

NOVEMBER 2020

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

GHACKETS

Immer gern, immer gut,
immer wieder anders

ÖISI UMWÄLT

Schweizer Zwiebeln,
Kartoffeln und Rüebl
100% nachhaltig



SO FEIN WIE FRÜHER

Mit Lieblingsgerichten in Kindheitserinnerungen schwelgen

Volg
frisch und fründlich

Gerber⁺

**100% GELINGSICHER,
100% NATÜRLICHE ZUTATEN**

**25%
AKTION**

3.11.-8.11.2020



Gerber. Und es gelingt.

INHALT



Ösi Chuchi
Lieblingssessen aus
Kindertagen

8



Ösi Chuchi
Gehacktes: Vom herbstlichen
Hackbraten bis zum Asia-Salat

36



Feins vom Dorf
Hausgemachte Pasta-
Spezialitäten aus Uttigen BE

26



Ösi Umwält
Kartoffeln, Rüeblü und Zwiebeln
aus IP-Suisse-Produktion

20

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Kindheitserinnerungen begleiten uns durchs Leben. Sei es ein typisches Ausflugsziel, eine familieninterne Anekdote oder das Einkaufen im Volg im Dorf, das man mit dem Poschtizettel vom Mami stolz alleine erledigen durfte. In kulinarischer Hinsicht gehören beispielsweise Pastetli, Riz Casimir und Himbeersirup zu meiner Kindheit. Welches Gericht weckt bei Ihnen Kindheitserinnerungen? Vielleicht eines, das wir Ihnen ab Seite 8 in «Ösi Chuchi» vorstellen? Auch Hackfleisch ist in kulinarischen Kindheitsklassikern oft zu finden. Dass Hackfleisch auch in neuen Kombinationen zu überraschen vermag, beweist es ab Seite 36. Übrigens: Wenn Sie mit Kartoffeln, Rüeblü oder Zwiebeln aus dem Volg kochen, tun Sie dies ab sofort auch mit Produkten, die nach den nachhaltigen Richtlinien von IP-Suisse produziert wurden. Lesen Sie mehr darüber auf Seite 20. Ich wünsche Ihnen viele Freude beim Kochen und beim Einkaufen im Volg.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 8 **ÖSI CHUCHI**
Feine Kindheitserinnerungen
- 18 **SAISON FÜR...**
Fondue & Raclette
- 20 **ÖSI UMWÄLT**
Umstellung auf IP-Suisse
- 23 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 25 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 26 **FEINS VOM DORF**
Pasta aus Uttigen BE
- 28 **ÖISE FAVORIT**
IP-Suisse im Volg
- 30 **ÖISE FAVORIT**
Plozza Wein-Aktion
- 33 **NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren
- 36 **ÖSI CHUCHI**
Ghackets genial guet
- 43 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 45 **POTZBLITZ**
Backbleche reinigen
- 46 **TYPISCH SCHWEIZ -
TYPISCH VOLG**
Schokolade aus Flawil SG
- 49 **ÖISE FAVORIT**
Die «Goldbeere» von Divino
- 51 **VOLG-KOCHKURSE**
Weihnachtsmenü
- 53 **NATURENA**
Es weihnachtet im Seebachtal
- 55 **NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im Dezember
- 57 **LESERREZEPT**
Power-Riegel
- 59 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Melitta
- 61 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 62 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon: Zwiebel
Vorschau
Impressum

CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜN DUUME

Winterfit

Bald können Balkongärtner die Füße hochlegen, denn ihr kleines Reich begibt sich in den Winterschlaf. Damit Kübelpflanzen die kalte Jahreszeit gut überstehen, sollte die Überwinterungszeit so kurz wie möglich gehalten werden. Gewächse frieren zwar nicht gern, aber Schmoren in warmen Räumen oder dicker Verpackung gefällt ihnen auch nicht. Ideal sind Temperaturen von etwa 5 bis 10°C, was die gute Stube als Winterquartier ausschliesst. Auch der dunkle Keller ist suboptimal, weil die Pflanzen ohne Licht anfangen, an ihren Reserven zu zehren, die ihnen dann im Frühling fehlen. Besser ist, die Töpfe an die Hauswand zu rücken und gut zu verpacken, damit die Wurzeln geschützt sind. Von Zeit zu Zeit nachschauen, ob sie etwas Wasser brauchen und ihnen an wärmeren Tagen auch mal Frischluft gönnen.

FLEISCHSPEZIALITÄTEN
IM NOVEMBER

Tessiner Cordonbleu und Brätschnitzel Ämmitaler

Ein herzhafter Gruss aus der Sonnenstube der Schweiz: Das Cordonbleu des Monats November wartet mit einer Füllung aus Mozzarella, Dörrtomaten und Schinken auf sowie einer Panade, die beim Brutzeln schön knusprig wird. Auch der zweite Monatshit verspricht Hochgenuss aus der Schweiz: Das Brätschnitzel Ämmitaler überrascht mit einer Füllung aus Käse- und Schinkenwürfeli, umhüllt von einer Knusperpanade, die mit Peterli gewürzt ist.



MMMH...

FASNACHT!

Wenn am 11.11. um 11.11 Uhr offiziell die fünfte Jahreszeit beginnt, tut man dies im Volg traditionell von der feinsten Fasnachtsseite: Mit knusprig-süssen, hauchdünnen original Schweizer Fasnachtschüechli. Damit man das Fasnachtsgebäck sicher zu Hause hat, wenn die närrische Zeit beginnt oder wenn einen der Fasnachtschüechli-Gluscht schon ein paar Tage früher packt, sind sie jetzt wieder für kurze Zeit im Volg erhältlich. Dazu feine Schenkeli und Berliner, ein heisser Tee, Punsch oder Kaffee und das fasnächtliche Kaffeekränzchen wird närrisch gut!





«November trocken und klar, gibt wenig Segen fürs nächste Jahr.»

Bauernregel im November

ESSIGGURKEN-WASSER

RÜBIS & STÜBIS

Mit der Raclette-Zeit beginnt die Hochsaison für Cornichons und Essiggurken. Statt das würzige Einlegewasser wegzugießen, nutzt man es am besten für weitere feine Kreationen: anstelle von Essig für Salatsaucen, beispielsweise für Thon-, Nudel- oder Kartoffelsalate. Ebenso lassen sich damit Dipsaucen, Remouladen oder eine Fleischmarinade verfeinern. Auch zum Pochieren von Fisch eignet sich Gurkenwasser prima. Ausprobieren lohnt sich! Lange aufbewahrt werden sollte die Flüssigkeit jedoch nicht.



WETTBEWERB, SEITE 59

Tipptopp zum Guetzlen

Jetzt wird wieder mit Leidenschaft gebacken. Noch mehr Spass macht das Backen und Guetzlen mit den innovativen Back-Bögen von Toppits mit rutschfester Unterlage. Durch die Antihaft-Struktur reduziert das Backpapier zudem die Kontaktfläche zum Backgut, sodass das Anbackrisiko verringert wird und das Gebäck nach dem Backen leicht vom Papier gleitet.



Anzeige

SUPERIORE!

AUF UND IN DER FLASCHE



Seit 150 Jahren keltert die Familie Zeni ihre Weine auf den zauberhaften Moränenhügeln am Gardasee. Der klassische Valpolicella Ripasso ist der perfekte Essensbegleiter zur hervorragenden italienischen Küche.

 Corvina, Rondinella, Molinara.

 Aromen von reifen Beerenfrüchten. Fülliger Auftakt mit gehaltvollem Körper.

 Rotes Fleisch, Pizza, Lasagne, Nudelgerichte mit Saucen, reifer Hartkäse.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Sündhaft guet ...



*... für gross
und chli!*

JETZT ZUGREIFEN!

Aus dem «Weinseller» in den Weinkeller

Frisch ab Druckpresse ist «Chandra Kurt's Weinseller 2021», in dem die bekannte Weinautorin jedes Jahr die Weine der Schweizer Detailhändler bewertet. Grund für Volg zu jubeln! Denn die Volg-Weine haben darin erneut hervorragend abgeschnitten.

Der Weinkaufsführer

Guter Wein muss nicht teuer sein – und mit dem «Weinseller», dem bekanntesten Schweizer Einkaufsführer für Weine, findet man ihn ganz einfach. Der «Weinseller» orientiert sich an einer 20-Punkte-Skala. Weine mit mindestens 15 Punkten stehen für «solide Alltagsweine», 16 Punkte erhalten «schöne Weine, die jedes Abendessen und jede Party positiv umrahmen». 17 Punkte und mehr gibt es für «empfehlenswerte Weine, mit denen man seine Freunde beeindruckern kann».

Chandra Kurt's Weinseller 2021,
23. Ausgabe, Werd Verlag
ISBN 978-3-03922-054-0, CHF 39.-



GOLD- MEDAILLEN- TRÄGER

Volg-Weine, die im «Weinseller» 17 Punkte und mehr erzielen, erhalten die exklusive Auszeichnung «Medaille d'Or». Fast 60 Prozent der für den neuen Weinseller verkosteten Volg-Weine sind stolze Goldmedaillen-Gewinner geworden. Sie möchten sie kennenlernen? Achten Sie beim Einkaufen, in der Aktionswerbung, bei der Weinbestellung auf www.wein.volg.ch oder bei den im «Öise Lade» vorgestellten Weinen auf das schwarz-goldene Label «Medaille d'Or».

3 SPITZEN-«SCHWEIZER»

Kennen Sie diese einheimischen Tropfen schon? Sie haben Chandra Kurt begeistert und im «Weinseller 2021» hervorragend abgeschnitten. Unser Geheimtipp für Ihren Weinkeller.

60%

aller für den «Weinseller 2021» getesteten Weine aus dem Volg-Sortiment erhalten von Chandra Kurt zudem einen Stern für ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Einen Stern vergibt Chandra Kurt für «empfehlenswerte Schnäppchen» mit einer wirklich erstaunlichen Qualität zum angebotenen Preis. Gute Tropfen zum guten Preis – holen Sie sie sich jetzt in Ihrem Volg!



LAVAUX AOC
SCHWEIZ
Punkte: 17,5 / JG 2019
75 cl, Fr. 15.90



GOLDBEERE G CUVÉE
PRESTIGE OSTSCHWEIZ
Punkte: 17,25* / JG 2019
75 cl, Fr. 14.95



MERLOT TICINO DOC
SELEZIONE D'AUTORE
Punkte: 17,5* / JG 2019
75 cl, Fr. 13.95

* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

ÖISI SCHWIIZER

Schweizer Weine nehmen im Volg einen besonders hohen Stellenwert ein und machen mit 45 Prozent einen beachtlichen Umsatzanteil im Weinsortiment aus. Beachtlich ist auch das Ergebnis der im «Weinseller 2021» bewerteten Schweizer Weine aus dem Volg. Sie erzielten im Durchschnitt über 17 Punkte und sogar über 70 Prozent unserer «Schwiizer» erhielt die «Medaille d'Or».

LIEBLINGSESSEN AUS KINDERTAGEN

SCHOGGI-PUDDING

Mit oder ohne Rahmhäubchen: Schoggi-Pudding lieben kleine und grosse Kinder: Rezept Seite 15



RIZ CASIMIR

Ende der 1950er-Jahre brachte das fruchtig-bunte Riz Casimir einen Hauch von Exotik auf Schweizer Teller. Rezept Seite 15



Alle Rezepte
finden Sie
auch unter
[www.volg.ch/
rezepte](http://www.volg.ch/rezepte)

Allein der Duft von Vogelheu und Hörnliglatin weckt nostalgische Gefühle, geschweige denn der Geschmack von Riz Casimir und Chicken-Nuggets ...mmh!
Schwelgen Sie mit in kulinarischen Kindheitserinnerungen!



So schmöckt's Dihei!

Knorr's Versprechen

Hergestellt in der Schweiz



20%

VOM 26.10. – 31.10.2020
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR BOUILLONS



CHICKEN-NUGGETS MIT COCKTAIL-SAUCE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

COCKTAIL-SAUCE

- 125 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- 3 EL Ketchup
- 1 EL Honig
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Essigurken, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer

CHICKEN-NUGGETS

- 80 g hartes Brot, grob gemahlen
- 4 EL Mehl
- 1-2 Eier
- 1½ TL Salz
- Pfeffer
- 4 Pouletbrüstli, je längs und quer halbiert
- 1 TL Paprika
- ¼ TL Zucker
- 5 EL Erdnussöl
- 1 Zitrone, heiss ab gespült, in Schnitzen

1. Mayonnaise mit Senf, Ketchup und Honig verrühren. Zwiebel und Essigurken begeben, mischen, würzen.

2. Brot und Mehl je auf einen flachen Teller geben, Eier in einem tiefen Teller verklopfen, würzen. Pouletstücke mit Paprika und Zucker würzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Im Ei, dann im Brot wenden, gut andrücken. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletstücke portionenweise beidseitig je ca. 4 Minuten braten. Mit Cocktail-Sauce und Zitronenschnitzen servieren.





HÖRNLIGRATIN MIT SCHINKEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Ofenfeste Form von 3 l Inhalt, gefettet

- 300 g Hörnli**
- 1 Lauch**, in 5 mm breiten Ringen
- Salzwasser**, siedend
- 170 g Schinken**, halbiert, in 1 cm breiten Streifen
- 200 g Reibkäse Emmentaler/ Gruyère oder Sbrinz**
- 3 dl Milch**
- 3 dl saurer Halbrahm**
- 4 Eier**
- 2 TL Salz**
- 1 Msp. Muskatnuss Pfeffer**

1. Hörnli und Lauch im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, abgiessen, abtropfen, in die vorbereitete Form geben. Schinken und Käse mit den Hörnli mischen. Milch mit den restlichen Zutaten verrühren, darübergiessen. Im oberen Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

VOGELHEU

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

- 2,5 dl Milch**
- 40 g Rohrzucker**
- 3 Eier**, verknüpft
- 300 g Brot vom Vortag**, in Stücken
- 3 EL Butter**
- 2 Äpfel**, entkernt, in Schnitzen
- 25 g Zucker**
- 1 TL Zimt**

1. Milch, Rohrzucker und Eier in einer Schüssel mischen, Brotstücke dazugeben, kurz einweichen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Brotstücke portionenweise rundum 2 Minuten anbraten. Apfelschnitze dazugeben und ca. 7 Minuten fertig braten. Auf Tellern anrichten. Zucker und Zimt mischen, über das Vogelheu streuen.

ÖISE TIPP

Anstelle von Äpfeln können auch Zwetschgen oder Birnen verwendet werden.



ZOPFTEIG-MÄUSE

FÜR 8 Stück
ZUBEREITEN ca. 1 Stunde
AUFGEHEN LASSEN 2 Stunden und 30 Minuten
BACKEN ca. 20 Minuten
Backpapiere für die Bleche

TEIG
500 g Zopfmehl
1½ TL Salz
1 EL Blütenhonig, flüssig
20 g Hefe, frisch, zerbröckelt
80 g Butter, flüssig, abgekühlt
2,5-3 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)

VERZIERUNG
Einige Sultaninen
1 Ei, verknüpft

1. Mehl, Salz, Honig und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter mit dem Milchwasser verrühren, in die Schüssel giessen, zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Schüssel in einen Plastikbeutel stellen, oben verknoten. Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in 8 Portionen teilen, jeweils wenig Teig für die Schwänze abschneiden, diese zu ca. 10 cm langen Strängen formen. Teige zu Kugeln formen, diese so formen, dass sich an einem Ende eine spitze Form (Kegel) ergibt. Für den Schwanz ein Loch mit einem Stiel eines Kaffeelöffels tief einstechen, Schwanz einstecken. Mäuse auf die vorbereiteten Bleche legen. Mit einer Schere Ohren einschneiden, mit Sultaninen Augen anbringen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Mäuse mit Ei bestreichen.
 2. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft/Umluft) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.



FLÄDLISUPPE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

FLÄDLI
2 Eier
1,25 dl Milch
75 g Weissmehl
½ TL Salz
2 EL Peterli, fein geschnitten
1 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer

SUPPE
1,2 l Gemüsebouillon
½ rote Peperoni, in Würfeli
1 Rüeblli, in Würfeli
Salz und Pfeffer
1 EL Peterli, grob geschnitten

dünn auslaufen lassen. Omelette bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten backen. Vorgang wiederholen. Omelette noch warm aufrollen, in 4 mm breite Streifen schneiden.
 2. Bouillon aufkochen, Peperoni und Rüeblli dazugeben, ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, würzen. Flädli und Petersilie dazugeben, sofort servieren.



1. Eier, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren, salzen. Petersilie dazugeben, mischen und ca. 15 Minuten quellen lassen. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Hälfte des Teigs in die Pfanne geben, unter Schwenken der Pfanne Teig



«So schmeckt pfannenfertig!»

Emmentaler Brätschnitzel -
schnell zubereitet und
im Handumdrehen geniessen.



Mit würzigem
Käse ...

... und saftigen
Schinkenwürfel!





FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI UND BRATKARTOFFELN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 1 Stunde
Backpapier für das Blech

BRATKARTOFFELN

- 1 kg festkochende Kartoffeln**
- 3 EL Bratbutter**, flüssig
- 1 TL Salz**
- Wenig Pfeffer**
- 2 Zwiebeln**, in feinen Streifen
- 150 g Bratspeck**, in Streifen

FLEISCHKÄSE UND SPIEGELEIER

- 1 EL Bratbutter**
- 2 Tranchen Fleischkäse**, je 200 g, halbiert
- 4 Eier**
- Salz, Pfeffer**

- 1.** Kartoffeln auf das Blech verteilen, Bratbutter begeben, mischen, würzen. In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen, herausnehmen.
- 2.** Zwiebeln und Speck auf dem Blech verteilen. Ca. 15 Min. fertig backen.
- 3.** Bratpfanne erhitzen, Fleischkäse beidseitig je ca. 2 Minuten goldbraun braten, warm stellen. Eier nacheinander aufschlagen, in dieselbe Pfanne gleiten lassen, bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten braten. Bratkartoffeln und Fleischkäse auf Tellern anrichten, Spiegeleier auf dem Fleischkäse anrichten, würzen.

MARMOR-GUGELHUPF

FÜR 12 Stück
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten
BACKEN ca. 1 Stunde
Für 1 Gugelhupfform von 2 l Inhalt

ZUTATEN

- 200 g Butter**, weich
- 250 g Zucker**
- 1 Pk. Vanillezucker**
- 1 Msp. Salz**
- 3 Eier**
- 3 EL Rum oder Milch**
- 400 g Weismehl**
- ½ Pk. Backpulver**
- Ca. 2 dl Vollmilch**, Raumtemperatur
- 100 g dunkle Schokolade**, gehackt, geschmolzen
- Wenig Puderzucker**

- 1.** Butter rühren, bis sich Spitzen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen, 3–4 Minuteniterrühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eier einzeln darunter-rühren. Rum darunter-mischen. Mehl und Backpulver mischen. Abwechslungsweise mit so viel Milch kurz unter den Teig rühren, bis der Teig schwer reissend von der Kelle fällt. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form füllen, je mit einem Löffelrücken rundum mittig eine Vertiefung in den Teig drücken. Geschmolzene Schokolade glatt rühren, mit dem restlichen Teig mischen. Masse auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel marmorartig mischen.
- 2.** Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde backen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen, vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



GENIESSEN SIE TOBLERONE ALS TAFEL UND AUCH ALS MOUSSE!



DER KLASSIKER: FEINSTES TOBLERONE MOUSSE!



Personen:

6-8

Zubereitungszeit:

ca. 40 min und 3-4h auskühlen lassen

Zutaten:

- 300g TOBLERONE (Milch, Weiss oder Dunkel)
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 4 dl Rahm

Zubereitung:

TOBLERONE in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad (50-60°C) schmelzen. Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen.

Das Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht bei 1-5°C kalt stellen.

Tipp: Dunkles und weisses TOBLERONE Schokoladenmousse zusammen servieren.





RIZ CASIMIR

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

SAUCE

- 2 EL Butter
- 1 EL milder Curry
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Apfel, entkernt, in 2 cm grossen Würfeln
- 1 Banane, in Stücken
- 2,5 dl Hühnerbouillon
- 1 dl aufgefangenes Ananaswasser aus der Dose
- Salz, Pfeffer

FLEISCH

- 600 g Pouletgeschnetzeltes
- 1 EL Bratbutter
- 1 TL Salz
- Pfeffer

REIS

- 400 g Langkornreis
- Salzwasser, siedend

FRÜCHTE

- 4 Scheiben Ananas aus der Dose (136 g Abtropfgewicht), halbiert
- 2 Bananen, längs halbiert
- 2 EL Butter
- 0,5 Dose Herzkiirschen (235 g Abtropfgewicht), abgetropft
- 50 g gehobelte Mandeln, geröstet

1. Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Curry und Zwiebel andämpfen. Apfel und Banane dazugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Bouillon und Ananaswasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Minuten köcheln lassen, pürieren, würzen, warm stellen.

2. Poulet in der heissen Bratbutter portionenweise ca. 2 Minuten anbraten, würzen. Herausnehmen, zu der Currysauce geben, warm stellen.

3. Reis im Salzwasser ca. 20 Minuten al dente kochen, abtropfen, zugedeckt warm stellen.

4. Ananas und Bananen in der Butter beidseitig je ca. 2 Minuten braten. Herzkiirschen dazugeben, nur noch warm werden lassen, warm stellen.

5. Anrichten: Reis auf vorgewärmten Teller anrichten, Poulet mit Currysauce und den Früchten darauf verteilen, mit Mandeln garnieren.

ÖISE TIPP

Restliche Früchte für einen Fruchtsalat oder Toast Hawaii verwenden.



Fürs schnelle Riz Casimir:
Silverleaf Fruchtcocktail in Sirup
250 g



SCHOGGI-PUDDING

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
GAREN IM WASSERBAD ca. 40 Minuten
KÜHL STELLEN über Nacht
4 hitzebeständige Puddingformen
von je 1,5 dl Inhalt
Weite ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt

- 1 dl Milch
- 2 dl Vollrahm
- 120 g dunkle Schokolade, gehackt
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker

GARNITUR

- 1 dl Halbrahm, halbsteif geschlagen

1. Milch und Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade beigegeben, unter Rühren schmelzen. Eigelbe und Zucker und Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Milch-Schokoladen-Masse darunterühren, durch ein Sieb in die Förmchen giessen.

2. Förmchen auf ein Tuch, in die ofenfeste Form stellen. Siedendes Wasser dazugiessen, bis die Förmchen zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen. In der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten garen. Form herausnehmen, Förmchen 10 Minuten im heissen Wasser stehen lassen, herausnehmen, auskühlen lassen und über Nacht zugedeckt kühl stellen.

3. Puddinge mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen, kurz ins heisse Wasser tauchen, auf Teller stürzen. Mit einem Klacks Schlagrahm garnieren.

ÖISE TIPP

Restliches Eiweiss einfrieren. Haltbarkeit: 3 Monate. Eiweisse z. B. für Meringues verwenden.

SAISON FÜR ...

FONDUE & RACLETTE

Fondue und Raclette sind die heiss geliebten Klassiker für die kalte Jahreszeit. Diese einfachen Rezepte bringen Abwechslung ins Spiel.



STEINPILZFONDUE

800 g Fertig-Fonduemischung nach Packungsangabe zubereiten. 1 EL getrocknete, eingeweichte Steinpilze abtropfen, mit 1 gehackten Zwiebel andämpfen, in das Fondue geben. Mit gekochten Raclettekartoffeln servieren.



FONDUE-DOG

4 Frischback-Baguettes nach Packungsangabe backen, längs halbieren. 400 g Fertig-Fonduemischung nach Packungsangabe zubereiten, in die Baguettes streichen. Zwiebelstreifen, Cornichons in Streifen und Paprika darauf verteilen.





RACLETTE-ZOPF

1 Butterzopf ca. 10-mal ein-, aber nicht durchschneiden. 150 g weiche Butter mit 2 TL Currypulver, ¾ TL Salz und Pfeffer mischen, in die Einschnitte verteilen.

Mit 5 halbierten Schinkenranchen und 10 Raclettescheiben füllen, bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.



RACLETTE-APFEL-FOCACCIA

1 Pizzateig auf einem Blech auslegen. 1 Becher Crème fraîche mit 1 gepressten Knoblauchzehe, ½ TL Salz und Pfeffer mischen, auf den Teig streichen.

8 Raclettescheiben und 1 Apfel in Scheibchen darauf verteilen. Bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.





KARTOFFELN, RÜEBLI UND ZWIEBELN 100% IP-SUISSE

Knackfrisch und noch nachhaltiger: Ab sofort werden in den rund 600 Volg-Dorfläden Kartoffeln, Zwiebeln und Rüebl angeboten, die nach den Richtlinien von IP-Suisse produziert wurden.

In vielen Volg-Läden stammen das Gemüse und die Früchte, je nach Angebot und Saison, von lokalen Produzenten mit unterschiedlichen Produktionsmethoden direkt aus dem Dorf oder Nachbardorf und sind als «Feins vom Dorf»-Spezialität gekennzeichnet. Bei den Häröpfeln, Rüebl oder Zwiebeln nationaler Herkunft setzt Volg ab sofort konsequent zu 100 Prozent auf Gemüse aus IP-Suisse-Produktion. Mit dieser konsequenten Umstellung im Frischebereich erweitert Volg sein Sortiment an nachhaltigen Produkten und unterstützt so gleichzeitig all jene Bauern in der Schweiz, die sich für eine ganzheitliche, umweltschonende Landwirtschaft starkmachen.

Was ist IP-Suisse?

18 500 Bauern-Familienbetriebe befolgen die strengen Richtlinien von IP-Suisse. Sie setzen sich für eine ökologisch ausgewogene Landwirtschaft ein, die der Natur, den Tieren, den Konsumentinnen und Konsumenten, ihnen selbst und nachfolgenden Generationen zugutekommt. Sie fördern die Artenvielfalt, schützen die Umwelt und das Klima, indem sie einen geschlossenen Nährstoffkreislauf auf den Betrieben anstre-

ben, produzieren gentechnikfrei, verzichten grösstenteils auf Pflanzenschutzmittel und halten ihre Tiere artgerecht mit genügend Auslauf. Damit nicht genug: IP-Suisse-Bäuerinnen und -Bauern tun über ein Drittel mehr für die Nachhaltigkeit, als von IP-Suisse gefordert wird, und stellen damit auch ihr persönliches Engagement für den «Marienkäfer» unter Beweis.

Immer mehr «Marienkäfer» im Volg

Der «Marienkäfer» hält auch in den Volg-Läden immer mehr Einzug. Ausnahmslos in IP-Suisse-Qualität sind im Volg beispielsweise bereits sämtlicher Weisszucker und Randenprodukte erhältlich. «Zudem wurden erste Käsespezialitäten, Toast- und Aufbackbrote bereits auf IP-Suisse umgestellt. Und es gibt sicher weitere Ideen, den «Marienkäfer» vermehrt in die Volg-Läden zu holen», sagt Bruno Brühwiler, Bereichsleiter Beschaffung Frischprodukte bei Volg. Die Nähe zur Schweizer Landwirtschaft gehört ebenso zu Volg wie die Förderung des Produktionsstandorts Schweiz. Mit über 70 Prozent nehmen einheimische Produkte im Volg einen hohen Anteil ein. So verkauft Volg beispielsweise nur Schweizer Eier, Frischfisch oder Kalbfleisch.



BEDEUTENDE UMSTELLUNG

«Volg baut die Palette an IP-Suisse-Produkten laufend aus. Diese Umstellung im Gemüse-Sortiment ist die bisher grösste und unterstreicht unser Engagement für ein noch nachhaltigeres Sortiment.»

Bruno Brühwiler

Bereichsleiter Beschaffung
Frischprodukte



Der Marienkäfer ist das Gütesiegel von IP-Suisse.



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Auf das Schweizerkreuz achten

Produkte aus der Schweiz nehmen im Volg einen hohen Stellenwert ein. IP-Suisse-Produkte erkennt man am «Marienkäfer». Andere tragen das «Typisch Schweiz - Typisch Volg»-Label oder sind mit dem Schweizerkreuz gekennzeichnet. Wer beim Einkaufen auf einheimische und lokale Produkte wie die im Volg erhältlichen «Feins vom Dorf»-Spezialitäten achtet, unterstützt Schweizer Produzenten, hilft mit, Arbeitsplätze zu erhalten und unterstützt nicht zuletzt kürzere Transportwege.

IM KÜHLREGAL



So geht ITALIENISCHER »» PIZZAGENUSS ««



FÜR BESSERES.

Dünner
EXTRA KNUSPRIGER
BODEN



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Käse & Wein

**BÜNDNER BERGKÄSE BIO WÜRZIG
HALBHARTKÄSE**

Zwei starke Schweizer

Zwei, die Ferienstimmung in die Stube bringen: Der würzige Bündner Bergkäse Bio wird aus reiner Bergmilch hergestellt, die von traditionellen Kleinbetrieben aus 30 Tälern stammt und in Sennereien auf über 1000 Meter Höhe verarbeitet wird. Der Halbhartkäse passt perfekt zum kräftigen Tessiner Merlot.

**MERLOT TICINO DOC SELEZIONE
D'AUTORE, SCHWEIZ, 75 CL**

Merlot Ticino DOC
Selezione d'Autore,
Schweiz, 75 cl

-30% **9.75**
statt 13.95

Bündner Bergkäse
Bio würzig

Per 100 g
statt Fr. 2.90
Fr. 2.20

Portion, 200 g
statt Fr. 5.50
Fr. 4.40

**WEIN
DES
MONATS**

**KÄSE
DES
MONATS**



Cailler®

WEIHNACHTSMARKT



CHF 29.90
STATT CHF 59.50
GÜLTIG VON 9.11
BIS 14.11.20

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

JETZT PROFITIEREN!



Salvagnin AOC Vaud

Feu Sacré, Schweiz, 2018, 75 cl, 16.5 Punkte*

☞ Gamay, Pinot Noir ☞ helles Rubinrot ☞ fruchtig, ausgewogen
☞ 14-16 °C ☞ Alltagsgerichte, Salami

7.90
statt 9.80

La Côte AOC Lumière du Soleil

Schweiz, 2019, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Chasselas ☞ blassgelb ☞ Quitten, Pfirsich,
mineralisch ☞ 8-10 °C ☞ Aperitif, Eglifilet, Käsefondue

-26% **7.90**
statt 10.70



Merlot Ticino DOC

Selezione d'Autore, Schweiz, 2018, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Merlot ☞ rubinrot ☞ Waldbeeren, würzig, warmer
Abgang ☞ 16-18 °C ☞ Sonntagsbraten, Pilze, Polenta

-30% **9.75**
statt 13.95

Costalago Rosso Veronese IGT

Zeni, Italien, 2018, 75 cl, 17.5 Punkte*

☞ Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Merlot ☞ rubinrot
☞ feine Holz- und Beerenaromen ☞ 15-17 °C ☞ Rindsragout, Käse

-30% **8.95**
statt 12.90



Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT

Italien, 2017, 75 cl, 18 Punkte*

☞ Negroamaro ☞ schwarz-rot ☞ fruchtig-würzig, dezente
Mandelnote ☞ 16-18 °C ☞ Gratin, Pilzgerichte, Rösti, Braten

-20% **15.90**
statt 19.95

Animus Vinho Verde DOC

Portugal, 2019, 75 cl, 16 Punkte*

☞ Loureiro, Arinto ☞ leichtes Grün ☞ erfrischend, erfrischende
Zitrusnote ☞ 8-10 °C ☞ Fisch, Apéro, Asiatisch

-25% **5.90**
statt 7.90



Animus Douro DOC

Portugal, 2018, 75 cl, 16.25 Punkte*

☞ Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Barroca ☞ granatrot ☞ dunkle Beeren, reife
Pflaumen ☞ 15-17 °C ☞ Wildgerichte, Grilladen

-21% **6.95**
statt 8.90

Fincas Valdemar Valdemacuco Roble

Ribera del Duero DO, Spanien, 2018, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Tempranillo ☞ kirschrot ☞ samtig, dunkle Beeren,
langer Abgang ☞ 16-18 °C ☞ Lamm, rotes Fleisch, Käse

-23% **12.90**
statt 16.90



**Diese Aktion
gilt vom
26.10.2020 bis
22.11.2020
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten**

**Bestellen Sie
diese Weine
im 6er-Karton in
Ihrem Volg oder
direkt unter
www.wein.volg.ch**

* Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller» von Chandra Kurt.
Volg-Weine mit 17 oder mehr Punkten erhalten die «Weinseller Medaille d'Or».



Gezaubert von Hand und «vo Härze»

Daniela Heuberger hat sich mit handgefertigter Pasta und sorgsam zusammengestellten Geschenkkörben einen Namen gemacht. Beides gibt es als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg Uttigen BE.

Schon die liebevollen Namen wie «D'Uttiger Welle», «Louberhörndli», «Fröideträne» und «Vo Härze» lassen erahnen, dass die Pasta-Spezialitäten mit grosser Leidenschaft gemacht worden sind. Tatsächlich verarbeitet Daniela Heuberger in ihrer Nudelwerkstatt in Uttigen denn auch ausnahmslos Schweizer Bio-Produkte. Der Hartweizengriess etwa stammt aus dem Fricktal und die farb- und aromaspendenden Gemüse sind oft solche, die keinen Schönheitswettbewerb mehr gewinnen und darum ausgemustert würden. «Ich verwende eben gern, was da ist und Saison hat», erklärt die besonnene Produzentin.

Ihre Liebe zu Bio-Produkten entdeckte Daniela Heuberger vor 14 Jahren, als ihr Sohn auf die Welt kam. Seit damals beschäftigt sie sich mit den Themen Ernährung, Umwelt und Nachhaltigkeit. «Ich will wissen, was ich esse, woher die Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt worden sind.»

Erfolg dank dem Volg im Dorf

Und weil Daniela Heuberger überzeugt ist, dass es anderen auch so geht, beschloss sie vor zwei Jahren, selber Bio-Pasta herzustellen. Nach drei Monaten war sie mit der Qualität so zufrieden, dass sie den nächsten Schritt wagte. Sie ging zu ihrem Volg im

Dorf und fragte, ob es eine Möglichkeit gäbe, die Pasta in das kleine, feine Sortiment zu integrieren. «Als die Zusage kam, war ich völlig aus dem Häuschen», lacht sie. Heute produziert Daniela Heuberger wöchentlich bis zu 100 Kilogramm Pasta.

Die positiven Rückmeldungen der Kundinnen und Kunden bestärkten die frischgebackene Unternehmerin schon bald darin, weitere Ideen umzusetzen: Sie fing an, Geschenkkörbe mit sorgsam ausgewählten Produkten aus der ganzen Schweiz zusammenzustellen – natürlich inklusive ihrer feinen Teigwaren.



Mit Fingerspitzengefühl, Liebe und Leidenschaft macht Daniela Heuberger vielfältige Pasta und stellt Geschenkkörbe mit sorgfältig ausgesuchten Produkten aus der ganzen Schweiz zusammen.

Auch damit landete Daniela Heuberger einen Hit. Und so gibt es die allseits beliebten Geschenkkörbe nicht nur in der Weihnachtszeit, sondern rund ums Jahr!

Mehr Platz zum Werken

Weil der Platz allmählich knapp wurde, zügelte Daniela Heuberger mit ihrer Nudelwerkstatt kürzlich in die Küche des ehemaligen «Pintli» beim Bahnhof Uttigen. Ein paar Schritte weiter befindet sich der Volg, wo es sowohl die Teigwaren als auch die Geschenkkörbe von Daniela Heuberger als «Feins vom Dorf»-Spezialitäten gibt. www.meinenudelwerkstatt.ch

VO HÄRZLI BIS TRÄNLII
«Vo Härze» und «Fröideträne» sind zwei der Bio-Pastasorten von Daniela Heuberger, die es nebst ihren Geschenkkörben als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg Uttigen BE gibt.

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



IP-SUISSE

Weil das Bessere in der Natur des Guten liegt

Dank IP-Suisse und einer Landwirtschaft im Einklang mit der Natur können auch künftige Generationen geniessen, was guttut und natürlich schmeckt. Von A wie Äpfel bis Z wie Zopf.

Volg Dorf Chäs

Der mild-würzige Volg Dorf Chäs wird in der Berg-Käserei Gais im Appenzell aus IP-Suisse-Wiesenmilch hergestellt. Die Produktion der Milch erfolgt weidebasiert, der Einsatz von Soja in der Fütterung ist verboten, und die Betriebe setzen auf betriebseigenes Grünfutter.



HEGNAUER

Sonntagszopf

Der luftige Hegnauer Sonntagszopf wird mit Mehl aus IP-Suisse-Weizen gebacken. Dieser wird nach den strengen IP-Suisse-Richtlinien angebaut: ohne Insektizide, Fungizide und Wachstumsregulatoren.



Äpfel

Im IP-Suisse-Tafelobstanbau ist der Einsatz von chemisch-synthetischen Herbiziden verboten. Durch den Genuss von IP-Suisse-Äpfeln schützen wir die Umwelt und die Ressourcen und tragen zur Förderung der Biodiversität bei.



ARTEN-VIELFALT

Dank gezielten Massnahmen fördern IP-Suisse-Bauernbetriebe die Biodiversität in der Schweiz:

Wildblumenflächen in Getreidefeldern

(unter anderem Lebensraum für die Feldlerche)

mehrfährige Brachen

(zur Bodenregeneration und unter anderem als Lebensraum für Insekten und Wildtiere)

weniger intensiv genutzte Wiesen

(unter anderem Lebensraum für Wildblumen, Kleintierarten)

Hecken aus einheimischen Sträuchern

(unter anderem Unterschlupf und Nahrung für Vögel)

Stein- und Asthaufen

(unter anderem Lebensraum für Reptilien und seltene Pflanzen)

Hochstammbäume

(unter anderem Nist- und Brutplatz für seltene Vogelarten)

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Die rund 18 500 IP-Suisse-Bauern sorgen auf ihren Familienbetrieben für eine nachhaltige Landwirtschaft, die der Natur, den Tieren, den Konsumentinnen und Konsumenten, ihnen selbst und künftigen Generationen zugutekommt.

Sie fördern die Artenvielfalt und schützen die Umwelt, indem sie einen geschlossenen Nährstoffkreislauf auf den Betrieben anstreben und sich für eine ökologisch ausgewogene Landwirtschaft einsetzen. Ihre Erzeugnisse werden ausnahmslos in der Schweiz gentechnikfrei und mit vermindertem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln produziert. Auch für eine artgerechte Tierhaltung mit genügend Auslauf für die Tiere ist gesorgt. Vom Bauernhof bis ins Ladenregal hält IP-Suisse strenge Qualitätsrichtlinien ein, sodass sich jedes Produkt bis zu seinem Ursprung zurückverfolgen lässt.

SPEZIALANGEBOT

Premium-Weine

Bestellen Sie jetzt Premium-Weine zum exklusiven Volg-Spezialpreis: Wählen Sie unter Topweinen aus dem Veltlin und aus der Bündner Herrschaft Ihre Lieblinge für den Weinkeller, die Weihnachtszeit oder zum Verschenken.

Das Veltlin gehört zur norditalienischen Region Lombardei und grenzt südlich an die Bündner Herrschaft. Beide Gebiete sind bekannt für ihre Weine. Im Veltlin gedeihen auf sonnenverwöhnten Terrassen mehrheitlich Nebbiolo-Trauben, die in aufwendiger Handarbeit geerntet werden. In der Bündner Herrschaft werden vor allem Pinot-Noir-Trauben gepresst, die für Genussmomente sondergleichen sorgen.

Aus dem Veltlin sind drei Spitzen-erzeugnisse erhältlich und aus dem Bündnerland zwei Edeltropfen von «Cottinelli Weinbau». Jeder dieser charakterstarken Weine eignet sich hervorragend als Begleiter zu festlichen Menüs, zum Verschenken und für den besonderen Weingenuss.



N°1

Numero Uno IGT, Italien

Ein Bestseller für den Weinkeller, stilvoll verpackt: elegante Kreation aus getrockneten Nebbiolo-Trauben, die an mehr als 70 Jahre alten Rebstöcken herangewachsen sind. Die Nase würzig, fruchtig und mit Noten von Lakritze, Nelken und Zimt. Am Gaumen komplexes Aromaspiel mit Nuancen von Schokolade, Vanille, Früchten. Gehaltvoll und tiefgründig, harmonisiert mit Rindfleisch und Wild. Trinktemperatur: 16-18 °C

 **PLOZZA**
— wine-group —

-25% **144.-**
statt 192.-

Karton 3 x 75 cl, 2016



1



2



3



4

¹ Passione Silveredition

Sforzato di Valtellina DOCG, Italien

Ein Veltliner Klassiker: In Eichen- und Kastanienholz-Fässern ausgebaut, besticht dieser Sforzato durch ein Bouquet raffinierter Frucht-, Vanille- und Röstnoten. Passt zu Fleischgerichten und Käse. Trinktemperatur: 16-18 °C

-25% 201.-
statt 270.-

Holzkrone 6 x 75 cl, 2012

² Franciacorta Brut

DOCG, Italien

Ein Geheimtipp unter den Schaumweinen: Er ist aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben gekeltert und ruht bei der zweiten Gärung in der Flasche mindestens 18 Monate auf der Hefe. Feine, anhaltende Perlage, frisch. Trinktemperatur: 7-9 °C

-25% 129.-
statt 174.-

Karton 6 x 75 cl

³ Molinara Pinot Noir

Reserve Trimmis AOC Graubünden

Schöner Pinot Noir, feinwürzig in der Nase mit Noten von französischer Eiche, komplex am Gaumen mit Aromen von frischen Beeren und einem dichten, anhaltenden Abgang. Fein zu Käse, rotem Fleisch, Wild. Trinktemperatur: 16-18 °C

-29% 117.-
statt 165.-

Karton 6 x 75 cl, 2017

⁴ Sauvignon Blanc

Maienfeld AOC Graubünden

Ein Muss für Weisswein-Liebhaber: Sauvignon Blanc mit Zitrusnoten und Anklängen von Kräutern, anregende Würzigkeit. Frisch und fruchtig. Ideal zum Apéro, zu weissem Fleisch und Vegi-Freuden. Trinktemperatur: 8-10 °C

-26% 117.-
statt 159.-

Karton 6 x 75 cl, 2019

Diese Aktion
gilt vom
26.10.2020 bis
22.11.2020
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten

Jetzt bestellen!

unter www.wein.volg.ch,
in der App «Volg Wein PickApp»,
oder telefonisch unter
058 433 54 08

... und den Wein danach
nah und praktisch einfach im Volg
Ihrer Wahl abholen.

Bald nun ist *Panflor*zeit.



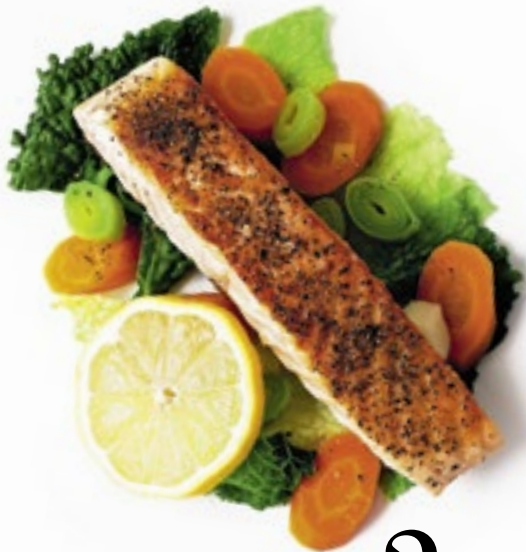
Volg
frisch und fründlich

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

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

Aus 1 mach 3

Der neue Tausendsassa für heute oder den Tiefkühl-Vorrat: Die neuen Fjord-Lachs-Filets von Findus lassen sich nach Lust und Laune zubereiten. Drei Rezeptvorschläge.



1. Lachs-Nüdeli

250 g Spaghetti kochen, abtropfen. 2,5 dl Rahm aufkochen, ca. 3 Min. kochen lassen. 2 aufgetaute Lachstranchen in Würfel geschnitten mit 50 g Blattspinat begeben, kurz mitkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Lachs auf Gemüsebeet

Lachstranchen auftauen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen, im heißen Öl beidseitig je ca. 2 Min. braten. Mit gekochtem Gemüse und Zitronenscheiben servieren.



3. Lachs mit Kräuterkruste

4 aufgetaute Lachstranchen in eine gefettete Form geben, salzen. 100 g Paniermehl mit 100 g fein geschnittenen getrockneten Tomaten, 120 g Mozzarellaperlen und 4 EL Öl mischen. In der Mitte des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15 Min. backen.



FINDUS FJORD-LACHS

Die von Hand geschnittenen Fjord-Lachsfilets stammen aus nachhaltiger Fischzucht. Davon zeugt das Gütesiegel des Aquaculture Stewardship Council (ASC). Sie sind ab sofort neu im Volg-Tiefkühlregal erhältlich.



CAFFÈ
CHICCO D'ORO®

www.chiccodoro.com

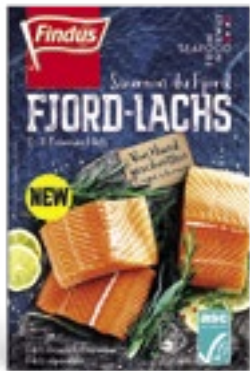
Passion & Tradition

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

SCHATZ,
DAS
PROBIEREN
WIR AUS!

NEU IM VOLG

Einführungs-
preise
gültig vom
26.10. -
22.11.2020



FINDUS LACHS ASC
240 G

Gratiniert, grilliert, gebacken oder in einer Sauce gekocht: Der norwegische Fjord-Lachs ist ein Verwandlungskünstler, der sich nach Lust und Laune zubereiten lässt.

Fr. 12.90



BIO-HAFER-DRINK BARISTA UHT,
1 L*

Der Bio-Hafer-Drink ist eine vegane Alternative zu Milch und ebenso vielseitig verwendbar. Er schmeckt heiss oder kalt, im Kaffee, Müesli, Dessert oder in Gerichten.

Fr. 3.25



HILCONA SANDWICH SILSER TRIO,
260 G*

Perfekt für den grossen Hunger: Das Silser-Sandwich wiegt stolze 260 Gramm und ist mit drei verschiedenen Fleischsorten – Schinken, Salami, Fleischkäse – gefüllt.

Fr. 6.95



SWISSFRESH SANDWICH WEGGLI
LYONER, 120 G

Erfreut den Gaumen und auch das Portemonnaie! Das mit der beliebten Lyoner-Wurst gefüllte Weggli ist genau das Richtige für kostenbewusste Geniesser.

Fr. 3.40



RED BULL RED EDITION,
250 ML

Sehnsucht nach Sommer? Der fruchtige Energiekick mit erfrischem Wasser-melonengeschmack von Red Bull wirkt belebend wie eine leichte Sommerbrise.

Fr. 1.95



HARIBO KINDER-PARTY,
250 G

Da kommen kleine und grosse Kinder ins Partyfieber: Die neue Mischung Haribo Minis bietet eine Vielfalt an Fruchtgummis, die alle begeistert.

Einführungspreis CHF 3.55

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Ghackets genial guet

**HACKBRATEN MIT
RANDEN UND
ÖPFELSTÜCKLI**
Randen und Äpfel
machen den
Hackbraten saftig
und hocharomatisch.
Rezept Seite 41

Von Rind bis Poulet, von Salat bis Braten:
Hackfleisch ist ein Multitalent und ein Klassiker
in der Familienküche. Es ist aber auch immer
wieder für eine Überraschung auf den Tellern gut.



Alle Rezepte
finden Sie
auch unter
[www.volg.ch/
rezepte](http://www.volg.ch/rezepte)

ASIA-POULETSALAT

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

SALAT

- 2 EL flüssiger Honig
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Erdnussöl
- ½ TL Tabasco
- Salz, Pfeffer
- 150 g Wintersalat, z. B. Zuckerhut, Nüssli, Chicorée, Lavata-Endivie, oder Weisskabis
- 1 Zwiebel, in Ringen

FLEISCH

- 3 Pouletbrüstli, von Hand gehackt

- 2 EL Erdnussöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL gesalzene Erdnüsse
- 1 Limette oder Zitrone, in Schnitzen
- Cayennepfeffer oder Chiliflocken, nach Belieben

1. Honig, Sojasauce, Öl und Tabasco zu einer Sauce verrühren, würzen. Mit dem Salat und den Zwiebelringen mischen.
2. Poulet im heissen Öl 3-5 Minuten goldbraun anbraten, würzen. Zusammen mit den Erdnüssen über den Salat geben. Mit Limettenschnitzen und Chiliflocken garnieren.



STELL UM AUF NATÜRLICHE ENERGIE.

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



Diese Verpackung ist eine gute Wahl. Denn ...



... sie besteht zu 69% aus
Papier, hergestellt
aus dem nachwachsenden
Rohstoff Holz.



Die Kraft der Natur

ROTKABIS- HACKFLEISCH-PÄCKLI MIT PILZEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 30 Minuten

Auflaufform von ca. 2 Litern

- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 20 g **getrocknete Steinpilze**, eingeweicht, gehackt
- 1 EL **Butter**
- 800 g **Rindshackfleisch**
- 1 **Semmel**, in Stücken, in wenig Milch eingeweicht, ausgedrückt
- 1 TL **Salz**
- Pfeffer**

- 8 **grosse Rotkabisblätter**, Storzen entfernt, blanchiert
- 1 dl **Gemüsebouillon**
- 2 EL **Butter**
- 800 g **Champignons und Eierschwämmli**
- Salz, Pfeffer**

1. Zwiebel und Steinpilze in der heissen Butter andämpfen, in einer Schüssel auskühlen. Hackfleisch, Semmeli, Salz und Pfeffer beigegeben, von Hand gut mischen. Fleischmasse in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen.

2. Je ein Kabisblatt um die Fleischkugeln wickeln, zu Päckli formen. Päckli in die Auflaufform legen, Bouillon dazugießen. In der Mitte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

3. Butter in einer Pfanne braun werden lassen. Pilze dazugeben, 2-3 Minuten braten, würzen.

4. Kabis-Hackfleisch-Kissen mit den gebratenen Pilzen servieren.

ÖISE TIPP

Statt Rotkabis- Weisskabis- oder Wirsingblätter verwenden. Dazu passt Kartoffelstock.



SPAGHETTI AL RAGÙ BIANCO

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

- 500 g Kalbsschnitzeli oder Pouletbrüstli, von Hand gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- ½ Lauchstange, in Würfeli
- 1 Rüeblli, in Würfeli
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Mehl
- 2 dl Weisswein
- 4 dl Geflügelbouillon
- 1 dl Vollrahm
- 500 g Spaghetti
- 4 EL Sbrinz, gerieben
- 2 EL Peterli, gehackt

1. Hackfleisch, Zwiebel, Lauch und Rüeblli im heissen Öl 4–5 Minuten anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Wein ablöschen. Bouillon dazugliessen, ca. 20 Min. köcheln lassen, Rahm dazugeben, heiss werden lassen.
2. Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, mit der Sauce mischen. Käse und Peterli darüberstreuen.



ÖISE WITIPP

La Côte AOC, Lumière du Soleil, 75 cl Kraftvoll, lebendig und verspielt gibt dieser Weisswein dem Ragù bianco eine feinerfruchtige Note und ist auch der ideale Begleiter zum Spaghetti-Plausch.



HACKSPIESSE MIT SPECK UND DÖRRPFLAUMEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

4 Spiesse

Backpapier für das Blech

- 500 g Rindshackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 100 g Dörripflaumen, in Würfeli
- 1 Ei, verquirlt
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 12 Specktranchen
- 2 EL Rapsöl

1. Hackfleisch mit Zwiebel, Dörripflaumen und Ei mischen, würzen, von Hand gut mischen. Masse in 12 Portionen teilen, mit nassen Händen zu Kugeln formen.
2. Speck zu Röllchen formen.
3. Fleischkugeln und Speckröllchen abwechselungsweise auf die Spiesse stecken.
4. Spiesse portionenweise im heissen Öl rundum 5 Minuten braten, auf das vorbereitete Blech legen. In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten fertig garen.
5. Jogurt mit Feta und Petersilie mischen, würzen.

JOGURT-FETA-DIP

- 200 g Jogurt nature, cremig
- 200 g Feta, zerkrümelt
- 1 EL Peterli, gehackt
- Salz, Pfeffer

ÖISE TIPP

Dazu passt Pitabrot.



HACKBRATEN MIT RANDEN UND ÖPFELSTÜCKLI

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BRATEN IM OFEN ca. 40 Minuten

Bräter

HACKBRATEN

- 1 **Zwiebel**, gehackt
- 2 EL **Rapsöl**
- 600 g **Rindshackfleisch**
- 1 **Semmel**, in Stücken, in wenig Milch eingeweicht, ausgedrückt
- 2 **Eier**, verquirlt
- 100 g **getrocknete Öpfelringli**, in Würfeli
- 200 g **gekochte Randen**, in Würfeli
- 2 TL **Salz**
- Pfeffer**
- 2 EL **Rapsöl**

- 2 **Lauchstangen**, in Stücken
- 2 EL **Mehl**
- 2 dl **Weisswein**
- 8 dl **Fleischbouillon**
- 100 g **Crème fraîche**

1. Zwiebel im heissen Öl andämpfen, in einer Schüssel auskühlen lassen. Hackfleisch begeben. Semmeli, Eier, Apfel- und Randenwürfeli dazugeben, würzen. Masse von Hand sehr gut mischen, zu einem länglichen Hackbraten formen.
2. Hackbraten im Bräter im heissen Öl rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Lauch dazugeben, kurz andämpfen, mit Mehl bestäuben. Wein und Bouillon dazugliessen, 5 Minuten köcheln lassen, Hackbraten dazulegen. In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten braten.
3. Braten aus dem Ofen nehmen, Crème fraîche in die Sauce einrühren.

ÖISE TIPP

Dazu passt ein Weissweinsrisotto.

HACKBRATEN, SO GEHTS



Semmeli, Eier, Apfel- und Randenwürfeli dazugeben, würzen.



Masse von Hand sehr gut mischen, zu einem länglichen Hackbraten formen.



Hackbraten im Bräter im heissen Öl rundum kräftig anbraten.

Anzeige

Wahrer Tabakgenuss

NOTHING TO ADD

20 Zigaretten 7⁶⁰ CHF

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

PÖSCHL
Tobacco Switzerland AG
www.pueblowiss.ch

BELFINA - lässt nichts anbrennen!

ohne Palmöl

belfina.ch

** in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich*

HEISS UND ALKOHOLFREI

Lacobi PUNSCH MIT TRADITION www.lacobi.ch

Hergestellt in der Schweiz
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



VOLG KINDERMAGAZIN «HEY», LIES MICH!

Kennt Ihr Kind oder Enkelkind schon das «hey»? Was das «Öise Lade» für die Erwachsenen ist, ist das «hey» für die jüngsten Volg-Kunden: Ein Ideenmagazin mit spannendem Lesestoff, Rätseln, Witzten und Ideen zum Basteln, Experimentieren oder Kochen. Ab 2. November 2020 ist die neue Ausgabe mit Wissenswertem über Hunde oder den Herbstnebel, Basteltipp für die Weihnachtszeit oder einem Rezept zum Guetzlä kostenlos zum Mitnehmen im Volg erhältlich. Wir wünschen den Leserinnen und Lesern viel Freude damit!

Ab 16. November 2020

FESTTAGSFREUDEN

Mit den traditionellen Sternstunden sagt Volg Ihnen auch dieses Jahr Danke für Ihre Einkaufstreue. Jede Woche erwartet Sie ein neues attraktives Geniesser-Angebot zum einmaligen Sternstunden-Preis sowie eine neue Gewinnchance auf einen von vielen tollen Wettbewerbspreisen im Gesamtwert von 210 000 Franken. Damit möchten wir Ihnen die Festtage zusätzlich verschönern. Der Countdown läuft: Am 16. November geht es los! In der ersten von insgesamt fünf Sternstunden-Wochen profitieren Sie von einer Schweizer Schokoladenspezialität in der exklusiven Weihnachtsverpackung – perfekt auch zum Verschenken. Dazu gibt es rund 600 Mal einen echten Schweizer Wintersportklassiker zu gewinnen. Übrigens: Der Hauptpreis beschert zehn glücklichen Gewinnern eine Woche Ferien für zwei Personen in der Innerschweiz. Mehr wird noch nicht verraten – denn Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude! Sie dürfen gespannt sein... Den Sternstunden-Flyer mit allen Angeboten und den Wettbewerbstalons zum Ausfüllen und Mitmachen erhalten Sie ab dem 16. November 2020 in Ihrem Volg. Wir wünschen viel Glück und Genuss!



Anzeige

Super FEINFOOD since 1892



www.zwicky.swiss

* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

CAMPARI® AMALFI



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



DRINK RESPONSIBLY

FREUDE AUS DER FRUCHT!

Gönnen Sie sich
eine fruchtige
Auszeit!

granini®

BACKBLECH BLITZBLANK

Backen macht Spass – das Reinigen der Bleche weniger.
Doch der Aufwand lohnt sich. Fünf Tipps für die Pflege.

1. Vorbeugen

Emailliert, aus Glas oder mit Antihafbeschichtung: Wer das Backblech mit einem Backpapier oder einer Silikonmatte schützt, hat nach dem Backen weniger Arbeit. Die cleveren Helfer fangen Fett und Brösel auf, sodass es kaum Verkrustungen gibt. Backpapier und Silikonmatte sind mehrmals verwendbar.

2. Hausmittel

Salz macht selbst hartnäckigen Verkrustungen den Garaus: Grosszügig auf eingebrannte Stellen geben und das Backblech in den 50 °C warmen Backofen schieben. Nach 30 bis 60 Minuten ist das Salz bräunlich. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und das Salz samt den Verkrustungen warm abwaschen.

3. Alternativen

Nebst Salz gelten Backpulver, Essig, Natron und Cola als bewährte Hausmittel. Auch Zeitungspapier leistet gute Dienste: Einfach ein paar Lagen um das Blech wickeln und das «Päckli» in der Badewanne gut nass machen. Über Nacht einwirken lassen. Am Morgen mit Schwamm und Spülmittel reinigen.

4. Hege und Pflege

Backbleche, richtig behandelt, sind praktisch unverwüsthlich. Antihaf-Backbleche nie mit Messer oder Stahlwolle bearbeiten, um Kratzer zu vermeiden. Aluminiumbleche regelmässig reinigen, damit sich kein Aluminiumoxid bildet und das Backblech korrodiert. Gegen Rostflecken hilft Salz: Auftragen, einwirken lassen und danach das Blech einfetten.

5. Shabby ist nicht chic

Auch wenn die Putzerei nach dem Backen mühsam erscheint: Besser ist es, die Arbeit sofort zu erledigen. Bleibt Eingebrauntes oder Fett auf dem Blech, fängt es beim nächsten Mal Backen meist an zu qualmen. Zudem setzt altes Fett Partikel frei, die sich auf die Speisen übertragen und deren Geschmack beeinträchtigen können.

ÖISE TIPP

Helfer aus dem Volg für noch mehr Backspass

Von Back-Bögen bis zum Backpinsel für die Adventsbäckerei: Im Volg im Dorf gibts das Wichtigste für die Backstube zu Hause.



**Toppits
Back-Bögen**
20 Bögen



**Kisag
Backpinsel***
2-er Set



**Toppits
Muffins-Formen***
36 Stück

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Wie das Glück in die Schokolade kommt

Seit 168 Jahren produziert Maestrani in Flawil SG Schweizer Schokoladenspezialitäten. Bei den Minor Minis und Minor Stängeln schmelzen Nuss- und Schoggiliebhaber dahin.

Eine der beliebtesten Schokoladen der Schweiz verdanken wir dem Norditaliener Ludovico «Aquilino» Maestrani. Er stammte aus dem damals noch italienischen Blenioal und eröffnete 1852 in Luzern seine erste Schokoladenfabrik. Der Fabrikant war ein weitsichtiger und vor allem leidenschaftlicher Mann, dessen Philosophie schlicht lautete: «Wer die Welt mit den Augen eines Schokoladenliebhabers betrachtet, erkennt wahre Schönheit und Glück.»

Maestrani's Passion für Schokolade spiegelte sich von Anfang an in der hochwertigen Qualität der Produkte. Der italienische König Umberto I. bestimmte ihn denn auch zu seinem Hoflieferanten. In der Schweiz machte insbesondere das 1936 kreierte Minor-Schoggistängeli Furore, das heute fast Kultstatus hat. Aus gutem Grund: Kein anderes Schoggistängeli bietet so viele feine Haselnuss-Splitter, eingebettet in beste Schokolade aus 100% zertifizierten, nachhaltig angebauten Kakao-Rohwaren sowie viel frischer Schweizer Milch.

Die genaue Rezeptur ist eines der bestgehüteten Geheimnisse des Unternehmens und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Dafür lädt Maestrani in Flawil Klein und Gross ein, die Welt der Schokolade zu erkunden: im «Maestrani's Chocolarium», dem Besucherzentrum mit einer sinnensreichen Erlebniswelt und auf dem neuen Aussenrundgang, der durch das Naturschutzgebiet Botsberger Riet führt. Natur und Nachhaltigkeit sind tief in der Unternehmensstruktur von Maestrani verankert. Auch darum sind die Minor-Schoggiträume bei Volg-Kundinnen und -Kunden so beliebt.

SCHWEIZER PRODUKTION

1936 wurden die ersten Minor Stängel in St.Gallen produziert. Ab 2004 produziert Maestrani die beliebte Qualitäts-Schoggi in Flawil, SG. Rund 160 Mitarbeitende stellen dort feinste Schweizer Schokolade her. Wie das geht und schmeckt? Das kann man bei einem Besuch der Erlebniswelt «Chocolarium» selbst erfahren.



VIEL SCHOGGIGLÜCK

Schokolade von Maestrani macht glücklich und bringt Glück! Nebst den Minor-Spezialitäten stammen auch Munz-Schoggi-Spezialitäten aus der SchoggiFabrik in Flawil. Darunter die herzigen Glückskäferli, die jeder liebt und kennt, oder die beliebten weissen Prügeli mit Pralinéfüllung.



«Volg ist ein treuer, langjähriger und sehr wichtiger Kunde. Wir sind stolz, dort mit unseren Schweizer Produkten vertreten zu sein.»

Thomas Leitner
Sales Director, Mitglied
der Geschäftsleitung

DAS GENUSSGHEIMNIS

Für kleine und grosse Minor-Schoggi-stängeli werden nur die besten Zutaten verwendet: Die wertvolle Basis bildet frische Schweizer Milch. Dazu kommen 100 Prozent natürliche, geröstete Haselnüsse aus dem Nachbarland Italien, Vanilleextrakt aus der Schote und UTZ-zertifizierter Kakao von Lieferanten, die diesen aus nachhaltigem Anbau beziehen und faire Preise dafür bezahlen.



DIESES LABEL steht für kleine Unternehmen, deren Produkte unverwechselbar schweizerisch sind und dadurch Qualität, Nachhaltigkeit und Arbeitsplätze sichern.



Aktion!

vom 09.11. bis 15.11.2020



FINDUS Plätzli
Chäs 480g



FINDUS Plätzli
Spinat 480g

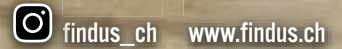
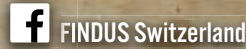


FINDUS Plätzli
Bolognese 480g*



FINDUS Plätzli
Champignons 480g

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



www.findus.ch

**CUP
NEEDLES**
カップヌードル

Asian Blast

Be original.
Eat original.

Soba Classic
Beutel oder Cup*



Soba Teriyaki
Cup*



Fertig in 3 Minuten

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Gold im Mund

Auf die Abendstund' und einen goldenen Herbst! Die Goldbeere-Weine aus dem Volg-Laden als sonniger Gruss aus der Ostschweiz zum Feiern mit Freunden ein.

GOLDBEERE RIESLING SILVANER

Der Gold-Medaillen-Gewinner des Grand Prix du Vin Suisse 2020 erfreut mit blassgelber Farbe das Auge und mit zart-würzigen Noten von Muskat, Äpfeln und Zitrusfrüchten die Nase.

Ein leichter, fruchtiger Wein mit schönem Säurespiel, weich und elegant im Abgang.
Trinktemperatur: 8-10 °C.

PASST ZU Apéro-Häppchen, Chnoblibrot, Eglifilets, Gemüseterrinen, rezentem Hartkäse

GOLDBEERE PINOT NOIR

Ausgezeichnet mit der Medaille d'Or, besticht der Goldbeere Pinot Noir mit rubinroter Farbe und Noten von Zwetschgen, Himbeeren und dezenter Holzaromatik. Leicht süsslich im Auftakt erfreut er den Gaumen mit Schmelz, Frucht und harmonischer Struktur. Samtig, weich und fruchtbetont im Abgang.
Trinktemperatur 14-16 °C.

PASST ZU kalten Plättli, Grilladen, Wildpfeffer, Schweizer und asiatischen Gerichten



Ostschweizer Goldbeere

Die Goldbeere steht für Ostschweizer Weine, die unkomplizierten Genuss bieten.

Die Weine sind trinkfertig, müssen also nicht gelagert werden. Ausser mit dem Riesling x Silvaner und dem Pinot Noir trumpft die junge Weinlinie mit dem lachsrosa glänzenden Goldbeere Federweiss, AOC Thurgau* auf - einem charmanten Begleiter zu Fischspeisen, leichten Gerichten und Apéro-Häppchen: Trinktemperatur 8-10 °C.

gold
beere

balthasar
|candles & home|

Winterlichter



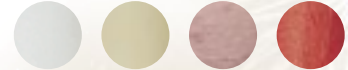
Duftgläser

VANILLE ORANGE ZIMT



Rustico Kerzen

WEISS ECRU ALTROSA ROT



IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH.



BACARDÍ®

DER ORIGINAL BACARDÍ MOJITO

- ❖ 5 cl BACARDÍ Carta Blanca
- ❖ 4 Limettenachtel, 12 frische Minzblätter
- ❖ 2 TL feiner weisser Zucker
- ❖ 2,5 cl Soda oder Mineralwasser
- ❖ Minzweig zur Dekoration, Crushed Ice



DRINK RESPONSIBLY.
BACARDÍ, ITS TRADE DRESS AND THE BAT DEVICE ARE TRADEMARKS OF BACARDÍ & COMPANY LIMITED.

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

WEIHNACHTSMENÜ PERFEKT PLANEN

Damit auch Gastgeberinnen und Gastgeber das Weihnachtsmenü geniessen können, sollte dieses gut geplant werden. Von der Vorspeise bis zum Dessert sind die Ideen der Volg-Kochkursleiter gut vorzubereiten und am Festtag ohne grossen Aufwand servierbereit.



Jetzt
anmelden und
Ideen für das
Weihnachtsmenü
entdecken!

Infos: Alle Kurslokale sind bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kurskosten inklusive Apéro, Essen, Getränken und Wein betragen pauschal je nach verwendeten Grundzutaten wie Fisch oder Fleisch Fr. 150.- pro Person oder Fr. 130.-. Anmeldungen über www.volg.ch/aktuell/volg-kochkurse oder direkt beim jeweiligen Kochstudio. Kursteilnehmende erhalten alle Rezepte schriftlich. Aktualisierte Infos auf www.volg.ch

Vorschau Januar:
Fisch: frisch aus Schweizer Gewässern



DARIO & MARCUS MARXER
Wann: 2. Dezember 2020, 18-23 h
Wo: Marxers Kochwelt, Fallengässli 10, Buchs SG
Anmeldung:
www.marxers.ch oder
Tel. 081 756 11 22



MARC ALBRECHT
Wann: 1. Dezember 2020, 18.30-22.30 h
Wo: Culina Kochstudio, Affolternstrasse 52, Zürich-Oerlikon ZH
Anmeldung:
www.culina-kochstudio.ch
oder Tel. 044 388 44 25



CHRISTIAN THIERSTEIN
Wann: 9. Dezember 2020, 17.30-22 h
Wo: Kochwerkstatt, Bahnhofplatz 9a, Münsingen BE
Anmeldung:
www.kochwerkstattthauri.ch
oder Tel. 031 721 88 11



DORIS WEIBEL- EGLI
Wann: 1. Dezember 2020, 18.30-22.30 h
Wo: Tatort-Kochschule, Vorstadt 13, Wangen an der Aare BE
Anmeldung:
www.tatort-kochschule.ch
oder Tel. 032 682 00 08



RAFAEL BÖLSTERLI
Wann: 9. Dezember 2020, 18-22 h
Wo: Cookuk, Schachenallee 29, Aarau AG
Anmeldung:
www.cookuk.ch oder
Tel. 062 823 52 92

**Honig und Kräuter sind ein MUSS,
und schmecken süsser als ein Kuss.**

**...und jetzt
einen
Halsfeger!**



www.halsfeger.ch

scJohnson
A family company
at work for a better world



LIMITED EDITION



Erleben Sie die Magie Lapplands mit den neuen Glade® Limited Edition Duftkerzen

in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

NEUE KURSE IM DEZEMBER

Machen, schaffen und das Wissen erweitern in ländlicher Umgebung:
Das bieten die Volg NATURENA Erlebnishöfe an fünf Standorten in der Schweiz.



FRICKTAL AG
5. Dezember (zwei Halbtageskurse)
Armband aus Leder und Draht

WAS Die Idee für die stylischen Armbänder aus Rentier- oder Lammlleder und Zinndraht stammt von den Sami, den Ureinwohnern Skandinaviens. Mithilfe von Nadel und Faden stellen Sie Ihr persönliches Armband aus einer Farbauswahl her. **WANN** Kurs 1: Sa, 5.12.2020, 8.30-13 h*, Kurs 2: Sa, 5.12.2020, 13.30-18 h* **WO** Volg-Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Patricia Suter, Egliswil, www.beadandmore.ch / Andrea Kernen, Birnenstorf, www.lykkeding.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 125.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihr Armband



SEEBACHTAL TG
11. oder 12. Dezember
Vom Handy aufs Werkstück

WAS Mittels Foto-App und Tipps bearbeiten Sie Ihre Handyfotos. Die Motive verewigen Sie mit Transfertechnik auf Holz oder Leinwand. So können Sie zu Hause personalisierte Taschen, Turnschuhe und vieles mehr gestalten. **WANN** Kurs 1: Fr, 11.12.2020, 9-16.30 h, Kurs 2: Sa, 12.12.2020, 9-16.30 h **WO** Volg-Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof, Hüttwilen **LEITUNG** Sibylle Born, Freienstein, www.paperARTist.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 125.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für 2-3 Werkstücke (bis max. 18x20 cm) im Wert von Fr. 8.-. Die Foto-App ist gratis für iOS und Android.



SEELAND BE
12. Dezember (zwei Halbtageskurse)
Weihnachtlicher Papierrosenkranz

WAS Sie lernen, wie sich mit alten Buchseiten romantische Rosen-Blüten kreieren lassen. Zusammen mit fertigen Rosen gestalten Sie Ihren Kranz (ø 30 cm) und können diesen anschliessend mit einem Kerzenhalter und einer Kerze festlich ausschmücken. **WANN** Kurs 1: Sa, 12.12.2020, 9-13 h*, Kurs 2: Sa, 12.12.2020, 13.30-17.30 h* **WO** Volg-Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpberg 130, Schüpfen **LEITUNG** Irma Moser, Affoltern i. E., www.imkreativstübli.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 10 J. **PREIS** Fr. 125.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihren Kranz



ZUGERLAND ZG
4. oder 5. Dezember
Holzspielzeug, hightechgefertigt

WAS Aus regionalem Birkenholz kreieren Sie drei kleine Holzspielzeuge für Kinder: Auto, Flugzeug und Hase. Die Teile werden mittels computer-gesteuerter Hightech-Fräse ausgeschnitten, von Hand geschliffen, bemalt, zusammgebaut und geölt. **WANN** Kurs 1: Fr, 4.12.2020, 9-16.30 h, Kurs 2: Sa, 5.12.2020, 9-16.30 h **WO** Volg-Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Marianne Wilmsmeier, Luzern, www.peoplesfactory.com **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 155.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Werkzeug-/Maschinenmiete und Material für Ihre Holzspielsachen (je ca. 8x5 cm) im Wert von Fr. 20.-



WERDENBERG SG
4. oder 5. Dezember
Lichterkette mit Filzsternchen

WAS Ob Sternchen oder Blüten - die durch Filz warm leuchtenden Lämpchen zaubern in der dunklen Jahreszeit eine schöne Ambiance. Sie schneiden Ihre Wunschformen aus Vorfalzflächen aus, filzen diese fertig und montieren sie an die Lämpchen Ihrer Lichterkette. **WANN** Kurs 1: Fr, 4.12.2020, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 5.12.2020, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Susanne Bachmann, Wald ZH, www.filz-art.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 115.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Lichterkette (20 bis 30 Lämpchen) im Wert von Fr. 20.-

Infos und Anmeldung

www.naturena.ch

oder Tel. 058 433 54 09

Mo bis Fr, 8-12 h und 13-17 h

Anmeldeschluss 16.11.2020

Die Kurse finden teilweise in beheizten Remisen, draussen in gedeckten Remisen oder im Freien statt. Bitte beachten Sie die Kleiderhinweise und die Rubrik «Mitbringen» auf der Website.

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



Von Natur aus kreativ

Gestalterisches Potenzial entfalten und eigene Ideen kreativ umsetzen: Das bieten Ihnen die Kurse und Workshops auf den Volg-Erlebnishöfen.

*In den Kurszeiten ist 1 Stunde für die Mahlzeit nach Kursende eingerechnet.

Caotina ORIGINAL SWITZERLAND

♥ SCHON GEWUSST? ♥

Caotina hat viele Schokoladenseiten: Caotina passt nicht nur ideal zur Milch, sondern eignet sich auch als originelle Zutat für ein Küchlein, French Toast oder Tiramisu – Mmmh ...



Caotina Original,
500 g*



Caotina Original,
750 g

BACK-FANS AUFGEPASST!

Jetzt gratis das Caotina Rezeptbuch herunterladen auf:
caotina.ch/rezepte

*Nicht in allen Verkaufsstellen erhältlich.

Rohner



basic®



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



THERMO LEGGINGS

2er Pack **CHF 19.90**



**Stimmungsvolle Floristik, edler Schmuck und hochwertige Weine:
Die Weihnachtsausstellung auf dem Volg-Erlebnishof in Hüttwilen TG bietet Besuchern eine Auswahl
von geschmackvollen Geschenkideen und ein gemütliches Zusammensein.**

Im Rummel der Vorweihnachtszeit einen Moment lang innehalten und geniessen. Dazu lädt Familie Jäger vom 2. bis 6. Dezember 2020 ein. Was es an der traditionellen Ausstellung zu entdecken gibt? Weine und Spirituosen vom eigenen Reb- gut, moderne und rustikale Floristik aus der Kreativwerkstatt sowie hochwertigen Schmuck einer Goldschmiedin aus der Region. Auch weihnachtliche Süssigkeiten vom Confiseur sowie kaltgepresste Öle, Balsamico und Apfelsaft-Spezialitäten der lokalen Mosterei locken als Geschenk-Ideen für die grosse Bescherung. «Wir bekommen die Rückmeldung, dass die Besucher ihren Liebsten gerne etwas schenken, das sie geniessen und brauchen können. Genau das finden sie hier», freut sich NATURENA-Bäuerin Edith Jäger und arrangiert dabei die edlen Geschenkverpackungen für Weine und Spirituosen. Ihre eigenen Kreationen, wie sie erzählt, denn sie legt grossen Wert auf eine schöne Präsentation.

Jedes Jahr zieht Familie Jägers Weihnachtsausstellung zahlreiche Besucher nach Hüttwilen. Was den Anlass sicher besonders macht, ist die Weintheke – ein beliebter Treffpunkt für die Freunde des edlen Tropfens. NATURENA-Bauer

Christian Jäger bietet verschiedene Weine und Spirituosen vom eigenen Reb- gut zum Degustieren an, Fachsimpeln inklusive. In der gemütlichen Wein-Stube sorgt derweil Ehefrau Edith Jäger mit feinem Chäs-Fondue, Treberwürsten, Rieslingsuppe, Süssmostcrème und Linzertorte für das leibliche Wohl der Gäste. «Damit die Ausstellung funktioniert, packen auch die Kinder mit an – natürlich mit Anhang», sagt NATURENA-Bäuerin Edith Jäger und lacht.

Suchen Sie noch passende Geschenke für Familie und Freunde?

Sie sind herzlich eingeladen, die Weihnachtsausstellung von Familie Jäger auf dem Volg-Erlebnishof in Hüttwilen TG zu besuchen. Öffnungszeiten: 2. bis 6. Dezember, Mittwoch bis Freitag, 16 bis 22 Uhr sowie Samstag und Sonntag, 11 bis 22 Uhr. Informationen und Anreise unter www.rebgut-jaeger.ch / www.naturena.ch.



Familie Jäger vom Volg Erlebnishof Hüttwilen freut sich auf Besucher.

Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN



Die Volg Erlebniswelten

Volg NATURENA sind fünf Erlebniswelten in Werdenberg SG, Seebachtal TG, Zugerland ZG, Fricktal AG und Seeland BE. Sie umfassen je einen Sinnespfad mit acht interaktiven Erlebnisstationen, ein Naturprojekt und einen Erlebnishof. naturena.ch

Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-30%

AKTION
CHF 13.50
statt CHF 19.50
2.11. – 8.11.2020

750 g

Für Ihre Vitalität
nur das Beste

Biotta[®]
Der Schweizer Bio-Pionier



Biotta. Natürlich gut für mich.



POWER RIEGEL

Wenn Anna und Dani Kunz aus Oey BE auf Bergtour gehen, sind diese Power-Riegel mit dabei.

POWER-RIEGEL

ERGIBT ca. 20 Stück

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 15 Minuten

Für 1 Blech mit Backpapier ausgelegt

- 75 g Butter, flüssig
- 75 g Haferflocken
- 75 g Honig
- 75 g Rohrzucker
- 125 ml Rahm
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Backpulver
- ½ EL Vanillezucker
- 125 g Weismehl
- 250 g Nüsse, z. B. Mandeln und Haselnüsse, gehackt
- 300 g Dörrfrüchte, z. B. Aprikosen und Mango, klein geschnitten
- 100 g weisse Schokolade, gehackt

1. Butter bis und mit Mehl mischen.
2. Nüsse, Dörrfrüchte und Schokolade daruntermischen.
3. Masse zwischen 2 Backpapieren auswallen, Riegel schneiden und auf das Blech legen. Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens backen.

In einer Vorratsdose lassen sich die Riegel gut zwei Wochen aufbewahren.



DANI & ANNA KUNZ, Oey (BE)

Dani und Anna Kunz leben und arbeiten im Naturpark Diemtigtal BE. Als Ausgleich zum Alltag im Gastwirtschaftsbetrieb im Dorf unternehmen die beiden gern kleinere und grössere Bergtouren. Fast immer dabei sind auch die selbst gemachten Power-Riegel von Anna Kunz, die leidenschaftlich gern bäckt. Die Zutaten dafür kauft sie wie vieles andere für Wanderungen und den Alltag gern im Volg Oey.

IHR REZEPT

Verraten auch Sie uns Ihr einfaches Lieblingsrezept?

Publizierte Rezepte werden mit einem Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.- honoriert.

Schicken Sie uns Ihr Rezept, ein paar Stichworte dazu und ein Foto - mit sich, Ihren Liebsten, Ihren WG-Mitbewohnern oder Ihrem Partner - an Medienart AG, «Öise Lade» Leserrezept, Aurorastrasse 27, 5000 Aarau oder oise.lade@volg.ch

— JETZT AKTUELL —



* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

Alles, was das
Bäckerherz
höherschlagen lässt



Auf einen Kaffee und selbst gebackene Guetzli

**Gewinnen Sie mit Melitta und etwas Glück einen Kaffee-Vollautomaten - und geniessen Sie Ihren Cappuccino oder Espresso zu selbst gebackenen Guetzli.
Dank den Toppits Back-Bögen gelingen diese wie vom Konditor gezaubert.**



Melitta Bentz trank fürs Leben gern Kaffee. 1908 erfand sie den Kaffeefilter und legte damit den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte sondergleichen. Bis heute gilt das Familienunternehmen Melitta als wegweisend für den Kaffeegenuss und steht überdies für eine Vielzahl an Marken und Produkten, die den Küchenalltag erleichtern und bereichern.

Zum Beispiel die Toppits® Backpapier-Bögen, die beim Guetzlen und Backen gute Dienste leisten. Sie haben zahlreiche Vorteile. Welche Eigenschaft Toppits® Back-Bögen besonders auszeichnet, lautet denn auch die Wettbewerbsfrage, siehe Spalte rechts.

Und zu guter Letzt ein weiterer Pluspunkt, der für Toppits® Back-Bögen spricht: Sie sind umweltfreundlich hergestellt. Das dafür verwendete Papier stammt aus nachhaltiger Waldwirtschaft gemäss den strengen Richtlinien des Forest Stewardship Council (FSC).

Wettbewerbsfrage

Was zeichnet Toppits® Back-Bögen beim Guetzlen aus? Tipp: Lesen Sie dazu auch den Beitrag im «Chuchichäschtli» auf Seite 4.

- A Sie sind waschbar**
- B Sie sind rund**
- C Sie sind rutschfest**

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

2.-11. Preis im Wert von Fr. 500.-
Kaffeevollautomat Melitta SOLO Deluxe

12.-30. Preis im Wert von Fr. 95.-
Wasserkocher Melitta Look Aqua Deluxe

So sind Sie dabei

Per Telefon: 0901 240 340 (Fr. 1.-/Anruf)
Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Ihren Namen und Ihre Adresse nach dem Signalton.

Per SMS: Nachricht mit VOLGW und Lösungsbuchstabe (z. B. VOLGWA), danach Leerzeichen und Name und Adresse an **4636** (Fr. 1.-/SMS).

Per Post: Lösungsbuchstabe auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, «Melitta», Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 26. Oktober bis 19. November 2020.

Die Mitarbeitenden der Melitta GmbH und der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Jem^o
Mit dir durchs Leben



Tempo Toilettenpapier PREMIUM
9 x 110 Blatt · 4-lagig weiss oder mit Kamille* & Aloe Vera Duft*



Tempo Toilettenpapier CLASSIC
9 x 150 Blatt · 3-lagig weiss



Tempo Feuchte Toiletentücher
Sanft & Pflegend · 42 Tücher

Perfekte Tempo-Sauberkeit.



Tempo,
eine Marke von Essity

www.tempo-world.com

* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

RÄTSELN UND GEWINNEN!

achte Tonleierstufe	grosse Gartenfrucht	Abk.: Telefon	dt. Vorsilbe: weg	übel beleumdet, berüchtigt	Computer-taste	Qualität	Wurfschlinge	Zch. f. Titan	persönl. Fürwort (3. Fall)	Autokz. Niederlande
arg, schlimm	9				überbackene Speise (frz.)					
			dt. Komponist † 1740 (J. S.)	trop. Getreide	offiziell. Ansprüche		Fluss im Kt. ZH		5	
flüssiges Fett	gehacktes Bratwurstfleisch	10					Serviceangestellter (dt.)	Schichtbackware		über-grosse Frau
				europ. Warenkennzeichen	4	ruhelos, rastlos	südam. Kuckuck			
Demon-tage	Wassersportstil (engl.)			Fussball-spielerposition	1	grösste europ. Eule			jüngste Stufe d. Trias	
tadeln, rügen							weibl. engl. Brief-anrede			
gleichgültig	schweiz. Käse-sorte		zu keiner Zeit		12	nicht liegen oder stehen	befest. Ufer am Hafen			
			ruhig, gleichmütig			fließendes Wasser hemmen				
Teil des Geschirrs			besondere Grösste				2	Abk.: cum tempore		Gedicht-form
		11			Doppel-konsonant		ge-schützte Marke		trop. Nage-tiere	
Teil des Fusses	Aussen ... und innen pfli.		ital. Artikel		Wetter-sendung auf SRF		Jazz-führungs-stimme			
			Platzknappheit		Kaffee-zuberei-tung			8		
Gemüse waschen und schälen							Meeres-säuge-tier	belg. Kur- und Heilbad		dt. Vorsilbe
Kapital-ertrag					Abk.: Neben-kosten	ärmel-lose Jacke			7	
Winter-gemüse	Erb-anlagen					Hoch-gebirge betref-fend				
							starker Zweig			

IHR GEWINN

Gewinnen Sie eines von sechs TWIN Fondue Sets aus Guss-eisen im Wert von je Fr. 169.-!

Die Fondue-Sets von Kisag überzeugen sowohl in puncto Qualität als auch Design und enthalten alles, was man für ein entspanntes Essen in geselliger Runde braucht: einen Fonduetopf samt Spritzschutz, sechs Gabeln und ein passendes Rechaud mit integriertem Sicherheitsgasbrenner. Jetzt heisst es nur noch: An die Gabeln - fertig - los!



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

- Per Telefon:** 0901 260 360 (Fr. 1.-/Anruf)
Sprechen Sie das Lösungswort, Ihren Namen und Ihre Adresse nach dem Signalton.
- Per SMS:** Nachricht mit VOLGK, danach Leerzeichen und Lösungswort, Leerzeichen und Name/Adresse an 4636 (Fr. 1.-/SMS).
- Per Post:** Lösungswort auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur
- Online:** www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 26. Oktober bis 19. November 2020.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Volg-Gruppe sind nicht teilnahmeberechtigt.

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 12.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

WIE SAGT MAN WO?

Die Zwiebel



im Bern- und Baselbiet
Zibele

im Seetal
Böue

im Züribiet
Böle

im Fribourgischen
Zübel(l)e

im Bündnerland
Zwibla

in Romanischbünden
la tschagula

in Unterwalden und Uri
Belle

im St. Galler Rheintal
Bülle

im Thurgauischen
Büle

im Berner Oberland
Zibuue

VORSCHAU «ÖISE LADE» DEZEMBER

Weihnachtsmenü
Häppchen, Süsspchen,
Hauptgang und süs-
ses Finale: Vorschläge
für Ihr Festessen



Guetzli-Träume
Der Countdown läuft:
neue Guetzli-Kreationen
zum Entdecken
für Klein und Gross

IMPRESSUM Herausgeber Volg Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur **Gesamtverantwortung** Tamara Scheibli, Leiterin Volg Kommunikation/Werbung **Publizistische Gesamtleitung** Christina Sedens, Volg Kommunikation/Werbung **Konzept, Redaktion, Gestaltung** Medienart AG, 5000 Aarau, www.medienart.ch **Erscheinungsweise** 12 mal pro Jahr **Auflage** 800 000 Exemplare **Druck** Swissprinters AG, Zofingen **Kontakt** Tel. 058 433 55 04, oeise.lade@volg.ch, www.volg.ch

🇨🇭 Gedruckt in der Schweiz auf Schweizer Papier



It all starts with a
NESCAFÉ

ENTDECKEN SIE JETZT
NESCAFÉ GOLD BIO

RESPEKTVOLLER
ANBAU,



VON EXPERTEN
HERGESTELLT.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Volg



Öise
Zucker.
Us öisere
Natur.

Volg-Kunden wissen natürlich:

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

zucker.ch



Natürlich natürlich.