

DEZEMBER 2020

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

FESTLICH

Von Adventsdeko bis
Geschenkidee

GENÜSSLICH

Festtagsgerichte fürs
Weihnachtsmenü

GUETZLI, DIE
GLÜCKLICH MACHEN

Guetzli backen ist Vorfreude auf Weihnachten!
Entdecken Sie neue Lieblings-Guetzli

Volg

Appenzeller® – Der würzigste Käse der Schweiz.

Seinen einzigartig würzigen Geschmack verdankt Appenzeller® Käse der geheimnisvollen Kräutersulz, mit der er während seiner monatelangen Reifezeit regelmässig gepflegt wird. Der Extra-Würzig reift mindestens sechs Monate und der Edel-Würzig neun Monate. Jetzt probieren!

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

INHALT



Ösi Chuchi
Es wird festlich: Ideen für das Weihnachtsmenü



Ösi Chuchi
Ab in die Backstube! Entdecken Sie neue Guetzli-Rezepte.



Öises Dorf
Auf Trüffelpirsch mit Alain Seletto in Grandson VD



Churz & Fündig
Mit der neuen Volg-Geschenkkarte Einkaufsträume verschenken!

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Mit diesem «Öise Lade» möchten wir Ihnen viel Vorfreude auf die bevorstehenden Weihnachtsfeiertage nach Hause bringen. Allem voran mit Rezeptideen für das Festessen, aus denen sich Gang für Gang ein individuelles Menü zusammenstellen lässt, wie es zu Ihren Gästen passt. Weihnachtsstimmung kommt meist erstmals richtig auf, wenn es nach gebackenen Guetzli duftet. Rezepte zum Entdecken und Verlieben finden Sie ab Seite 42. Festtagsfreuden erwarten Sie jetzt auch in Ihrem Dorfladen. Mit den traditionellen «Sternstunden im Volg» möchten wir uns von Herzen bei Ihnen für jeden Ihrer Einkäufe bedanken. Profitieren Sie von einmaligen Angeboten und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von vielen tollen Wettbewerbspreisen! Mehr Informationen dazu finden auf Seite 57. Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit, frohe Festtage und einen guten Rutsch in ein gesundes, glückliches 2021.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

4	CHUCHICHÄSCHTLI Saisonale Wissenshäppchen	57	CHURZ & FÜNDIG Neues aus der Volg-Welt
12	ÖISI CHUCHI Festtagsgerichte	61	POTZBLITZ Wachsflecken entfernen
26	SAISON FÜR ... Mango	62	TYPISCH SCHWEIZ, TYPISCH VOLG Brotkörbe aus Wangen ZH
29	TRAUMPAAR Käse & Wein des Monats	65	ÖISI DEKO Natürlich festlich
30	WEIN-AKTIONEN Jetzt profitieren	69	NATURENA Rezept von Bernadette Hotz
32	FEINS VOM DORF Prättigauer Fajaunerturta	71	KOCHKURSE Feines aus Schweizer Fisch
34	ÖISE FAVORIT Schokoladenträume von Lindt	72	LESERREZEPT Mandarinen-Tiramisù
37	NEU IM VOLG Entdecken und ausprobieren	75	WETTBEWERB Gewinnen mit «merci»
40	ÖISES DORF Trüffel aus Grandson VD	77	KREUZWORTRÄTSEL Mitmachen und gewinnen
42	ÖISI CHUCHI Ideen fürs Guetzlen	78	CHRUT & RÜEBLI Mundartlexikon Vorschau Impressum
55	ÖISE GSCHÄNKTIPTIP Edle Bordeaux-Weine zum Spezialpreis		



DE GRÜNEN DUUME

Barbarazweig

Der Barbarazweig ist ein alter Brauch, der leider immer mehr in Vergessenheit gerät. Dabei sind seine Blüten eine wahre Freude, die uns in der dunkelsten Jahreszeit den Frühling erahnen lassen. Traditionsgemäss werden Barbarazweige am 4. Dezember geschnitten, etwa von einem Kirschbaum, von Weichseln, Zwetschgen, Pflaumen oder Forsythien. Der Baum sollte bereits eine Frostnacht hinter sich haben, damit der Zweig zu Hause austreibt. Als Alternative kann er auch für ein paar Stunden in den Tiefkühler gelegt werden, um winterliche Temperaturen zu simulieren. Den Zweig schräg anschneiden und in lauwarmes Wasser stellen. Das Wasser regelmässig wechseln. So wird er an Weihnachten in voller Blüte stehen.



Im Dezember
Schnee und Frost,
verheisst viel Korn
und Most.

Bauernregel im Dezember

WETTBEWERB AUF SEITE 75 Von Herzen «merci»!

Etwas verschenken oder sich wieder einmal einfach bedanken: Mit der Weihnachtsedition von «merci» tut man dies besonders stilvoll. Sie enthält acht wundervolle Schokoladen-Spezialitäten. Jetzt kann man dem süssen Dankeschön erst noch eine persönliche Note verleihen. Auf der «merci» Webseite Motiv und Bild auswählen, einen individuellen Text eingeben, das Werk ausdrucken und es in eine «merci» Packung der Weihnachtsedition schieben. Eine liebevolle Überraschung, die vom ersten bis zum letzten «merci» Genuss verheisst.



EIWEISS ODER EIGELB EINFRIEREN

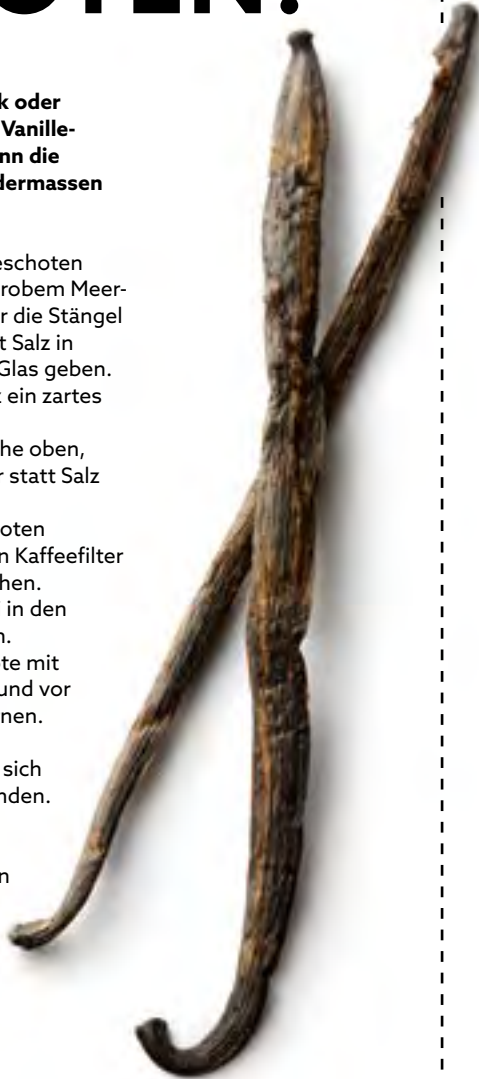
Bleibt beim Backen oder Kochen Eiweiss oder Eigelb übrig, lässt sich dieses gut einfrieren: Eiweisse in einen Eiswürfelbehälter geben und in den Tiefkühler stellen. Sobald die Eiweiss-Würfel fest sind, können sie in einem Tiefkühlbeutel oder -behälter im Gefrierfach aufbewahrt werden. Da Eigelbe dazu neigen, beim Auftauen eine zähe Haut zu bilden, werden sie vor dem Einfrieren mit etwas Salz oder Zucker verrührt. Es gibt zahlreiche Gebäcke und Süßspeisen, für die entweder Eiweiss oder Eigelb gebraucht wird. Eiweiss lässt sich etwa für Makrönli, Meringues und Marshmallows verwenden, Eigelb für Crème brûlée, Crema catalana, Eierlikör und Lemon Curd.

WAS TUN MIT ...

... LEEREN VANILLE- SCHOTEN?

Wer für Guetzli, Gebäck oder Desserts das Mark von Vanilleschoten verwendet, kann die Stängel danach folgendermassen weiterverwenden:

- **VANILLESALZ** Vanilleschoten zerkleinern und mit grobem Meersalz schreddern. Oder die Stängel aufschneiden und mit Salz in ein verschliessbares Glas geben. So bekommt das Salz ein zartes Vanillearoma.
- **VANILLEZUCKER** Siehe oben, aber Haushaltszucker statt Salz verwenden.
- **VANILLEKAFFEE** Schoten zerkleinern und in den Kaffeefilter geben. Kaffee aufbrühen. Oder Schoten-Stückli in den fertigen Kaffee geben.
- **VANILLEMILCH** Schote mit der Milch aufkochen und vor dem Servieren entfernen.
- **VANILLEAROMA** Vanillestängel lassen sich immer wieder verwenden. Einfach abwaschen, trocknen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.



«GUETZLÄ» VOLL EASY

«Guetzlä» kann so einfach sein. Mit den Leisi Teigen für Mailänderli, Brunzli, Spitzbuben und Zimtsterne aus dem Volg sind die beliebtesten Weihnachtsguetzli innert Kürze in der Guetzli-dose. Auswallen, ausstechen, backen, fertig! Und den Kindern macht das Ausstechen ohnehin am meisten Spass. Übrigens: Das Spitzbuben-Rezept auf Seite 47 ist mit dem fertigen Mailänderli- oder Spitzbuben-Teig ruckzuck zubereitet. Zudem finden Sie nebst den Grundzutaten in vielen Volg-Läden jetzt wieder eine Auswahl an weiteren saisonalen Zutaten für die Weihnachtsbäckerei.



Anzeige

CAFÉ DE PARIS

FÜR GLANZMOMENTE

Erhältlich in allen Volg-Filialen und im Online-Shop.



Cailler®

WEIHNACHTSMARKT



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

CHUCHICHÄSCHTLI

MANGO SCHÄLEN

An den Festtagen haben exotische Früchte Hochsaison. Besonders begehrt ist die Mango, die in Asien, Afrika und Südamerika als «Königin der Früchte» gilt. Reife Mangos verströmen einen süsslichen Duft, die Schale gibt leicht nach. Diese vom butterweichen Fleisch zu lösen, ist nicht ganz einfach. Am besten gehts mit einem Sparschäler und bei sehr reifen Früchten mit einem scharfen Messer. Die Spitze der geschälten Mango wegschneiden und die Frucht hochkant auf ein Schneidebrett stellen. Das Fruchtfleisch der Länge nach, nah am Stein abschneiden und nach Belieben weiterverarbeiten. Vier Rezept-Tipps mit Mangos auf S. 26.



WÄRME VON INNEN

GLÖGG

Eine feine Alternative zu Glühwein und Punsch ist Glögg. Der skandinavische Hände- und Bauchwärmer schmeckt auch prima ohne Alkohol: 5 dl Cranberrysaft und 3 dl Orangensaft mit 5 Nelken, 2 Zimtstangen und etwas Ingwer aufkochen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen, Glögg nochmals aufkochen. Eventuell etwas zuckern. Ein paar Mandeln und Rosinen in die Tassen geben, Glögg darübergiessen. Nach Belieben mit Orangenscheiben anrichten.

FEINES AUS DEM VORRAT

Einst waren Dörrbohnen Teil des traditionellen Weihnachtsmenüs. Das fein nussig schmeckende Gemüse wurde meist zu Rollschinkli serviert, das im hauseigenen Kamin geräuchert worden war. Beide Genüsse sind Klassiker der Vorratshaltung, die unseren Ururahnen über den strengen Winter halfen. Dörrbohnen stecken denn auch voller wohltuender Nährstoffe, etwa pflanzliche Eiweisse, Vitamin C und K, Folsäure, Kalium, Kalzium und Magnesium. Es lohnt sich also, das Superfood vorrätig zu haben.



MONATSHITS IM DEZEMBER

Fribourger Cordon bleu und Ämmitaler Brätschnitzel

Da wird es einem gleich warm ums Herz: Das Cordon bleu des Monats Dezember lädt zu einer Reise nach Fribourg. Das Schweinsnierstück ist mit würzigem Gruyère und bestem Rohschinken gefüllt und goldig knusprig ummantelt. Das Ämmitaler Brätschnitzel wiederum ist schön chüschtig, verfeinert mit Käse und Schinken, umhüllt von einer Knusperpanade.



Es feins Raclette ...
*... immer besser mit **chirat***

*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

CHUCHICHÄSCHTLI

KAFFEESATZ

RÜBIS & STÜBIS

Kaffeesatz gibts fast in jedem Haushalt. Bestenfalls landet er als Dünger im Garten, schlimmstenfalls aber im Kehrriech. Dabei ist Kaffeesatz auch ein super Hausmittel. Eine Tasse davon in den Kühlschrank gestellt, hilft zum Beispiel, strengen Gerüchen den Garaus zu machen, etwa von räsem Käse. Auch als Scheuerpulver eignet sich Kaffeesatz perfekt. Die kleinen Körnchen machen Pfannen und Töpfe oder im Sommer den Grillrost im Nu wieder sauber.



UNSCHLAGBARE APÉRO-HITS

HEISS BEGEHRT

Mag man es im Sommer zum Apéro gerne leicht und kalt, sind im Winter währschafte und wohlig wärmende Häppchen heiss begehrt. Die Volg Chäschüechli und Volg Schinkengipfeli wandern dann beim cleveren Gastgeber einfach aus dem Tiefkühl-Vorrat in den Ofen und kommen innert Kürze heiss und herrlich duftend auf den Tisch. Die Volg Chäschüechli aus einer feinen Käsemischung mit Appenzeller, Emmentaler und Gruyère sowie die herzhaft-würzigen Volg Schinkengipfeli sind wahre Schweizer Klassiker, die auch beim Familiennacht mit einem saisonalen Salat oder als Miternachtssnack an Silvester gut ankommen.



Anzeige

CHANDRA KURT'S

PERSÖNLICHE WEINEMPFEHLUNG

Die Trauben für den Grande Sinfonia werden nach der Appassimento Methode am Rebstock leicht angetrocknet und anschliessend von Hand gelesen. Das Resultat - ein extraktreicher und fruchtbetonter Rotwein.



Nero di Troia, Primitivo und Merlot.



Weich und rund am Gaumen, gehaltvoller Körper mit feinen Tanninen.



Gegrilltes Rindfleisch, Brasato mit Polenta, Pizza, Lasagne, reifer Hartkäse.





*Wir wünschen Ihnen schöne Festtage
und bedanken uns für Ihre Treue.*

Ihre Bäckerei HIESTAND

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

CHUCHICHÄSCHTLI

Prost, Weihnachtszeit!

Die Volg-Weine haben im «Weinseller 2021» von Chandra Kurt erneut hervorragend abgeschnitten und hohe Punktzahlen erhalten. Punkten auch Sie bei Ihren Gästen - mit diesen drei Weinseller-Hits.



PRICKELNDER MUST-HAVE

Wer ihn nicht kennt, verpasst einen Schweizer Schaumwein vom Feinsten! Macht beim Apéro «Volgaz» gute Laune, gehört jetzt für spontane Gäste und Feste immer in den Kühlschrank und ist auch als Gastgebereschenk perfekt.

VOLGAZ Vin Mousseux demi-sec, Schweiz, 75 cl
Punkte 18*, Fr. 12.90



AMARONE, AMORE MIO!

In diesen samtigen Klassiker vom Familienweingut Zeni wird sich jeder Gast verlieben. Eine sichere Wahl als Begleiter durch den Abend, der besonders zu Fleisch, sei es ein Braten oder ein Filet, hervorragend passt. Und: Er darf gerne dekantiert werden.

Amarone della Valpolicella
DOCG

Zeni, Italien, 75 cl, 2017
Punkte 18*
Fr. 27.90



GOLDRICHTIGER WEISSWEIN

Glänzend wie das G auf der Etikette ist der Flascheninhalt: eine gekonnte Assemblage aus Chasselas, Chardonnay und Riesling-Silvaner. Servieren Sie diesen ausgewogenen Westschweizer Weisswein zum Apéro, zur Vorspeise oder zum Käsefondue.

Goldbeere G Cuvée de Blancs
Prestige

Schweiz, 75 cl, 2019
Punkte 17,5*
Fr. 13.50

Die Punktebewertungen stammen aus dem «Weinseller 2021» von Chandra Kurt. Volg-Weine mit 17 oder mehr Punkten erhalten die Auszeichnung «Weinseller Medaille d'Or».

Anzeige



Drink Responsibly


CINZANO®



FESTTAGSGERICHTE ZUM GLÄNZEN

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

SCHWEINSFILET IN KAFFEEKRUSTE

Die Marinade mit Kaffee
verleiht dem Filet eine
leicht herbe Note und
eine himmlische Kruste.
Rezept auf S. 25





**BLÄTTERTEIG-KRANZ
MIT MARRONI**
Zum Blätterteig-Marroni-
Kranz passen Preiselbeeren
oder Johannisbeergelee.
Rezept auf S. 25

**Ein Festmenü, das allen Freude macht: Die Fleisch- und
Vegi-Gerichte lassen sich nach Belieben kombinieren und an Weihnachten ohne
Hektik servieren. So bleibt Zeit fürs gemütliche Zusammensein.**



Hier direkt zum Rezept:



« Beste Qualität nach traditionellem Genuss »

Dazu passende Rezepte und viele Informationen finden Sie unter agrinatura.ch

Schulter-Rollschinkli

Aktion gültig vom 1. bis 31. Dezember 2020.
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



ProCert



agrinatura.ch

Seit 1989 für das Tierwohl

BIRNEN-CRUMBLE

VORSPEISE für 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Für eine Gratinform von
ca. 2 Litern Inhalt

CRUMBLE

- 20 g Butter, weich
- 50 g Gorgonzola, in Würfeln
- 50 g Baumnüsse, grob gehackt
- 30 g Weissmehl
- ½ TL Salz, Pfeffer

BIRNEN

- 2 Birnen, z. B. Gute Luise, halbiert,
Kerngehäuse ausgestochen
- 1 dl Rotwein oder Portwein

SALAT

- 1 TL Senf
- 3 EL Balsamico bianco oder
Weissweinessig
- 4 EL Rapsöl
- ½ TL Salz
- ¼ Bund Peterli, grob gehackt
- 100 g Nüsslisalat

1. Butter mit den restlichen Zutaten mit der Gabel zu einer gleichmässigen Masse zerdrücken.

2. Birnen in die Gratinform legen, die Crumblemasse darüber verteilen. Portwein dazugliessen.

3. Backen: In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.

4. Senf mit allen Zutaten bis und mit Peterli pürieren. Nüsslisalat auf Tellern anrichten, Birnen darauf anrichten und Sauce über den Salat träufeln.

ÖISE TIPP

Rotwein oder Portwein durch Bouillon ersetzen.



9

12

17

10

3

22

19



... seit über 140 Jahren in Schweizer Küchen zu Hause!



Wir wünschen allen eine frohe Advents- und Weihnachtszeit!



14

20

6



Herr Hörnli meint...

... entscheidend ist beim Adventskalender nicht der Tag, sondern das was sich hinter dem Türchen verbergen mag!

23

13

1



BSCHÜSSIG - Classic 3-Eier Spiralen



BSCHÜSSIG - Urschweizer 3-Eier Äpler Magronen

21

7

18



BSCHÜSSIG - Classic 3-Eier Hörnli grob



BSCHÜSSIG - Saucen* mit 100% Schweizer Tomaten/Schweizer Rindfleisch

* In ausgewählten Verkaufsstellen erhältlich

24

8

15





«BEET» WELLINGTON

HAUPTGANG für 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 50 Minuten

AUFGEHEN LASSEN ca. 4 Stunden

BACKEN ca. 40 Minuten

Backpapier fürs Blech

BRIOCHETEIG

- 5 g Hefe, frisch
- 3 EL Vollmilch, zimmerwarm
- 1 EL Weissmehl
- ½ TL Zucker

- 400 g Zopfmehl
- 2 TL Salz
- 30 g Zucker
- 100 g Butter, weich
- 1,5 dl Vollmilch
- 2 Eier, verquirlt

FÜLLUNG

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 400 g Champignons oder gemischte Pilze, grob gehackt
- 150 g Spinat, tropfnass, grob gehackt
- 0,5 dl Weisswein

- 125 g Frischkäse nature
- 1 TL Salz, Pfeffer
- 60 g Haselnüsse, grob gehackt
- ½ Bund Kräuter, z. B. Peterli, Schnittlauch, Oregano oder gemischte Kräuter
- 3–4 gekochte Randen, geschält, je nach Grösse evtl. halbiert
- 1 Eigelb

SAUCE

- 200 g Crème fraîche
- 1 EL Meerrettichsauce
- 1 Zitrone, heiss abgespült, wenig abgeriebene Schale
- 1 Orange, heiss abgespült, wenig abgeriebene Schale
- Salz, Pfeffer

1. Hefe mit Milch, Mehl und Zucker verrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen, bis der Vorteig schäumt. Mehl mit Zucker und Salz mischen. Den Vorteig, Butter, Milch und Eier begeben, zu einem weichen und glatten Teig kneten. Zugedeckt 3–4 Stunden aufgehen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Pilze begeben, ca. 5 Minuten mitdämpfen. Spinat begeben, aufkochen,

zusammenfallen lassen und Flüssigkeit vollständig einkochen. Mit Wein ablöschen, würzen und köcheln, bis die Pilze weich sind und der Wein eingekocht ist. Mischung abkühlen lassen, mit Frischkäse gut mischen, würzen und mit Nüssen und Kräutern mischen.

3. Teig auf wenig Mehl 30 × 40 cm gross auswallen. Füllung in der Mitte ca. 1 cm dick verteilen. Randen darauflegen, mit dem Teig einwickeln, sodass sie rundum von der Füllung umgeben sind. Teig zurechtschneiden, aus restlichem Teig unterschiedlich grosse Sterne ausstechen. Teigenden gut verschliessen. Päckli mit der Verschlussseite nach unten auf das vorbereitete Blech legen. Teig mit den Teigsternen garnieren, mit Eigelb bestreichen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Backen: In der unteren Hälfte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen. Herausnehmen, kurz durchziehen lassen. Dann in Scheiben schneiden.

5. Crème fraîche mit allen Zutaten gut mischen, dazu servieren.



-60%
KUNSTSTOFF · PLASTIQUE

«Für unsere Heimat und deinen Genuss»

- ✓ Tierfreundliche Haltung mit Auslauf
- ✓ 100 % Schweizer Herkunft
- ✓ Fördert Biodiversität

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



ProCert





RÜEBLI-LEBKUCHEN-SUPPE

VORSPEISE für 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

- 50 g **Lebkuchen**, grob gehackt
- 2 dl **Vollmilch**
- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 1 **Knoblauchzehe**, fein gehackt
- 1 cm **Ingwer**, fein gehackt
- 1 EL **Butter**
- 400 g **Rüebl**, in Stücken
- 7 dl **Gemüsebouillon**
- Salz, Pfeffer**
- 1 dl **Vollrahm**, steif geschlagen
- 1 **Granatapfel**, Kerne ausgelöst

1. Lebkuchen ca. 5 Minuten in Milch einweichen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in der Butter andämpfen. Rüebl begeben, ca. 5 Minuten mitdämpfen. Lebkuchen mitsamt der Milch und der Bouillon dazugeben, aufkochen. Suppe ca. 20 Minuten köcheln, bis die Rüebl weich sind, Suppe fein pürieren, würzen.
2. Suppe mit Schlagrahm und Granatapfelkernen anrichten.

ÖISE TIPP

Anstelle von Lebkuchen Basler Lächerli verwenden.

RAUHLACHS-CARPACCIO MIT MANGO

VORSPEISE für 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

SAUCE

- 2 **Limetten**, ganzer Saft
- 2 EL **Sojasauce**
- 1 kleine **Zwiebel**, fein geschnitten
- 3 cm **Ingwer**, fein gerieben
- 1 EL **Rapsöl**
- Salz, Pfeffer**

CARPACCIO

- 200 g **Raumlachs**, in feinen Tranchen
- 1 **Mango**, in feinen Scheiben
- 50 g **Nüsslalat**

1. Limettensaft mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

2. Raumlachs, Mango und Salat auf Tellern anrichten, Sauce darüberträufeln.

ÖISE TIPP

Anstelle von Mango 2 Persimmon-Kakis verwenden.



**15%
AKTION**
22.12.2020 - 27.12.2020

FÜR EIN
GESCHMACKVOLLES
~ WEIHNACHTSFEST ~



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

KARTOFFEL-SELLERIE-GRATIN MIT LAUCH

BEILAGE für 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
BACKEN ca. 1 Stunde
Für eine Gratinform von ca. 1 Liter Inhalt

2. Backen: Form auf die unterste Rille des kalten Ofens stellen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen. Gratin ca. 1 Stunde backen.

- 500 g mehligkochende Kartoffeln**, in 5 mm dicken Scheiben
- 300 g Sellerie**, in 5 mm dicken Scheiben
- 2 Lauchstangen**, halbiert, in ca. 6 cm langen Stücken
- 1 dl Rahm**
- 200 g Crème fraîche**
- 50 g Appenzeller Käse kräftig-würzig**, fein gerieben
- 1½ TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

ÖISE TIPP

Bratspecktranchen fein schneiden und vor dem Gratинieren darüberstreuen.



1. Kartoffeln, Sellerie und Lauch abwechselungsweise in die Form schichten. Rahm mit Crème fraîche und Käse gut verrühren, würzen. Über das Gemüse giessen.



ORANGEN-GRAPEFRUIT-SALAT

DESSERT für 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten

SALAT

- 1 Blond- oder Blutorange**, geschält, in feinen Scheiben, Saft aufgefangen
- 1 Grapefruit**, filetiert
- 2 EL Grand Marnier oder Orangensaft**
- 1 EL Rohrzucker**
- 1 Zimtstange**

CRUNCH

- 3 EL Zucker**
- 1 EL Wasser**
- 30 g Mandelstäbchen**
- 20 g Datteln**, fein geschnitten

- 1 dl Vollrahm**, steif geschlagen
- Glacékugeln nach Belieben**, z. B. Vanille oder Caramel

1. Aufgefangenen Saft mit den restlichen Zutaten aufkochen, über die Orangenscheiben giessen und kurz ziehen lassen.
2. Zucker mit Wasser aufkochen, köcheln, bis ein haselnussbraunes Caramel entsteht, Mandeln und Datteln beigegeben, mischen und auf ein Backpapier verteilen. Auskühlen lassen, zerbröckeln und über den Salat geben. Mit Schlagrahm und Glacé anrichten.



APEROL SPRITZ

AUS ITALIEN MIT SPRITZ
— SEIT 1919 —



Viel **Eis** in ein Weinglas geben
Prosecco und Aperol
zu gleichen Teilen hinzufügen
Mit einem **Spritzer Soda** auffüllen
Mit einer **Orangenscheibe** dekorieren

CHEESECAKE IM GLAS

DESSERT für 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
BACKEN ca. 40 Minuten
Für 4 Weckgläser von je
ca. 1,5 dl Inhalt

BODEN

40 g Petit Beurre, zerbröckelt
Je 4 Kirschstengeli, zerbröckelt
und/oder Lindor Kugeln,
 grob gehackt
25 g Butter, flüssig, abgekühlt

CREME

200 g Magerquark
100 g Frischkäse nature
1 Ei
1 TL Maizena
1 Vanillestängel, Samen
 ausgekratzt
1 TL Zitronensaft
100 g Puderzucker

**Einige Kirschstengeli und/oder
 Lindor Kugeln zur Dekoration
 Nach Belieben Kakaoapulver**

1. Petit Beurre mit Kirschstengeli und Butter mischen, in die Gläser verteilen, etwas andrücken.
2. Quark mit allen Zutaten bis und mit Puderzucker gut verrühren, auf den Guetzliboden verteilen.
3. Backen: In der Mitte des auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen. Herausnehmen, mit Kirschstengeli, Lindor Kugeln und Kakaoapulver verzieren und lauwarm servieren oder über Nacht kühl stellen und danach verzieren.

ÖISE TIPP



Krönung für die Cheesecakes:
Lindt Kirschstengeli
 250 g





GARANTIERTER BACKERFOLG
MIT LEISI TEIGEN!



Rezepte unter www.leisi.ch



BLÄTTERTEIG-KRANZ MIT MARRONI

APÉRO für ca. 20 Stück
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
BACKEN ca. 30 Minuten
Ausstecher von 10 cm Ø
Tannenbaum-Ausstecher

- 90 g Speckwürfeli
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g glasierte Marroni
- 4 EL Johannisbeergelee oder eingelegte Preiselbeeren
- ½ Bund Rosmarin, Thymian oder Peterli, fein geschnitten, wenig beiseitegestellt
- 0,5 dl Gemüsebouillon
- 80 g Frischkäse nature Salz, Pfeffer
- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca. 320 g
- 1 Eigelb, verklöpft

1. Speckwürfeli und Zwiebel in einer Bratpfanne andämpfen. Marroni beigegeben, mitdämpfen. 2 EL Gelee beigegeben, heiss werden lassen, bis der Gelee leicht caramellisiert. Kräuter beigegeben, Bouillon dazugießen, Flüssigkeit vollständig einkochen. Etwas auskühlen lassen, Frischkäse beigegeben, mischen, würzen.
2. Blätterteig ausrollen, eine Rondelle von ca. 26 cm Ø ausschneiden, mittig ein weiteres Loch von ca. 10 cm Ø ausstechen, kleine Rondelle und restlichen Teig beiseitelegen. Den Ring mitsamt dem Papier auf das Backblech ziehen. Ring mit der Füllung belegen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Teigrand locker einschlagen und mit Eigelb bepinseln. Aus dem restlichen Teig unterschiedlich grosse Tannen ausstechen, über die Füllung legen, mit Eigelb bepinseln.
3. Backen: In der Mitte des aus 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Mit Kräutern und restlicher Preiselbeerkonfitüre anrichten, dann in Stücke schneiden.

SO GELINGT DER BLÄTTERTEIGKRANZ



Vom Blätterteig eine Rondelle von ca. 26 cm Ø ausschneiden, dann mittig ein weiteres Loch von ca. 10 cm Ø ausstechen.



Ring mit der Füllung belegen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Teigrand locker einschlagen und mit Eigelb bepinseln.



Aus dem restlichen Teig unterschiedlich grosse Tannen ausstechen, über die Füllung legen.



SCHWEINSFILET IN KAFFEEKRUSTE

HAUPTGANG für 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
NIEDERGAREN ca. 1 Stunde

- FLEISCH**
- 1-2 EL Kaffeepulver
 - 2 TL Salz, Pfeffer
 - 2 EL Erdnussöl
 - 2 Schweinsfilets, je ca. 450 g

- SAUCE**
- 1 Zwiebel
 - 1 EL Butter
 - 1 dl Weisswein
 - 1 dl Aceto balsamico
 - 2 dl Fleischfond oder Gemüsebouillon
 - 20 g Dörripflaumen, grob gehackt
 - 100 g tiefgekühlte Heidelbeeren, angetaut
 - 3 EL Vieille Prune
 - 2 dl Vollrahm Salz, Pfeffer
 - ½ Bund Peterli, fein geschnitten

1. Kaffeepulver mit Salz, Pfeffer und Öl mischen, Filets damit einstreichen.
2. Ofen auf 100 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Gitter in die Mitte des Ofens schieben und ein Blech darunterschieben. Schweinsfilets nacheinander im heissen Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten. Herausnehmen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Filets einstecken und auf das Gitter legen.
3. Niedergaren: ca. 1 Stunde, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 60 °C hat.
4. Zwiebel in Butter andämpfen. Wein und Balsamico dazugießen, aufkochen, auf die Hälfte einköcheln. Fond oder Bouillon und Dörripflaumen beigegeben, ca. 10 Minuten weiterköcheln. Sauce fein pürieren. Beeren, Vieille Prune und 1 dl Rahm beigegeben, nochmals ca. 5 Minuten köcheln, bis die Sauce bindet, würzen. Restlichen Rahm steif schlagen, kurz vor dem Servieren zur Sauce geben. Fleisch tranchieren, auf der Sauce anrichten, Peterli darüberstreuen.

ÖISE TIPP

Anstelle von Heidelbeeren Dörripflaumen verwenden.

SAISON FÜR ...

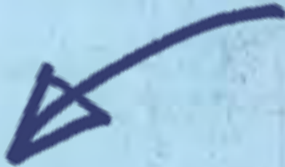
MANGO

Vom Apéro bis zum Dessert: Die Mango ist ein süßes, sonniges Früchtchen, das jede Kreation ein bisschen festlich macht.



MANGO-NÜSSLI-SALAT MIT BÜNDNERFLEISCH

80 g Bündnerfleisch und 4 in Streifen geschnittene Dörrtomaten mit 1 Mango in Schnitzchen als Kranz auf Teller anrichten. 2 EL Zitronensaft, 1 TL Puderzucker, 4-5 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer verrühren, mit Nüsslisalat mischen, anrichten.



MANGO-CURRY-SAUCE ZUM FONDUE CHINOISE

180 g griechisches Joghurt nature ungesüßt, 4 EL Mayonnaise, 2 TL Curry und 1 gepresste Knoblauchzehe verrühren. 1 Mango schälen, an der Röstiraffel dazureiben, salzen.



MANGO-BELLINI

½ Mango in Würfel schneiden, mit 2 EL Zitronensaft pürieren, Mark von 2 Passionsfrüchten dazugeben, mischen, bis zum Servieren kühl stellen. In 8 Gläser verteilen, mit 1 Flasche Volgaz auffüllen.

MANGO-SYLLABUB MIT MERINGUE

½ Mango mit ½ EL Limettensaft pürieren, restliche Mango fein würfeln, mit dem Püree mischen und in 4-6 Dessertgläser füllen. 2 EL Honig, abgeriebene Schale und Saft von ½ Limette mit 2,5 dl Vollrahm flaumig aufschlagen. 4 Meringue-Schalen grob zerkrümeln, darunter mischen, in die Gläser füllen.



FINDUS NEUHEITEN: Schon gefischt?



NEW

Wildfang
Pêche sauvage

FINDUS Cocktail Crevetten (Wildfang) MSC 150 g*



NEW

Von Hand
geschnitten
Coupé à la main

FINDUS Kabeljau MSC 350 g*



NEW

SEAFOOD
FROM
NORWAY

FINDUS Fjord-Lachs ASC 240 g

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Käse & Wein

**NUSSKÄSE
SCHWEIZER EDEL-SCHMELZKÄSE**

Edel, fruchtig, festlich

Zwei charmante Schweizer: Der Edel-Schmelzkäse in Cake-Form wird im Hause Eberle in Gossau von Hand hergestellt, reich gefüllt und garniert mit Baumüssen. Er ist eine Bereicherung für jede Käseplatte. Das sanft-würzige Aroma und die samtweiche Textur machen ihn überdies zu einer Gaumenfreude und zum Traumpartner für den fruchtigen St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux.

**ST. SAPHORIN AOC LAVAUX
AIMÉ VIGNOUX, SCHWEIZ, 75 CL**

St. Saphorin AOC Lavaux
Aimé Vignoux,
Schweiz, 75 cl

-24% **13.50**
statt 17.95

**WEIN
DES
MONATS**

Nusskäse
per 100 g
statt Fr. 3.30
Fr. 2.80

Portion, 150 g
statt Fr. 5.60
Fr. 4.20



**KÄSE
DES
MONATS**



WEINE ZU FESTTAGSPREISEN



Fendant
AOC Valais
Germidor, Schweiz,
2019, 75 cl
🍷 Chasselas 🍷 gold-
gelb 🍷 trocken,
fruchtig 🍷 6-8 °C
🍷 Aperitif, Fisch und
Käsegerichte

-20% **8.50**
statt 10.70

St. Saphorin
AOC Lavaux
Aimé Vignoux,
Schweiz, 2018, 75 cl,
17,25 Punkte*
🍷 Chasselas 🍷 hell-
gold 🍷 rassig, frisch,
würzig 🍷 8-10 °C
🍷 Aperitif, Süßwas-
serfisch, Käsefondue

-24% **13.50**
statt 17.95

Malans
Steinböckler
Pinot Noir AOC
Graubünden,
Schweiz, 2018, 75 cl,
17 Punkte*
🍷 Pinot Noir 🍷 gra-
natrot 🍷 fruchtig,
pfeffrig 🍷 15-17 °C
🍷 kalte Platten, Pasta
mit Pilzen

14.60
statt 17.95

Pinot Noir
AOC Valais
Germidor, Schweiz,
2019, 75 cl
🍷 Pinot Noir 🍷 kräf-
tiges rot 🍷 reich,
voll, rund 🍷 14-16 °C
🍷 rotes Saucen-
fleisch, Wildgerichte

-20% **9.30**
statt 11.70

Beaurepart
Grande Réserve
Pays d'Oc
Frankreich, 2019,
75 cl, 17,5 Punkte*
🍷 Merlot, Cabernet
Sauvignon 🍷 kräftiges
rot 🍷 fruchtig, würzig
🍷 16-18 °C 🍷 Ein-
töpfe, Pilzgerichte,
Pasta

-20% **7.90**
statt 9.95

Bolgheri DOC
Poggio Civetta,
Italien, 2018, 75 cl,
17,5 Punkte*
🍷 Sangiovese, Caber-
net Sauvignon, Merlot
🍷 rubinrot 🍷 beerig,
Vanillenoten 🍷 18 °C
🍷 Lammfleisch, ge-
reifter Käse, würzige
Pastagerichte

-20% **18.30**
statt 22.90

Diese Aktion
gilt vom
23.11.2020 bis
27.12.2020
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten

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

JETZT PROFITIEREN!



Amarone della Valpolicella DOCG

Zeni, Italien, 2016,
75 cl, 18,25 Punkte*
 ☞ Corvina, Rondinella,
Molinara ☞ dichtes
rot ☞ samtig fruchtig,
 ☞ 17-19°C ☞ Reh-
pfeffer, Schmorbraten

22.90
statt 27.90

Fincas Valdemar Valdemacuco Crianza

Ribera del Duero DO,
Spanien, 2016, 75 cl,
17,5 Punkte*
 ☞ Tempranillo
☞ rubinrot ☞ fruchtig,
Lakritz- und Röstnoten
 ☞ 16-18°C
 ☞ Wildgerichte

-20% **15.90**
statt 19.90

Toro DO Selección Solitario Oro

Spanien, 2017, 75 cl,
17,75 Punkte*
 ☞ Tinta de Toro
☞ dunkelrot
 ☞ fruchtig, Vanille-
noten ☞ 16-18°C
 ☞ Fleischgerichte
und Käseplatten

-26% **9.90**
statt 13.50

Zinfandel Caswell

California, USA, 2018,
75 cl, 16,5 Punkte*
 ☞ Zinfandel ☞ granat-
rot ☞ weich, beerig
 ☞ 14-16°C ☞ asiatische
Gerichte, BBQ,
Pizza, Pasta, Braten,
Wildgerichte

-30% **5.50**
statt 7.90

VOLGAZ Vin Mousseux

Demi-sec, Schweiz,
75 cl, 18 Punkte*
 ☞ Riesling-Silvaner
☞ gelb-grün ☞ florale
Noten, frisch säuerlich
 ☞ 8°C ☞ Aperitif,
gereifter Hartkäse

10.90
statt 12.90

2017, 150 cl, 18 Punkte*

-32% **37.50**
statt 55.80

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

** In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich. *** Regional oder über Bestellung erhältlich.



Süsse Hommage an das Prättigau

Corina Moser hat mit ihrer «Fajaunerturta» die Herzen der Prättigauer erobert. Der wunderbar nussig-fruchtige Kuchen ist im Volg Grüşch GR als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich.

Mit der Bündner Nusstorte fing alles an: Corina Mosers Version des Klassikers verkaufte sich auf den Wochenmärkten im Prättigau wie warme Weggli. Doch die gelernte Konditorin-Confiseurin gab sich damit nicht zufrieden. «Ich wollte ein eigenes Gebäck kreieren, das unseren Teil des Bündnerlands zur Ehre gereicht.»

Also begann Corina Moser zu tüfteln, bis ihr vor drei Jahren der Geniestreich gelang: die Fajaunerturta, ein leichter Kuchentraum mit Schoggi, Mandeln, gedörrten Zwetschgen, Konfi und einem Schuss Kaffee – schön

abgerundet im Geschmack mit dezenter Süsse. Der Erfolg war programmiert: Die Fajaunerturta eroberte die Prättigauer im Sturm. Im nahen Volg Grüşch gibt es die begehrte Torte heute als «Feins vom Dorf»-Spezialität.

LERN- UND WANDERJAHRE

Die süsse Hommage an das Prättigau wurde auch im Leben der Kreativeurin zu einer Art Meilenstein, der das Ende einer langen Reise markiert: Aufgewachsen im Rheintal, zog es Corina Moser nach der Lehre in die weite Welt. In Neuseeland und Australien sammelte die frischgebackene Konditorin-

Confiseurin erste Berufserfahrungen, die sie nach ihrer Rückkehr in die Schweiz als Pâtissière im «Lavoz» in Lenzerheide und im Kongresszentrum Davos vervollständigte. Für die anspruchsvollen Gäste des WEF etwa zauberte Corina Moser alles – von Apéros bis zu Dessertträumen. «Da konnte ich mich so richtig kreativ austoben.»

EIN TRAUM WIRD WAHR

Nach der Geburt ihrer Kinder wollte Corina Moser ihren neuen Wohnort Fajauna, einen Ortsteil von Schiers, nicht mehr aus beruflichen Gründen verlassen. Und so begann sie, in der Küche des 100-jährigen Hauses,



Der leichte Teig für die Fajaunerturta basiert auf gemahlenden Mandeln, weisser Schokolade und Dörrzwetschgen. Das filigrane Gittermuster wird mit viel Fingerspitzengefühl auf der Torte platziert. Der Name ist Programm: «Feins us Fajauna» steht für das kleine Backreich von Corina Moser und natürlich für die Meistergebäcke der gelernten Konditorin-Confiseurin.

das die Mosers renoviert hatten, Nusstorten zu backen. Als es dann immer enger wurde, entschied Ehemann Andreas kurzerhand: «Jetzt baue ich dir eine Bäckerei!»

Gleich neben dem Haus, im Anbau, befindet sich heute die professionell eingerichtete Backstube. Dort entsteht die berühmte Fajaunerturta, gekrönt von einem Hirsch aus Puderzucker. «In dieser Gegend gibt es sehr viele Hirsche, die im Winter bis zu den Häusern kommen», erklärt Corina Moser. Eine schönere Liebeserklärung an eine Gegend gibt es kaum – und eine feinere schon gar nicht. www.feinsusfajauna.ch



FAJAUNER TORTENTRAUM

Die feine Fajaunerturta aus der Backstube von Corina Moser in Fajaun GR ist eine der «Feins vom Dorf»-Spezialitäten, die es im nahen Volg Grösch 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.





Wow! Blickfang im neuen Lindt Home of Chocolate ist der über neun Meter hohe Schokoladenbrunnen.

LINDT SCHOKOLADE

Das süsse Geheimnis erleben!

Schokoladenspezialitäten von Lindt gibt es im Volg. Doch wie entstehen die feinen Kreationen eigentlich? Das kann man im neuen Lindt Home of Chocolate in Kilchberg ZH erleben.

Schulterblick beim Chocolatier

In der Chocolateria des brandneuen Lindt Home of Chocolate können kleine und grosse Naschkatzen den Lindt Maîtres Chocolatiers über die Schulter schauen und in Kursen sogar eigene Schoggi-Meisterwerke kreieren.



SCHOKOLADE PROBIEREN

Willkommen im siebten «Schoggi-Himmel»! Im neuen Lindt Home of Chocolate. Probieren Sie die Kreationen, lassen Sie sich im ersten Lindt Café der Schweiz verwöhnen und staunen Sie über den gigantischen Schokoladenbrunnen.



SCHOGGI-TOUR DU MONDE

Kennen Sie den Wert einer Kakaobohne, die einst als Zahlungsmittel diente? Und wissen Sie, wie die Schweiz zum ultimativen «Schokoladenland» wurde? Dies und noch viel mehr ist auf der neuen interaktiven Schokoladentour zu erfahren – ein Erlebnis für alle Sinne, Schoggi-Kostproben inklusive!



FESTLICH VERPACKT

Mit zart schmelzenden Lindor Kugeln oder feinen Kirschstengeli lässt sich der Alltag wunderbar versüssen.

Schenken Sie Ihren Liebsten Genussmomente. Die beiden beliebten Schoggispezialitäten von Lindt gibt es im Volg jetzt in der Weihnachts-Geschenkpäckung.



LINDOR KUGELN MILCH
500 g, Fr. 19.90



KIRSCHSTENGELI
3 × 250 g, Fr. 29.90

Sternstunden-Angebot
vom 30.11. bis
6.12.2020

Lindt
MAÎTRE CHOCOLATIER
DEPUIS 1845

KLIMANEUTRAL

**VON DER QUELLE
BIS ZU DIR**



VALSER⁺

Prickelnd | Pétillante

Made by mountains

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

VALSER⁺

 **CLIMATE NEUTRAL**
by Swiss Climate

Aus 2 mach 3

Die Choco Balls und Choco Rocks von Cailler sind die süssesten Neulinge im Volg. Sie schmecken einfach so und machen Desserts zu wahren Schoggi-Träumen. Drei Genussstipps.

1. High-Ball

Eine heisse Schoggi mit Rahmhäubchen, ein Schuss Schokoladensauce und Choco Balls nach Belieben: So wird das heissgeliebte Getränk zum Traumdessert.

2. Bananarock

Was ist cooler als ein Bananasplit? Ein Bananarock! Der Coupe-Klassiker mit Vanilleglacé und Bananen schmeckt mit den neuen Choco Rocks statt Mandelsplittern noch schoggiher.

3. Rock 'n' Roll

Choco Rocks oder Choco Balls? Am liebsten Rock 'n' Roll! Das bringt Abwechslung ins Genussrepertoire und macht doppelt gute Laune.

CHOCO ROCKS UND CHOCO BALLS

Die einen kernig mit Mandeln, die andern luftig-leicht mit Getreide – beide umhüllt von zart schmelzender Cailler Milkschokolade: Choco Rocks und Choco Balls verheissen süsse Genussmomente auf feinste Schweizer Art.



Echt stark, unsere Kühe bekommen bergeweise einheimisches Futter.

DER PRODUKTIONSSTANDARD
FÜR SCHWEIZER MILCH.
SWISSMILK.CH/GREEN



Schweiz. Natürlich.

Schweizer Milch und
Milchprodukte. Echt stark.

swissmilk

LIEBLING,
HAST DU
GESEHEN, WAS
ES NEUES
GIBT?

NEU IM VOLG

Einführungs-
preise
gültig vom
23.11. bis
27.12.2020



KNORR ASIA NOODLES SATÉ, 70 G*

Wenn die Lust auf Asiatisch gross, die Zeit aber knapp ist: In nur drei Minuten ist dieses Gericht gezaubert. Einfach mit heissem Wasser aufgiessen und geniessen.

Einführungspreis Fr. 1.75



KNORR SAUCE HOLLANDAISE, 22 G

Liebhaber von Sauce hollandaise müssen nicht auf die Spargelsaison warten. Denn dieser Saucen-Klassiker passt auch perfekt zu Fisch, Kartoffeln und Gemüse aller Art.

Fr. 2.30



BARILLA PESTO BASILICO E PEPERONCINO, 195 G*

Wenn's ein wenig Feuer im Pesto sein darf: aromatisches Basilikum und scharfer Peperoncino machen dieses Pesto besonders.

Einführungspreis Fr. 3.95



CAILLER CHOCO BALLS, 140 G*

Der perfekte Snack für zwischendurch: eine luftig knusprige Gebäckkugel, umhüllt von zart schmelzender Milkschokolade, die auf der Zunge vergeht.

Einführungspreis Fr. 3.95



CAILLER CHOCO ROCKS, 150 G*

Knackige Mandeln und knusprige Flakes in einem Mantel zarter Milkschokolade von Cailler aus Broc. Ideal für unterwegs oder für einen Abend vor dem Fernseher.

Einführungspreis Fr. 3.95



VOLG BIER AMBER, DOSE, 50 CL

Das bernsteinfarbene Volg Bier Amber mit kräftigem Duft nach geröstetem Brot und Dörrobst sowie feinen Karamellnoten ist das perfekte Bier für kalte Tage.

Fr. -.95

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



AUS LIEBE ZUM DORF

WO MAN EIN FEINES NÄSCHEN
FÜRS SCHWARZE GOLD HAT

Ein Herz und eine Seele für
Trüffel: Seine Hündin «Alba»
hat Alain Seletto selber
grossgezogen und trainiert.



Alain Seletto und Trüffelhündin Alba gehen auf Trüffel-pirsch – mit dabei ein Zmittag aus dem Volg Grandson.



Das schwarze Gold aus Grandson: Die Trüffelplätze hütet jeder Trüffelsucher wie seinen Augapfel.

Schwarze Trüffeln gibt es rund um Grandson VD mehr, als man denkt. Doch so einfach findet man das schwarze Gold nicht. Selbst wenn man den Wald wie seine Westentasche kennt.

So sehr man im Dorf miteinander vertraut ist, eines wird in Grandson ganz bestimmt nie Dorfgespräch: die Trüffelplätze, die jeder Trüffelsucher wie seinen Augapfel hütet. Auch Alain Seletto, weitem bekannt als Wildhüter, ging es nicht anders. Zwar kennt er Natur und Wald wie seine Westentasche und weiss, wo sich die Suche lohnt: Trüffeln wachsen in Symbiose mit Bäumen wie Eiche, Buche oder Hasel. Aber ohne Hilfe wäre die Trüffelpirsch auch für ihn zur berühmten Suche nach der Nadel im Heuhaufen geworden.

Eine Trüffelhündin namens Alba

Aus der Gegend der piemontesischen Stadt Alba stammen die weltberühmten weissen Trüffeln. Und «Alba» taufte Alain Seletto auch seine Lagotto-Romagnolo-Hündin, mit der er den Trüffelschätzen auf die Spur zu kommen hoffte. «Wer nun glaubt, mit dem richtigen Hund werde die Trüffelpirsch zum Waldspaziergang, muss sich wie ich eines Besseren belehren lassen», erinnert sich Alain Seletto schmunzelnd, und er erzählt vom «Lehrgeld», das ihn die Ausbildung seiner Hündin kostete.

Zum Fressen gern

Zu Beginn gab er seiner treuen Begleiterin Trüffeln zu fressen, damit sie besser Fährte aufnehmen kann. Das brachte Alba so sehr auf den Geschmack, dass jeder Trüffelfund für Seletto zum Wettrennen wird. Kaum hat ihre feine Nase den Schatz gewittert, muss Seletto losrennen, um ihn vor Alba auszubuddeln. «Andernfalls landet die rare Köstlichkeit im Hundemaul statt in meiner Tasche. Und das ist nun wirklich nicht die Idee», erzählt Alain Seletto lachend.

Einen feinen Happen gibt es für Alba aber dennoch zur Belohnung. Meist gehen die beiden über den Mittag auf Trüffelsuche und nehmen

sich aus dem Volg Grandson einen Zmittag mit auf den Weg. Viel Glück wünscht ihnen dann auch Catherine Paul, Ladenleiterin im Volg Grandson. Sie geht selber leidenschaftlich gerne in die Pilze – und kennt auch alle anderen kulinarischen Schätze aus dem Dorf, die perfekt zum Trüffel-Schmaus passen.



Aus Liebe zum Dorf

«Aus Liebe zum Dorf» ist Volg rund 600 Mal im Dorf daheim. Das Einkaufen im Volg steht für geografische wie persönliche Nähe. Deshalb stehen persönliche Dorfgeschichten auch im Zentrum unserer Werbung. Entdecken Sie alle Dorfgeschichten mit weiteren Bildern und Videos: volg.ch/dorfgeschichten



Backe, backe Guetzli

Ideen für neue feine Weihnachtsguetzli und Varianten von echten Klassikern? Davon kann man nie genug kriegen – und von den Guetzli auf den nächsten Seiten übrigens auch nicht ...



LINZER-STERNE

Rezept auf Seite 51



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

SPRITZGEBÄCK-TÄNNCHEN

FÜR ca. 60 Stück

ZUBEREITEN ca. 1 Stunde 20 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 10 Minuten

Spritzsack mit glatter oder gezackter Tülle
von ca. 7 mm Ø

Backpapier für die Bleche

TEIG

125 g Butter, weich

125 g Erdnussbutter
(siehe Tipp)

125 g Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Msp. Salz

2 Eigelb

1-2 EL Vollmilch

175 g Mehl

25 g Maizena

150 g weisse Schokolade,
im Wasserbad geschmolzen

1 Beutel oder weisse oder helle Kuchen-
glasur, ca. 125 g, nach
Anleitung geschmolzen

2 EL farbiger Zuckerstreudekor

1. Teig: Butter und Erdnussbutter
geschmeidig rühren. Puderzucker,
Vanillezucker und Salz beifügen,
2-3 Minuteniterrühren. Eigelb und
Milch darunterrühren. Mehl und
Maizena mischen, dazusieben und nur
kurz daruntermischen.

2. Teig in den Spritzsack füllen.
Tännchen von ca. 5 cm Länge auf die
vorbereiteten Bleche spritzen, 20 Minu-
ten kühl stellen.

3. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft)
vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten
backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre
ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
Herausnehmen, auskühlen lassen.

4. Schokolade oder Kuchenglasur in
eine Ecke eines Plastikbeutels geben.
Beutel oben verknoten, eine kleine Ecke
des Beutels wegschneiden. Tännchen
mit Schokolade verzieren, mit Non-
pareilles bestreuen, trocknen lassen.

ÖISI TIPPS

- Erdnussbutter durch Butter ersetzen
und 4 EL gesalzene Erdnüsse fein
hacken oder cuttern und
daruntermischen.
- Tännchen statt mit Schokolade und
Nonpareilles zu verzieren, nur mit
Puderzucker bestäuben.
- Tännchen gut verschlossen in einer
Dose aufbewahren. Haltbarkeit:
2-3 Wochen. Oder mitsamt Garnitur
tiefkühlen. Haltbarkeit: 2-3 Monate.
Auftauen: 20-30 Minuten bei
Raumtemperatur.



VON HERZEN FREUDE SCHENKEN

Geniessen Sie die Advents- und Weihnachtszeit mit Kambly und unserer Weihnachtsedition mit Motiven des Scherenschnittkünstlers Ueli Hofer.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

www.kambly.ch

ABRICOT-STERNE

FÜR ca. 70 Stück

ZUBEREITEN ca. 2 Stunden

EINLEGEN über Nacht

TROCKNEN LASSEN über Nacht

BACKEN ca. 7 Minuten

Stern-Ausstechförmchen von ca. 4,5 cm Ø

Backpapier für die Bleche

TEIG

- 100 g getrocknete Aprikosen,
fein gehackt
- 0,75 dl Abrikotine oder Kirsch
- 400 g gemahlene geschälte Mandeln
- 50 g Mehl
- 125 g Zucker
- 200 g weisse Schokolade, gerieben
- ½ Limette, heiss abgespült,
abgeriebene Schale
- 100 g flüssiger Honig
- 4 Eiweiss, steif geschlagen

Zucker und
gemahlene Mandeln zum
Auswallen

GARNITUR

- 200 g Puderzucker, gesiebt
- 3 EL Abrikotine oder Kirsch
- 3 EL Limettensaft
- 50 g Dörraprikosen fein gehackt

1. Vorbereiten: Aprikosen über Nacht in Abrikotine einlegen.
2. Teig: Mandeln, Mehl, Zucker, Schokolade und Limettenschale mischen, eine Mulde formen. Honig, Eiweiss und eingelegte Aprikosen hineingeben, sorgfältig daruntermischen, zu einem Teig zusammenfügen.
3. Teig portionenweise auf Zucker-Mandel-Gemisch 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen, mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. Sterne 6 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.
4. Im auf 210 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen. Sterne bei leicht geöffneter Ofentüre ca. 10 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen, auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
5. Garnitur: Puderzucker, Abrikotine und Limettensaft zu einer streichfähigen Glasur verrühren. Sterne damit bestreichen und mit Aprikosen bestreuen, trocknen lassen.

ÖISE TIPP

Abriocot-Sterne gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen. Oder Sterne tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. Auftauen: 20-30 Minuten bei Raumtemperatur.



NATÜRLICH GUT

*

20%
RABATT

VOM 15.12.
BIS 27.12.2020

ANDROS

100% PUR JUS PASTEURISÉ
Oranges Sanguines Pressées



Blutorangensaft

1Le

100% DIREKT GEPRESST UND PASTEURISIERT

100% PUR JUS PASTEURISÉ
Oranges Pressées



Orangensaft

1Le

100% DIREKT GEPRESST UND PASTEURISIERT



ANDROS®

NATÜRLICH GUT

*IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich



SPITZBUBEN MIT CAMEL AU BEURRE SALÉ

FÜR ca. 50 Stück

ZUBEREITEN ca. 1¼ Stunden

KÜHL STELLEN ca. 1½ Stunden

BACKEN ca. 7 Minuten

Spitzbuben-Ausstechförmchen

Backpapier für die Bleche

TEIG

- 250 g Butter
- 125 g Puderzucker, gesiebt
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Eiweiss, leicht verquirlt
- 350 g Mehl

CAMEL AU BEURRE SALÉ

- 200 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 100 g Butter, kalt, in Stücken
- 2 dl Vollrahm
- 1 TL Salz

1. Vorbereiten: Butter 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker und Vanillezucker dazugeben und 2-3 Minuteniterrühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss darunterrühren. Mehl dazusieben, kurz mischen, zu einem Teig zusammenfügen. Leicht flach drücken, in Folie gewickelt ca. 1½ Stunden kühl stellen.
3. Caramel au beurre salé: Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Weiterköcheln, bis ein hellbraunes Caramel entsteht. Butter beigegeben, unter Rühren schmelzen. Rahm dazugießen, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist, salzen, auskühlen lassen.
4. Teig portionenweise auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Gleich viele Spitzbuben-Böden wie -Deckel ausstechen, auf die

vorbereiteten Bleche legen, nochmals 15 Minuten kühl stellen.

5. Im auf 180 °C (Umluft/Heissluft) vorgeheizten Ofen 6-8 Minuten backen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Fertigstellen: Umgekehrte Bödeli mit Caramel au beurre salé bestreichen, Deckeli auflegen, trocknen lassen.

ÖISI TIPPS

- Schneller geht es mit Leisi Spitzbubenteig aus dem Volg.
- Spitzbuben gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen. Oder fertige Guetzli tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. Auftauen: 20-30 Minuten bei Raumtemperatur.

MÖVENPICK®

Merry Christmas



SCHOGGI-ORANGEN- GUETZLI

Für ca. 75 Stück

ZUBEREITEN ca. 55 Minuten

BACKEN ca. 25 Minuten

Backpapier für das Blech

TEIG

- 2 Eier
- 225 g Zucker
- 1 Orange, heiss abgespült,
abgeriebene Schale
- 200 g dunkle Schokolade,
geschmolzen, abgekühlt
- 150 g dunkle Schokolade, gehackt
- 300 g gemahlene Mandeln
- 150 g gehobelte Mandeln
- 125 g Mehl
- 2 TL Backpulver

GLASUR

- 150 g Puderzucker, gesiebt
- 0,5 dl frisch gepresster Orangensaft
- 1-2 EL Grand Marnier oder Orangensaft

1. Teig: Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Alle Zutaten bis und mit Mandeln daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen.
2. Teig halbieren, auf etwas Mehl auf 2 Backpapieren 7 mm dick rechteckig auswallen.
3. Miteinander im auf 180 °C (Heissluft/ Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5 Minuten abkühlen lassen.
4. Glasur: Alle Zutaten zu einer eher dünnen streichfähigen Glasur verrühren. Noch heisses Gebäck damit bestreichen. In Rechtecke von ca. 4,5 × 3,5 cm schneiden, auskühlen lassen.

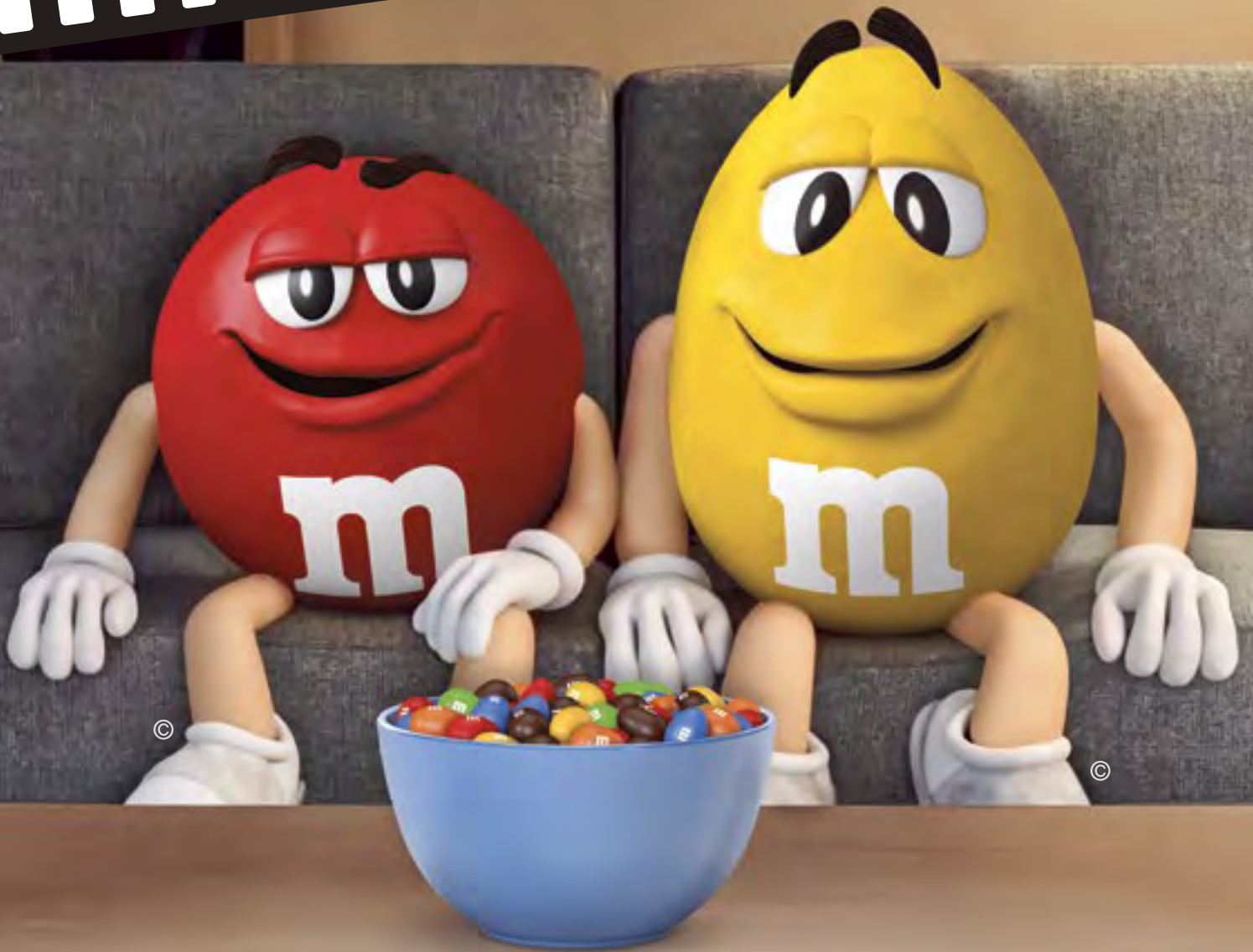
ÖISE TIPP

Schoggi-Orangen-Guetzli gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen. Oder Guetzli tiefkühlen. Haltbarkeit: 2-3 Monate. Auftauen: 20-30 Minuten bei Raumtemperatur.



FÜR FILMREIFE MOMENTE

m&m's





LINZER-STERNE

FÜR 70-80 Stück
ZUBEREITEN ca. 1¼ Stunden
KÜHL STELLEN ca. 1¼ Stunden
BACKEN ca. 7 Minuten
1 Stern-Ausstechförmchen von ca. 3,5 cm Ø
Backpapier für die Bleche

TEIG

180 g gemahlene Haselnüsse
250 g Mehl
1 Msp. Salz
175 g Zucker
1½ TL Zimtpulver
3 Nelken, zerstoßen
200 g Butter, kalt, in Stücken
1 Ei, verquirlt

Puderzucker zum Bestäuben
Ca. 300 g Himbeerkonfitüre, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

1. Vorbereiten: Nüsse in einer Bratpfanne hellbraun rösten, auskühlen lassen.
2. Teig: Mehl, Salz, Zucker, Gewürze und Haselnüsse mischen. Butter dazugeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Ei hineingeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1-1½ Stunden kühl stellen.
3. Portionenweise auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Sterne ausstechen, auf die vorbereiteten Bleche legen, 15 Minuten kühl stellen.
4. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Fertigstellen: Die Hälfte der Guetзли mit Puderzucker bestäuben. Restliche Guetзли mit Konfitüre bestreichen, Deckeli auflegen, trocknen lassen.

ÖISE TIPP

Linzer-Sterne gut verschlossen in einer Dose aufbewahren, Haltbarkeit: 3-4 Wochen. Oder fertige Guetзли tiefkühlen, Haltbarkeit: 3 Monate. Auftauen: 20-30 Minuten bei Raumtemperatur.

CLEMENTINEN-STÜCKLI

FÜR 60-70 Stück
ZUBEREITEN ca. 1 Stunde
KÜHL STELLEN/TIEFKÜHLEN ca. 2 Stunden/ca. 30 Minuten
BACKEN ca. 10 Minuten
Backpapier für die Bleche

TEIG

200 g Butter
125 g Zucker
1 Msp. Salz
1 Pk. Vanillezucker
2 Clementinen, heiss abgespült, abgeriebene Schale
2 Eigelb
60 g Baumnüsse, fein gemahlen
100 g weisse Schokolade, fein gehackt
175 g Mehl
75 g Maizena
100 g Puderzucker, gesiebt

1. Vorbereiten: Butter 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Teig: Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Vanillezucker beifügen und 2-3 Minuten weiterschlagen.

Clementinenschale, Eigelb, Baumnüsse und Schokolade darunterermischen. Mehl und Maizena mischen, dazusieben und nur kurz zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen. Stränge von ca. 2 cm Ø formen. In Folie gewickelt 2 Stunden kühl stellen oder 30 Minuten tiefkühlen.

3. Gegengleich in ca. 3 cm lange Stücke (= Dreiecke) schneiden, mit Spitze nach oben auf den vorbereiteten Blechen verteilen.
4. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5-10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, in Puderzucker drehen, auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

ÖISE TIPP

Clementinstücke gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen. Oder tiefkühlen. Haltbarkeit: 2-3 Monate. Auftauen: 20-30 Minuten bei Raumtemperatur.

Frohe Festtage

8.95

**LINDT
WEIHNACHTS-
PRALINÉS TASCHE**
137g



6.60

TOFFIFEE
400g



16.90

**LINDT
KIRSCHSTENGELI**
250g



7.95

**LINDT TEDDY
PULLOVER ROT/BLAU**
200g



9.50

**LINDT LINDOR
MINI KUGELN**
assortiert
300g



18.90

**LINDT
CONNAISSEURS
GOLD & WHITE**
230g



8.20

CELEBRATIONS
385 g



12.90

**WEIHNACHTS-
MISCHUNG**
1 kg



9.95

MON CHÉRI
315 g

19.90

**LINDT
LINDOR KUGELN**
Milch
500 g



23.90

CAILLER FÉMINA
328 g



5.60

**CAMILLE BLOCH
BAUMSCHMUCK
TORINO**
133 g



Da steckt sooooo viel drin!



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

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Weine mit Stil

Als Geschenk für Weinliebhaber oder fürs Festmahl zu Hause:
Bestellen Sie jetzt edle Bordeaux-Weine in der Holzkiste zum Spezialpreis.

Jetzt bestellen

- unter www.wein.volg.ch
- in der App «Volg Wein PickApp»
- telefonisch unter 058 433 54 08
- ... und den Wein danach nah und praktisch einfach im Volg Ihrer Wahl abholen.

Diese Aktion gilt vom 23.11.2020 bis 27.12.2020 solange Vorrat Jahrgangsänderungen vorbehalten



Château Labarthe 2018
Bordeaux AOC, Frankreich, 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon Helles Rubinrot Angenehme Nase mit roten Beerennoten. Frischer, runder Auftakt, gut strukturierter Körper mit weichen, runden Tanninen. Mittellanger Abgang 16-18 °C Trinkreif, mit Potenzial bis 2023 Rotes Fleisch, Wild, Geflügel, Lammgigot, würziger Käse

-24%
57.- statt 75.-
Holzkiste 6 x 75 cl
9.50 statt 12.50
Pro Flasche

Château Peyrouquet 2018
Saint-Émilion AOC, Frankreich, 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc Kräftiges Rubinrot Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Gewürzen, Mocca, Kirschen und reifen schwarzen Beeren. Am Gaumen intensiv mit dezenten Röstaromen und feinen Tanninen, gut strukturierter Körper, von Würze geprägter Abgang 16-18 °C Trinkreif, mit Potenzial bis 2026 Rotes Fleisch mit Sauce oder gegrillt, Wild, Käse mit Charakter

-20%
95.40 statt 119.40
Holzkiste 6 x 75 cl
15.90 statt 19.90
Pro Flasche

Santa Maria

LAMINIERTES
PAPIERFRONT

UMWELT-
FREUNDLICHERE
VERPACKUNG!



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

KNABBER-
SPASS
FÜR DIE GANZE FAMILIE



CHURZ & FÜNDIG

EINMALIGE ANGEBOTE, TOLLE WETTBEWERBE

Sternstunden für Volg-Kunden



Der Hauptpreis: zehnmal eine Woche Ferien für zwei Personen im traditionsreichen Jugendstil-Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft.

Jetzt macht das Einkaufen im Volg doppelt Freude: mit Angeboten zu einmaligen Sternstunden-Preisen und Gewinnchancen auf einen von vielen Wettbewerbspreisen im Gesamtwert von Fr. 210 000.-. Was Sie in welcher Woche erwartet, sehen Sie auf dem Sternstunden-Flyer, den Sie in Ihrem Volg erhalten. Jede Woche können Sie von einem neuen Angebot mit bis zu 50 Prozent Ermässigung profitieren. Beispielsweise eine feine Salami Franco, Schweizer Kirschstängeli, einen edlen Negroamaro in der Magnumflasche, ein Duo-Pack Apéroplättli mit Rohschinken und Salami-Camembert – alles perfekt für die Weihnachtszeit oder auch als Geschenk. Zu gewinnen gibt es Volg-Einkaufsgutscheine, eine Geschenkbox zum Geniessen, ein Erlebnis im «Lindt Home of Chocolate» und als Hauptpreis zehnmal eine Woche Ferien für zwei Personen im Jugendstil-Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft mit einzigartiger Aussicht auf die Obwaldner Bergwelt. Einfach in der jeweiligen Woche den Wettbewerbstalons auf der Rückseite des Flyers ausfüllen und in die Wettbewerbsbox in Ihrem Volg einwerfen. Die Angebote zu Sternstunden-Preisen gelten solange Vorrat. Wir wünschen viel Glück und einen genussvollen Advent!

GEWINNSPIEL VOLG-TREFFER

Happy Hauptpreisgewinner

Ab 25. Mai 2020 war in allen Volg-Läden der «Volg-Treffer» los. In den Losen des grossen Gewinnspiels, die es während mehrerer Wochen beim Einkaufen im Volg gab, steckten 1 Million kulinarische Sofortpreise, die man direkt im Volg einlösen konnte, und rund 360 attraktive Wochenpreise. Wir hoffen, auch Sie hatten beim «Volg-Treffer» einen kleinen oder grösseren Glücksmoment mit einem der vielen tollen Preise. Riesig war die Freude bei Stefan G. aus Heitenried FR. Er gewann den Hauptpreis: einen neuen Hyundai Kona Hybrid 1.6 GDi DCT Vertex im Wert von Fr. 40 000.-! Ende August durfte er den top ausgestatteten Neuwagen in Begleitung von seiner Frau Patricia und den Kindern Fiona und Yanik bei seinem Dorfladen in Empfang nehmen, bevor sich die vier glücklich auf die erste Fahrt mit dem neuen Familienauto machten.



HEIMLIEFERSERVICE

O, du Praktische!

In der hektischen Weihnachtszeit ist man um jede Zeitersparnis froh. Wie gut gibt es den Volg-Heimlieferservice, der es möglich macht, dass man bequem von zu Hause aus im Dorfladen einkaufen kann. Unter www.volgshop.ch finden Sie die wichtigsten und beliebtesten Artikel zu denselben Preisen wie im Volg im Dorf – vom Apérosnack über den Käse und die Salami fürs Plättli bis zum frischen Brot dazu. Einfach das Gewünschte auswählen und in den digitalen Einkaufskorb legen. Wird werktags bis 18 Uhr bestellt, bringt der Pöstler auf seinem ordentlichen Botengang die Einkäufe schon am nächsten Tag nach Hause. Oder man holt das Bestellte kurze Zeit nach Bestellung selbst im gewünschten Volg ab. Ab einem Bestellwert von mindestens Fr. 100.- ist die Lieferung übrigens kostenlos.





BULL

WWW.BULLVODKA.CH

Verantwortungsvoll konsumieren.



ESTD 1899
JACOBS

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



GEEIGNET FÜR KAFFEEMASCHINEN
VON NESPRESSO®**

*In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.

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



Verschenken Sie doch...

...Lieblingsweine

Überraschen Sie Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber mit einem guten Tropfen. Im Volg-Sortiment finden Sie bestimmt einen passenden Lieblingswein. Welcher soll es sein? Ihr persönlicher Favorit, ein Wein, zu dem Sie eine persönliche Geschichte erzählen können, verschiedene Weine aus einem Land oder vielleicht sogar ein Wein aus Ihrem Dorf?

Je nach lokalem Angebot sind im Volg auch Winzer aus dem Dorf oder Nachbardorf mit ihren Erzeugnissen vertreten. Achten Sie am Weinregal auf die «Feins vom Dorf»-Etikette. Die passende Verpackung für Ihre ausgesuchten Weine erhalten Sie ebenfalls im Volg. Zur Auswahl stehen verschiedene Präsentationskartons, Tragekartons für bis zu drei Flaschen oder Geschenkbeutel für Einzelflaschen.



... EINKAUFSTRÄUME

Noch keine Geschenkidee für Papi, das Schwiegermami oder die hilfsbereite Nachbarin? Dann ist die neue Volg-Geschenkkarte im praktischen Kreditkartenformat genau das Richtige! Denn dieses Geschenk passt immer und könnte nicht vielfältiger sein. Der Beschenkte kann sich damit nämlich in jedem der rund 600 Volg-Läden in der Deutschschweiz und Westschweiz selbst aussuchen, was das Herz begehrt. Seien es lokale Spezialitäten, etwas zum Knabbern oder einfach die Zutaten für das nächste gemütliche Nachtessen mit Freunden. Sie erhalten die Volg-Geschenkkarte im Volg zu Fixbeträgen über Fr. 10.-, 20.- oder 50.- oder einem frei wählbaren Wertbetrag. Die neue Volg-Geschenkkarte ersetzt ab sofort die bisherigen Volg-Einkaufsgutscheine aus Papier. Wenn Sie noch solche besitzen, können Sie diese selbstverständlich weiterhin in jedem Volg einlösen.

...Unterhaltung

Mit diesem Geschenk liegen Sie – besonders bei Teenagern und jungen Erwachsenen – immer richtig. Geschenkkarten verschiedenster Art machen zum Beispiel Film-, Musik-, Bücher- oder Shoppingträume wahr. Von A wie AppStore bis Z wie Zalando ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sie möchten dem Geschenk eine persönliche Note verleihen? Packen Sie es mit passenden Artikeln in ein Geschenk: Snacks zum Knabbern für den Filmabend, ein Haarstyling- oder Körperpflegeprodukt, damit der Beschenkte in den neu gekauften Kleidern noch besser aussieht oder Kraftnahrung wie Nüsse, Proteinriegel oder einen Volg Energy Drink für viel Power am Game-Nachmittag mit Freunden. Die Geschenkkarten befinden sich im Volg im Kassenbereich.



**NEU
BEI VOLG***

EINFÜHRUNGSPREIS

3.95

STATT 4.40



**FRISCHES
BASILIKUM
TRIFFT AUF
FEURIGES CHILI**

Jetzt probieren!

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Der Einführungspreis ist gültig vom 23.11. - 27.12.2020.



MASTERS OF PASTA

**FLÜÜÜGEL FÜR
DEN WINTER.**

MIT EISIG-FRUCHTIGEM GESCHMACK.



Red Bull®

BELEBT GEIST UND KÖRPER.



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

... und weg ist das Wachs

Kerzenlicht schafft eine heimelig-festliche Atmosphäre. Fünf Tipps, damit allfällige Wachstropfen keine Flecken hinterlassen.

1. Farbige Kerzenwachs

Farbige Wachstropfen werden am besten mittels Kälte entfernt. Denn nur so ist gewährleistet, dass das Wachs erstarrt und die Farbe sich nicht ausbreitet. Tischdecke oder Bluse einfach über Nacht in den Tiefgefrierer legen. Tags darauf lässt sich das Wachs abbröckeln. Allfällige Farbspuren mit einem Fleckentferner vorbehandeln, dann waschen wie gewohnt. Farbige Kerzenwachstropfen auf dem Teppich oder dem Sofa mit Eiswürfeln in einem Beutel erstarren lassen und nach rund 30 Minuten lösen.

2. Farbloses Kerzenwachs

Flecken von farblosem Kerzenwachs lassen sich gut mit Wärme beseitigen. Die einfachste Methode ist, Lösch- oder Haushaltspapier auf und eventuell unter die befleckte Textilie zu legen und mit dem Bügeleisen bei mittlerer Hitze behutsam den Fleck zu erwärmen. So wird das Wachs erhitzt und vom Papier aufgesaugt.

3. Kerzenwachs auf Möbeln

Wachstropfen auf Glas- oder Marmorflächen können mit heissem Wasser erwärmt und dann weggewischt werden. Etwas Olivenöl bringt Glas und Marmor übrigens wieder zum Glänzen. Wachsflecken auf Holz werden mithilfe eines Föhns erwärmt und weggewischt.

5. Salz für Kerzenhalter

Wachstropfen und -reste bei Kerzenhaltern lassen sich auf die gleiche Art entfernen wie bei Windlichtern. Einfacher geht es jedoch, wenn man den Boden der Kerzenhalter mit Salz bedeckt und dann die Kerze hineinsteckt. So können Reste ohne Aufwand aus den Haltern gehoben werden.

4. Windlichter, Kerzenhalter

Ob Windlicht oder Kerzenhalter: Wachstropfen und -reste lassen sich mithilfe von Wärme wunderbar entfernen. Dafür das Gefäß oder den Ständer mit heissem Wasser füllen. Sobald das Wachs flüssig ist, steigt es an die Oberfläche und kann einfach herausgenommen werden. Alternativ hilft auch Kälte: Gefäß in den Tiefgefrierer legen und danach die Wachsreste abbröckeln.



ÖISE TIPP

Wachsflecken und Kerzenreste? Im Volg gibts prima Helfer!

Vom Fleckenspray für Textilien bis zum Salz, dank dem sich Kerzenreste gut entfernen lassen, finden Sie alles im Volg.



pre-wash
Flecken-
entferner
500 ml



Plenty
Haushaltspapier
4 Rollen



Speisesalz
1 kg

Brotkörbe von Hand geflochten

Gipfeli, Weggli und andere kleine Gebäcke werden im Volg in Weidekörben präsentiert. Diese werden mit viel Liebe von Hand und mit Herzblut im Arbeitsheim Wangen ZH hergestellt.

Am Rand von Wangen, etwa 500 Meter vom pittoresken Dorfkern entfernt, wo sich auch der Volg befindet, liegt das Arbeitsheim Wangen. Die Stiftung mit 36 Wohn- und 39 Arbeitsplätzen bietet Menschen mit psychischen oder sozialen Schwierigkeiten eine Heimat. Fred Hunger gehört seit 26 Jahren zum Leitungsteam der Stiftung. Er ist Korbflechter aus Passion und steht der Korb- und Stuhl-Flechtereier vor, in der unter anderem Brotkörbe für die rund 600 Volg-Läden von Hand hergestellt werden. «Die Kunst der Korbflechtereier gibt es seit Jahrtausenden», erzählt Fred Hunger. Aus der Mode gekommen sei der Korb aber nie. Zu Recht: Körbe sind praktisch und zeitlos schön. Das Flechten selbst ist ein traditionelles Handwerk, das in Institutionen wie im Arbeitsheim Wangen bestens ausgeübt werden kann. «Es braucht Geschick und Geduld», erklärt Fred Hunger. «In unseren Werkstätten gibt es weder Hektik noch Zeitdruck und so entstehen hochwertige Körbe in bester Schweizer Qualität.» Bester Beweis dafür sind die Brotkörbe, wie man sie beim Einkaufen im Volg sieht: «Bis heute musste kein einziger repariert werden», sagt er mit Stolz. Und dies, obwohl die Körbe tagein, tagaus für die Präsentation von offenen Kleinbroten und Süssgebäcken verwendet werden. Neben den Brotkörben für Volg werden in Wangen Einkaufskörbe, Wäschezeinen und Körbe fürs Cheminéeholz geflochten. Zudem werden geflochtene Stühle repariert und ein Online-Shop ergänzt das Angebot der modernen Stiftung. www.arbeitsheim.ch

92 JAHRE IM DIENST FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Die Stiftung Arbeitsheim Wangen wurde 1928 gegründet und fördert die Selbstständigkeit und Selbstbestimmung von Menschen mit psychischen oder sozialen Schwierigkeiten. Abseits von städtischer Hektik finden sie im ländlichen Wangen bei Dübendorf Wohn- und Arbeitsplätze, die ihren Bedürfnissen und Situationen entsprechen.



WERTVOLLE ARBEIT

Das Korbflechten wird im Arbeitsheim Wangen seit über 90 Jahren ausgeübt.

Heute finden hier 39 Menschen mit sozialer oder psychischer Beeinträchtigung eine wertvolle Arbeit. Neben dem Flechten von Körben, Zeinen oder Kratten führen sie auch Reparaturen von Stühlen und altgedienten Korbwaren mit viel Liebe und Kompetenz aus. Daneben werden auch Bürsten und Produkte für den Haushalt sowie Handarbeiten wie das Konfektionieren und Verpacken für die Industrie angeboten.



REINES NATURPRODUKT

Weiden für viele Flechtprodukte des Arbeitsheims Wangen wachsen gleich neben dem Haus der Stiftung. Für die Volg-Brotkörbe werden geschälte Weiden verwendet, die in Wasser eingeweicht werden, um sie weich, verwendbar zu machen. Beim Trocknen ziehen sich die Weiden zusammen, das Geflecht wird lockerer. Stabilität erhält der Korb durch das Flechten und das Dichtklopfen. Am Schluss wird der Korb gereinigt und auf Hochglanz poliert.



«Wir sind glücklich, dass wir durch den Auftrag von Volg, einem unserer grössten Kunden, unseren Mitarbeitenden eine sinnvolle und befriedigende Arbeit anbieten können.»

Fred Hunger, Leiter Korb- und Stuhlflechtereie Arbeitsheim Wangen



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

Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-34%

AKTION
CHF 12.90
statt CHF 19.60
30.11. – 6.12.2020

1 kg



Freixenet

Celebrate Life!

URCHIG FESTLICH

**Dekorativ und vielseitig zugleich:
Die selbst gemachte Leiter aus Ästen lässt sich
nach Belieben schmücken und als
Dekoration, als Päcklibaum oder auch als
Adventskalender einsetzen.**

So wirds gemacht

2 dickere, möglichst gerade Äste, rund 1,8 m lang, 7 dünnere Äste, ca. 30 bis 40 cm lang, Nägel, Schnur und eine helfende Hand. Die Sprossen mit Nägeln fixieren und anschliessend mit Schnur über Kreuz festbinden. Kleine Päckli und Weihnachtsbaumschmuck nach Belieben aufhängen oder die Leiter mit 24 Überraschungen als Adventskalender für die ganze Familie nutzen.



#MITENAND

Das grösste Geschenk
bist du

© 2020 The Coca-Cola Company. All rights reserved. Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola Light and the Contour Bottle are trademarks of The Coca-Cola Company.

XMAS MODE

Täglich
magische
Momente
gewinnen

Jetzt QR-Code auf jeder
Flasche* Coca-Cola scannen



*Coca-Cola Original Taste, Coca-Cola zero Zucker
und Coca-Cola light taste 0.45 L PET.
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Schenken Sie sich
ein bisschen Liebe
und ein Glas

Rosière

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



SCHMUCKES IMMERGRÜN

Der Wald ist eine regelrechte Schatzkammer für sinnige und stimmige Weihnachtsdekos. Aus Tannen- oder Kiefernzapfen, Fichten-, Föhren- oder Tannenreisern, Ilexblättern und -beeren, Rinden-, Holz- oder Wurzelstücken, Kastanien, Nüssen, Eicheln, Früchten und vielem mehr können Kränze gewunden oder gesteckt, eine Tischdeko oder Päcklianhänger gezaubert werden. Selbst leere Blumentöpfe sehen toll aus mit einem Bouquet aus immergrünen Zweigen. So bekommen Garten und Balkon eine festliche Note. Apropos: Auch Tannenzweige zum Schutz der Pflanzen lassen sich als Grundlage für weihnachtliche Outdoor-Arrangements nutzen.



UNTERM MISTEL- ZWEIG

Mistelzweige dienten einst dazu, böse Geister, Hexen und Unheil vom Haus fernzuhalten. Heute verheissen die zur hübschen Deko umfunktionierten Sträusschen Liebesglück: Denn, wer unter dem Mistelzweig geküsst wird, hat laut Überlieferungen gute Chancen, seinen Traumpartner gefunden zu haben. Mistelzweige unbedingt für Kinder und Haustiere unerreichbar platzieren. Stängel, Blätter und Beeren sind leicht giftig.

Wie das duftet!

Der Duft von Sternanis, Zimt, Muskatnuss, Nelken und Zitrusfrüchten weckt die Vorfreude auf Weihnachten. Was liegt da näher, als ein Potpourri aus Gewürzen, in Scheiben geschnittenen und im Ofen getrockneten Zitrusfrüchten oder Fruchtschalen zusammenzustellen? Dafür braucht es lediglich eine Schale oder einen flachen Teller für die Duftspender.



SCHNELLE DEKOIDEE

Schnaps- oder leere Konfigläser mit Teelichtern oder Kerzen auf dem Tisch oder Sideboard arrangieren und ein paar Kiefern- oder Tannenzapfen dazwischen platzieren – und fertig ist die Weihnachtsdeko! Wie allfällige Wachsresten aus den Gläsern entfernt werden können, lesen Sie auf S. 61.



Sonnenstudio

Die einfache und schnelle Zubereitung für Ihr Festessen



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Have a rice Day!

Uncle Ben's®

Vegane Pilzpfanne mit Reis



Mehr Rezepte unter: www.unclebens.ch



WEIHNACHTSDUFT

Wenn es im Haus und Garten nach Gewürzen duftet, beginnt für NATURENA Bäuerin Bernadette Hotz vom Volg-Erlebnishof in Baar ZG das Weihnachtsfest. Ihre Tipps.

Bernadette Hotz, Mutter von drei mittlerweile erwachsenen Kindern, mag die besinnliche Zeit, in der die ganze Familie beisammen ist. Dazu gehört natürlich ein feines Festtagsmenu, mit dem sie ihre Familie verwöhnt. «Gerne starten wir mit einem Apéro am Feuer im winterlichen Garten», erzählt sie. Dabei gibt es Glühwein und pikante Apéro-Schnecken (siehe Rezept). Zurück in der warmen Stube wird Randensuppe, garniert mit Crème fraîche, serviert. «Zum Hauptgang gibt es Poulet-brüstchen mit einer Kürbis-/Apfelfüllung und einem sämigen Gemüserisotto. Es ist mir wichtig, Lagergemüse und -früchte wie Lauch, Randen, Kürbis oder Äpfel in das Festtagsmenu einzubinden, sodass alles vom eigenen Hof kommt», erklärt die passionierte Köchin. Selbstgemachtes Orangenglace und Guetzli runden den Abend ab.

Bernadette Hotz wählt gerne Rezepte, die gut vorbereitet werden können, um am Abend Zeit für ihre Liebsten zu haben. Das ist dieses Jahr umso wichtiger. Denn, es gab Nachwuchs in der Familie. «Die kleine Chiara und die Zwillinge Morris und Noël sind das erste Mal alle mit dabei und wohl das grösste Geschenk des Fests», strahlt die dreifache Grossmutter.



APÉRO-SCHNECKEN

FÜR CA. 40 STÜCK
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten
BACKEN ca. 20 Minuten
Für 2 Bleche mit Backpapier ausgelegt

TEIG

500 g Halbweissmehl
1 TL Salz
50 g Butter
20 g Hefe, frisch
2,5 dl Milch, lauwarm

FÜLLUNG

200 g Kalbsbrät
5 getrocknete Tomaten, in Öl, gehackt
3 Essiggurken, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
50 g Schinkenwürfeli
50 g Speckwürfeli
1 EL Peterli oder Schnittlauch, geschnitten
Salz, Pfeffer, Paprika

1 Ei, zum Bestreichen

1. Mehl und Salz mischen, Butter und Hefe mit dem Mehl verreiben. Milch begeben und kneten, bis der Teig weich und glatt ist. Zugedeckt ca. 1,5 Std. aufgehen lassen, bis er ca. doppelt so gross ist.
2. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Kräutern mischen, würzen.
3. Teig zu einem grossen Rechteck

auswallen und längs halbieren. Teige mit der Füllung bis knapp zum Rand bestreichen. Teige aufrollen und in ca. 1,5 cm breite Schnecken schneiden, auf die Bleche verteilen, mit Ei bestreichen.

4. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft/Umluft) ca. 20 Min. backen.

Öise Tipp: Die Rollen können ca. 3 Wochen im Voraus tiefgekühlt werden. Ca. 1 Std. vor dem Backen auftauen und schneiden.

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

DIE UNWIDERSTEHLICH
ERFRISCHENDEN
FLAVOURS VON EVE

JETZT
ZUGREIFEN

eve



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Fredy's Genuss
in Ihrem Volg

- Wild & Ruch*
- Huusbrot*
- Mehrkornbrot*
- IP-Suisse Baguette*



*In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

BROT FÜR MORGEN

NATÜRLICHER GESCHMACK

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

Fredy's - so schmeckt Brot!

www.fredys.ch



fredy's

MIT SCHWEIZER FISCH LEICHT INS NEUE JAHR

Forellen, Egli, Felchen oder Zander: Wir bereiten Fische aus Schweizer Gewässern auf leichte Art zu – gebraten, pochiert, geräuchert – und geniessen sie danach gemeinsam mit verschiedenen Saucen und passenden Beilagen.



Jetzt anmelden
und Gerichte mit
Schweizer Fisch
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/im-fokus/volg-kochkurse oder direkt beim jeweiligen Kochstudio. Kurs teilnehmende erhalten Rezepte schriftlich. Aktualisierte Infos auf www.volg.ch

Vorschau

Februar: Kochen aus der Vorratskammer



DARIO UND MARCUS MARXER
Wann: 27. Januar 2021, 18–22 h
Wo: Marxers Kochwelten, Fallengässli 10, Buchs SG
Anmeldung:
www.marxers.ch oder
Tel. 081 756 11 22



MARC ALBRECHT
Wann: 12. Januar 2021, 18.30–22.30 h
Wo: Culinea Kochstudio, Affolterstrasse 53, Zürich-Oerlikon ZH
Anmeldung:
www.culinea-kochstudio.ch
oder Tel. 044 388 44 66



CHRISTIAN THIERSTEIN
Wann: 13. Januar 2021, 17.30–22 h
Wo: Kochwerkstatt, Bahnhofplatz 9a, Münsingen BE
Anmeldung:
www.kochwerkstattthauri.ch
oder Tel. 031 271 88 11



DORIS WEIBEL-EGLI
Wann: 26. Januar 2021, 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: 14. Januar 2021, 18–22 h
Wo: Cookuk, Schachenallee 29, Aarau AG
Anmeldung:
www.cookuk.ch oder
Tel. 062 823 52 92

MANDARINEN- TIRAMISÙ

Familie Urech aus Retterswil AG ist gerne draussen in der Natur und liebt es, am Wochenende ein Lagerfeuer zu machen und zu bräteln. Wenn es draussen zu kalt wird, gibt es als Seelenwärmer cremiges Tiramisù mit frischen Früchten wie Mandarinli.

MANDARINEN- TIRAMISÙ

FÜR 6-8 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

KÜHL STELLEN: mind. 1 Std.

Für eine Form von ca. 2 Litern

- 4 EL Wasser
- 2 EL Amaretto oder Kirsch,
nach Belieben
- 5 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 6 Mandarinen oder
Clementinen, in Scheiben
- 5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 500 g Magerquark
- 4 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Löffelbiscuits

1. Wasser, Amaretto, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Mandarinen begeben, mischen.
2. Rahm mit Quark, Zucker und Vanillezucker mischen.
3. Löffelbiscuits in die Form geben, Saft der Mandarinli darüberträufeln, dabei ca. 2 EL beiseitestellen. Mandarinen darauf verteilen, einige Scheiben beiseitelegen. Rahm darauf verteilen, ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit restlichen Mandarinen verzieren, Saft darüberträufeln.



Familie Urech aus Retterswil AG wohnt direkt neben dem Bauernhof der Grosseltern. Sie hat sechs Hühner und einen grossen Garten, der jedes Jahr etwas grösser wird. Die Familie setzt auf lokale und saisonale Produkte, weshalb sie gern im Volg Seengen einkauft. Dieses Bewusstsein für nachhaltig produzierte Lebensmittel versuchen die Eltern ihren zwei Kindern nahezubringen, indem sie die beiden bei der Gartenarbeit oder bei der Arbeit mit den Hühnern miteinbeziehen.

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-Mitbewoh-
nern oder Ihrem Partner - an
Medienart AG, «Öise Lade»
Leserrezept, Aurorastrasse 27,
5000 Aarau oder
oise.lade@volg.ch.



HEISS UND ALKOHOLFREI



PUNSCH MIT TRADITION
www.lacobi.ch



Hergestellt in der Schweiz
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



Love,

THOMY®



PROMOTION

* IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

Eine Auszeit vom Alltag gewinnen

Wie eine kurze Auszeit vom Alltag ist der Genuss von «merci» Schokolade. Verlängern Sie diese Auszeit und gewinnen Sie ein Wochenende im Hotel The Chedi Andermatt UR.



Die Adventszeit ist die besinnlichste Zeit des Jahres, die man gern mit seinen Liebsten verbringt. Auch laden die schönen Stunden dazu ein, mal wieder von Herzen Danke zu sagen! Die einfachste und zugleich genussvollste Art dafür ist eine Packung «merci Grosse Vielfalt» mit verschiedenen Schokoladen-Spezialitäten.

Passend zur Adventszeit gibt es jetzt die «merci Weihnachtsedition», die das Weihnachtsfest liebevoll versüsst und wie eine kurze Auszeit vom Alltag wirkt.

Um diese Auszeit noch zu verlängern, verlost «merci» ein Wochenende für zwei Personen im Hotel The Chedi in Andermatt. Im Hauptpreis inbegriffen sind zwei Übernachtungen für zwei Personen im Hotel The Chedi Andermatt mit Frühstück und Abendessen, inkl. Spa-Eintritt und vielem mehr. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall!

Wettbewerbsfrage

Wie viele verschiedene Schokoladen-Spezialitäten bietet eine Packung «merci Grosse Vielfalt» 250 g? **Tipp:** Lesen Sie dazu auch den Beitrag im «Chuchichäschtli».

A 4
B 8
C 20

1. Preis im Wert von Fr. 2350.-

Zwei Übernachtungen im Hotel The Chedi Andermatt für zwei Personen inkl. Frühstück, Abendessen und Eintritt in den Spa-Bereich

2.-3. Preis im Wert von je Fr. 1150.-

Eine Übernachtung im Hotel The Chedi Andermatt für zwei Personen inkl. Frühstück, Abendessen und Eintritt in den Spa-Bereich

4.-30. Preis im Wert von Fr. 130.-

Je ein Blumen-Abo für drei Blumensträuße von Flower24.

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, «merci», Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 23. November bis 20. Dezember 2020.

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



Geschenkideen, die immer passen.



* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

Energizer
MAX

Bis zu
50%
LÄNGERE
LEISTUNG*

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

**NUR FÜR KURZE ZEIT:
MEHR
POWER
ZUM KLEINEN PREIS!**

AKTION
CHF **14.90**
statt CHF **25.50**

8+4

**FREE
GRATIS**

**FREE
GRATIS**

TM

** Aktionszeitraum: 07. - 12.12.2020.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

Honiggebäck	Aufnahme, Begrüssung	Gebäude im Entstehen	Abk.: Kanton	unrealistisch	dt. Schnellzug	Budgets	dt. Vorsilbe	alte frz. Münze	Weihnachtsgebäck
							Dopingmittel	Zauberland in e. US-Kinderbuch	
einfache Unterlage				8	rahmig		Hülle für Brillen		
			Aero-club der Schweiz (Abk.)		Wohnlager			nebenan, Tür an Tür	Abk.: Siedepunkt
Computer Prozessor (Abk.)		reizvoll				Früchte			
					Roman von Stephen King (dt.)	6	Stromsicherung	Bildformat (EDV)	7
Informations-sammlung		winkelig			kleiner Bissen	unbest. Artikel			ohne Inhalt
Utensilien z. Kochen u. Essen			3				engl. Bier-sorte		
Stromspeicher (Kw.)	Kiefernzapfen		Hecke, Zaun			See-räuber	weiches Metall		2
				trop. Insekt		süsse Back-ware			
jamaik. Musikstil			Geheim-agent				9	Berg bei Lugano: Monte ...	
	5					Abk.: Rang		andere Bez. für den Gott Thor	imaginäres Land
Nieder-schlags-art		unbek. Flug-objekt	Abk.: Neben-niere			enge Weg-biegung	Schlag-instrument (engl.)		Abk.: meines Erach-tens
			besitz-anzeig. Fürwort		Wurzel-gemüse, Möhre				
scharfe Gewürz-körner				1			rumän. Wäh-rungs-einheit	Abk.: Strasse	alt Bun-desrat (Adolf)
Regel-verstoss beim Sport					Abk.: Hekto-watt	Bundes-amt für Sport			
alkohol. Heiss-getränk		Flüssig-keits-leitung				brav, folgsam		4	
							ital. Fernseh-anstalt		

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 9.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch.

IHR GEWINN

Gewinnen Sie einen von 20 Gutscheinen von smartphoto.ch im Wert von je Fr. 50.-!

smartphoto bietet unzählige Ideen, um Ihre schönsten Momente festzuhalten. Gestalten Sie online persönliche Foto-Produkte wie Kalender, Agenden, Foto-Geschenke, Foto-Bücher, Leinwände, Poster oder Grusskarten. Alle der über 600 Produkte sind auch ideale Geschenke oder dienen als tolle Dekoration für Ihr Zuhause. Profitieren Sie jeweils von den saisonalen Angeboten. Und als Neukunde erhalten Sie zudem 30 Prozent Rabatt auf das ganze Sortiment bei smartphoto.ch!



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 23. November bis 20. Dezember 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.

WIE SAGT MAN WO?

Plätzchen



VORSCHAU «ÖISE LADE» JANUAR

Wärme tanken
Alles aus einem Topf
zum Aufwärmen
an kalten
Wintertagen.



Mit Hefe backen
Süßes für die Kaffee-
pause und ein Drei-
königskuchen, der zu
überraschen weiss.

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





Sheba®

Entdecken Sie die verführerische Vielfalt von Sheba®:

FÜR IHREN LIEBLING
NUR DAS BESTE.





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



www.lorenz-snackworld.com