

NOVEMBER 2021

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

WEINSCHÄTZE

Hervorragende Noten
für Volg-Weine

HONIGKÜCHE

Mit der goldgelben Zutat
zu süßen Träumen



KÄSE FÜR KALTE TAGE

Zart schmelzend, cremig, urchig: Rezepte mit heissem Käse

Volg

Festtagsessen für jeden Tag: Appenzeller® Edel-Würzig und Extra-Würzig.

AKTION
Vom 21. bis
26.12. von 15%
profitieren



Die Zeit ist reif für ganz besonders edlen Genuss: den Appenzeller® Extra-Würzig und Edel-Würzig. Beide Käse werden während der 6 bis 9 Monate langen Reifezeit mit der geheimen Kräutersulz gepflegt und entwickeln dadurch ihren einzigartig würzigen Charakter. Der Appenzeller® Extra-Würzig überzeugt mit seinem rezent ausgewogenen Geschmack. Der Appenzeller® Edel-Würzig erfreut Käseliebhaber mit zarten Reifekristallen und äusserst vielfältigem Bouquet. Er ist pikant und ausgewogen, aber gleichzeitig cremig rund auf der Zunge. Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen.

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

www.appenzeller.ch

INHALT



Öisi Chuchi

Cremig, heiss und würzig: Hier glänzt der Käse als Hauptdarsteller!

10



38

Öisi Chuchi

Flüssiges Gold: verführerisch Süsses mit Honig



Feins vom Dorf

Egnach TG: handgemachtes Apfelbrot von Susanne Calonder

30



9

Weinseller

Viele Auszeichnungen für Volg-Weine

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

In der kalten Jahreszeit gemeinsam ums Fondue- und Raclette-Ofen zu sitzen, gehört zu den schönsten kulinarischen Schweizer Traditionen. Die Zutaten für den Fondue- und Raclette-Plausch finden Sie natürlich in Ihrem Volg. Neu erhältlich ist der Raclettekäse der Volg-Marke. Die zart schmelzende Spezialität stellen wir Ihnen auf Seite 29 vor. Heisser Käse begeistert aber auch in anderer Form: im Gratin oder Soufflé, als Füllung oder zum Apéro. Urchig-frische Rezeptideen rund um heissen Käse finden Sie ab Seite 10. Wenn es ein schöner Wein dazu sein darf, finden Sie im Volg garantiert den passenden Tropfen. Wir sind stolz darauf, dass unsere Weine im neuen «Weinseller 2022» erneut hervorragend abgeschnitten und viele Auszeichnungen für ihre Qualität erhalten haben. Mehr darüber lesen Sie auf Seite 9. Goldrichtig für die süssen Momente im Leben sind die Kreationen mit Honig ab Seite 38. Ich wünsche Ihnen viel Inspiration und Lesespass mit dieser Ausgabe.

4 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps

10 **ÖISI CHUCHI**
Käse heiss geliebt

20 **SAISON FÜR ...**
Vermicelles

23 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats

25 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren

26 **SPEZIALANGEBOT**
Top-Weine von Plozza

29 **ÖISI MARKE**
Volg Raclette

30 **FEINS VOM DORF**
Apfelbrot aus Egnach TG

33 **NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren

36 **ÖISE FAVORIT**
Zmörgele mit Hero

38 **ÖISI CHUCHI**
Goldene Rezepte mit Honig

47 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt

49 **ÖISE FAVORIT**
«Goldbeere» für goldene Momente

50 **TYPISCH SCHWEIZ, TYPISCH VOLG**
Emmentaler Rauchwürstli

53 **NATURENA**
Restlos geniessen

55 **NATURENA-KURSE**
Die neuen Kurse im Dezember

56 **LESERREZEPT**
Falsche Schwarzwälder im Glas

59 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Toppits

61 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen

62 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon: Schürze
Vorschau
Impressum



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

DE GRÜNEN DUUME

Winterquartier für Kräuter

Im November ist es Zeit, den Kräutern ein Winterquartier einzurichten oder diese winterfest zu verpacken. Bei einjährigen Kräutern wie Dill, Majoran oder Basilikum bleiben uns leider nur die Samen, aus denen wir im nächsten Jahr neue Pflanzen ziehen können. Ansonsten heisst es spätestens jetzt Abschied nehmen. Mediterrane Gewächse wie Salbei, Thymian und Lavendel brauchen lediglich einen Mantel aus Jute oder Noppenfolie, ein Stück Styropor, um den Topf daraufzustellen, damit die Kräuter keine kalten Füsse bekommen, und ein paar Hände voll Laub, um die Wurzelballen zuzudecken. Frostempfindliche Pflanzen wie Rosmarin oder Lorbeer möchten ein Plätzchen drinnen, und zwar an einem kühlen, hellen Ort bei Temperaturen zwischen null und zehn Grad.



DONUTS

SÜSSE SENSATION

Kalendertage, die im Zeichen eines Lebensmittels stehen, sind keine Seltenheit. Doch dass eines – wie es beim süssen Donut der Fall ist – gleich zwei «Feiertage» erhält, kommt einer kleinen Sensation gleich. Dem beliebten Gebäck mit amerikanischer Tradition werden gleich zwei «Doughnut Days» zugesprochen. Einer findet am 5. November statt. Die perfekte Gelegenheit, den Donut zu entdecken, sollte man den dekorierten Kringel mit dem luftigen Teig noch nicht kennen und lieben. Verschiedene Donuts erwarten Sie im Volg. Wie wäre es zum Beispiel mit dem beliebten Oreo-Donut aus dunklem Kakaoteig, gefüllt mit einer zarten Crème mit Vanillegeschmack, dekoriert mit Oreo-Biscuit-Stückchen? Und weil der Donut zweimal pro Jahr gefeiert wird, schnappt man ihn sich jetzt am besten gleich im Duo-Pack!



MONATSHITS IM NOVEMBER

Cordonbleu Ticino und Appenzeller Brätschnitzel

Die kulinarische Reise führt diesen Monat vom Tessin ins Appenzell: Das Schweinsnierstück-Cordonbleu Ticino ist mit cremigem Mozzarella, Dörrtomaten und Schinken gefüllt und mit einer Peterli-Panade umhüllt. Das Brätschnitzel mit Appenzeller Käse und würzigen Mostbröckli schmeckt so, wie es in der Ostschweiz gern gegessen wird. Beide Spezialitäten sind aus Schweizer Fleisch.



ZWIEBELSCHALEN

RÜBIS & STÜBIS

Zwiebelschalen sind vor allem gefragt, wenn es ans Eierfärben geht. Ergo landen sie ausserhalb der Osterzeit meist auf dem Kompost. Das ist schade, denn sie haben einiges zu bieten, zum Beispiel als Suppenwürze. Dafür die Schalen waschen und im Sud mitköcheln, danach den Sud durch ein Sieb giessen. Nebst einem kräftigen Aromabouquet geben die Schalen der Suppe auch eine schöne Farbe. Auch selbst gemachte Fonds und hausgemachte Bouillons profitieren vom würzigen Aroma der Zwiebelschalen.



WETTBEWERB, SEITE 59

Noch einfacher backen

Guetzli backen mit Kindern, Grosi, Gotti oder Freunden macht in der Adventszeit grossen Spass. Noch einfacher und komfortabler geht es mit den neuen Toppits Back-Bögen mit rutschfester Unterseite und Antihaf-Struktur. Sie sind auf Blechgrösse zugeschnitten und sorgen dafür, dass nichts mehr klebt. Das Papier stammt erst noch aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft.



Anzeige

WEINPERLE AUS FRANKREICH

Heiss, trocken, windig und über 3000 Stunden Sonnenschein im Jahr. Das südfranzösische Klima gibt den Trauben alles, was sie benötigen. Was daraus entsteht, ist pure Gaumenfreude.



Eine Assemblage aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon.



Elegant und füllig am Gaumen mit feiner Extraktssüsse und sanften Tanninen.



Rotem und dunklem Fleisch, herzhaften Eintöpfen, Schmor- und Pilzgerichten.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



«Hat der November
zum Donnern Mut,
wird das nächste
Jahr wohl gut.»

Bauernregel im November



Der Schweizer Zacken
mit mehr Genuss



* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



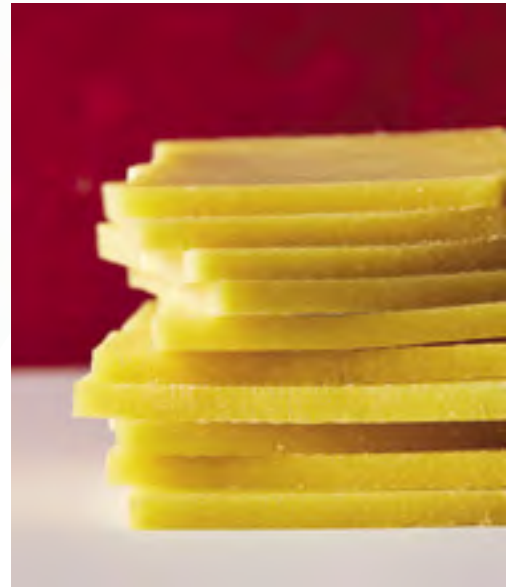


GUT ZU WISSEN

DAS SÜSSE GOLD

Wussten Sie, dass ein Bienenvolk für ein Glas Honig à 500 Gramm rund 120 000 Kilometer fliegt, also etwa dreimal um die Erde? Durch die Bestäubung der Nutz- und Wildpflanzen tragen Bienen auch zum Wohl der Landwirtschaft bei. Schweizer Bienenhonig finden Sie in Ihrem Volg, dazu weitere Honigsorten wie Sommerblüten-, Wildblüten- oder Landhonig. Je nach Angebot ist Honig vom lokalen Imker zudem in vielen Läden eine beliebte «Feins vom Dorf»-Spezialität. Kulinarische Inspirationen mit Honig finden Sie ab Seite 38; nachfolgend ein paar Tipps rund um den Genuss des süssen Goldes.

- Da Honig Wasser anzieht, sollte man ihn gut verschlossen lagern. Ideal für cremigen Honig sind Temperaturen von 10 bis 12 Grad, für flüssigen Honig sind es 18 bis 20 Grad.
- Die Blütenpracht bestimmt die Sorte des Honigs. Ein im Frühling produzierter Honig ist in der Regel heller als einer, der im Sommer gewonnen wird.
- Der klassische Blütenhonig ist ein Alleskönner in der Küche. Sein milder Geschmack passt zu süssen und herzhaften Gerichten. Wer ihn statt Zucker verwenden will: 100 Gramm Honig entsprechen 100 Gramm Zucker.
- Normalerweise kristallisiert Honig mit der Zeit und wird hart. Um ihn wieder cremig zu machen, stellt man das Honig-Glas einfach in ein warmes Wasserbad. Die Temperatur sollte nicht höher als 40 Grad sein, damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.



RACLETTE

RINDEN- KNIGGE

Im Gegensatz zu vielen Käsesorten wird unser Raclettekäse traditionell mit Rinde gegessen. Der original Schweizer Raclettekäse ist ein reines Naturprodukt, das ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt und gründlich gewaschen wird, bevor es in den Verkauf kommt. Die Rinde gilt sogar als Delikatesse: Sie bleibt nach dem Schmelzen des Käses im Pfännli schön knusprig und schmeckt hocharomatisch. So gibt es beim Raclettekäse auch keine Abschnitte. Einige Rezepte mit Raclettekäse finden Sie ab Seite 10 in diesem «Öise Lade».

Anzeige

GENIESSEN SIE **TOBLERONE** ALS TAFEL UND AUCH ALS SCHOGGI FONDUE



Personen: 2

Zubereitungszeit: 25min

Zutaten:

- 150g Toblerone Milch oder Dunkel
- 0,5 dl Vollrahm
- Nach Belieben: 1 Esslöffel Cognac
- 20–25 mundgerechte Fruchtstückchen (Äpfel, Birnen, Bananen, Ananas, Orangen, Datteln etc.)
- Brotwürfel oder Biskuits

Zubereitung: Den Rahm in einer kleinen Pfanne erwärmen. Toblerone darin schmelzen und

glattrühren. Nach Wunsch Cognac begeben.

So einfach ist die Zubereitung!

Die vorbereiteten Fruchtstückchen oder Brotwürfel in das Schoggi-Fondue tauchen, mit Schokolade umhüllen und genießen.

Wichtig: Das Fondue nicht zu heiss servieren, damit der unvergleichliche Geschmack von Milkschokolade, Mandeln und Honig voll zur Geltung kommt.



Cailler

WEIHNACHTSMARKT

SCHENKE EINEN GLÜCKSMOMENT!



**STERN
STUNDEN**
29.90
statt 59.80
-50%

FÉMINA 1 Kg

IM «WEINSELLER» HOCH GEPUNKTET

Hätten Sie gedacht, dass in Ihrem Dorfladen wahre Top-Weine stecken? Bester Beweis dafür ist das erneut hervorragende Abschneiden der Volg-Weine im neuen «Weinseller 2022». Sie haben darin eine Vielzahl an Goldmedaillen, Sternen und Punkten erhalten.



GOLD-MEDAILLEN

Volg-Weine, die im «Weinseller» 17 Punkte und mehr erzielen, erhalten die begehrte Auszeichnung «Medaille d'Or». Mit über 54 Prozent erhielt jeder zweite bewertete Volg-Wein eine Goldmedaille. Für Chandra Kurt sind Weine mit mindestens 17 Punkten «empfehlenswerte Weine, mit denen man seine Freunde beeindrucken kann». Entdecken Sie sie! Sie erkennen sie in der Aktionswerbung, bei der Bestellung auf wein.volg.ch, im «Öse Lade» und teils beim Einkaufen im Laden am Label «Medaille d'Or».

STERNE

Für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis oder eine wirklich erstaunliche Qualität vergibt Chandra Kurt einen Stern. Es handelt sich um empfehlenswerte Schnäppchen, also sichere Käufe. 60 Prozent der bewerteten Volg-Weine haben dieses Qualitätsmerkmal im «Weinseller 2022» erhalten.



PUNKTE UND SPITZEN-SCHWEIZER

Über 16.8 Punkte haben die 70 verkosteten und bewerteten Weine aus dem Volg-Sortiment im Durchschnitt im «Weinseller 2022» erzielt. Schweizer Weine liegen uns besonders am Herzen. Ihr hervorragendes Abschneiden im «Weinseller» mit durchschnittlich 17.1 Punkten und 81 Prozent «Medaille d'Or»-Auszeichnungen unterstreicht die bemerkenswerte Qualität unserer einheimischen Tropfen.

Der «Weinseller» der renommierten Schweizer Weinautorin Chandra Kurt ist ein praktischer Einkaufsführer für Weine. Er orientiert sich an einer 20-Punkte-Skala und bewertet jedes Jahr eine Auswahl an Weinen des Schweizer Detailhandels.

Chandra Kurt's Weinseller 2022, 24. Ausgabe, Werd-Verlag, ISBN 978-3-03922-126-4, CHF 39.-

ÜBERFLIEGER

Drei Weine und ein Schaumwein aus dem Volg-Sortiment haben herausragende 18 Punkte erhalten; drei davon zudem zusätzlich einen Stern für ihr hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Chandra Kurt adelt jene Weine mit 18 Punkten, die man sich «unbedingt in den Keller legen» oder zumindest einmal probieren sollte.



VOLGAZ VIN MOUSSEUX, SCHWEIZ
75 cl, Punkte: 18*



ZENI AMARONELLA VALPOLICELLA DOCG, ITALIEN
75 cl, Punkte: 18*, JG 2018



POGGIO CIVETTA BOLGHERI DOC, ITALIEN
75 cl, Punkte: 18*, JG 2019



STELLA D'ARGENTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, ITALIEN
75 cl, Punkte: 18, JG 2019

* Speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



KÄSEFONDUE
Klassisch zubereitet und
mit Variationen für Ab-
wechslung im Caquelon.
Rezept Seite 19

KÄSE HEISS GELIEBT

KÄSE-WIRZ-SOUFFLÉ
Kräftiger Gruyère und
Appenzeller verleihen
dem luftigen Soufflé mit
Wirz viel Geschmack.
Rezept Seite 19

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



Mal spielt er die Hauptrolle, mal sorgt er als würzige Zutat für vollen Geschmack. Käse - zart schmelzend, cremig und heiss - kommt in der kalten Jahreszeit immer gut an.

SCHNITZEL «HAWAII»

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

BACKEN ca. 15 Minuten

Gratinform von ca. 2 Liter, gefettet

REIS

1 **Zwiebel**, fein gehackt

1 EL **Butter**

1 EL **Currypulver**

200 g **Langkornreis**

8 dl **Gemüsebouillon**,
siedend

½ Bund **Peterli**, fein gehackt

40 g **gehobelte Mandeln**

FLEISCH

8 **Mini-Schweins-**

schnitzel oder

4 Schweinsplätzli

1 EL **Sonnenblumenöl**

zum Braten

Salz, Pfeffer

4 **Ananasscheiben aus**

der Dose, abgetropft,

halbiert

6 **Raclettekäsescheiben**

nature

Pfeffer aus der Mühle

1. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andämpfen, Curry beigegeben, kurz mitdämpfen. Reis beigegeben, kurz dünsten. Bouillon dazugießen, Reis ca. 20 Minuten weich kochen. Mit Peterli und Mandeln mischen, in die vorbereitete Gratinform füllen.
2. Schweinsschnitzel im heissen Öl beidseitig 1-2 Minuten goldbraun braten, würzen. Auf den Reis legen.
3. Ananasscheiben auf die Schnitzel legen, Raclettekäse darauf verteilen, pfeffern.
4. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten überbacken, sofort servieren.



KÄSE-EMPANADAS MIT GUACAMOLE

FÜR 8 Stück

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Ausstechförmchen oder ein Glas
von ca. 12 cm Ø

1 **roter Peperoncini**,

entkernt,
fein geschnitten

1 **Knoblauchzehe**,

fein gehackt
Salz, Pfeffer

TEIG

200 g **Weissmehl**

½ TL **Salz**

100 g **Butter**, kalt, in Stücken

1 **Ei**

1 **Eiweiss**

Mehl zum Auswallen

1 **Eigelb**

FÜLLUNG

150 g **Säntis Bergkäse oder**

Volg Dorfchäs,

grob gerieben

60 g **Hüttenkäse**

1 **kleines Rüebl**, geschält,

fein gerieben

40 g **Pinikerne**, geröstet

Pfeffer, Chilipulver

GUACAMOLE

1 **Avocado**, mit einer

Gabel grob zerdrückt

1 **Zitrone**, Saft

1. Mehl mit Salz mischen, Butter beigegeben, zwischen den Fingern zu einer krümeligen Masse verreiben.

Ei und Eiweiss beigegeben, Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren.

3. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen. Je ca. 1 EL Füllung daraufgeben, Teig über die Füllung legen, sodass Halbmonde entstehen. Ränder gut andrücken. Mit Eigelb bepinseln.

4. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

5. Avocado mit den restlichen Zutaten mischen, Guacamole zu den Empanadas servieren.

CHICORÉE- KÄSE-GRATIN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 30 Minuten

Für eine Gratinform von ca. 1 Liter, gefettet

GEMÜSE

8 Scheiben **Hinterschinken**, halbiert
1-2 EL **milder Senf**
4 **Chicorées**, geviertelt
½ TL **Zucker**

GUSS

2 dl **Weisswein**
250 g **rezepter Käse**, z. B. roter
Tilsiter, grob gerieben
Pfeffer, Muskatnuss

1. Schinkenstreifen mit wenig Senf bestreichen, dann Chicoréeviertel mit je einer halbierten Tranche Schinken umwickeln. In die vorbereitete Form geben, Zucker darüberstreuen.
2. Weisswein darübergiessen, Käse darauf verteilen, würzen.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

ÖISE TIPP

Dazu passen Bratkartoffeln und ein Randensalat.



ÖISE WITTIPP

La Côte AOC Lumière du Soleil, 75 cl, Schweiz

Ein rassiger, vielschichtiger Chasselas aus dem Waadtland. Er passt hervorragend zu geschmolzenem Käse, ebenso wie zum Apéro.





DE GIANNI SCHAFFT
SIT 21 JAHR
I DE KNORRI

So schmöckt's Dihei!



20%

VOM 01.11. – 07.11.2021
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR BOUILLONS



Knorrli's Versprechen

Hergestellt in
der Schweiz

KARTOFFEL-KÄSE-KUCHEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 50 Minuten

Kuchenform von ca. 24 cm, gefettet

KARTOFFELN

800 g festkochende
Kartoffeln,
in feinen Scheiben

½ TL Salz
Pfeffer

90 g Speckwürfeli
2 Knoblauchzehen,
fein gehackt

500 g Käsekuchenmischung

GUSS

0,5 dl Gemüsebouillon

200 g Crème fraîche

1 Ei

½ TL Salz
Pfeffer, Muskatnuss,
Paprika

1. Kartoffeln würzen, mit Speck und Knoblauch mischen.

Dann schichtenweise mit der Käsekuchenmischung in die Form legen, mit Käse abschliessen.

2. Bouillon mit Crème fraîche und Ei verrühren, würzen. Über die Masse giessen.

3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, sofort in Stücke schneiden.

ÖISE TIPP

Anstelle von Käsekuchenmischung Le Gruyère mild oder Appenzeller mild-würzig gerieben verwenden.



RACLETTE-BIRNEN-JALOUSIEN

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 15 Minuten

1 rechteckig ausgewallter
Blätterteig

180 g Crème fraîche

2 Zwiebeln, in feinen
Scheiben

1-2 Birnen, entkernt,
in feinen Scheiben

6 Raclettekäsescheiben
Paprika, ca. 300 g,
halbiert

1 Ei, verklopft

50 g Dörraprikosen,
in Würfelchen

Wenig Pfeffer

1. Blätterteig längs halbieren und quer vierteln, sodass 8 Rechtecke entstehen. Crème fraîche, Zwiebeln, Birnen und Käse darauf verteilen, dabei je einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Ränder mit Ei bepinseln.

2. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) 15-20 Minuten backen. Herausnehmen, Dörraprikosen darüberstreuen, pfeffern.

ÖISE TIPP

In Stücke geschnitten zum Apéro servieren.



Ristorante.

So fein wie in Ihrer Pizzeria.



Jetzt
NEU



 im Tiefkühlregal erhältlich



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



GEBACKENE RANDEN MIT ZIEGENWEICKÄSE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 50 Minuten

Für eine Kuchenform von ca. 24 cm Ø

2. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, servieren.

ÖISE TIPP

Dazu passt ein Blattsalat.

4 gekochte Randen, in 4 mm dicken Scheiben

1 kleiner Sellerie, in feinen Scheiben

2 Zwiebeln, in feinen Scheiben

1 TL Salz, Pfeffer

300 g Chavroux Tendre Bûche, in Scheiben

1 dl Gemüsebouillon

1. Randen, Sellerie und Zwiebeln mit Käsescheiben abwechselungsweise in die Form schichten, würzen. Bouillon darübergiessen.



RACLETTE-PARTY-BROT

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 90 g Speckwürfeli
- 1 EL Butter
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 längliches Brot, z. B. Ur-Dinkel Holzofenbrot Wild & Ruch, ca. 400 g, kreuzweise ca. 2 cm tief eingeschnitten
- 1,5 dl Weisswein
- 150 g Raclettekäse Pfeffer oder nature, grob gerieben

1. Zwiebel und Speck in der Butter andämpfen, Schnittlauch begeben, pfeffern.

2. Einschnitte des Brotes mit etwas Wein beträufeln, dann etwas auseinanderdrücken und mit Zwiebel-Speck-Mischung und Käse füllen. Brot auf das vorbereitete Blech legen.

3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, sofort servieren. Nach Belieben in Scheiben schneiden oder von Hand zerzupfen.

ÖISE TIPP

Eignet sich gut als warmes Party-Brot zum Apéro.



**17%
RABATT**
16.11. – 21.11.2021

So vielfältig wie du.



Toast Pomodoro

Zutaten:

- 8 Stück Emmi Raclette «Pure Classic»
Scheiben
- 100 g Rohschinken
- 2 Tomaten
- 8 Scheiben Toastbrot
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- 1 Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2 Rohschinken halbieren und auf die Toastbrote verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf den Rohschinken legen.
- 3 Je eine Scheibe Raclette darauf legen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 10 Minuten überbacken lassen.

Tipp: Für spannende Abwechslung, die Emmi Raclette Sorten «Lovely Paprika» oder «Famous Selection» verwenden.





KÄSE-WIRZ-SOUFFLÉ

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
BACKEN ca. 50 Minuten
Für eine Gratinform von ca. 2 Liter Inhalt

BÉCHAMELSAUCE

50 g Butter
80 g Weissmehl
5 dl Vollmilch
½ TL Salz
Wenig Muskatnuss

SOUFFLÉ-MASSE

300 g Wirz, in feinen Streifen
1 EL Butter
1 dl Weisswein
½ TL Salz, Pfeffer
50 g Le Gruyère mild, grob gerieben
50g Appenzeller Käse kräftig-würzig, grob gerieben
3 Eier
1 Prise Salz
1 TL Maisstärke

50 g Le Gruyère mild, grob gerieben

1. Butter erwärmen, Mehl beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, sodass eine cremige Masse ohne Klumpen entsteht. Das Mehl sollte weiss bleiben. Pfanne von der Platte nehmen und die Milch auf einmal dazugießen. Unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen. Leicht abkühlen lassen.

2. Wirz in der Butter andämpfen, Wein dazugießen und ca. 10 Minuten köcheln, bis der Wirz weich ist, würzen, auskühlen lassen.

3. Béchamelsauce und Käse unter die Masse rühren. Eier trennen, Eigelb ebenfalls unter die Masse rühren. Eiweiss mit dem Salz und der Maisstärke halbsteif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form füllen.

4. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 40–50 Minuten backen. Herausnehmen, Käse darüberstreuen, sofort servieren.

ÖISE TIPP

Backofen während des Backvorganges niemals öffnen. Backofen vorsichtig öffnen, keine Zugluft!



KÄSEFONDUE MIT VARIATIONEN

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
EINWEICHEN ca. 20 Minuten

FONDUE

1 Knoblauchzehe
2,5 dl Weisswein oder Saure Moscht
300 g Appenzeller Käse kräftig-würzig, grob gerieben
200 g Emmentaler Kaltbach, grob gerieben
200 g Halbhartkäse «Rote Hexe», grob gerieben
4 TL Maisstärke

600 g Brot, in Würfeln, geröstet

PILZE

1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Butter
250 g Champignons, in feinen Scheiben
30–40 g getrocknete Pilze, z. B. Steinpilze, Morcheln, eingeweicht, abgetropft
½ TL Salz

EINGELEGTE MANGO

1 Mango, in Schnitzen
1 EL Zucker
3 EL Kirsch

120 g Trockenfleisch, z. B. Rohschinken, Mostbröckli

1. Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben. Käse, Stärke und Wein dazugeben, vermischen. Langsam erhitzen und unter ständigem Rühren aufkochen.

2. Pilz-Variation: Zwiebel in Butter andämpfen, Pilze begeben, ca. 5 Minuten dämpfen, würzen.

3. Mango-Variation: Mango mit Zucker und Kirsch mischen, ca. 15 Minuten ziehen lassen.

ÖISE TIPPS

- Pilze mit dem Fondue mischen. Brot, Mango und Trockenfleisch dazu servieren.
- Für ein Tomatenfondue: Zuerst wenig Butter im Caquelon erwärmen, 1 Knoblauchzehe und 4 Tomaten in Schnitzen andünsten, 3 dl Passata di Pomodoro, Käse und Stärke dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen.

SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM FONDUE



Caquelon mit Knoblauchzehe ausreiben. Käse dazureiben.



Maisstärke begeben, Weisswein oder Saure Moscht dazugießen.



Alles gut mischen.



Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und servieren.



Bereits perfekt gemischt:
Gourmet-Frisch-Fondue fixfertig
600 g

SAISON FÜR ...

VERMICELLES

Die «Spaghetti» aus Kastanienpüree wurden einst im Tessin erfunden, heute kennen und lieben wir sie alle. Vier Rezepte mit der Herbstspezialität, die mit frischen oder aufgetauten Tiefkühl-Vermicelles funktionieren.



VERMICELLES- SCHOGGI-AUFSTRICH

300 g Vermicelles, 150 g Puderzucker, ¼ TL Salz, 30 g Kakaopulver und 1 EL Sonnenblumenöl zu einer feinen Paste pürieren. 150 g dunkle Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen, darunter rühren. In saubere Gläser füllen, verschließen. Bei Raumtemperatur aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen.



VERMICELLES-MOUSSE MIT HASELNÜSSEN

3 Blatt Gelatine einweichen. 1,5 dl Rahm mit 100 g Zucker aufkochen. Ausgepresste Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen. 2 EL Vermicelles darunter rühren. 180 g Vermicelles begeben, darunter rühren. 2 dl steif geschlagenen Rahm darunter ziehen, in Gläser verteilen. Zugedeckt 4 Stunden kühl stellen. Mousse vor dem Servieren mit gehackten Haselnüssen bestreuen.



BRATÄPFEL MIT VERMICELLES

60 g Vermicelles, 20 g Butter, 20 g gehackte Baumnüsse und 1 Prise Zimt mischen. Von 4 Äpfeln (z. B. Gala oder Braeburn) Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel mit der Vermicellesmasse füllen, in eine ofenfeste Form stellen. 2 dl Orangensaft mit 2 EL Zucker verrühren, über die Äpfel giessen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten backen.



VERMICELLES-TIRAMISU

250 g Mascarpone mit 100 g Vermicelles und 4 EL Puderzucker verrühren. 2 dl Vollrahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. 1 dl ausgekühlten Kaffee und 1 EL Kirsch verrühren. 200 g Löffelbiskuits darin wenden, in eine Form (ca. 20 x 30 cm) legen. Mit der Crème bedecken, zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit wenig Kakaopulver bestäuben.





FEINE BELEGTE BRÖTLI ZUM MITNEHMEN



**JETZT
PROBIEREN!**

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Käse & Wein

TRÜFFELINO
SCHWEIZER TRÜFFEL-BRIE

Trüffel trifft Venetien

Der Kloster-Brie aus der Schaukäserei Engelberg wird in der Gossauer Käsekonditorei Eberle zu einer ganz besonderen Spezialität veredelt: In sorgfältiger Handarbeit streicht man hier die cremige Frischkäsefüllung mit Sommertrüffel in den aufgeschnittenen Weichkäse. Ebenso raffiniert und erstklassig: der Costalago Rosso Veronese IGT vom renommierten Weingut Zeni.

ZENI COSTALAGO ROSSO VERONESE IGT
ITALIEN, 75 CL

Zeni Costalago Rosso
Veronese IGT, Italien, 75 cl

-30% **8.95**
statt 12.90

Trüffelino
Stück, 150 g
statt Fr. 7.50

Fr. 5.50

Brie Trüffel, per 100 g
statt Fr. 4.70

Fr. 3.50

**WEIN
DES
MONATS**



**KÄSE
DES
MONATS**





Schweizer Zucker ist
30% nachhaltiger.

In Schweizer Zucker steckt nur Süsse aus der Natur. Darüber hinaus ist er deutlich nachhaltiger als Zucker aus der EU. Das überzeugt natürlich.

Nachhaltige Wurzeln

Vom Rübenanbau bis zum genussfertigen Produkt ist Zucker aus und mit Schweizer Wurzeln 30 Prozent nachhaltiger als jener aus der EU.

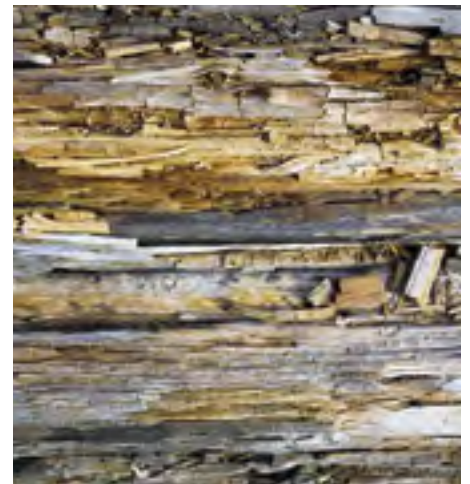


Für ein Kilo Zucker werden etwa acht Zuckerrüben benötigt.

Die starke Ökobilanz hat viele Gründe: gute Ernten dank idealen Klimabedingungen, kurze Transportwege zu den Verarbeitungswerken und die komplette Verwertung der Schweizer Zuckerrüben. Aus ihnen entstehen in Aarberg und Frauenfeld neben Zucker auch wertvolle Rohstoffe wie Viehfutter, Biogas und natürliche Düngemittel. Der Natur zuliebe.

Saubere Energie aus altem Holz

In Zukunft wird die Zuckergewinnung noch nachhaltiger. Die Schweizer Zuckerwerke engagieren sich für neue, klimafreundliche Holzkraftwerke. Diese liefern seit Frühling in Aarberg und ab nächstem Jahr auch in Frauenfeld saubere Energie aus altem Holz. Zusammen reduzieren die beiden Holzkraftwerke den CO₂-Ausstoss um rund 25 000 Tonnen pro Jahr. Die Natur dankt mit ihrer Süsse.



Aus Sturmholz, Schnittresten und Holz mit Schädlingsbefall entsteht klimafreundliche Energie.

Mehr Infos zur nachhaltigen Zuckergewinnung gibts auf zucker.ch



Natürlich natürlich.

JETZT PROFITIEREN!



Selezione d'Autore Merlot Ticino DOC

Schweiz, 2019, 75 cl, 17.5 Punkte*

☞ Merlot ☞ Rubinrot ☞ frische Waldbeeren, feine Gewürznoten
 ☞ 16-18 °C ☞ Braten, Pilzgerichte mit Maispolenta

-21% **10.90**
 statt 13.90

La Côte AOC Lumière du Soleil

Schweiz, 2020, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Chasselas ☞ helles Goldgelb ☞ Quitten, Pfirsich,
 mineralische Noten ☞ 8-10 °C ☞ Aperitif, Käsegerichte

-20% **8.50**
 statt 10.70



Gemwändler Pinot Noir Fläsch

AOC Graubünden, Schweiz, 2019, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Pinot Noir ☞ Granatrot ☞ rote Beeren, würzig-pfeffrig
 ☞ 15-17 °C ☞ Wild, Bündner Spezialitäten

-20% **14.30**
 statt 17.90

Animus Vinho Verde DOC

Portugal, 2020, 75 cl, 16 Punkte*

☞ Loureiro, Arinto ☞ sehr helles Gelb ☞ Aromen von Zitronen,
 hervorragende Frische ☞ 8-10 °C ☞ grillierter Fisch, Picknick

-25% **5.90**
 statt 7.90



Animus Douro DOC

Portugal, 2019, 75 cl, 16.75 Punkte*

☞ Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca ☞ Granatrot
 ☞ geschmeidig, schwarze Beeren ☞ 15-17 °C ☞ Pizza, Wild, Grilladen

-26% **6.50**
 statt 8.90

Zeni Costalago Rosso Veronese IGT

Italien, 2018, 75 cl, 17.5 Punkte*

☞ Corvina, Corvina Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot ☞ Rubinrot
 ☞ feine Holz- und Beerenaromatik ☞ 15-17 °C ☞ Wild, Käse

-30% **8.95**
 statt 12.90



WEIN
 DES
 MONATS



Stella d'Oro Negroamaro di Salento IGP Barrique

Italien, 2019, 75 cl, 17 Punkte*

☞ Negroamaro ☞ Granatrot ☞ vollmundig, Dörr-
 obst- und Kakaonoten ☞ 16-18 °C ☞ Braten, Gratin

-20% **15.90**
 statt 19.90

Diese Aktion
 gilt vom
25.10.2021 bis
20.11.2021
 solange Vorrat
 Jahrgangsänderungen
 vorbehalten

Fincas Valdemar Valdemacuco Roble

Ribera del Duero DO, Spanien, 2019, 75 cl, 17.25 Punkte*

☞ Tempranillo ☞ Kirschrot ☞ kraftvoll, schwarze Beeren,
 Lakritz ☞ 16-18 °C ☞ gebratenes rotes Fleisch, Käse

-23% **12.90**
 statt 16.90



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».

SPEZIALANGEBOT

Top-Weine fürs Fest

Das 75-Jahr-Jubiläum ihres Kultweins Sforzato feiert «Plozza» mit der Sonderedition «Sforzato 1946». Diesen und weitere Bestseller aus dem Veltlin sowie Spitzenweine aus der Bündner Herrschaft erhalten Volg-Kunden jetzt zum Spezialpreis – für den eigenen Weinkeller oder zum Verschenken. Höchster Weingenuss für alle Sinne!

N°1

Numero Uno IGT, Italien

Eine wunderbare Kreation aus getrockneten Nebbiolo-Trauben. Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Schwarzeerenkonfitüre und frischem Grün.

Am Gaumen ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille, Röstaromen und reifer Frucht schmeichelt und verführt. Der ideale Begleiter zu erlesenem rotem Fleisch wie zum Beispiel Rehrücken.

-25% 144,-
statt 192,-

Karton 3 × 75 cl, 2017



«1946 legte Pietro Plozza mit dem ersten Sforzato den Grundstein für die heutigen Plozza-Spitzenweine. Nach 75 Jahren ist seine Innovationskraft noch immer Antrieb und Basis für das Schaffen neuer, wundervoller Weine.»

Andrea Zanolari,
Geschäftsführer Plozza Wine Group



Sforzato *1946*

Sforzato di Valtellina, DOCG, Italien

Der ikonische Sforzato in der Vintage-Version, mit einem Glasdruck aus Platin verziert. Granatrote Farbe mit zarten, braunen Reflexen und einem Hauch von eingelegten Rosinen und Lebkuchen. Am

Gaumen süsse Röstnoten und eine schöne Verschmelzung von edlen Tanninen und Säure.

-34% 125.40
statt 192,-

Karton 6 × 75 cl, 2011

Franciacorta Brut

DOCG, Italien

Strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen, feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung, Anklänge an Brotkruste und Trockenfrüchte, würzig, frisch, fein und harmonisch.

-25% 129.-
statt 174.-

Karton 6 x 75 cl



Cottinelli Cuvée Blanc

AOC Graubünden

Von glänzender, strohgelb-grünlicher Farbe. Ein dezent fruchtiges Aroma mit Nuancen von exotischen Früchten. In dieser Kreation ist spannende Säure, Kraft und Eleganz spürbar.

-25% 87.-
statt 117.-

Karton 6 x 75 cl, 2020

Passione Anniversario

IGT, Italien

Ein Sforzato aus den besten Nebbiolo-Trauben. Granatrote Farbe und ein raffiniertes Bouquet mit Vanillenoten, reifen Früchten, Gewürzen, Pflaumen und Kakao.

Am Gaumen majestätisch, vollmundig und kräftig mit geschmeidigen Tanninen.

-25% 201.-
statt 270.-

Holzbox 6 x 75 cl, 2013



Cottinelli Pinot Noir

Reserve Malans

AOC Graubünden

Dunkelrote Farbe. Vielschichtige Nase mit Düften von schwarzen Johannisbeeren, Vanille und Tabak.

Im Gaumen angenehm satte Frucht in Kombination mit einer feinen Holznote. Im Abgang wiederum Tabak, lang anhaltend.

-27% 117.-
statt 162.-

Karton 6 x 75 cl, 2018

**Diese Aktion
gilt vom
25.10.2021 bis
20.11.2021
solange Vorrat
Jahgangsänderungen
vorbehalten**

Jetzt bestellen!

unter www.wein.volg.ch
in der Volg-App oder telefonisch unter
058 433 54 08

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

PLOZZA
— wine-group —



«So schmeckt pfannenfertig!»

Tessiner Cordon bleu –
schnell zubereitet und
im Handumdrehen geniessen.



Aus hochwertigem
Schweizer
Schweins-Nierstück,...

... mit getrockneter
Tomate,...

... feinem Mozzarella und
Schinken gefüllt.

**20%
RABATT**
3.-7.11.2021



ECHTER SCHWEIZER

Hergestellt wird Volg Raclette vom traditionsreichen Familienunternehmen Strähl Käse in Siegershausen TG. Die Sortenorganisation Raclette Suisse garantiert mit Qualitätsprüfungen, dass er alles hat, was ein echter Schweizer Raclettekäse haben muss. Die Basis für seinen guten Geschmack ist 100 Prozent nachhaltige Schweizer Milch des Labels «Swissmilk Green».



CHARAKTER-KÄSE

Volg Raclette erhält seinen einzigartig würzigen Geschmack durch die Reifezeit von 16 Wochen auf Fichtenholz. Er zeichnet sich durch seine hervorragenden Schmelzeigenschaften aus, ist von Natur aus laktosefrei und enthält keine Konservierungs- und Farbstoffe.

VOLG RACLETTE

Kleines Pfännli, grosses Glück!

Der neue Volg Raclette bringt gute Laune und Gemütlichkeit in die Stube, ist wunderbar würzig und zart schmelzend zugleich. Sein Käsegeheimnis: die 16-wöchige Reifezeit auf Fichtenholz.

Praktisch

Auspacken und anrichten: Volg Raclettekäse ist bereits vorgeschnitten. Die 20 Scheiben pro Packung sind die perfekte Menge für den Racletteplausch mit der Familie oder mit Freunden. Nicht alle Scheiben ins Pfännli gehauen? Kein Problem, einfach die Reste in der wiederverschliessbaren Verpackung im Kühlschrank aufbewahren und damit einen Gratin verfeinern, Toasts überbacken, einen Cheeseburger kreieren oder ein Partybrot zubereiten (Rezept auf Seite 17).



Raclette-Story

Schon die Sennen und Hirten der Urschweiz pflegten den Brauch von über dem Feuer geschmolzenem Käse. Im Wallis taucht die erste schriftliche Erwähnung der Art der Käsezubereitung im 16. Jahrhundert auf. Eine erste Art von Raclette schreibt sogar Schweizer Literaturgeschichte mit: In «Heidi» von Johanna Spyri brät der Alpöhi Käse am Spiess über dem Feuer. Heute sitzen wir am liebsten ums Öfeli am Tisch und schaben (frz. racler) Käsescheiben aus dem Pfännli.

Volg Raclette in Scheiben

Für die gemütlichsten Stunden am Öfeli und so wie man Raclettekäse am liebsten mag: nature zum Würzen und Verfeinern, wie es einem beliebt. 20 Scheiben pures Schweizer Raclette-Glück stecken in einer Packung Volg Raclette. **Volg Raclette in Scheiben, 500 g*.**





Der Apfel fällt nicht weit vom Brot

Susanne Calonder zaubert aus Äpfeln von benachbarten Bauern ein Brot, das in den Volg-Läden Neukirch und Egnach TG eine beliebte «Feins vom Dorf»-Spezialität ist.

Susanne Calonder steht in ihrer geräumigen Küche im thurgauischen Egnach und raffelt von Hand fleissig frische Äpfel. «Letztes Jahr habe ich 150 Kilogramm Apfelbrot verarbeitet», erzählt sie stolz. «Das hat 600 Brote ergeben.» Eine stattliche Zahl, von der sie nie zu träumen wagte.

Rezept der Schwiegermutter

Dass es überhaupt zum Apfelbrot kam, verdankt Susanne Calonder ihrer Schwiegermutter, die ihr vor rund 20 Jahren ihr gut gehütetes Rezept verriet. «Ich hatte schon immer eine grosse Leidenschaft fürs Backen. Und das Apfelbrot war sofort der

Liebling in unserer Familie.» An Weihnachten gehörte es traditionell auf den Tisch und auch als Geschenk war die spezielle Mischung zwischen Brot und Kuchen so begehrt, dass sie in der Gegend immer bekannter wurde. So bekannt, dass Susanne Calonder von der Ladenleiterin vom Volg im Dorf gefragt wurde, ob sie dieses für «Feins vom Dorf» backen würde. «Da sagte ich sofort zu.»

100 PROZENT HANDARBEIT

Seit April 2020 ist das Apfelbrot als «Feins vom Dorf»-Spezialität im Dorf erhältlich und war sofort ein Verkaufshit. «Es gab Monate, da kam ich kaum aus der Küche, weil ich

immer wieder nachproduzieren musste.» Susanne Calonder vermischt die grob geraffelten Äpfel mit Feigen, Nüssen, Sultaninen, Zucker, Zimt, Kakaopulver, Gewürzen und einem Schuss Schnaps. «Das Ganze bleibt einen Tag lang so stehen, bevor ich es mit Mehl und Backpulver mische, forme und backe», erklärt sie das einfache, aber raffinierte Rezept.

ÄPFEL AUS DER NACHBARSCHAFT

Alles wird von Hand gemacht, es kommt keine Küchenmaschine zum Einsatz: «Ich muss die Mischung fühlen, nur so wird die Konsistenz perfekt», erklärt die 61-Jährige. Wichtig sind auch die Rohstoffe. Die Äpfel



Susanne Calonder stellt ihre heiss begehrten Apfelbrote aus Thurgauer Äpfeln, Feigen, Nüssen, Gewürzen und Mehl vollumfänglich in Handarbeit her.

müssen leicht säuerlich, aber dennoch saftig sein. Sie stammen von Bauern aus den Nachbardörfern, das Finden der geeigneten Äpfel ist hier kein Problem. Egnach liegt im bedeutendsten Obstbaukanton der Schweiz. Das liebevoll «Mostindien» genannte Gebiet ist voller Apfelbäume, die die Gegend vor allem zur Blütezeit zu einem begehrten Ausflugsziel machen.

Susanne Calonder liebt das Backen der «Feins vom Dorf»-Spezialität. «Da steckt meine ganze Leidenschaft drin», lacht sie. Das wird viele Fans ihres Apfelbrotess ganz besonders freuen.

APFELBROT IM VOLG EGNACH UND VOLG NEUKIRCH TG
Das handgemachte Gebäck aus Äpfeln, Nüssen, Feigen, Mehl und Gewürzen ist ein grosser Erfolg.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER
Das Apfelbrot ist eine von rund 10 000 «Feins vom Dorf»-Spezialitäten. «Feins vom Dorf» hält, was der Name verspricht: Die Produkte sind nur im Volg im jeweiligen Dorf oder Nachbardorf erhältlich. Entdecken Sie die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten in Ihrem Volg!

Nimm die Schweiz mit.

Mit 13 natürlichen Kräutern.



Jetzt probieren



Super FEINFOOD



www.zwicky.swiss

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

3 Mal 1-malig

Die süsse Wahl bei den neuen «So Nuts» von Camille Bloch ist nicht einfach: «So Nuts Coffee» mit dem Koffein-Kick oder «So Nuts Ragusa» mit Schoggi? Am liebsten gleich beide!



1. Zweimal knackiger Kern

Mandeln und Haselnüsse spielen in beiden «So Nuts» die knackige Hauptrolle. Sie erhalten in der Rösterei von Camille Bloch ihren herrlichen Röstgeschmack.

3. Mit Koffein-Kick

Zwischendurch können wir alle einen Extra-Kick Koffein gebrauchen. Dafür sorgt «So Nuts Coffee» mit gerösteten Mandeln, umhüllt von einer Milchkaffee-Paste. Ein Beutel enthält 90 Milligramm Koffein aus Arabica-Kaffee aus Guatemala, einem anerkannten Spitzenkaffee.

2. Für Schoggi-Fans

«So Nuts Ragusa» besticht durch die mit Ragusa-Praliné-Schokolade umhüllten Haselnüsse. Dank weniger Zucker eine runde Sache für alle, die Süsses lieben und gern ausgewogen snacken.



SO NUTS RAGUSA UND SO NUTS COFFEE
«So Nuts» werden vom traditionellen Familienunternehmen Camille Bloch im Berner Jura hergestellt. Der Snack «So Nuts» ist das neueste Kapitel der über 90-jährigen Unternehmensgeschichte und steht für 100 Prozent natürliche Zutaten.

*Jetzt Immunsystem
stärken*

Biotta[®]

Der Schweizer Bio-Pionier



Biotta. Natürlich gut für mich.

biotta.ch

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

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

Halsfeger[®]

Kräuterbonbon
mit weichem Honigkern
Bonbon aux herbes
au cœur fondant de miel

www.halsfeger.ch

LUEG, LIEBLING!
DAS MÜSSEN
WIR AUS-
PROBIEREN!

Einführungs-
preise
gültig vom
25.10. bis
21.11.2021



SO NUTS COFFEE ALMOND, 120 G*
SO NUTS RAGUSA, 120 G*
Knackig, nussig, gut! Kaffeeliebhaber müssen die Coffee-Variante probieren. Wer Ragusa liebt, wird mit «So Nuts» Ragusa glücklich.

Einführungspreis Fr. 3.50



MILKA OREO MINIS, 153 G*
Für kleine und grosse Naschkatzen: Oreo-Stückchen in einer cremigen Milchfüllung, umhüllt von zarter Milka-Schokolade.

Einführungspreis Fr. 2.65



CAILLER MILCH PETIT BEURRE KAMBLY, 180 G*
Die neue Kombination: zart schmelzende Cailler Milchschokolade mit den berühmten Kambly Petit Beurre. Ein Hochgenuss!

Einführungspreis Fr. 3.55



CAILLER CRÉMANT PETIT BEURRE KAMBLY, 180 G*
Viel Kakao: Die neue Cailler Schokolade mit «Kambly Petit Beurre»-Biscuits gibts jetzt auch mit dunkler Schokolade!

Einführungspreis Fr. 3.55



JARDINIÈRE HEIDELBEEREN WILD, 300 G*
Blaubeer-Wunder: Die gefrorenen wilden Heidelbeeren von Jardinière sind perfekt für Desserts, Smoothies oder im Müesli.

Fr. 4.40



ZWEIFEL VAYA PEA CHILI LIME SNACK, 80 G*
Die Vaya Snacks von Zweifel gehen in die nächste Runde: neu mit Erbsen und würzigem Chili-Limetten-Geschmack.

Fr. 3.95



DR. OETKER RISTORANTE PIZZA TONNO, 355 G*
Mit der knusprigen Thunfisch-Pizza von Dr. Oetker ist auch an stressigen Tagen ein feines, schnelles Abendessen garantiert.

Fr. 6.15



JEDEN TAG FEUCHTE ALLZWECKTÜCHER, 50 STÜCK*
Ein praktischer Helfer mit Frische-duft für die schnelle und perfekte Reinigung von Oberflächen in Haushalt, Bad und Küche.

Einführungspreis Fr. 2.65

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



Fruchtiger Zmorge-Genuss

Erdbeere, Aprikose oder doch lieber Himbeere? Entdecken Sie die grosse Vielfalt der Hero Delicia Konfitüren in Ihrem Volg und beginnen Sie den Tag mit einem fruchtig-intensiven Genusserlebnis.

VIEL FRUCHT

Bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts wird bei Hero aus aromatischen Früchten feinste Konfitüre gekocht. Der sorgfältigen Auswahl der Früchte sowie einer schonenden Verarbeitung verdankt die Hero Delicia Konfitüre mit ihrem hohen Fruchtanteil von 60 Prozent ihren intensiv-fruchtigen Geschmack.

Ganz natürlich

Für die Herstellung der Hero Delicia Konfitüren am Standort Lenzburg in der Schweiz werden nur beste und natürliche Zutaten verwendet und nach bewährtem Schweizer Originalrezept verarbeitet - für den kleinen, feinen Glücksmoment am Zmorgetisch.

ZMORGEGLÜCK

Alles Glück erfordert ein gemütliches Frühstück. Damit es dabei nicht langweilig wird, gibt es von Hero Delicia viele fruchtige Konfi-Liebliche wie Erdbeer, Himbeer, Schwarze Kirsche, Bitterorange, Aprikose oder Johannisbeer-Gelee. Perfekt zum Ausprobieren sind übrigens die assortierten Portionen à 6 mal 25 Gramm mit den beliebten Sorten Erdbeer, Aprikose und Himbeer.



1993



1994



1995



1997



2006



2012



2015



ab 2022 in neuer Form!

Gleiche Qualität in verändertem Design

Im Laufe der Zeit veränderte sich das Äussere der Hero Delicia Konfitüren, doch die hohe Qualität im Inneren des Konfiglases bietet damals wie heute stets höchsten Fruchtgenuss.



A glass jar filled with honey sits on a wooden surface. A wooden honey dipper is positioned above the jar, with a thick stream of honey dripping into it. The jar has a small red tag with a white cross on it, resembling the Swiss flag. The jar is placed on a white circular coaster, which is on a yellow and white checkered napkin. The background is a rustic wooden surface.

Glück aus dem Honigtopf

Sein Glanz, die goldene Farbe und sein unbeschreiblich natürlicher, guter Geschmack:
Honig versüsst Gebäcke, Getränke und Desserts auf edelste Art.



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

HONEY-BLONDIES

FÜR 16 Stück
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
BACKEN ca. 40 Minuten
 1 Brownies-Blech von ca. 22 × 30 cm
 Boden mit Backpapier belegt

TEIG

150 g Butter
300 g weisse Schokolade,
 gehackt
4 Eier
100 g flüssiger Honig
½ TL Salz
200 g Weissmehl
100 g Cashew- oder Pinien-
 kerne, grob gehackt

TOPPING

1 dl Vollrahm
200 g Frischkäse nature

Wenig flüssiger Honig

1. Butter und Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen, leicht auskühlen lassen. Eier mit Honig und Salz schlagen, bis die Masse hell ist. Schokoladenmasse dazumischen. Mehl darunterrühren. Cashew- oder Pinienkerne daruntermischen. Masse in der vorbereiteten Form verteilen.

2. In der unteren Hälfte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 40–45 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.
3. Rahm und Frischkäse mit dem Mixer steif schlagen. Topping auf das ausgekühlte Gebäck verteilen.
4. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln, dann in ca. 4 × 4 cm grosse Würfel schneiden.



BIO & FAIR GENIESSEN

Köstlicher Honig aus unserem Engagement
für Bio Imkerei und fairen Handel in Mexiko.



Sorgfältig verarbeitet in der Schweiz.
www.nectaflor.ch



FROHE WEIHNACHTEN



www.kambly.ch

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

HONIG-PARFAIT MIT ORANGENKOMPOTT

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 1 Stunde

GEFRIEREN ca. 6 Stunden

1 Cakeform von ca. 24 cm mit

Frischhaltefolie ausgelegt

HONIG-PARFAIT

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 75 g Zucker
- 6 EL flüssiger Honig
- 4 dl Vollrahm, steif geschlagen

ORANGENKOMPOTT

- 2 **Blondorangen**, filetiert, Saft aufgefangen
- 1 **Vanillestängel**, längs halbiert, Samen ausgekratzt
- 60 g **Rohzucker**

1. Ei, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben. Schüssel über das heiße Wasserbad stellen, die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Masse so lange rühren, bis eine feste, helle und schaumige Masse entsteht. Schüssel ins kalte Wasserbad stellen, Masse weiterrühren, bis sie abgekühlt ist. Honig darunterrühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. In die Form füllen. Zugedeckt mindestens 6 Stunden oder über Nacht gefrieren.

2. Orangenfilets mit Saft, Vanillesamen und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen.

3. Formenrand mit einem Messer lösen und Parfait aus der Form stürzen. Mit dem Orangenkompott garnieren.

ÖISE TIPP

Nach Belieben gehackte Honig-Mandel-Schokolade, z. B. Cailler Chocmel, mit dem Schlagrahm unter die Parfaitmasse mischen.

ÖISE TIPP



Blumig-süß im Geschmack:
Nectaflor Wildblütenhonig
250 g



**STELL UM AUF
NATÜRLICHE ENERGIE.**

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

Diese Verpackung ist eine gute Wahl. Denn...



...sie besteht zu 89% aus
Papier, hergestellt
aus dem nachwachsenden
Rohstoff Holz.



Die Kraft der Natur

**LASS DIE
SONNNE
RAUS.**

**PUNKT
FÜR DICH**

**+ Hergestellt
in der Schweiz**





BIENENSTICHLI

FÜR 12 Stück

ZUBEREITEN ca. 1 Stunde 20 Minuten

AUFGEHEN LASSEN ca. 2 ½ Stunden

BACKEN ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

Spritzsack mit gezackter Tülle

HEFETEIG

225 g Weissmehl
 ⅓ TL Salz
 30 g Zucker
 ¼ Würfel frische Hefe, zerbröckelt
 Ca. 1,25 dl Vollmilch, lauwarm
 50 g Butter, flüssig
 1 Eigelb

BELAG

60 g Butter
 60 g Zucker
 1 ½ EL cremiger Honig
 2 EL Vollrahm
 1 Msp. Zimtpulver
 70 g gehobelte Mandeln

FÜLLUNG

5 dl Vollmilch
 2 Beutel Crème Pâtisserie

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter und Eigelb in die Mulde giessen. Alles mischen, zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Schüssel in einen Plastikbeutel stellen, oben verknoten.

Bei Raumtemperatur 1-2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
 2. Butter, Zucker, Honig, Rahm und Zimt in einer weiten Pfanne aufkochen. Mandeln beifügen und die Masse einköcheln lassen, bis sie hellbraun caramelisiert ist, leicht abkühlen lassen.

3. Teig zu 12 Kugeln formen. Auf das vorbereitete Blech legen, leicht flach drücken. Die noch leicht warme Honig-Mandel-Masse darauf verteilen. Zugedeckt nochmals 30-35 Minuten aufgehen lassen.
 4. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 15-20 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

5. Milch und Crèmepulver in eine Schüssel geben und auf geringer Stufe 1 Minute aufschlagen. Danach auf der höchsten

Stufe 2-3 Minuten weiterschlagen, bis die Crème fest wird. Crème in den Spritzsack füllen. Bienenstichli halbieren und mit der Crème füllen. Bis zum Servieren kühl stellen.

ÖISE TIPP

Restliche Eiweisse für die nahe Guetzzeit einfrieren und z. B. für Kokos-Makrönli verwenden.





Aktion!

vom 1.11. bis 7.11.2021

Schon gefischt?



FINDUS Fjord Lachs ASC 240 g*

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



FINDUS Switzerland



findus_ch

www.findus.ch



SPIELE-ABEND = POM-BÄR ABEND

GETRÄNKTER HONIG-BANANEN-KUCHEN

FÜR 14 Stück

ZUBEREITEN ca. 1 Stunde

BACKEN ca. 1 Stunde

Springform von ca. 24 cm Ø

Backpapier für die Form

TEIG

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Msp. Salz

5 Eier, zimmerwarm

2 Bananen, zerdrückt

300 g Weissmehl

2 TL Backpulver

1 dl Vollmilch

TRÄNKFLÜSSIGKEIT

2 Zitronen, Saft

6 EL flüssiger Honig

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazugeben und mit dem Mixer 4–5 Minuten zu einer hellen Masse schlagen. Eier einzeln nacheinander darunterrühren. Bananen untermischen.

Mehl und Backpulver mischen. Portionenweise zur Masse sieben und im Wechsel mit der Milch nur noch kurz darunterrühren. In die vorbereitete Form füllen.

2. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 55–60 Minuten backen. Herausnehmen, 5 Minuten stehen lassen.

Kuchen auf ein Gitter geben.

3. Zitronensaft und Honig verrühren. Flüssigkeit in die Form giessen, den heissen Kuchen wieder hineinssetzen, 15–20 Minuten aufsaugen lassen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ÖISE TIPP

Ideal zur Verwertung von Bananen. Am besten eignen sich sehr reife bis überreife Bananen.



HONIG-CHAI-LATTE

FÜR 4 Tassen

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

1 dl Wasser

1 Beutel Schwarztee

2 cm Ingwer, gehackt

1 Nelke

1 Zimtstange

1 Msp. Muskatnusspulver

5 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

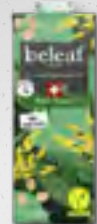
6 dl Vollmilch

4 EL cremiger Honig

Wenig Zimtpulver

1. Wasser und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörnern aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, 10 Minuten ziehen lassen. Milch und Honig begeben, nochmals warm werden lassen. Milch absieben und in Gläser giessen, mit Zimt bestäuben.

ÖISE TIPP



Wenn es pflanzliche Milch sein soll:
Beleaf Drink Schweizer Hafer
1 l

Mmh... Stalden®!
Für den perfekten
Dessertmoment



BELFINA-
lässt nichts
anbrennen!

ohne
Palmöl



belfina.ch

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

AB 22. NOVEMBER 2021 IN IHREM VOLG



STERNSTUNDEN

Vorfreude ist die schönste Freude – das gilt besonders für die Advents- und Weihnachtszeit.

Auch dieses Jahr möchten wir uns mit den traditionellen Sternstunden für Ihre Einkaufstreue bedanken. Am 22. November 2021 geht es los: Woche für Woche erwarten

Sie bis 26. Dezember 2021 neue einmalige Angebote zum «Sternstunden-Preis» und Gewinnchancen auf tolle Wettbewerbspreise im Gesamtwert von 185 000 Franken!

Profitieren Sie in der ersten Sternstundenwoche von einem Schweizer Fleischklassiker der Winter- und Festtagszeit. Dazu gibt es rund 600-mal ein berühmtes Schweizer Wintersportgerät zu gewinnen. In den kommenden Wochen folgen jede Woche weitere kulinarische Festtags-Hits und attraktive Wettbewerbe. Zehn Volg-Kundinnen und -Kunden schicken wir auch dieses Jahr wieder in die Ferien: Als Hauptpreis gibt es Reisegutscheine im Wert von je 1000 Franken vom Wanderferienspezialist Imbach Reisen zu gewinnen.

Mehr wird noch nicht verraten. Den Sternstunden-Flyer mit allen Angeboten und den Wettbewerb-Talons zum Mitmachen erhalten Sie ab Mitte November in Ihrem Volg.

RUBRIK LESERREZEPT

VON HERZEN DANKE!

Das «Leserrezept» ist seit dem neuen Auftritt des «Öise Lade» vor rund eineinhalb Jahren fester Bestandteil jeder Ausgabe. Zahlreiche Leserinnen und Leser bereichern das Volg-Kundenmagazin seither mit ihren Lieblingsrezepten, verraten uns und Ihnen ihre gut gehüteten Familienrezepte und kreativen Eigenkreationen. Dafür möchten wir uns an dieser Stelle von ganzem Herzen bedanken! Wir freuen uns riesig über jede Einsendung und jede Gerichte-Geschichte, die dazu erzählt wird. Dieser schöne Fundus an Rezepten bringt auch mit sich, dass wir eine Auswahl treffen müssen beziehungsweise dürfen. Hierbei spielen verschiedene Faktoren eine Rolle, allen voran die Saisonalität und die

Vielfalt. Wir danken Ihnen daher auch für Ihr Verständnis, sollte Ihr eingeschicktes Rezept (noch) nicht im Magazin publiziert worden sein. Wir wünschen Ihnen ebenso viel Freude beim Ausprobieren der Leserrezepte, wie wir sie jeden Monat haben! Das tolle Blitzdessert von Beny Gantner aus Embrach sowie weitere Informationen zum Mitmachen finden Sie auf Seite 56.

Ihre «Öise Lade»-Redaktion



Anzeige

Wahrer Tabakgenuss

NOTHING TO ADD

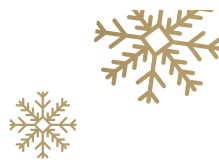
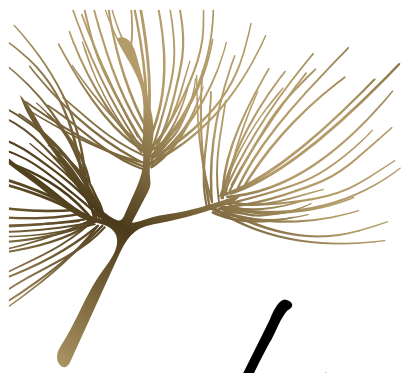
▶ **JETZT SAMMELN UND GEWINNEN!**

www.pueblotreueaktion.ch

PUEBLO

Feinschnitt 25 g 6⁹⁰ CHF

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Lichterglanz



Duftgläser

VANILLE ORANGE ZIMT



Rustico Kerzen

WEISS ECRU TAUPE ROT



IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH



Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-38%

AKTION
CHF 11.90
statt CHF 19.50
8.11. – 14.11.2021

750 g

Für Gold-Momente

Goldbeere-Weine aus dem Volg sind charakterstark: Die junge und moderne Weinlinie verzückt sowohl im Alltag als auch zu besonderen Gelegenheiten.

RIESLING-SILVANER

Ein eleganter Weisswein mit würzigen Noten und Aromen nach Zitrusfrüchten und Äpfeln. Dem frischen Auftakt folgt ein erfrischendes Säurespiel mit einem weichen Abgang. Blassgelb mit grünen Reflexen auch optisch ein Genuss.



PASST ZU

Fisch (z. B. Forellenfilets), aber auch Gemüse- terrine, Chnoblöbrot, Antipasti oder rezentem Hartkäse.



Federweiss

Der lachsrosa Goldbeere Federweiss aus dem Kanton Thurgau ist eine entdeckenswerte Spezialität, die sich am schönsten jung trinkt. Im Volg ist der Wein regional in Läden der Ostschweiz erhältlich. Höchstgenuss bietet er bei der Trinktemperatur von 8 bis 10 Grad, beispielsweise zum Apéro oder zu leichter Küche.



PINOT NOIR

Ein hervorragender Essensbegleiter in schönem Rubinrot mit intensivem Duft nach reifen Zwetschgen, Himbeeren und dezenter Holzaromatik. Leicht süsslicher Auftakt. Am Gaumen Schmelz und viel Frucht. Samtig und weich im Abgang.



PASST ZU Wild (z. B. Wildpfeffer), aber auch Wurstgrilladen, kalten Platten oder asiatischen Gerichten.

Ostschweizer Weine

Die «Goldbeere» wird in ausgewählten Kantonen der Ostschweiz und Zürich vinifiziert. Die junge und moderne Weinlinie steht für geschmeidig-leichten Trinkgenuss und macht im Alltag als auch zu speziellen Anlässen immer eine gute Figur.

gold
beere



Renato Mazzotta ist stolz auf die Emmentaler Spezialität, die in Langnau i. E. für Volg hergestellt wird.

«Eine gute Wurst verleidet nie»

Emmentaler Rauchwurstli aus dem Volg schmecken immer. Jetzt im Herbst zu deftigem Essen jedoch besonders gut. Renato Mazzotta, Betriebsleiter der Ernst Sutter am Standort Langnau im Emmental, wo die würzigen Wurstli der Marke Reber entstehen, über deren Geheimnis und Geschichte sowie die Senf-Frage.

Verraten Sie uns das Geheimnis der Emmentaler Rauchwurstli, Herr Mazzotta?

Das ist in erster Linie der Räucherprozess. Dieser verleiht unserer Brühwurst ihren typisch würzigen Geschmack. Geräuchert wird mit Buchenholz, das ein ausgewogenes Aroma garantiert. Weitere auserlesene Zutaten verfeinern den Geschmack.

Und woher stammt das Rezept?

Die Emmentaler Rauchwurstli stammen aus einer Zeit, als man Fleisch nicht gut aufbewahren konnte, denn Kühlschränke gab es damals noch nicht. Mit dem Räuchern konnte man die Wurstli haltbar machen und einen Vorrat für die langen Wintermonate anlegen.

Wie lange dauert das Räuchern?

Bis die Wurstli die gewünschte Farbe und ihren typischen Geschmack haben, dauert es mehrere Stunden.

Was ist sonst noch drin in diesen knackigen Wurstli?

Gutes Schweizer Fleisch natürlich! Nebst der Basis aus hochwertigem Rind- und

Schweinefleisch, Speck und Wein mischen wir diverse Gewürze wie Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Ingwer und Knoblauch bei.

Spielt Handarbeit in der Wurstproduktion noch eine Rolle?

Sicher! Mittlerweile werden zwar einige Schritte von Maschinen übernommen. Aber für den gesamten Produktionsprozess sind weiterhin viel handwerkliches Geschick und Wissen nötig. Das beginnt bei der Beurteilung und Bereitstellung der Rohmaterialien, geht über das Befüllen der Därme mit der Wurstmasse und endet mit dem Abpacken der fertigen Wurstli.

Ist Ihnen der Rauchgeschmack jemals verleidet?

Nein! Der Vorteil bei uns ist, dass wenn ich in die Räucherei gehe, rieche ich danach nicht selber wie ein «Räucherwurstli». Ausserdem verleidet eine gute Wurst nie!

Wie essen Sie persönlich die Rauchwurstli am liebsten?

Frisch aus dem Rauch. Aber auch zusammen mit einem feinen Kartoffelsalat

kann ich einem Emmentaler Rauchwurstli kaum widerstehen.

Knackpunkt-Frage: mit oder ohne Senf?

Geschmackssache. Ich esse sie am liebsten ohne Senf, um den vollen Geschmack der Rauchwurstli geniessen zu können.

Erinnern Sie sich an Ihren ersten privaten Volg-Besuch?

Der liegt eine Weile zurück, muss aber so in etwa 2003 im Volg Eich in Luzern gewesen sein, wo eine Bekannte arbeitete.

Was schätzen Sie beim Einkaufen im Volg besonders?

Zum einen, dass die Volg-Läden klein und übersichtlich sind, was mir die Suche erleichtert. Zum andern strahlt Volg Freundlichkeit aus, was Volg für mich sympathisch macht.



REBER

EMMENTALER TRADITIONSPRODUKTE

1909 als Dorfmetzgerei im appenzellischen Teufen gestartet, beschäftigt das Familienunternehmen Ernst Sutter heute 1000 Mitarbeitende an fünf Schweizer Standorten. Der Berner Standort befindet sich in Langnau im Emmental. Unter der Eigenmarke «Reber» entstehen hier seit 1914 auserlesene Emmentaler Fleischspezialitäten wie die Rauchwurstli. Davon werden wöchentlich 1000 Kilogramm produziert. Betriebsleiter Renato Mazzotta ist gelernter Metzger und seit über 20 Jahren im Unternehmen tätig.



75%

des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit zur Schweiz und ihren Produzenten gehört seit jeher zur Grundhaltung von Volg. Viele

Produkte stammen von kleinen und mittelgrossen Unternehmen, die für die Region oft wichtige Arbeitgeber sind. Mit dieser Verbundenheit zum Produktionsstandort Schweiz trägt Volg zur Sicherung von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**

Mir chömet au zu eu



chiccodoro.com

UNSERE SNACKARTIKEL
FRISCH, FRÜNDLICH UND
WIEDERVERSCHLISSBAR!



TIPPS FÜR RESTLOSEN GENUSS

NATURENA-Bäuerin Helen Schmid vom Volg-Erlebnishof in Wittnau AG kennt jede Phase eines Lebensmittels – von der Saat bis auf den Teller. Umso mehr schätzt sie das Essen, welches sie und ihre Familie «restlos» geniessen.

Beim Verwerten von übrig gebliebenen Speisen denkt man erst mal nicht an eine Trendküche. Doch weshalb eigentlich nicht? «Als früher die Bäckereien Teig übrig hatten, wurde dieser flachgedrückt, mit Resten belegt und für die Arbeiter im Quartier gebacken. Dies war die Geburtsstunde der heute so beliebten Wähe», erzählt Helen Schmid. Damit aus Resten überraschende Menüs entstehen, braucht es gemäss der NATURENA-Bäuerin einfach Mut zum Ausprobieren. «Ich koche immer zu viel, denn bei uns ist es nie sicher, ob nicht unverhofft noch jemand mehr am Tisch sitzt», sagt sie lachend. Aus nicht gegessenen Teigwaren entsteht am folgenden Tag ein cremiger Gratin. Die würzige Kruste ist das Resultat einer feinen Mischung von Käseresten, welche Helen Schmid stets vorneweg zu Reibkäse verarbeitet. Aus hartem Brot kreiert sie pikante Croûtons als Salatbeilage, und mit übrig gebliebenen Kräutern und Jogurt verfeinert sie Salatsaucen. Zum Dessert gibt es einen Kuchen, bei dem sie restliche Haselnüsse, Weinbeeren und Eier verbackt. Für das Frühstück zaubert die Bäuerin aus überreifen Bananen und schrumpeligen Äpfeln ein feines Birchermüesli, Wähen oder ein Fruchtbrot.

Richtig gelagert ist schon fast gekocht
«Aufbewahrungsgläser und Gefrierer sind Freunde jedes Restenverwerters», erklärt

die versierte Köchin. Wer Mehl, Kerne oder Weinbeeren in durchsichtigen Gläsern mit Deckel aufbewahrt, behält den Überblick und macht die Nahrungsmittel länger geniessbar. Auch der Tiefkühler schafft Abhilfe. Bleibt bei Gerichten Gemüse übrig, kann dieses zu einer Suppe verkocht und eingefroren werden. Ebenfalls friert Helen Schmid gerne Brotreste ein, wenn sie diese nicht direkt als Paniermehl, Toastbrot, Fetzelschnitten oder Crostini verwendet.

KÜHLSCHRANKPIZZA

Rezept von Helen Schmid

ZUBEREITEN ca. 10 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

1. Pizzateig oder Teigreste auswallen.
2. 1 EL Crème fraîche oder Tomatensauce daraufstreichen.
3. Was der Kühlschrank hergibt: Schinken, Aufschnitt, Salami, Speck, Gemüseresten etc. klein schneiden, auf dem Teig verteilen und beliebige Käsestückli darüber verteilen.
5. Würzen mit Pfeffer aus der Mühle und Kräuterresten.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

ÖISE TIPP

Als Häppchen zum Apéro servieren. Mit einem Salat ergibt dies ein feines Znacht.



Um aus Resten überraschende Menüs zu kreieren, einfach ausprobieren, rät NATURENA-Bäuerin Helen Schmid.

Volg

NATURENA

NATUR NAH ERLEBEN



Die Volg Erlebniswelten

Volg NATURENA sind fünf Erlebniswelten im 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



Folgen Sie Volg NATURENA auch auf naturena.erlebniswelten

**S. PELLEGRINO**

GENIESSEN
SIE DAS BESTE
AUS ITALIEN



PUNSCH

Lacobi

- SEIT 1919 -

MIT TRADITION



ALKOHOL-
FREI

* IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

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

4. Dezember (2 Halbtageskurse)

Wohlfühdüfte und Winterbalsame

WAS Unter fachkundiger Anleitung stellen Sie aus ätherischen Ölen wie Vanille, Mandarine, Zimt, Kiefernadeln etc. feine Raumdüfte für ein weihnachtliches Ambiente her. Aus naturreinen Rohstoffen rühren Sie pflegende Lippen- oder Handbalsame, Parfum- oder «Erste Hilfe»-Balsame und machen 2 individuelle Raumsprays (100 ml) und 2 Balsame (15 und 30 ml), die auch als Weihnachtsgeschenke willkommen sind.

WANN Kurs 1: Sa, 4.12.2021, 9-13 h*; Kurs 2: Sa, 4.12.2021, 14-18 h* **WO** Volg-Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Melanie Haltner, Duft-Workshops, Salez **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 130.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Wohlfühlprodukte im Wert von Fr. 40.-



SEEBACHTAL TG

11. Dezember (2 Halbtageskurse)

Winterliches Arrangement

WAS Stimmen Sie sich mit diesem kreativen Arrangement auf die gemütliche Weihnachtszeit ein. Aus Waldreben (Nielen) formen Sie einen armdicken Kranz und dekorieren ihn mit winterlichem, floristischem Grünmaterial und Weihnachtsschmuck. Blickfang des üppigen Kranzes ist eine grosse pastellfarbene Kerze, die Sie aus einer Farbauswahl aussuchen können. Ihr Werk hat einen Durchmesser von ca. 40 cm. **WANN** Kurs 1: Sa, 11.12.2021, 9-13 h*; Kurs 2: Sa, 11.12.2021, 14-18 h* **WO** Volg-Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof, Hüttwilen **LEITUNG** Sandra Isenring, Frauenfeld **TEILNEHMENDE** 15 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 170.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material im Wert von Fr. 80.-



SEELAND BE

3. oder 4. Dezember

Engel aus Fundholz

WAS Sie lernen die unterschiedlichen Bearbeitungs- und Schleiftechniken kennen, um unbehandeltem Holz eine glatte Oberfläche zu verleihen. Auf dieser Basis bearbeiten Sie Ihr Schwemm- oder Wurzelholz zu einer Grundfigur. Versehen mit einer glänzenden Kugel und Flügeln entsteht Ihr individueller Engel, den Sie auf einen Ständer montieren. Die elegante Figur wird ca. 30 bis 45 cm hoch. **WANN** Kurs 1: Fr, 3.12.2021, 9-16 h, Kurs 2: Sa, 4.12.2021, 9-16 h **WO** Volg-Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpberg 130, Schöpfen **LEITUNG** Kerstin Daum, Thun, www.freizeitwerkstaette.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 155.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihren Engel im Wert von Fr. 45.-



ZUGERLAND ZG

18. Dezember (2 Halbtageskurse)

Brandmalerei auf dem Zopfbrett

WAS Brauchen Sie noch ein schönes Weihnachtsgeschenk? Begleitet vom versierten Kursleiter machen Sie sich mit der Brandmalerei, der Technik und dem Umgang mit dem Brenngerät vertraut. Anschliessend verzieren Sie ein Zopfbrett aus Ahornholz in der Grösse von 51 x 21 x 1,6 cm mit einem individuellen Schriftzug. Eine Auswahl an Vorlagen wie beispielsweise «Sonnigspil» oder «Familiezopf» steht zur Verfügung. **WANN** Kurs 1: Sa, 18.12.2021, 9-13 h*; Kurs 2: Sa, 18.12.2021, 13.30-17.30 h* **WO** Volg-Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Claudio Blarar, Zug, www.brandmalatelier.ch **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 14 J. **PREIS** Fr. 125.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihr Zopfbrett im Wert von Fr. 25.-



WERDENBERG SG

10. oder 11. Dezember

Papierlampe in Wabentechnik

WAS Aus Papier kreieren Sie eine stilvolle Lampe in der wirkungsvollen Wabentechnik. Die Lampe in Crémeweiss (Durchmesser ca. 30 cm, Höhe ca. 35 cm) ist ein stilvoller Blickfang und schafft dank dem warmen Licht eine gemütliche Atmosphäre im Raum. **WANN** Kurs 1: Fr, 10.12.2021 9-16.30 h, Kurs 2: Sa, 11.12.2021, 9-16.30 h **WO** Volg-Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Irene Nold, Malix, www.ino-kreativatelier.ch **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 160.- p. P., inkl. Mittagessen und Getränken sowie Material für Ihre Papierlampe im Wert von Fr. 40.-

Infos und Anmeldung

www.naturena.ch

oder Tel. 058 433 54 09

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

Anmeldeschluss 15. November 2021

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.

FALSCHER SCHWARZWÄLDER IM GLAS

Beny Gantner aus Embrach ZH liebt Überraschungen und Schwarzwälder Kirschtorte. An einem seiner Geburtstage zählte seine Frau eins und eins zusammen und kreierte für ihn die falsche Schwarzwälder Kirschtorte. Seither überrascht er seine Mitmenschen mit der Eigenkreation seiner Frau.

FALSCHER SCHWARZWÄLDER IM GLAS

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 2 Stunden
Für 4 Gläser

- 5 dl Vollrahm
- 2 Beutel Rahmhalter
- 1 EL Kirsch (alkoholfrei: etwas verdünnter Himbeersirup)
- 3 EL Wasser
- 240 g Bärenzungen, zerbröseln
- 6 EL Konfitüre (z. B. Kirschen, Erdbeere oder Himbeere)
- 4 EL Schokoladen-Späne

1. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Kirsch oder Sirup mit Wasser verrühren.
2. Die Hälfte der Bärenzungen in die Gläser verteilen. Mit der Hälfte Kirschwasser beträufeln. Die Hälfte der Konfitüre und des Schlagrahms darauf verteilen. Vorgang wiederholen, mit Schokolade-Spänen dekorieren. Vor dem Servieren ca. 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.



BENY GANTNER AUS EMBRACH ZH

Beny Gantner aus Embrach ist in der Logistik tätig. Als Ausgleich zur Arbeit verbringt er viel Zeit mit Kochen und Backen. Zudem ist er oft in der Natur unterwegs und engagiert sich bei einer Tierschutzorganisation. Was er im Alltag braucht, kauft er gerne im Volg Embrach oder im Volg Lufingen ein. Dass Volg auch in entlegenen Dörfern Einkaufsmöglichkeiten bietet, findet er sympathisch.

**MACHEN
SIE MIT!**

**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»
Leserrezep, Aurorastrasse 27,
5000 Aarau oder
oeise.lade@volg.ch



RED
BULL
VODKA



WHITE
BULL
VODKA



GREEN
BULL
VODKA



BULL

WWW.BULLVODKA.CH

Verantwortungsvoll konsumieren.

CAMPARI®



CAMPARI AMALFI

4 cl Campari

8 cl Bitter Lemon

Spritzer Grapefruitsaft

Grapefruitschnitz

DRINK RESPONSIBLY

Ganz einfach: Backen und Kaffee zubereiten wie der Profi

Gewinnen Sie mit Melitta und etwas Glück einen Kaffee-Vollautomaten und geniessen Sie einen Kaffee wie vom Barista zum gemeinsamen Guetzle mit den Toppits Back-Bögen.



Begonnen hat alles mit einem Kaffeefilter. Melitta Benz erfand diesen 1908. Bis heute steht das Familienunternehmen Melitta für Kaffeegenuss - und viele weitere Marken und Produkte erleichtern den Küchenalltag. Kaffee kochen mit Melitta kann man heute wie ein echter Barista. Mit den eleganten Kaffeefullautomaten, die es hier zu gewinnen gibt.

Backen ohne Putzstress

So einfach wie die Kaffe Zubereitung mit den Vollautomaten von Melitta ist das Guetzle mit den Toppits Back-Bögen aus zertifiziertem Umwelt-Papier. Zugeschnitten auf Blechgrösse machen sie Backen zum Kinderspiel: keine Papierreste, keine verklebten Bleche.

So macht das Weihnachts-Guetzle auch Kindern grossen Spass. Backbleche und Kuchenformen bleiben sauber, Kinderhändchen wohl kaum. Aber das muss so sein!

Wettbewerbsfrage

Toppits Back-Bögen sind aus Papier aus nachhaltiger Waldwirtschaft. Was zeichnet Toppits Back-Bögen noch aus? Lesen Sie dazu auch den Beitrag im «Chuchichäschtli» auf Seite 5.

- A Die rutschfeste Unterseite**
- B Die Ecken rollen sich auf**
- C Sie fetten durch**

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

2.-10. Preis im Wert von je Fr. 550.-
Kaffeefullautomat Melitta Purista

11.-30. Preis im Wert von je Fr. 95.-
Wasserkocher Look Aqua Deluxe

Mitmachen und gewinnen

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 25. Oktober bis 18. November 2021.

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



scJohnson
A Family Company



LIMITED EDITION
FRAGRANCES

FÜR DIE KLEINEN MOMENTE
VOLLER FREUDE

MIT DER

Nr. 1 MARKE FÜR
WINTERLICHE
DÜFTE*

in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Glade® Duftkerzen



Glade® Langanhaltende Duftkerzen



*Basierend auf Nielsen Scantrack Daten für Lufterfrischer während der Wintersaison bis Dezember 2020, Europa. Copyright© 2020, The Nielsen Company.

100% BESTER WINTERWEIZEN
100% REINSTES QUELLWASSER

Und das kommt alles zu 100% aus der Gegend
rund um das kleine Dorf Åhus in Südschweden.
Genau dort wird ABSOLUT Vodka auch destilliert.
Ausschliesslich und 100% CO₂-neutral.

ABSOLUT.

SWEDISH TRADITION
SINCE 1879

ENJOY RESPONSIBLY



WIE SAGT MAN WO?

Schürze



im Luzernischen
Schüübe

im Sensebezirk
Fürtuch

im Bernbiet
Schurz

in Romanischbünden
il scussal

im Bündnerischen
Schoos

im Wallis
Vorschoos

in Unterwalden
Schäibe

im Urnerischen
Firschiibe

VORSCHAU «ÖISE LADE» DEZEMBER

Weihnachtsmenü
Schnell, klassisch,
oder überraschend:
Rezeptideen für das
grosse Fest.



Guetzli
Klein, süss und
unwiderstehlich: Die
Weihnachtsback-
stube ist eröffnet!



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



Sündhaft guet ...



*... für gross
und chli!*

JETZT ZUGREIFEN!

It all starts with a
NESCAFÉ

ENTDECKEN SIE JETZT
NESCAFÉ GOLD BIO

RESPEKTVOLLER
ANBAU,



VON EXPERTEN
HERGESTELLT.

*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Volg