glas dazugeben und alles gut vermischen. Ein grosses, rechteckiges Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Im auf 175 °C vorgeheizten Ofen 25 Min. backen. Nach dem Auskühlen in Stücke schneiden.



DAS BESTE AUS DER SCHWEIZ



CHrütli Schwur in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Feines zum Nippen

Vanille-Eierlikör

Für 2 Flaschen à 5 dl:
Flaschen in kochendem Wasser sterilisieren. 1 **Vanillestängel** halbieren, Mark auskratzen und beides in eine Pfanne geben. 3 dl **Milch**, 3 dl **Rahm** und 1 **Sternanis** dazugeben. Alles aufkochen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen. Nach Belieben Vanilleschote entfernen. 7 **Eigelbe** und 320 g **Puderzucker** mit dem Mixer schaumig rühren. Die Milch-Rahm-Mischung sorgfältig unterziehen. 3 dl **Wodka** oder **Kirsch** in einem dünnen Strahl in die Masse einrühren. Sofort in die Flaschen abfüllen und gut verschliessen.

Zubereitung: 15 Min.

Tipp: 1 Spritzer Essig im Wasser verhindert beim Sterilisieren Kalkablagerungen in den Flaschen. Der Eierlikör entwickelt nach 1–2 Tagen sein volles Aroma. Er ist gekühlt ca. 1 Monat haltbar. Die übrigen Eiweisse können eingefroren oder für Makronen-Gebäcke verwendet werden.

Winterzauber-Likör

Für 3 Flaschen à 3 dl:
5 dl **Orangensaft** und 200 g **Zucker** aufkochen. 2 **Zimtstangen**, 1 **Nelke**, 1 EL **Sultainen** und 3 dl **Rum** beige-ben, in ein dicht verschliessbares Gefäss füllen und 1 Woche ziehen lassen. Durch einen Kaffee-filter giessen, in saubere Flaschen füllen und schön beschriften.

Zubereitung: 15 Min. + 7 Tage ziehen lassen

Tipp: ungeöffnet 1 Monat haltbar, danach im Kühlschrank aufbewahren





Apfel-Zimt-Granola

Für 4 Gläser à 2,5 dl Inhalt:
40 g **Baumnüsse**, 40 g **Haselnüsse** und 40 g **Mandeln** grob hacken und mit 300 g **Haferflocken** gut vermischen. In einer Pfanne 50 g **Butter**, 50 g **Honig** und 1 TL **Zimt** unter Rühren erwärmen, bis eine glatte Masse entsteht. 110 g **Apfelmus** und die Butter-Honig-Mischung mit den trockenen Zutaten gut vermischen. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmässig verteilen. Im auf 160 °C vorgeheizten Ofen 20 Min. rösten. Nach der Hälfte der Backzeit vorsichtig umrühren. Granola vollständig auskühlen lassen und zerbröckeln. 40 g **getrocknete Apfelringe** zerkleinern und untermischen. Das Granola trocken und luftdicht in die Gläser füllen.

Zubereitung: 35 Min.

Tipp: Das Granola ist trocken gelagert ca. 3 Monate haltbar.



Gewürzsalz-Mischung

Für 2 Gläser à 2,5 dl:

4 **Nelken** und 4 **Lorbeerblätter** in einem Mörser fein zerstoßen, mit 500 g grobem **Meersalz**, 1 EL **Paprikapulver** und 1 TL gemahlener **Muskatnuss** in einer Schüssel gut vermischen. In Gläser abfüllen.

Zubereitung: 10 Min.

Tipp: Schmeckt gut zu Braten, Gemüse und Ofengerichten; Salz statt Meersalz verwenden. Das Salz hält sich gut verschlossen rund 6 Monate.

Wer zum Frühstück ein Müesli, Joghurt oder Quark isst, freut sich über das knusprig-fruchtige Granola. Hobbyköche kriegen das Gewürzsalz, das man zum Aromatisieren von Fleisch und Gemüse verwenden kann. Schön, wenn das Salzlöffelchen auch gleich dabei ist. Für Filmliebhaberinnen sind die gebrannten Mandeln die passende Knabberlei zu den klassischen Weihnachtsfilmen an den Festtagen. Das schön geschliffene Kristallglas, ein Glücksfund aus dem Antiquitätenladen oder aus dem Brockenhaus, verschenkt man stilecht mit den zwei selbst gemachten Likören von der vorhergehenden Seite. Es ist so einfach, Menschen Freude zu bereiten. Wir wünschen frohes Geschenke kochen, mischen und backen!

Zum Knabbern,
Knuspern und Würzen



Pikante gebrannte Mandeln

Für 400 g:

380 g **Zucker** und 120 g **Wasser** aufkochen. 400 g ganze **Mandeln** dazugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und der Zucker zu schmelzen beginnt. Rühren, bis alle Mandeln mit Zucker überzogen sind, ½ TL **Meersalz** und 1 Pr. **Cayennepfeffer** darunterziehen. Gebrannte Mandeln auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. In Säckchen oder selbst gemachten Tüten verpacken.

Zubereitung: 20 Min.

Tipp: Nach Belieben andere Gewürze oder Kräuter verwenden wie z. B. Pfeffer, Rosmarin, Curry. Gut verschlossen und trocken gelagert sind die Mandeln 3 Monate haltbar.

Energizer MAX

Bis zu
50%
LÄNGERE
LEISTUNG*

*In Digitalkameras im Vergleich zu Standard Alkali-Batterien; nur AA



NUR FÜR KURZE ZEIT:

MEHR POWER

ZUM GLEICHEN PREIS!**

8 + 4

FREE FREE FREE GRATIS

** Aktionszeitraum: 09.12.-14.12.2019



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.

Rote Curry Paste / Sweet Chili Sauce in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Wettbewerb

Freuen Sie sich jetzt schon auf den Sommer: Mit etwas Glück gewinnen Sie Ferien im Familienhotel Gorfion im liechtensteinischen Malbun.



Ferien

in der Heimat von Malbuner

Herausfinden, wie gut die Spezialitäten von Malbuner schmecken, ist ganz einfach: einkaufen, abbeissen, geniessen. Mit etwas Glück können Sie jetzt auch erleben, wie die Heimat von Malbuner aussieht.

Hinter Malbuner steckt viel Metzgertradition: Bereits vor über 60 Jahren begann in einer kleinen alpenländischen Metzgerei in Liechtenstein die Erfolgsgeschichte von Gründervater Herbert Ospelt. Der Metzgermeister verstand mit Innovationskraft und unternehmerischem Mut, Geniesser in der ganzen Schweiz mit seinen «Malbuner» getauften Fleischspezialitäten zu verwöhnen.

Genuss mit Schweizer Fleisch

Auch in den Produkten steckt Jahrzehnte später noch viel Innovation, und nicht zuletzt viel Schweiz. So setzt Malbuner ausschliesslich auf Schweizer Fleisch. Mehrfach ausgezeichnet sind Snacks wie das «Pocket Sandwich», das perfekt ist, wenn sich unterwegs der kleine Hunger meldet. Der dezent gewürzten Salami darin wird

wie allen Malbuner-Spezialitäten viel Zeit gelassen, um auf natürliche Art zur Vollendung heranzureifen. Lernen Sie die Malbuner Bergwelt kennen. Nehmen Sie am Wettbewerb teil und freuen Sie sich vielleicht schon bald auf einen Aufenthalt in Malbun oder auf ein Geniesserpaket mit herzhaften Malbuner-Spezialitäten und -Snacks.



Das «Pocket Sandwich» von Malbuner mit Salami aus Schweizer Fleisch zwischen zwei leicht gerösteten Brotscheiben

Die Mitarbeitenden von Malbuner und der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

WETTBEWERB

Woher stammt das Fleisch der herzhaften Malbuner Produkte?

- A: Aus Deutschland
- B: Aus der Schweiz
- C: Aus Frankreich

1. Preis im Wert

von **Fr. 2500.–**

4 Übernachtungen mit $\frac{3}{4}$ -Pension und allen Inklusivleistungen im Familienhotel Gorfion in Malbun für 2 Erwachsene und 2 Kinder in der Sommersaison 2020 oder 2021. Inklusiv An- und Abreise mit der SBB bis Bahnhof Sargans oder Buchs und Abholung durch den Gorfion-Shuttle.

2.–3. Preis im Wert

von je **Fr. 1000.–**

Malbuner Stuben Party in Malbun mit Malbuner Fleischplatten und Getränken für bis 10 Personen

4. Preis im Wert

von **Fr. 250.–**

Gutschein für das Gourmetrestaurant Malbuner Stube im Familienhotel Gorfion

5.–10. Preis im Wert

von je **Fr. 100.–**

1 Tageskarte der Bergbahn Malbun mit einem Malbuner Apéro in der Malbuner Stube

11.–50. Preis im Wert

von je **Fr. 70.–**

Malbuner Snacks in der Malbuner Kühltasche inklusive Plüschtier «Herr Gorfion»

→ Mitmachen & Gewinnen

Teilnahme am Wettbewerb vom 21. November bis 17. Dezember 2019 möglich

Online: www.volg.ch/volg-magazine

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

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

Per Post: Lösung bis 17. Dezember 2019 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Malbuner», Postfach 344, 8401 Winterthur

Mal besser:

Malbuner®

Volg

Aus Liebe zum Dorf, das noch auf Rauchzeichen schwört.

Wenn in Courrendlin JU Metzgermeister Sinan Kamberov den Räucherofen anwirft, weiss das ganze Dorf: Bald gibt es wieder frische Würste im Volg. «Öise Lade» hat das Dorf im Jura besucht und sich auf die Suche nach dem Geheimnis der beliebten Wurstkreationen gemacht.

Aus Liebe zum Dorf, das immer für eine Geschichte gut ist.

Jedes Dorf ist einzigartig. Und genauso besonders ist jeder Volg-Laden. Mit seiner feinen Auswahl an lokalen Produkten – und mit all den Menschen, die hier einkaufen. Jeder und jede von ihnen weiss Geschichten zu erzählen, die niemand besser kennt als unsere Mitarbeitenden, die voller Stolz mittendrin sind. Die besten Geschichten lesen Sie hier.



Ihm ist nicht wurst, was drin ist: Das Fleisch für seine Würste stammt von Bauern, die Sinan Kamberov persönlich kennt, – so wie Volg seine «Feins vom Dorf»-Produzenten.

Metzgermeister Sinan Kamberovs Ehefrau kam neulich strahlend nach Hause. Im Volg hatte Amélie Kamberov eine Nachbarin getroffen: «Ihr Ehemann macht einfach die besten Würste», schwärmte die Nachbarin und zeigte auf ihren Einkaufskorb. Sie überhäufte Amélie Kamberov mit Komplimenten für die Produkte ihres Mannes, und diese platzte fast vor Stolz. Noch vor sechs Jahren hatte sie ihren Gatten für verrückt erklärt: Damals hatte er die Metzgerei in Courrendlin frisch übernommen. Und das, obwohl inhabergeführte Metzgereien schweizweit immer rarer werden. Und das erst noch, obwohl er eine sichere Anstellung hatte: als Geschäftsführer einer Metzgerei mit 15 Angestellten, regelmässigen Ferien und einem guten Lohn.

«Für die Zufriedenheit meiner Kunden überlasse ich nichts dem Zufall.»

Ein halbes Jahr wollten sie zu zweit arbeiten: Sinan Kamberov am Metzgen, Amélie Kamberov an der Theke. Es dauerte keinen Monat, und schon mussten sie zur Hilfe Mitarbeiter einstellen. Seither zieht immer öfter ein feines Raucharoma durch die Gassen von Courrendlin. Von ihrer Spezialität «Jambon à l'Os», einem Räucherschinken, produ-

zierten sie am Anfang 6 Stück pro Woche. Heute sind es 20. Bis er den perfekten Geschmack seines Schinkens gefunden hatte, probierte er immer wieder neue Rezepturen aus. Er tüftelte ein Jahr lang. Auch die Rezepturen für seine Rauchwurst-Spezialitäten entwickelte Sinan Kamberov alle selbst. Heute produziert er neben den klassischen Trockenwürsten auch solche mit Knoblauch oder Kümmel und sogar getrockneten Aprikosen und Apricotine, einem Aprikosenschnaps aus dem Wallis.

Das Geheimnis des «Jambon à l'Os» und der Würste ist ihr typisches Raucharoma, das der Metzgermeister seinem Spezial-Räucherofen entlockt. Dieser arbeitet mit Flüssigrauch. So erspart sich der Metzger das Feuermachen und dem Dorf die Feinstaubbelastung von früher. Seine Rauchzeichen sind also umweltverträglicher und trotzdem charakteristisch und geschmacksintensiv. Die Kunden wissen das zu schätzen: Sie kommen aus der ganzen Region nach Courrendlin und kaufen die feinen Fleischprodukte des Dorfs, auch im noch jungen Volg-Laden.





Steht im Rauch: Sinan Kamberov holt die nächste Ladung seiner Saucissons für den Volg aus dem Räucherofen. Bild rechts: Der Metzgermeister setzt alles daran, dass Sohn Noah Kamberov einmal in seine Fussstapfen treten kann.



Drei Fragen

an Metzgermeister Sinan Kamberov

Seit wann gibt es Ihre Metzgerei?

Sinan Kamberov: Ich habe die Metzgerei vor sechs Jahren übernommen. Davor gehörte sie einem Metzger, der in den Ruhestand ging.

Was ist das Geheimnis Ihres Erfolgs?

Die Zufriedenheit meiner Kunden. Und für die überlasse ich nichts dem Zufall. Darum stammt das Fleisch für meine Würste immer von denselben Bauern, die ich seit vielen Jahren kenne. So weiss ich genau, wie gut sie ihre Tiere halten. Und dass ich immer erste Qualität geliefert bekomme. Genauso wie meine Kunden.

Was bedeutet «Feins vom Dorf» für Sie?

Hinter «Feins vom Dorf» steckt für mich eine Haltung, die ich selber lebe. Ich möchte dem Ort, in dem ich meine Metzgerei habe, etwas zurückgeben. Diese Verwurzelung ist mir wichtig. Darum bin ich zum Beispiel in der Feuerwehr aktiv. Oder im Fussballverein.



Feins vom Metzger im Dorf.

Lokale Verankerung ist bei «Feins vom Dorf»-Produkten mehr als Schall und Rauch. Je nach Saison stammen rund 10000 lokale Spezialitäten von Produzenten, welche die Volg-Mitarbeitenden persönlich kennen. Und das zählt sich aus: Weil direkt im Dorf oder in seinen Nachbardörfern produziert wird, sind die Transportwege kurz – und für die Qualität steht jeder Produzent mit seinem Namen gerade. Kundenwünsche kann das Volg-Team direkt weiterleiten. Genauso wie die vielen Komplimente, die Metzger Sinan Kamberov für seine Wurstkreationen bekommt.



NACHHALTIGER TEE-GENUSS



In kleineren Filialen eventuell
nicht erhältlich

UNSER ENGAGEMENT FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

- **100%** unserer Schwarz- und Grüntees werden **nachhaltig angebaut**
- Wir haben innerhalb der vergangenen 20 Jahre **1,3 Mio Bäume gepflanzt**
- **96%** der verwendeten Energie auf unseren Plantagen ist **erneuerbar**
- Unsere **Papierverpackung** stammt aus **nachhaltiger Forstwirtschaft**
- Wir **unterstützen** die **Weiterbildung** von mehr als **500'000 Kleinbauern**
- Wir ermöglichen den Kindern unserer Plantagen-Mitarbeiter **kostenlose Schulbildung**
- Unsere Teepflücker erhalten **kostenlose medizinische Versorgung**



Feins vom Dorf

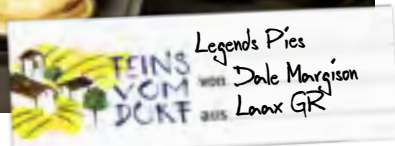


Dale Margison in der Backstube in Laax. Für die Pie-Füllungen verwendet er hauptsächlich Schweizer Zutaten.



Die «Legends Pies» sind bei Jacinta Coray im Volg Trin im Tiefkühlsortiment und müssen zu Hause nur noch aufgebacken werden.

«Meine Pies sind leicht und luftig»



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

...sind neben den «Legends Pies» von Dale Margison auch diverse hausgemachte Spezialitäten wie getrocknete Bananen oder Konfitüren von Dora Casty aus Trin, Bündner Bienenhonig von Gaudenz Richard aus Trin-Mulin und Wurstwaren der Familie Lozza aus Tamins.

Im Volg Trin GR ist mit der «Feins vom Dorf»-Spezialität «Legends Pie» von Dale Margison ein beliebtes Stück Neuseeländer Kulinarik im Sortiment.

Ich habe hier immer wieder die Pies vermisst, die es in Neuseeland an jeder Strassenecke zu kaufen gibt», erinnert sich Dale Margison. Und flugs wurde aus dem gelernten Zimmermann vor fünf Jahren ein Kleinunternehmer mit eigener Backstube im bündnerischen Laax. Der ambitionierte «Kiwi», wie sich die Neuseeländer nennen, macht von Grund auf alles selbst – autodidaktisch wohlgemerkt: «Ich kann immer etwas Neues dazu lernen und bin ständig daran, meine Rezepturen zu verfeinern.» Mit Rind, mit Steak und «Ale»-Bier, Spinat und Feta oder indischem Butter-Chicken: Der «Legends Pie» ist im Volg Trin in sechs raffinierten Varianten erhältlich und muss zu

Hause nur noch in den Ofen geschoben und gebacken werden. In die Pies kommen wenn immer möglich Zutaten aus der Schweiz. Das Geheimnis daran liegt im Teig. Die Kombination von Kuchen- und Blätterteig macht sie leicht und luftig.

Pies, die begeistern

Jacinta Coray, Ladenleiterin im Volg Trin, bringt ihre Kunden erfolgreich auf den Geschmack dieser «Feins vom Dorf»-Spezialität: «Ich biete die Pies immer einmal wieder zum Degustieren an. Und wer einen probiert hat, möchte meist auch sofort einen mit nach Hause nehmen», erzählt sie.



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.



«Sami, Niggi, Näggi»

Im «Hardundgut» in Embrach ZH stellen Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung die Chlaussäcke für Volg zusammen. Eine Aufgabe, die sie mit viel Stolz erfüllt.



Als Erstes kommen die Nüssli in den Sack, handverlesen und abgewogen.



Die Erdnüsse werden nicht nach Stückzahl, sondern nach Gewicht in die Säcke gefüllt.



Alle Süßigkeiten sind abgezählt. Die Mitarbeiter wissen, wie viele Kägi fretli oder Schleckstängel in einen Sack gehören.

Die über 11 000
Chlaussäcke werden
während fünf Wochen
für Volg konfektioniert.



Jeder Volg-Chlaussack enthält Erdnüsse, viele kleine Süßigkeiten, ein Biberli sowie eine Tafel Milkschokolade.



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 gefüllten Chlaussäcke sind bereit zur Schlusskontrolle, bevor sie verschlossen und zugestellt werden.



Marco Michel ist bei «Hardundgut» mitverantwortlich für die Chlaussack-Produktion.

Im Gespräch mit Marco Michel

Was macht Ihr Unternehmen?

«Hardundgut» gehört zum Sozialamt des Kantons Zürich. Rund 100 Mitarbeitende mit einer psychischen Beeinträchtigung sind in der Industrie, Logistik, Administration, Reinigung, im Gartenbrockenhaus und in den Gartendienstleistungen tätig. Für Volg füllen wir seit über 30 Jahren die Chlaussäcke. Dieses Jahr sind es über 11 000 Stück, die während fünf Wochen vom Chlaus-Team abgefüllt werden.

Was sind die Anforderungen an den Volg-Chlaussack?

Die Mitarbeitenden achten akribisch darauf, dass jeder Sack exakt gleich viele Caramel Bouchées, Kägi fretli, Gummibärchen oder Sugus enthält und so den Vorgaben von Volg entspricht. Ebenfalls ist es ihr Ehrgeiz, dass die Säcke schön aussehen. So soll das Biberli und die Tafel Schokolade die Kundin oder den Kunden «anschauen». Die Schlusskontrolle umfasst das Wägen und die Inhaltsprüfung. Erst danach werden die Säcke verschlossen und für den Versand vorbereitet.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit Volg?

Alle Beteiligten schätzen die unkomplizierte und eingespielte Zusammenarbeit mit Volg sehr. Das Schöne an dem Auftrag ist, dass die Mitarbeitenden von Anfang bis Ende sehen, was sie geschaffen haben. Sie haben Freude an der abwechslungsreichen Arbeit für den «Chlaus». Und es erfüllt sie mit Stolz, wenn sie die Säcke im Volg-Laden sehen.



CINZANO®



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013

DRINK RESPONSIBLY

APEROL SPRITZ

AUS ITALIEN MIT SPRITZ
— SEIT 1919 —



DRINK RESPONSIBLY



Geschenke aus dem Dorfladen

Fürs Mami, den Göttibueb, den Geschäftskunden, die hilfsbereite Nachbarin oder das Vereinsmitglied: Die beste Geschenkidee liegt ganz nah – direkt im Dorf im Volg, wo es für jeden ein passendes Geschenk gibt.

Geschenkbbox «David»
Das perfekte Präsent für jeden Geniesser: Die Geschenkbbox «David» für 50 Franken enthält eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten für den Alltag oder zum Knabbern an den Festtagen.



Weine stilvoll verpackt
Überraschen Sie Weinliebhaber mit einem guten Tropfen. Die passende Verpackung gibt es im Volg gleich dazu. Zur Auswahl stehen verschiedene Präsentationskartons, Tragekartons für bis zu drei Flaschen oder Geschenkbeutel für einzelne Flaschen.



Geschenkkarten

Mit einer Geschenkkarte liegen Sie immer richtig – und machen damit unter anderem Film-, Musik- oder Shoppingträume wahr. Die vielfältige Palette reicht von A wie App Store über I wie iTunes bis Z wie Zalando.



Einkaufsgutscheine

Kein Geschenk ist vielfältiger: Mit einem Volg-Gutschein kann sich der Beschenkte nach Lust und Laune mit seinen Lieblingsprodukten eindecken. Volg-Gutscheine sind im Wert von 10, 20 und 50 Franken erhältlich.





JETZT PROFITIEREN!

20%

VOM 02.12. BIS 07.12.2019
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR BOUILLONS



Bordeaux-Weine zu Aktionspreisen

Château Carcanieux 2011 Medoc AOC, Cru Bourgeois Frankreich

Rebsorten: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc

Charakter: Dunkles, klares Rot. Würzige Nase mit Aromen von roten Früchten. Ausgewogener Körper mit seidigen Tanninen. Ein runder, komplexer Cru Bourgeois, der nach würzigen Speisen verlangt.

Lagerfähigkeit: Trinkreif, mit Potenzial bis 2022

6 x 75 cl
in der Holzkiste
statt Fr. 117.- nur
Fr. 93.-
(pro Flasche statt
Fr. 19.50 nur
Fr. 15.50)

Château Labarthe 2018 Bordeaux AOC, Frankreich

Rebsorten: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Charakter: Helles Rubinrot. Angenehme Nase mit roten Beerennoten. Frischer, runder Auftakt, gut strukturierter Körper mit weichen, runden Tanninen. Mittellanger Abgang. Passt wunderbar zu rotem, grilliertem Fleisch und Käse.

Lagerfähigkeit: Trinkreif, mit Potenzial bis 2023

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

Ein Bordeaux zum Fest oder als Geschenk

Zwei ganz besondere französische Tropfen für die Festtage: Bestellen Sie vom 25. November bis 28. Dezember 2019 edle Bordeaux-Weine in der 6er-Holzkiste.



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.



Meine Generation. Meine Verantwo



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

30%
Rabatt

vom 01. - 31. Dezember 2019



Aktueller Tipp

Mit Mango-Geschmack, feiner Litchi-Note oder vom Trend-Getränk Hugo inspiriert: Die aromatisierten Schaumweine von Café de Paris eröffnen einen Anlass prickelnd – sei es beim Brunch mit Freundinnen oder beim Apéro.

Der Dezember steht im Zeichen der Festtagsfreude mit Familie und Freunden. Man trifft sich zu stilvollen Einladungen, zu denen man gerne einen gekühlten, feinperligen Schaumwein einschenkt. Wie wäre es, bei einem Brunch mit den besten Freundinnen mit einem fruchtigen Schaumwein von Café de Paris anzustossen? Die französischen Weine passen auch zum Apéritif oder zum Dessert. Café de Paris ist im Volg in den Geschmacksrichtungen Litchi, Mango und Hugo erhältlich. Hugo besticht mit Aromen von frisch geschnittenen Holunderblüten und Honig; Mango überzeugt mit fruchtigen Noten von reifen Mangos. Für alle, die sich gerne selber etwas Luxus gönnen möchten, gibt es die Sorte Litchi mit der Rosen-Litchi-Note in der kleinen Flasche in der Dreierpackung.

Savoir-faire der französischen Weinherstellung

Café de Paris wird seit über 50 Jahren im Bordeauxgebiet aus den sechs weissen Traubensorten Sauvignon, Ugni Blanc, Sémillon, Chardonnay, Chenin und Colombart produziert. Die Trauben werden nach der Ernte separat gepresst und daraufhin erfolgt die erste, natürliche Gärung. Erst für den zweiten Reifungsprozess werden die sechs Weine miteinander zu einer Cuvée vermischt. Bei dieser zweiten Gärung wird der Wein in grossen Drucktanks sprudlig und schaumig gemacht, diese Herstellungsmethode nennt man Charmat-Verfahren. Bevor der Café de Paris in Flaschen abgefüllt wird, werden ihm die zu 100 Prozent natürlichen Extrakte von Früchten beigemischt.



Schaumweine mit dem besonderen Aroma



Café de Paris gibt es in den Geschmacksvarianten Litchi, Mango und Hugo. Für den kleinen, feinen Schaumweingenuss gibt es die Sorte Litchi als 20 cl-Flasche in der 3er-Packung.

PRODUCE IN FRANCE
CAFÉ DE PARIS

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell 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.**



Volg öffnet seine Türen für Sie

Auch 2020 lädt Volg Sie ein, hinter die Kulissen zu schauen. Bei der Besichtigung der Verteilzentrale erhalten Sie Einblicke in die spannende Logistik von Volg.



Volg-Rundgänge 2020

Die Rundgänge in den Verteilzentralen Winterthur, Landquart und Oberbipp erfreuen sich grosser Beliebtheit. Sichern Sie sich daher am besten Ihren Besichtigungstermin frühzeitig. Dauer: ca. 1,5 Stunden. Jeweils um 16 und 17,30 Uhr – in Winterthur zusätzlich um 19 Uhr.

- Montag, 3. Februar
- Montag, 2. März *
- Montag, 6. April
- Montag, 4. Mai
- Montag, 8. Juni *
- Montag, 6. Juli
- Montag, 7. September *
- Montag, 5. Oktober
- Montag, 2. November *
- Montag, 7. Dezember

Anmeldung für die Volg-Rundgänge

Internet: www.volg.ch/rundgaenge
 Telefon: 058 433 55 47
 E-Mail: remo.kaspar@volg.ch
 Adresse: Volg Konsumwaren AG,
 z. Hd. Herr Remo Kaspar,
 Sekretariat Geschäftsleitung,
 Deltastrasse 2, 8404 Winterthur

Damit die Ware rechtzeitig im Volg-Laden eintrifft, ist jeder logistische Schritt durchdacht.

Pünktlich und frisch treffen die Waren jeden Tag in Ihrem Volg-Laden ein. Damit dies gelingt, muss im Hintergrund alles genau abgestimmt sein. Bei einem kostenlosen Rundgang in den Volg-Verteilzentralen in Winterthur, Landquart und Oberbipp haben Sie die Möglichkeit, einen Blick hinter

die Kulissen Ihres Dorfladens zu werfen und mehr über die Lagerung, Kommissionierung und Verteilung der Produkte zu erfahren.

Willkommen bei Volg

Vor dem Rundgang werden Sie von einem Mitglied der Geschäftsleitung begrüsst und

erfahren in einem Kurzfilm mehr über das Unternehmen, das hinter den Volg-Dorfläden steckt. Danach werden Sie während rund einer Stunde durch die Verteilzentrale geführt und lernen die Logistik von Volg noch näher kennen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

* In Landquart finden nur an diesen Terminen Rundgänge statt. Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen pro Rundgang beschränkt. Für gehbehinderte Personen ist die Besichtigung leider nicht geeignet.



SNACKS ZUM ANBEISSEN.



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.



Volg-Dörfer im Fussballfieber

Am dritten Volg-Dorfturnier wurde wieder gedribbelt, gekickt und gejubelt. Den Siegerpokal holten sich die Mannschaften aus Aeschi BE und Eschenbach SG.



Die diesjährigen Sieger: das Team aus Eschenbach (oben) im Kanton St. Gallen und das Team aus Aeschi (unten) im Kanton Bern.



Auch am diesjährigen Volg-Dorfturnier gab es spannende Spiele und schöne Tore. 102 Dorfteams mit 875 Spielerinnen und Spielern haben am Fussballereignis im Spätsommer teilgenommen. Den Ball gekickt haben die 8 bis 13 Jahre alten Kinder in zwei Alterskategorien in gemischten Teams. Angefeuert von Geschwistern, Eltern, Grosseltern und Trainern spielten die Mädchen und Buben um den Volg-Fussballmeistertitel.

Die kleinen grossen Sieger

Das Finalturnier fand am 22. September im luzernischen Eschenbach statt. Den Sieges-

pokal holten sich das Team Aeschi BE in der älteren Alterskategorie und Eschenbach SG in der jüngeren. Jede Mannschaft wurde jedoch für ihren Einsatz belohnt: mit Volg-Gutscheinen, kleinen Naschereien sowie einer grossen Schachtel mit Panini-Bildern, aus der sich die Spieler nach Herzenslust bedienen durften. Ausserhalb der vier Spielfelder sorgten eine Schuss-Geschwindigkeitsmessung und ein Fussball-Dart-Spiel für Unterhaltung. Fussballbegeisterte Kids können sich im Frühling 2020 bereits für das nächste Volg-Dorfturnier anmelden.



Serviervorschlag

*McCain verwöhnt
mit knusprig - genussvollen
Kartoffelspezialitäten*



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



LAMINIERTER
PAPIERFRONT

NEUE UMWELT-
FREUNDLICHERE
VERPACKUNG!



35%
GERINGERE
CO₂-BELASTUNG*

* Die neue laminierte Papiervorderseite hinterlässt einen um 35% geringeren CO₂-Fussabdruck und spart so der Umwelt 150 Tonnen Plastik pro Jahr.



Holen Sie sich neue Ideen für die Alltagsküche!

Montag 
 Dienstag 
 Mittwoch 
 Donnerstag 
 Freitag 
 Samstag 
 Sonntag 

1 Liter Milch
 2 Eier
 1 kg Kartoffeln
 Salz
 Pfeffer

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!

VORSCHAU 2020

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 machen. Espumas, Gelées, Mousses, Crunches: Lernen Sie, einige davon selbst herzustellen.

- 4. FEBRUAR IN OERLIKON
- 5. FEBRUAR IN BUCHS SG
- 19. FEBRUAR IN AARAU
- 19. FEBRUAR IN MÜNSINGEN
- 25. FEBRUAR IN WANGEN AN DER AARE

SCHWEIZER HITS NEU AUFGELEGT

Wie Uhren und Schokolade gehören kulinarische Klassiker wie Rösti oder Saure Mocke zu unserem Land. Dazu gesellen sich viele kantonstypische Gerichte von Bündner Capuns bis Polenta Ticinese. Unsere Kochprofis haben sich einige landestypische und kantonale Schweizer Küchenhits ausgesucht und ihnen eine persönliche Note verliehen. Seien Sie gespannt, was an diesem Abend alles aus dem «Chuchichäschtli» auf die Teller gezaubert wird!

- 3. MÄRZ IN OERLIKON
- 4. MÄRZ IN BUCHS SG
- 17. MÄRZ IN WANGEN AN DER AARE
- 17. MÄRZ IN AARAU
- 25. 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-Website oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben.

Aktualisierte Infos auf www.volg.ch



CULINEA IN OERLIKON
MIT MARC ALBRECHT:

7. Januar 2020, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung:
www.culinea-kochstudio.ch oder
Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio
Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
E-Mail: info@culinea-kochstudio.ch



COOKUK IN AARAU
MIT ANDREAS EHRENSPERGER:

15. Januar 2020, 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



MARXERS KOCHWELT IN BUCHS SG
MIT DARIO & MARCUS MARXER:

15. Januar 2020, 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



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

21. Januar 2020, 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



KOCHWERKSTATT IN MÜNSINGEN
MIT CHRISTIAN THIERSTEIN:

22. Januar 2020, 17.30–22.00 Uhr
Anmeldung:
www.kochwerkstattauri.ch oder
Telefon 031 721 88 11
Kochwerkstatt
Bahnhofplatz 9a
3110 Münsingen
E-Mail: info@kochwerkstattauri.ch

Einradfahrer Liroy Haas erzielt gleich in mehreren Disziplinen hervorragende Resultate.

Einradfahren macht einfach Spass», sagt der schweizerisch-französische Doppelbürger Liroy Haas (18) aus Buchrain LU. Gepackt hat es ihn als Fünfjährigen im luzernischen Kinderzirkus «Tortellini». Bald darauf wechselte er zum Einradclub Emmenbrücke, wo er immer noch trainiert und zu den talentiertesten Nachwuchssportlern gehört. «Ich mache die ganze Bandbreite des Einradsports: von Hockey über Bahnrennen, Hoch- und Weitsprung, Staffel, Slalom bis zum Cross-Country, Cyclocross und Down- und Uphillfahren», sagt Liroy Haas.

Hart erkämpfte Erfolge

Für seine Erfolge trainiert der ambitionierte Sportler hart: früher 20 bis 30 Stunden pro Woche in der Sportschule, seit zwei Jahren zehn Stunden in der Freizeit neben seiner Lehre als Metallbauer. Sein grösster Erfolg ist der Weltmeistertitel im Einradhockey in Südkorea 2018 mit dem Swiss Team der Nationalliga. 2017 war er französischer Meister in der gleichen Disziplin sowie in der Staffel,



«Volg hilft meiner Sportkarriere mit auf die Sprünge»

Viele junge, talentierte und ehrgeizige Nachwuchssportler trainieren intensiv für ihren Sport und träumen von einer grossen Sportlerkarriere. Volg unterstützt Jugendliche, die ihr Hobby mit viel Freude und Ambitionen ausüben, um ihre Ziele zu erreichen – und sich ihre Träume zu erfüllen.

im Bahnrennen (400 Meter), im Einbeinfahren und Schweizer Meister in der Langdistanz der Kategorie U17. «Mein nächstes Ziel ist es, an der Weltmeisterschaft 2020 in Frankreich einen neuen Schweizer Rekord im Weitsprung zu schaffen und die 2,85 Meter zu übertreffen», sagt Liroy Haas. «Jetzt bin ich bei 2,70 Metern. Der Weltrekord liegt bei 4,30 Metern.»

Auf dem Weg ins Training immer am Volg Emmen vorbei

Das Sponsoring von Volg ermöglicht Liroy Haas unter anderem die Teilnahme an internationalen Wettbewerben. So kann er zum Beispiel nächstes Jahr an die Weltmeisterschaften in Frankreich reisen. Dazu kommen die laufenden Reparaturen an seinen Einrädern und der Ersatz von Pedalen und Sätteln. «Auf dem Weg ins Training fahre ich immer am Volg Emmen vorbei. Ich bin sehr dankbar, dass Volg mich unterstützt. So kann ich meine Sportlerkarriere zielgerichtet verfolgen», erzählt Liroy Haas.



An der Bodensee-Meisterschaft 2018 holt Liroy Haas beim 1600-Meter-Rennen die Silbermedaille.



Liroy Haas und weitere Mitglieder der Schweizer Einrad-Hockey-Nationalmannschaft haben in Südkorea den Weltmeistertitel gewonnen.

Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-34%

AKTION
CHF 12.90
statt CHF 19.60
25.11. – 1.12.2019

1 kg

neu Novissimo

Vollmundiger Weingenuss

Kräftig und fruchtig. Der Fincas Valdemacuco Crianza ist die charmante Begleitung zum eleganten Festtagsessen.

Das Familienunternehmen Bodegas Valdemar wurde 1889 in Rioja gegründet und wird heute in der 5. Generation geführt. Nachdem die Familie in ihrer Heimatregion Rioja grosse Erfolge erzielte, wurde das neue Projekt Fincas Valdemacuco im namhaften Weingebiet Ribera del Duero ins Leben gerufen. Einzigartige Weinberge in der Nähe des Flusses Duero im Gebiet von Nava de Roa sind die Heimat dieses reichen, geschmackvollen und eleganten Weines aus der Traubensorte Tempranillo.

Breite Aromenvielfalt

Die Nähe zum Fluss, der sandige und lehmige Boden sowie der 14-monatige Ausbau in französischen und amerikanischen Eichenfässern verleihen dem Fincas Valdemacuco Crianza seine Aromenvielfalt von Brombeeren, Kirschen und Kakao sowie feine Röstnoten. Er ist vollmundig und fruchtig mit einem langen Abgang und passt damit perfekt zu Braten, rotem Fleisch und Lamm wie auch zu Wildgerichten und reifem Hartkäse oder einfach zum Tagesausklang vor dem knisternden Feuer.

Der Fincas Valdemacuco Crianza begleitet das Festmahl bis zum Schluss und ist auch zum Ausklang bei der Käseplatte die perfekte Wahl.



neu

* Fincas Valdemacuco Crianza, 75 cl

statt Fr. 19.90
Fr. 15.90



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

tragbar	Waffenrock der Ulanen	künstliche Welt-sprache	Gebirge	11	afrikanische Kuh-antilope	Abk.: Augmented Transition Network	Abk.: Regal-meter	US-Soldat (salopp)	Lebensgefährtin Lennons (Yoko)	gemalte Land-schafts-ansicht	1	Datei in der EDV		
13		12			ital.: Thurgau									
Ort am Zürich-see	Ab-schieds-gruss				dem Namen nach		9							
	5			schweiz.: Bahn-steig	<div style="text-align: center;"> <h2 style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px;">IHR GEWINN</h2> <p style="font-weight: bold; margin: 5px 0;">2 x 2 Übernachtungen im 4*-Kурhotel Im Park im Wert von je Fr. 460.-</p>  <p style="text-align: center; font-weight: bold; margin: 5px 0;">KURHOTEL IM PARK BAD SCHINZNACH</p> <p style="font-size: small; margin: 5px 0;">Genießen Sie zwei Übernachtungen für zwei Personen im 4*-Kурhotel Im Park im Bad Schinznach, inkl. Eintritt in die Thermalbäder «Aquarena fun» mit neuer Saunalandschaft und «Thermi spa» mit Wellness und Saunen. Weitere Wettbewerbspreise sind fünf Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.- und zehn à Fr. 20.-.</p> </div>			feierliches Gedicht			Schrott			
Kurz-schreib-form (Kw.)	Waren-gestelle	Abk.: par exemple						Abk.: Nationales Auto-telefon	Bogen-waffe im MA.		deutsche Vorsilbe: schnell			
Fleisch-gericht				2							4			
blüten-lose Wasser-pflanze		stark metall-haltiges Mineral												
	7		Ver-schiedenes							nicht schmal	männlicher franz. Artikel			
schweiz. Re-formator †1564	Strassen-belag	englisch: Hund								Initialen der Strei-sand		US-kanadischer Grenz-see		
								Gast-haus-be-sitzerin						
	3		Kniffe, Tricks (ugs.)	Abk.: Montag						Zürcher Malerin (Hanny) †2009		'Prag' in der Landes-sprache		14
japani-sches Heilig-tum	Vorname von US-Filmstar Moore									Ball-drehung beim Tennis				
Ent-setzen, Schauder										italie-nisch: drei	16			Inhaber (Abk.)
				8	Abk.: Rhode Island	franz.: Aare	Berufs-unfall-ver-sicherung	Figur in 'Land des Lä-chelns'	persönliches Fürwort	Initialen der Nannini		Initialen der engl. Autorin Christie		
griechi-sche Unter-welt	schweiz. Kantons-haupt-ort							6				10		
Süd-schweizer							Ort im Kanton Thurgau							

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

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

Sudoku

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

Die Lösung finden Sie ab 30.12.2019 online unter www.volg.ch/volg-magazine im Archiv.

Mitmachen & Gewinnen:

Teilnahme am Wettbewerb vom 21.11.2019 bis 17.12.2019 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 Signalton.**

Per SMS: SMS mit dem Keyword **VOLGK** und Lösungswort an **4636**, für 90 Rp./SMS

Per Post: Lösung bis **17. Dezember 2019** auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Bad Schinznach», Postfach 344, 8401 Winterthur





MMMH...
FEINS FILET IM TEIG!



20% RABATT
AUF ALLE LEISI BLÄTTERTEIGE



* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

Aktion gültig von 17. - 31.12.2019.

Dezember 2019

Niedergegarter Rindsbraten

An Weihnachten verwöhne ich meine Gäste gerne mit einem Stück niedergegarterem Fleisch. Das Fleisch wird durchs lange Garen auf niedriger Temperaturstufe sehr zart und ich kann währenddessen entspannt den Apéro mit meinen Gästen geniessen. Für den Weihnachtsbraten heize ich als Erstes den Ofen auf 80°C ein und stelle eine ofenfeste Platte zum Vorwärmen hinein. Danach reibe ich 800 g Rindsbraten (runder Mocken oder Huf) mit Salz und Pfeffer ein. Ich erhitze 3 EL Rapsöl in einer Bratpfanne und brate das Fleisch ca. 5 bis 8 Minuten auf hoher Stufe rundum kräftig an. Dann lege ich es auf die vorgewärmte Platte, stecke ein Fleischthermometer an der dicksten Stelle ein und lasse den Braten ca. 2 Stunden niedergaren. Die Kerntemperatur sollte mindestens 58°C betragen. Nach Ablauf der Garzeit kann der Braten – zugedeckt mit Alufolie – 1 Stunde bei 60°C warm gehalten werden. Unmittelbar vor dem Servieren schneide ich das Fleisch in Tranchen und richte es auf heissen Tellern an. Zum Braten passt eine Braten-, Jäger- oder Rotweinsauce.

Ein schönes Weihnachtsfest wünscht Ihnen

Helen



Helen Schmid
Erlebnishof Fricktal AG

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. Helen und Herbert Schmid betreiben ihren Erlebnishof im aargauischen Wittnau nach den Richtlinien der IP-Suisse mit Mutterkuhhaltung, Acker- und Rebbau sowie Obstbäumen. Auf dem Hof gibt es zudem eine Vielzahl an Kleintieren zu entdecken.





KLEINE LECKEREIEN, GROSSE FREUDE.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Festtagseinkäufe direkt an Ihre Haustür

Wenn es in der Vorweihnachtszeit hektisch wird, sorgt der Volg Heimlieferservice für die nötige Musse: Sie bestellen Ihre Einkäufe bequem online und erhalten sie direkt nach Hause geliefert.

Geschenke kaufen, Weihnachtsmärkte besuchen und das Festtagsmenü für die Familie planen: In der hektischen Vorweihnachtszeit ist man um jede Zeiterparnis froh. Praktisch, wenn man die Einkäufe im Dorfladen von zu Hause aus erledigen kann. Der Volg Heimlieferservice bietet rund 700 Produkte für den täglichen Bedarf – vom Apérosnack über das Käsefondue bis zum frischen Brot und Salat dazu.

Der Pöstler bringt den Einkauf

Der Online-Einkauf im Volg-Shop ist so einfach, wie das «O, du fröhliche» anzustimmen: Sie bestellen die gewünschten Artikel unter www.volgshop.ch und haben danach die Wahl, ob Sie Ihre Einkäufe zu den Ladenöffnungszeiten im Volg abholen oder sie sich mit der ordentlichen Post nach Hause liefern lassen möchten. Wenn Sie bis 18 Uhr bestellen, erfolgt die Lieferung mit der Post bereits am nächsten Werktag. Sie bezahlen für die im Volgshop bestellten Produkte denselben Preis wie im Dorfladen. Bei einer Bestellung ab 100 Franken erfolgt die Lieferung zudem gratis. Wenn das nicht frohe Weihnachtskunde ist...

Den Online-Dorfladen finden Sie unter:
www.volgshop.ch



100 g Butter enthalten:

100 % natürlichen Genuss

0 % künstliche Geschmacksverstärker

Schweizer Butter. Genial einfach.

**Grosses
Guetzli-Quiz!**

Jetzt mitmachen
und gewinnen:
swissmilk.ch

Unsere Schweizer Butter ist ein naturbelassenes Produkt mit echtem, unverkennbarem Geschmack. Sie besteht ausschliesslich aus Schweizer Rahm und dieser wiederum aus Schweizer Milch. Regionaler, natürlicher und besser kann Genuss nicht sein. Guetzli-Rezepte auf swissmilk.ch



Auswallen, ausstechen und backen, so einfach geht Guetzle mit den Fertigteigen aus dem Volg. Mailänderli, Zimtsterne und Brunсли sind in der Weihnachtszeit besonders begehrt.

Das gemeinsame Guetzle mit der Familie steigert die Vorfreude auf die kommenden Festtage. Da ist es toll, wenn man möglichst viele Sorten backen und knabbern kann. Traditionsgemäss in jede weihnachtliche Guetzlidose gehören Mailänderli, Zimtsterne oder Brunсли. Diese Klassiker und andere Weihnachtsguetzliteige sind als praktische Fertigteige in der 400-Gramm-Packung jetzt wieder im Volg erhältlich. Der Mailänderliteig mit feiner Zitronennote, der Zimtsternteig oder der Brunsliteig. Gerade beim Guetzle mit Kindern sind diese Fertigteige aus dem Volg besonders praktisch.

Aus Sternen werden Gugelhöpfl
Die Guetzli-Teige sind aber auch für Überraschungen gut und lassen sich auch zu an-

deren Formen verarbeiten. So dürfen aus dem Zimtsternteig auch Zimt-Gugelhöpfl werden, die sich zum Beispiel hübsch als kleine Nascherei zum Adventskaffee präsentieren. Wenn das nicht Lust macht, die Weihnachtsbäckerei heute noch zu eröffnen ...



Praktisch: Feine Fertig-Guetzliteige der beliebtesten Weihnachtsguetzli gibt es jetzt wieder im Volg.



Zimt-Gugelhöpfl

Für 25 Stück:
Ofen auf 250 °C vorheizen. Aus 400 g **Zimtstern-Fertigteig** drei fingerdicke Rollen formen, in Stücke schneiden und 25 baumnussgrosse Kugeln formen. Kugeln in die ausgefettete Mini-Gugelhöpfl-Form drücken, diese damit satt ausfüllen und 5 Min. in der Ofenmitte backen. Aus der Form lösen und auskühlen. 100 g **Puderzucker** und 1 **Eiweiss** mit dem Schwingbesen verrühren, bis eine zähflüssige Glasur entsteht. Gugelhöpfl damit glasieren, trocknen lassen und in einer Guetzlidose aufbewahren.
Zubereitung: ca. 30 Min. + 5 Min. backen
Tipp: nach Belieben mit Streudekor verzieren

Lacobi

**Zitronenschalenpaste
zum Backen und Veredeln**

www.lacobi.ch

100 g

ZITRONENSCHALENPASTE
PÂTE DE CITRON EN PÂTE

Hergestellt in der Schweiz
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Liebesnektar
Rosière

Tauchen Sie ein
in die Romantik
der fruchtig eleganten
Weinen von Rosière.

Rosière
ROSÉ

Rosière
VINO

Rosière
CHAMPAGNE

Rosé in kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Pizza-Tannenbaum «pull apart»



Zutaten für 1 Stück à 23 Kugeln:

500 g Mehl	100 g Mozzarella
1 TL Salz	50 g Bündnerfleisch
15 g Hefe, frisch	50 g Rohschinken
3,5 dl Wasser, lauwarm	1 Ei
2 EL Olivenöl	

Zubereitung:

1. Mehl und Salz vermischen, Hefe in lauwarmem Wasser verreiben und gut verrühren. Hefewasser und Öl zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1 ½ Std. ruhen lassen.
2. Mozzarella in 1 x 1 cm grosse Würfel schneiden, Mozzarella mit Bündnerfleisch und Rohschinken umwickeln.
3. Jeweils 30 g Teig zu einer Kugel formen. Den umwickelten Mozzarella in die Kugel drücken, mit Teig umschliessen und wieder zu einer Kugel formen.
4. Alle Kugeln zu einem Tannenbaum auslegen und mit 1 verquirlten Ei aneinander «kleben». Im auf 180 °C aufgeheizten Ofen 20 Min. backen.

Zubereitung: 20 Min. + 1 ½ Std. ruhen lassen + 20 Min. backen

Tipp: Mit gehacktem Peterli und Reibkäse und einer einfachen Tomaten-Salsa servieren. Rezepte für Dips und Salsas finden Sie auf www.volg.ch/rezepte

Schweinsragout mit Ananas

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweinssteak
2 EL Rapsöl
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, in feine Streifen geschnitten
1 TL Zucker
1 Zitrone, Saft und Abrieb
1 EL scharfer Senf (z. B. Dijon)
½ TL Zimt
1 dl Weisswein
½ Ananas, frisch oder aus der Dose
4 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Steaks in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Öl rundum kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben, Zucker darüber streuen und kurz anbraten. Zitronensaft und -abrieb, Senf, Zimt und Weisswein beifügen und auf kleiner Stufe 15 Min. köcheln.
3. Ananas schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Ananaswürfel und Rahm unter die Sauce mischen. Weitere 10 Min. kochen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung: 25 Min.

Tipp: Dazu passen Bandnudeln oder Kartoffelstock.

Marroni-Pouletbrust an Granatapfel-Sauce



Zutaten für 4 Personen:

4 Pouletbrüste
100 g Marroni, glasiert
2 EL Crème fraîche
1 EL Peterli, gehackt
4 Sch. Rohschinken
2 EL Rapsöl

Für die Sauce:

1 Granatapfel, frisch
2 dl Rotwein
2 EL Himbeersirup
1 EL Zitronensaft
80 g Butter, kalt
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. In die Pouletbrüste eine Tasche schneiden. Marroni fein hacken, mit Crème fraîche und Peterli vermischen. Marronimasse ins Poulet füllen und mit dem Rohschinken umwickeln.
2. Poulet in Öl rundum anbraten und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Min. backen.
3. Kerne aus dem Granatapfel lösen. In der Bratpfanne Wein, Sirup und Zitronensaft zur Hälfte einkochen. Butter in Stücken einrühren, Granatapfelkerne begeben und zur Pouletbrust servieren.

Zubereitung: 30 Min. + 15 Min. backen

Tipp: Als Beilage passen selbst gemachte Krokettenringe, Kroketten oder Pommes Duchesses.

Zubereitung:

1. Eine der Kaki schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 10 Min. trocknen.
2. Zwiebeln und Sellerie in grobe Würfel schneiden, in Butter kräftig anbraten, mit der Bouillon ablöschen und 15 Min. sieden.
3. Restliche Kaki schälen, in die Suppe geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen und mit den Kaki-Chips servieren.

Zubereitung: 30 Min.

Sellerie-Kaki-Süppchen mit Kaki-Chips

Zutaten als Vorspeise für 4 Personen:

3 Kaki Persimon
1 Zwiebel
250 g Sellerie
1 EL Butter
5 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer



Have a rice Day!



Perfekt in 2 Minuten!

Uncle Ben's® Express-Reis:
So vielfältig und schnell war Reis-Genuss noch nie!





Lachs-Millefeuille mit Limettensalsa

Zutaten als Vorspeise für 4 Personen:

- 1 Flammkuchenteig
- 200 g Frischkäse, nature (z. B. Philadelphia)
- 1 Bd. Peterli, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Chilis
- 2 Limetten
- 2 EL Peterli, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 320 g Rauchlachs
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Flammkuchenteig in Dreiecke schneiden und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 15 Min. backen.

2. Frischkäse und Peterli vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die Salsa Knoblauch in feine Würfel schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. 1 Limette mit heissem Wasser abwaschen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. 1 Limette schälen und Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Knoblauch, Chili, Limettenabrieb, -saft und -würfel, Peterli und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Teigdreiecke, Frischkäse und Rauchlachs übereinander schichten, mit der Limettensalsa und nach Belieben mit Sprossen oder Kräutern garnieren.

Zubereitung: 25 Min. + 15 Min. backen

Tipp: Es können auch Zitronen statt Limetten verwendet werden.

Krokettenringe mit Mischgemüse und Pflaumensauce

Zutaten als Beilage für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 4 Eigelbe
- 3 EL Mehl
- 1 Pr. Muskatnuss, gemahlen
- 3 Rüebli
- 250 g Rosenkohl
- 2 Krautstiele
- 2 Kohlrabi
- 2 EL Olivenöl
- 2 dl Gemüsebouillon
- 100 g Pflaumen, getrocknet
- 2,5 dl Rotwein
- 2 EL Honig
- 1 EL Kräuteressig
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Kartoffeln weich kochen und durchs Passiv treiben. Noch lauwarm mit 1 Eigelb, Mehl und Muskatnuss gut vermischen und in einen Dressiersack füllen. Aus der Masse 4 Ringe auf ein Backpapier dressieren, mit 1 Eigelb bestreichen und im auf 170 °C vorgeheizten Ofen 10–12 Min. backen.

2. Gemüse rüsten und in Stücke schneiden. Im Öl kurz anbraten und mit der Gemüsebouillon ablöschen, halb zugedeckt bissfest garen.

3. Für die Sauce Pflaumen in feine Streifen schneiden und mit Rotwein, Honig und Essig aufkochen, 10–15 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.

4. Gemüse in die Krokettenringe füllen und mit der Sauce garnieren.

Zubereitung: 45 Min.

Tipp: 200 g Weisskabis statt Krautstiel verwenden. Für eine Hauptspeise die 2- bis 3-fache Menge berechnen.

ZENI FESTTAGSSELEKTION

Ripasso Valpolicella Superiore vom Prestigewingut Zeni



Sattes Rubinrot. Aromen von reifen Beeren mit Anklängen von Sauerkirschen. Weicher, fülliger Auftakt am Gaumen, gehaltvoller, fruchtbetonter Körper. Harmonischer, langer Abgang. Der ideale Begleiter von Festgerichten.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

POUCH IN – KICK ON

ALL WHITE SNUS: WEISS DAVOR, WÄHREND UND DANACH

JETZT HIER
ERHÄLTlich*



Für Snus Nutzer
die ein „ALL WHITE“
Produkt suchen

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

MORE INFO ON:
EPOK.CH



**Dieses Tabakerzeugnis kann Ihre Gesundheit schädigen und macht abhängig.
Ce produit du tabac peut nuire à votre santé et crée une dépendance.
Questo prodotto del tabacco può nuocere alla tua salute e provoca dipendenza.**

Offene Pilz-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, gehackt	40 g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht
2 EL Butter	
100 g Champignons, frisch, in Scheiben geschnitten	1 dl Weisswein
40 g Morcheln, getrocknet, eingeweicht	3 dl Vollrahm
	16 Lasagne-Blätter
	Salz, Pfeffer
	Peterli, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zwiebeln in Butter andünsten. Pilze darin andünsten, mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren. Rahm begeben, etwas köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Lasagne-Blätter in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und in Vierecke schneiden.

3. Pilzmasse und Lasagne-Blätter auf 4 Tellern schichtweise anrichten und servieren.

Zubereitung: 30 Min.



Exotisches Winter-Kompott mit Vanilleglacé

Zutaten für 4 Personen:

1 Mandarine/Clementine
2 Feigen, frisch
1 Papaya
1 Mango
½ dl Wasser
2 EL Zucker
½ TL Lebkuchengewürz
450 g Vanilleglacé

Zubereitung:

1. Mandarine/Clementine schälen und in Schnitze zupfen. Feigen, Papaya und Mango rüsten und in Würfel schneiden.

2. Wasser und Zucker aufkochen, alle Fruchtstücke begeben und ca. 5 Min. einreduzieren. Lebkuchengewürz unterziehen.

3. Kompott auf 4 Gläser verteilen und je 1 Kugel Vanilleglacé dazugeben.

Zubereitung: 25 Min.

Tipp: Anstelle der exotischen Früchte können für das Kompott auch Zitrusfrüchte und Feigen verwendet werden.

Salted-Caramel-Äpfelkuchen

Für 1 Springform von 27 cm Ø:

Boden:	Caramel:
250 g Urdinkelmehl	100 g Vollrahm
1 EL Maizena	100 g Zucker
3 TL Backpulver	2 TL Salz
120 g Rohrzucker	½ TL Backpulver
2,5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure	
1 dl Rapsöl	
1 EL Butter	

Füllung:

500 g Äpfel
1 TL Zimt
1 Pr. Muskatnuss
3 EL Honig



Zubereitung:

1. Mehl, Maizena, Backpulver und Zucker miteinander vermischen. Mineralwasser und Öl dazugeben, kneten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. Teig in eine ausgebutterte Springform füllen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zimt, Muskatnuss und Honig vermischen und auf dem Teig verteilen, die Äpfel sollen etwas einsinken. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 30 Min. backen.

3. Rahm, Zucker, Salz und Backpulver in einem Topf aufkochen. Während ca. 20 Min. ständig rühren, bis ein schönes goldbraunes Caramel entsteht. Dieses auf dem gebackenen Kuchen verteilen und sofort servieren.

Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. backen



DRINK RESPONSIBLY



CINZANO®



In solid rumantsch

I naiva. Mes figl trametta fotografias giu da l'alp. Las vatgas entamez la naiv. I ston pavlar fain. Gronds flochs da naiv davant la fanestra. L'erva verda sa maschaida cun l'alv da la naiv. Il verd daventa absurd. La prima naiv, l'entschatta settember. Curt hai jau l'odur da grassins da nadal en il nas. Jau ves il bostgin da Nadal, tar nus adina in sember. E l'odur da las chandailas dal bostgin, dal fim gist suenter ch'ins ha stizza las chandailas.



Pre-Nadal

Jau hai anc peda. Nus n'avain num-nadamain naginas chandailas pli per nos bostgin. Stuvain nus cumprar uschia svelt sco pussaivel. Uschiglio datti in drama ils 24 da december cura che tut las butias èn serradas e nus n'avain anc adina naginas chandailas per nos bostgin da Nadal. Ed ils regals da Nadal? Igl è pir settember, quels pon anc spetgar. Ed ussa legiais Vus questa columa che jau hai scritg l'entschatta settember – quella dumengia cura ch'i ha dà la prima naiv. Igl è December, temp d'advent. E Vus pudais esser segir che jau n'hai anc adina betg organisà ils regals da Nadal. E Vus pudais esser segir che jau sun fitg cuntent che la prima naiv en settember m'ha regurdà da cumprar chandailas per il bostgin da Nadal. Quellas hai jau ussa. En tut las colurs: Cotschen, cotschen stgir, aubergine ed oransch.

David Spinnler
David Spinnler

Wussten Sie, dass . . .

- ● ● Sie im Volg im Dezember wieder zwei neue feine Fleischspezialitäten erwarten?

Auch im Dezember erwarten Sie im Fleischsortiment im Volg zwei neue Monats-Hits: das Cordonbleu Fribourger-Art und das Brätschnitzel Ämmitaler. Das aromatische Kantons-Cordonbleu ist mit würzigem Gruyère-Käse und saftigem Rohschinken gefüllt und muss nur noch in der Bratpfanne goldbraun gebraten werden. Auch das Brätschnitzel Ämmitaler steht im Volg-Kühlregal für Sie bereit. Das Brät ist mit Käse und Schinkenwürfeln angereichert und die Panade mit feinem Peterli gewürzt. Probieren Sie die Spezialitäten doch einmal aus.



Cordonbleu Fribourg

Brätschnitzel Ämmitaler

- ● ● Sie sich ab jetzt für die Volg-Kochkurse 2020 anmelden können?

Zusammen kochen, geniessen und gleichzeitig die Tricks und Kniffe eines Küchenchefs kennenlernen – das können Sie jeden Monat in den Volg-Kochkursen an fünf Standorten. Das Kursprogramm 2020 bietet eine Vielfalt an Themen: von Schweizer Küche bis orientalischen Mezze, über Fisch und Fleisch bis Backen oder Einmachen. Da ist für jeden etwas dabei. Schauen Sie rein unter www.volg.ch/kochkurse.



- ● ● Sie auf der Volg-Website eine Vielzahl an Rezepten für Festtag und Alltag finden?



Suchen Sie nach kulinarischen Inspirationen? Dann sind sie auf www.volg.ch/rezepte genau richtig. Dort finden Sie zahlreiche Ideen für den Alltag und die Festtage. Sie können nach Stichworten suchen oder verschiedene Filter setzen, wie Menügang, Zutatengruppe, Zeitaufwand oder Feiertage wie Weihnachten oder Silvester. Praktisch: Bei den meisten Rezepten lässt sich die Menge der Zutaten für zwei, vier, sechs oder acht Personen automatisch umrechnen.

Rückschau ←

Novissimo S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Über einen ifolor-Gutschein im Wert von je Fr. 50.- freuen sich 20 Gewinnerinnen und Gewinner aus Wittenbach, Seuzach, Steffisburg, Kappel, Dierikon, Adligenswil, Niederswil SG, Sisikon, Herdern, Wünnewil, Herbetswil, Oberentfelden, Oberhofen, Koppigen, Dietlikon, Lenzerheide, Möhlin, Wiedlisbach, Volketswil und Wauwil. An 5 Gewinnerinnen und Gewinner aus Sirmach, Wichtrach, Kloten, Dulliken und Bettlach geht je ein Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.-, weitere 10 aus Trachselwaid, Veltheim, Unterägeri, Muttenz, Bonstetten, Udligenswil, Winkel, Belp, Neerach und Oberschan erhalten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.-.

Lösungswort 10/19: «Zwetschgenwaehe»

Auflösung des Hiestand-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/19. Antwort A: sie geht schonend mit den Ressourcen um.

Melanie Baumann
(Mitte), Gewinnerin
des Hauptpreises, mit
Tochter Lou an der
Preisübergabe mit
Beatrice Häusler, Key
Account Managerin
Verkauf Hiestand (r.),
Corinne Riechsteiner,
Ladenleiterin Volg
Oberkulm (l.) und
Marcel Baggenstos,
Bereichsleiter
Frischprodukte Volg



Gewinnen mit Hiestand

Den 1. Preis, Reka-Rail-Reisegutscheine im Wert von Fr. 2000.-, gewinnt Melanie Baumann aus Oberkulm. Über den 2. Preis, Reka-Rail-Reisegutscheine im Wert von Fr. 1000.-, freut sich Christian Bichsel aus Les Geneveys-sur-Coffrane. Den 3. Preis, Reka-Rail-Reisegutscheine im Wert von Fr. 500.-, gewinnt Federico Miele aus Volketswil. Über je einen SMEG 50's Retro-Style-Toaster im Wert von Fr. 179.- freuen sich 25 Gewinnerinnen und Gewinner aus Sins, Wangen b. Dübendorf, Scharans, Vullierens, Muri, Wila, Altstätten, Ebikon, Berg, Fulenbach, Lohn-Ammannsegg, St. Gallen, Neuchâtel, Veltheim, Basel, Felben-Wellhausen, Goldach, Wettingen, Buochs, Grosswangen, Conthey, Steinach, Pratteln, Bellmund und Ballwil.

De grünen Duume



durch den Winter, nisten sie früher und bringen Nachwuchs.

Nun ist im Garten Winterruhe. Im Dezember Buschrosen kniehoch schneiden. Die restlichen Rosen erhalten einen Harmonieschnitt. Wasserleitungen und Schläuche entleeren, Dachrinnen säubern, Pflanzenschutzmittel und Düngerreste frostfrei lagern. Auch die Gartengeräte werden gereinigt: dazu verrostete Teile säubern, abspülen, abtrocknen und einfetten. Die Gartenmöbel werden instand gesetzt, eingelagert oder abgedeckt. Für die gefiederten Freunde jetzt Futterstellen einrichten. Kommen die Singvögel nämlich gut

Vorschau →

Das nächste «Öise Lade» 01/20 erscheint am 30. Dezember 2019



Nach den üppigen Festtagen wird es im altbekannten Januarloch gut und günstig. Mit Gerichten, die der ganzen Familie schmecken und gleichzeitig das Familienbudget schonen.



Kartoffeln schmecken immer. Und man könnte sie auch jeden Tag auftischen, so vielseitig wie die Knolle in der Zubereitung ist. Mal cremig, mal knusprig... Die Kartoffel zeigt, was sie alles kann.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg



NICNAC'S
THE DOUBLE-CRUNCH-PEANUTS
**KNACKIGE
ERDNUSS IN
KNACKIGER
HÜLLE!**

