

DEZEMBER 2021

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

FESTLICHE MENÜS

Schnell, klassisch und überraschend

GESCHENKIDEEN

Bordeaux-Weine und weitere
Präsente aus dem Volg



GUETZLI- TRÄUMLI


Zitrontannen, Schoggi-Kipferl oder Kaffee-Nuss-Ecken:
In der Guetzlidose wird es verführerisch süß!

Volg
frisch und fründlich



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

Ihre Bäckerei HIESTAND

Hiestand [®] 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

INHALT



Ösi Chuchi

Schnell, klassisch, überraschend:
drei Weihnachtsmenüs mit je drei Gängen



Ösi Chuchi

Jetzt ist Guetzi-Zeit! Fünf Rezepte
für die Weihnachtsbäckerei



Feins vom Dorf

Werner Bodenmann aus Luzein GR
geht für seinen Likör hoch hinaus



62

Typisch Schweiz – Typisch Volg

Schaumwein-Traum aus
Winterthur ZH: Volgaz Vin Mousseux

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Mit unseren traditionellen «Sternstunden im Volg» möchten wir Ihnen auch dieses Jahr in der Weihnachtszeit noch mehr Freude beim Einkaufen bereiten. Als Dankeschön für Ihre Treue können Sie wieder jede Woche von einmaligen Angeboten profitieren und mit etwas Glück tolle Preise gewinnen. Weitere Informationen erhalten Sie auf Seite 37. Sollten Sie sich schon überlegen, mit welchem Festmahl Sie Ihre Liebsten überraschen könnten oder wie Sie neuen Schwung in die Guetzlidose bringen, helfen Ihnen die Rezepte in «Ösi Chuchi» hoffentlich weiter. Kleine, feine Geschenkideen finden Sie übrigens ebenfalls in Ihrem Volg. Auf Seite 39 stellen wir einige vor. Und für die gemütlichen Stunden in der warmen Stube erwartet Sie viel interessanter Lesestoff aus der Volg-Welt. Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit, frohe Festtage und einen guten Rutsch in ein gesundes, glückliches 2022.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 5 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 12 **ÖSI CHUCHI**
Drei inspirierende
Weihnachtsmenüs
- 28 **SAISON FÜR ...**
Rauchlachs
- 31 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 32 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 35 **ÖISE GSCHÄNKTIPTIP**
Bordeaux-Weine
- 37 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 40 **ÖISE FAVORIT**
Tradition und Innovation von
Lindt & Sprüngli
- 43 **ÖSI CHUCHI**
Klein und fein: süsse
Guetzli-Träume
- 53 **NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren
- 56 **FEINS VOM DORF**
Einzigartiger Arvenlikör
im Volg Pany GR
- 58 **ÖISE FAVORIT**
Höhlengereifter Kaltbach-Käse
- 61 **ÖSI MARKE**
Volg Frischbackzopf
und -gipfel zum Aufbacken
- 62 **TYPISCH SCHWEIZ,
TYPISCH VOLG**
Schaumwein Volgaz
- 64 **ÖISES DORF**
Ennetbürgen NW: Wo das
Vereinsleben unterirdisch ist
- 67 **ÖSI DEKO**
Kranz aus Naturmaterialien
- 68 **ÖSI UMWÄLT**
Mit nachhaltigem Strom
- 71 **NATURENA**
Weihnachtszauber in
Oberschan SG
- 72 **LESERREZEPT**
Berner Käseschnitte
- 75 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Cailler
- 77 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 78 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon: Schublade
Vorschau
Impressum

NATÜRLICH GUT



* IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich.



ICH BIN FRUCHTVERLIEBT

CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜNEN DUUME

Wundervolles Wintergrün

Mistelzweige dienen seit jeher als natürlicher Advents- und Weihnachtsschmuck.

Die kugeligen Gebilde, die wie Wolken im kahlen Geäst schweben und mit weissen Perlen bestückt sind, gelten im Volksglauben als Glücksbringerinnen.

Ein Kuss unter einem Mistelzweig soll Frischverliebten lebenslange Freude und zerstrittenen Paaren Frieden bescheren. Darum werden Mistelzweige meist mit einem hübschen Band zusammengebunden und in den Türrahmen oder an einen Deckenbalken gehängt. Das Wintergrün macht sich übrigens auch gut in der Vase. Allerdings sollten die Zweige nicht in Wasser gestellt werden, da sie sonst ihre Blätter und Beeren verlieren. Ohne Wasser trocknen Mistelzweige langsam und werden zu einem romantischen Zimmerschmuck, der Monate Freude bringt.



«Dezember
kalt mit Schnee
gibt Korn auf
jeder Höh.»

Bauernregel im Dezember

ZUM NIGGI-NÄGGI HEISSI SCHOGGI

An manchen Orten ist es Brauch, am 6. Dezember Freunde und Familie zum gemütlichen Höck einzuladen. Nebst Mandarinli, Clementinli, Schöggeli und Nüssli gibt es natürlich Grättimaa alias Grittibänz. Perfekt dazu passt eine heisse Schoggi.

Dafür 50 Gramm Kakaopulver mit 4 Esslöffel Zucker und etwa 5 Esslöffeln Milch von 1 Liter Milch gut verrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben. Mit dem aus 1 Vanilleschote herausgekratzten Mark erhitzen (nicht kochen). Den angerührten Kakao mit dem Schwingbesen unterschlagen. Auf 4 Tassen verteilen und nach Belieben mit Schlagrahm garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.



EINE
UMARMUNG
VERZAUBERT
WEIHNACHTEN



**GEWINNE MAGISCHE
WEIHNACHTS-PREISE!**

9.90 CHF

statt CHF 14.70
Coca-Cola Original, 6 x 1,5L
Coca-Cola ZERO, 6 x 1,5L

7.20 CHF

statt CHF 8.70
Coca-Cola Original, 6 x 450 ml
Coca-Cola ZERO, 6 x 450 ml

Aktion gültig vom 06.12. bis
11.12.2021, solange Vorrat.



Alle Infos auf coke.ch

CHUCHICHÄSCHTLI

WEIHNACHTS- GUETZLI RICHTIG AUFBEWAHREN

Wichtig ist, dass Guetzli - vor allem jene mit Zuckerguss oder Schokoladenglasur - vor dem Verpacken ausgekühlt und trocken sind. Am besten bewahrt man sie nach Sorten getrennt auf, damit sich die Aromen nicht vermischen. Guetzli sollte man kühl und trocken lagern. Ganz besonders gilt das für Eiweissgebäcke. Ideale Aufbewahrungsgefässe sind Plastikboxen, Glasbehälter oder Blechdosen. Gibt es mehrere Lagen Guetzli derselben Sorte zu verpacken, legt man am besten ein Backpapier oder eine Frischhaltefolie dazwischen. Zum Verschenken eignen sich grosse Konfitürengläser, die man zum Beispiel mit einem festlichen Geschenkband, einem Etikett mit Guetzlinamen und einem Tannenzweiglein schmücken kann.

Guetzliteige zum Sofort-Losguetzeln erhalten Sie im Volg und Rezepte für die Guetzlidose gibts ab Seite 43.



Anzeige



DATTELN

DIE SÜSSE DER WÜSTE

An düsteren Tagen erfreuen sonnengereifte Datteln Gaumen und Gemüt. In der Weihnachtszeit bereichern sie vor allem in getrockneter Form wieder die Früchte- und Gemüseabteilung. Besonders beliebt sind die süssen und cremigen Medjool-Datteln, deren Geschmack an Caramel erinnert. Ein Rezept für Guetzli mit getrockneten Datteln finden Sie auf Seite 49. Nachfolgend ein paar Fakten zum «Brot der Wüste», wie Datteln auch genannt werden.

- Weltweit gibt es rund 1500 Dattelsorten. Die bekanntesten drei sind: Medjool, Deglet Nour und Berber-Datteln.
- Durch den hohen Zuckergehalt können sich auf der Aussenhaut der Datteln weisse Zuckerkrystalle bilden. Dies ist ganz natürlich und kein Qualitätsmangel.
- Getrocknete Datteln sind über Jahre haltbar. Je höher der Zuckergehalt, desto länger können sie gelagert werden.
- Beim Lagern kann das Fleisch der Dattel hart werden. Um die Früchte wieder weich zu machen, kann man sie in einem Sieb über Wasserdampf hängen.
- Getrocknete Datteln können problemlos eingefroren werden.
- Datteln schmecken pur sowie in süssen und herzhaften Gerichten und Backwaren. Besonders in der orientalischen Küche sind getrocknete Datteln eine beliebte Zutat.





*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

JETZT ZUGREIFEN!

CHUCHICHÄSCHTLI

MONATSHITS DEZEMBER

Fribourger Cordonbleu und Gruyère- Brätschnitzel

Im Dezember erwartet Sie eine kulinarische Reise in die Westschweiz: Das Monats-Cordonbleu ist dem Kanton Fribourg gewidmet. Gefüllt mit Gruyère und Rohschinken, umhüllt von Knusperpanade, schmeckt das Schweins-Cordonbleu urchig gut. Das Brätschnitzel aus fein verarbeitetem Brät und dem beliebten Gruyère-Käse ist ein schnell zubereitetes Festessen. Beide Spezialitäten sind aus Schweizer Fleisch.



CHINOISE-BOUILLON

RÜBIS & STÜBIS

Fondue Chinoise gehört zweifellos zu den beliebtesten Festtagsgerichten. Als krönender Abschluss der Schlemmerei gilt die kräftige Bouillon, veredelt mit einem Schuss Sherry. Alternativ kann sie übrigens auch in einen Eiswürfelbehälter gegeben und tiefgefroren werden. So hat man stets würzige «Bouillonwürfel» griffbereit für Suppen, Saucen, Pasta und Risotto.



WETTBEWERB, SEITE 75

ZWEIMAL EINZIGARTIG

Zwei Schweizer Traditionsmarken haben gemeinsam ein einzigartiges Produkt kreiert: Das Kambly Cailler Petit Beurre au Chocolat in zwei Ausführungen. Cailler steht seit 1819 für natürlichen Schokoladengenuss, Kambly seit 111 Jahren für perfektes Feingebäck. Und beide stellen ihre Produkte in der Schweiz mit nachhaltig und fair beschafften Zutaten her.



Anzeige



Drink Responsibly





ES FEINS RACLETTE ...

... IMMER BESSER MIT



SPITZENWEINE ZUM FESTMAHL

Im «Weinseller 2022» der renommierten Schweizer Weinautorin Chandra Kurt haben die Volg-Weine erneut hervorragend abgeschnitten. Drei unserer zahlreichen Goldmedaillen-Gewinner haben wir als Begleiter zu den Weihnachtsmenüs ab Seite 12 für Sie ausgesucht. Wein-Stars, mit denen Sie bei Ihren Gästen glänzen wie die Lichter am Tannenbaum.



EIN FALL FÜR JEDEN APÉRO

Egal wie Sie Ihre Feierlichkeiten eröffnen – mit selbst gebackenen herzigen Pizza-Stiefeln oder anderen schnellen Apéro-Ideen aus dem Volg, wie Schinken-gipfeli, Chäschüechli oder Salzgebäck: Dieser Walliser Weisswein in schön hellem Gelb mit grünlichen Reflexen aus der gebiets-typischen Rebsorte Petite Arvine ist die richtige Wahl. Ein vollmundiger Petite Arvine mit Fruchtaromen von Apri-kosen, Bananen und exotischen Früchten, markant am Gaumen und gehaltvoll im Abgang. Man serviert ihn bei 8 bis 10 Grad.

**Petite Arvine AOC Valais,
Schweiz, 75 cl
Punkte: 17, 2020
Fr. 16.50**



EIN KLASSIKER ZUM KLASSIKER

Wer es beim Menü klassisch mag, setzt beim Hauptgang auf ein Nusschinkli. Dazu gehört ein Klassiker im Weinglas. Beim Tempranillo in dunklem Kirschtrot aus dem berühmten Ribera del Duero handelt es sich um einen solchen. Er überzeugt mit kraftvollen Aromen von schwarzen Beeren und Kräutern. Am Gaumen schmeckt man schwarze Früchte und Lakritz, der Abgang ist lang und angenehm. Die Servier-temperatur beträgt 16 bis 18 Grad. Ein würdiger Wein für einen besonderen Anlass, der auch gut zu anderem rotem Fleisch oder Käse passt.

**Fincas Valdemar
Valdemacuco Roble Ribera
del Duero DO, Spanien, 75 cl
Punkte: 17,25*, 2019
Fr. 16.90**



TRADITION TRIFFT AUF NEUES

Warum die Gäste beim Festmahl nicht einmal mit einem vegetarischen Braten aus gemischten Pilzen an Granatapfelsauce überraschen? Der passende Wein zu diesem Hauptgang steht im Gegensatz zum eher ausgefallenen Menü-gang für traditionelles Weinschaffen aus dem bekannten Familienweingut Zeni, das seit mehreren Generationen Weinklassiker kreiert. Durch Aromen von reifen Beerenfrüchten mit Anklängen von Sauerkirschen und mit einem fülligen Auftakt am Gaumen sowie einem gehaltvollen, fruchtbetonten Körper erobert dieser Ripasso in sattem Rubinrot die Herzen im Sturm. Öffnen Sie ihn eine halbe Stunde vor dem Genuss und servieren Sie ihn bei 17 bis 19 Grad. Ebenso wie zum überraschenden Vegi-Braten passt der italienische Rotwein zu reifem Hartkäse oder rotem Fleisch.

**Zeni Valpolicella Ripasso
DOC Superiore, Italien, 75 cl,
Punkte: 17,5*, 2019
Fr. 15.90**

* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



PIZZA-STIEFEL

Ausstechen, belegen,
backen: Dieser festliche
Hingucker beim
Apéro ist in 20 Minuten
auf dem Tisch!
Rezept auf Seite 25



JEDEM SEIN WEIHNACHTSMENÜ



**GEFÜLLTES
SCHWEINSFILET**
Viel Raffinesse für
wenig Zeitaufwand:
In 20 Minuten ist
dieser Hauptgang fertig
für den Backofen.
Rezept auf Seite 25

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

**Kerzen verbreiten warmes Licht, der Tisch ist festlich gedeckt,
die Liebsten können kommen. Drei Menüvorschläge mit
je drei Gängen – das schnelle, das klassische oder das überraschende:
Welches Weihnachtsmenü ist Ihr Favorit?**



«Back deine
Liebsten
glücklich.»

Wen auch immer du
glücklich backen willst,
bei uns findest
du alles dazu.



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



SAUERRAHMGLACÉ MIT MERINGUES UND MANGO

FÜR 4 Personen als Dessert
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
GEFRIEREN ca. 3 Stunden

GLACÉ

- 360 g Crème fraîche
- 100 g Puderzucker
- 1 Zitrone, heiss ab gespült,
abgeriebene Schale
- 1 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- 8 Meringueschalen, zerbrochen
- 80 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 1 Mango, geschält, in Stücken

1. Alle Zutaten für die Glacé mischen und in einen Behälter füllen. Masse zugedeckt 3 Stunden gefrieren lassen, dabei zwischendurch mit einer Gabel durchrühren.
2. Aus der Glacé Kugeln formen, auf den Meringuestücken anrichten, mit Schokolade und Mango garnieren.

ÖISE TIPP

Statt mit Mango mit Ananas oder Beeren anrichten.





* in kleinen Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

CELEBRATE LA VIDA!

Freixenet



DAS
KLASSISCHE
MENÜ

SCHINKLI MIT HONIG-SENF-SAUCE

FÜR 4 Personen als Hauptgang
ZUBEREITEN ca. 10 Minuten
ERHITZEN ca. 1 Stunde
BRATEN IM OFEN ca. 40 Minuten
Backpapier für das Blech

SCHINKLI

- 1 Quick Nuss-Schinkli, ca. 1 kg
- 1 Orange, heiss abgespült, in dünnen Scheiben
- 10 Nelken
- 1 EL flüssiger Honig

HONIG-SENF-SAUCE

- 100 g scharfer Senf
- 100 g flüssiger Honig
- 2 EL Peterli, gehackt

1. Schinkli im Beutel gemäss Verpackungsangabe erhitzen. Schinkli herausnehmen, trocken tupfen, unverpackt auf das vorbereitete Blech legen. Orangenscheiben auf das Fleisch legen, mit Nelken befestigen.

2. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 30–40 Minuten backen, dabei 10 Minuten vor Ende der Bratzeit das Schinkli mit Honig bestreichen.
3. Senf, Honig und Peterli mischen.
4. Schinkli in Tranchen schneiden, mit der Honig-Senf-Sauce und Rotkraut servieren.



ROTKRAUT

FÜR 4 Personen als Beilage
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
WEICH KOCHEN ca. 50 Minuten

- 500 g Rotkabis, in feinen Streifen
- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 Apfel, entkernt, in Scheibchen
- 2 EL Butter
- 2 dl Rotwein
- 1 dl Apfelessig
- 100 g Johannisbeergelee
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

1. Kabis, Zwiebel und Apfel in der heissen Butter 4–6 Minuten andämpfen. Wein, Essig, Johannisbeergelee und Lorbeer dazugeben, zugedeckt 40–50 Minuten knapp weich kochen, würzen.



Jetzt für kurze Zeit



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

BIRNEN-SELLERIE-SUPPE MIT KÜRBISKERN-STERNEN

FÜR 4 Personen als Vorspeise

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

KÖCHELN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 18 Minuten

Backpapier für das Blech

Verschiedene Sternausstecher

SUPPE

- 1 **Zwiebel**, gehackt
- 1 **Knoblauchzehe**, gehackt
- 1 EL **Butter**
- 200 g **Sellerie**, in kleinen Stücken
- 2 **Birnen**, entkernt, in kleinen Stücken
- 5 dl **Gemüsebouillon**
- 1 dl **Vollrahm**
- 2 EL **Kürbiskernöl**

KÜRBISKERN-STERNE

- 1 **eckig ausgewallter Blätterteig**, ca. 25 × 42 cm
- 1 **Ei**, verquirlt
- 1 EL **Kürbiskerne**, fein gehackt
- Wenig Salz**

1. Zwiebel und Knoblauch in der heissen Butter andämpfen. Sellerie und Birnen dazugeben, 4–6 Minuten mitdämpfen. Gemüsebouillon dazugiessen, 25–30 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren, mit Rahm verfeinern.

2. Blätterteig mit Ei bestreichen, Kürbiskerne darüberstreuen, salzen. Verschieden grosse Sterne ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen.

3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 15–18 Minuten knusprig backen.

4. Suppe anrichten, mit Kürbiskernöl beträufeln. Kürbiskern-Sterne dazu servieren.

ÖISE TIPP

Die Kürbiskern-Sterne können 2 Tage im Voraus zubereitet werden: Gut verschlossen aufbewahren, nach Belieben vor dem Servieren nochmals kurz im Ofen aufwärmen.



BRATÄPFEL MIT VANILLESAUCE

FÜR 4 Personen als Dessert

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 45 Minuten

Backpapier für das Blech

BRATÄPFEL

- 50 g **Butter**, weich
- ½ TL **Zimtpulver**
- 2 EL **Mandelblättchen**, geröstet
- 4 EL **gemahlene Haselnüsse**
- 1 EL **Sultaninen**
- 2 EL **Zucker**
- 1 EL **Zitronensaft**
- 4 **säuerliche Äpfel**, z. B. Braeburn, Kerngehäuse ausgestochen

VANILLESAUCE

- 4 dl **Vollmilch**
- 1 TL **Maisstärke**
- 4 EL **Zucker**
- 2 **Eier**, verquirlt
- ½ **Vanillestängel**, ausgeschabtes Mark

1. Butter mit allen anderen Zutaten bis und mit Zitronensaft mischen. Äpfel rundum mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen. Füllung in die Äpfel verteilen, auf das vorbereitete Blech legen.

2. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 35–45 Minuten backen.

3. Milch mit den restlichen Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. In eine Schüssel absieben, heiss oder ausgekühlt zu den Bratäpfeln servieren.

APEROL[®] SPRITZ



APEROL SPRITZ

Weinglas mit viel Eis
3 Teile Prosecco
2 Teile Aperol
1 Teil Soda
Orangenscheibe

VEGETARISCHER PILZ-BRATEN MIT GRANATAPFELSAUCE

FÜR 4 Personen als Hauptgang

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

RÖSTEN IM OFEN ca. 20 Minuten

BRATEN IM OFEN ca. 45 Minuten

Backpapier für das Blech

BRATEN

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 20 g getrocknete Morchelhüte
- 500 g Champignons, geputzt, in Stücken
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 dl Vollmilch, erhitzt
- 250 g Weissbrot, in kleinen Würfeln
- 3 Eigelb
- 2 EL Peterli, gehackt
- 2 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter

GEMÜSE

- 2 Rübli, längs halbiert
- 1 Lauch, in Stücken
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 0,5 dl Olivenöl
- Salz, Pfeffer

SAUCE

- 2 dl Condimento bianco
- 100 g Rohrzucker grob
- ½ Granatapfel, Kerne ausgelöst

1. Trockenpilze ca. 20 Min. in Wasser einweichen, abtropfen lassen, klein schneiden. Trockenpilze und Champignons mit Öl mischen, würzen. Auf das vorbereitete Blech verteilen.
2. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, fein hacken.
3. Heisse Milch über die Brotwürfel verteilen, gut vermischen, etwas abkühlen lassen. Eigelbe, Peterli, Paniermehl und gehackte Pilze dazugeben, Masse gut verkneten, würzen. Aus der Masse einen länglichen Braten formen, in der heissen Butter rundum 3-5 Minuten anbraten.
4. Gemüse auf dasselbe Blech geben, mit Öl beträufeln, würzen. Braten auf das Gemüse legen.
5. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 40-45 Minuten braten.
6. Condimento bianco mit Rohrzucker aufkochen, 4-5 Minuten sirupartig einkochen, Granatapfelkerne beigegeben. Vegi-Braten tranchieren, mit der Sauce und dem Gemüse servieren.

ÖISE TIPP

Dazu passt Kartoffelstock, z. B. ein Safran-Stock.



«Nur für kurze Zeit!»

Gruyère Brätschnitzel –
schnell zubereitet und
im Handumdrehen geniessen.

NEU
NOUVEAU



Feinstes Brät...

... ummantelt mit
einer knusprigen
Panade...

... und gespickt mit
würzigem Gruyère-Käse.

20%
RABATT
15.-19.12.2021





AGNELLO TONNATO (LAMM MIT THONSAUCE)

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
NIEDERGAREN ca. 25 Minuten
Backpapier für das Blech

FLEISCH

- 3 Lammnierstücke
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Rapsöl

THONSAUCE

- 1 Dose Thon in Sonnenblumenöl, ca. 155 g, abgetropft
- 0,5 dl Gemüsebouillon, kalt
- 1 TL milder Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Zitrone, heiss abgespült, wenig abgeriebene Schale beiseitegestellt, ganzer Saft
- Wenig Peterli, grob geschnitten

1. Lammnierstücke würzen, im heissen Öl rundum 2-3 Minuten anbraten, auf das vorbereitete Blech geben.
2. In der Mitte des auf 110 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) 20-25 Minuten niedergaren. Die Kerntemperatur sollte 60 °C betragen.
3. Thon mit allen Zutaten bis und mit Zitronensaft fein pürieren.
4. Warme Lammnierstücke quer zur Fleischfaser sehr dünn aufschneiden. Auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln, mit beiseitegestellter Zitronenschale und Peterli garnieren.

GEBACKENER TOMME MIT BIRNEN UND DÖRRPFLAUMENSAUCE

FÜR 4 Personen als Dessert
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
ZIEHEN LASSEN ca. 30 Minuten
BACKEN ca. 15 Minuten
Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 3 dl Inhalt

SAUCE

- 100 g getrocknete, entsteinte Pflaumen, klein gewürfelt
- 1 Orange, heiss abgespült, abgeriebene Schale, Saft ausgepresst
- 0,5 dl Rum

KÄSE

- 2 Birnen, halbiert, entkernt, in Scheibchen
- 4 Tomme-Käse

1. Pflaumen, Orangenschale, -saft und Rum 5 Minuten köcheln lassen, 30 Minuten ziehen lassen.
2. Birnenscheibchen in die Förmchen verteilen, je einen Tomme darauflegen.

3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) 15 Minuten backen, bis der Käse weich ist.
4. Tomme mit Pflaumensauce servieren.

ÖISE TIPP

Mit Knäckebrot oder Lebkuchen servieren.



Unsere feinen Käse für Ihre Festtage

Aktion 20%
vom 30.11.
bis 05.12.21



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.





PIZZA-STIEFEL

FÜR ca. 15 Stück als Apéro
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
BACKEN ca. 13 Minuten
Ausstecher in Stiefelform, von ca. 7 cm Länge

VORTEIG

- 1 eckig ausgewallter Pizzateig, 25 × 38 cm
- 1,5 dl Pasta-Sauce Napoli
- 80 g Mozzarella Mini, in Scheibchen
- 2 EL Kapern, abgetropft
- 2 EL entsteinte schwarze Oliven, in Scheibchen
- Wenig Basilikum, fein geschnitten
- Wenig Pizzagewürz

1. Pizzateig mitsamt dem Backpapier auf ein Blech legen. Mit dem Ausstecher-Stiefel ausstechen (oder gegebenenfalls mithilfe einer Schablone ausschneiden), mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf jeden Stiefel etwas Tomatensauce verteilen, dabei rundum einen Rand frei lassen.
2. In der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 10–13 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Die Stiefel mit Mozzarella, Kapern und Oliven dekorieren, mit Basilikum und Pizzagewürz garnieren.



Auch ein italienischer Apéro-Hit:
Buitoni Piccolinis Prosciutto
270 g



GEFÜLLTES SCHWEINSFILET

FÜR 4–6 Personen als Hauptgang
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
GAREN IM OFEN ca. 20 Minuten
Küchenschnur
Backpapier für das Blech

FÜLLUNG

- 1 Zwiebel, gehackt
- 180 g Speckwürfeli
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- 50 g Baumnusskerne, grob gehackt
- 1 EL Crème fraîche
- Wenig Pfeffer

FLEISCH

- 2 Schweinsfilets
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 0,5 dl Weisswein
- 1,5 dl Fleischbouillon

1. Zwiebel, Speck und Rosmarin 3–5 Minuten anbraten. Nüsse und Crème fraîche unterrühren, würzen.
2. Bei den Schweinsfilets je längs eine ca. 3 cm tiefe Tasche einschneiden. Füllung darin verteilen. Schweinsfilets mit der Küchenschnur binden, würzen. Im heissen Öl rundum 2–3 Minuten abbraten, herausnehmen, auf das vorbereitete Blech legen. Bratpfanne beiseitestellen.
3. In der Mitte des auf 120 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 20–25 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
4. Wein in die beiseitegestellte Pfanne giessen, Bratensatz lösen, Bouillon dazugiessen, 3–5 Minuten einköcheln lassen.
5. Filets aus dem Ofen nehmen, zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen. In Tranchen von ca. 3 cm schneiden, mit der Sauce servieren.

ÖISE TIPP

Dazu passt ein Randenrisotto mit Crème fraîche.



RANDENRISOTTO MIT CRÈME FRAÎCHE

FÜR 4 Personen als Beilage
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
KÖCHELN LASSEN ca. 20 Minuten

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Butter
- 200 g Risottoreis, z. B. San Andrea
- 300 g gekochte ganze Randen, in kleinen Würfeln
- 1 dl Weisswein
- 4–5 dl Gemüsebouillon, heiss
- 1 EL Butter, in Flöckchen
- 2 EL Reibkäse, z. B. Gruyère
- 100 g Crème fraîche

1. Zwiebel in der Butter andämpfen. Reis begeben, 3–4 Minuten andünsten. Randen und Wein dazugeben, 2–3 Minuten einköcheln lassen. Bouillon während 18–20 Minuten nach und nach unter Rühren begeben. Butter und Reibkäse darunter-rühren, sodass ein sämiger Risotto entsteht. Mit Crème fraîche anrichten und servieren.

Frohe Festtage

8.95

**LINDT
KIRSCHSTENGELI**
125 g



6.60

TOFFIFEE
400 g



7.40

**LINDT MINI PRALINÉS
WEIHNACHTSZAUBER**
100 g



9.50

**LINDT LINDOR
MINI BALLS**
Milch
300 g



4.70

**LINDT TEDDY
PULLOVER
ROT/GRÜN**
100 g

19.90

**LINDT CONNAISSEURS
JOYEUX NOËL**
250 g



8.20

CELEBRATIONS
385 g



9.95

MON CHÉRI
315 g

12.90

**FESTTAGS-
MISCHUNG**
1 kg



19.90

**LINDT LINDOR
KUGELN**
Milch
500 g



9.95

**CAILLER
COLLECTION
WINTER**
407 g



6.95

**CAMILLE BLOCH
KIRSCH-FÄSSLI**
140 g



SAISON FÜR ...

RAUHLACHS

Rauchlachs ist eine vielfältige Delikatesse: Mit wenigen weiteren Zutaten entstehen damit Gerichte für Festtag und Alltag.

RAUHLACHS- HÄPPCHEN

2 EL fein geschnittener Peterli mit 100 g Philadelphia nature mischen, salzen. 12 Cracker mit je 1 TL Masse bestreichen. 100 g Rauchlachs in Stücke zupfen, 1 Zwiebel in feine Ringe schneiden, beides auf den Crackern anrichten, wenig Zitronensaft darüberträufeln.

RAUHLACHS- EI-GIPFELI

4 Frischback-Gipfeli nach Packungsangabe backen, auskühlen lassen. Gipfeli quer aufschneiden, Böden mit je 1 Salatblatt belegen. 4 Picknick-Eier schälen und grob hacken, mit 3 EL Mayonnaise vermischen. Masse auf die belegten Gipfeli verteilen. 100 g Rauchlachs in Steifen schneiden und darauf verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Gipfeldeckel aufsetzen.





FLAMMKUCHEN MIT RAUHLACHS UND SPINAT

200 g tiefgekühlter Blattspinat auftauen lassen. Flammkuchenteig ausrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen, mit 180 g Crème fraîche bestreichen. 2 Zwiebeln in Ringe schneiden, Spinat darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Backen: im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 15–20 Minuten. Herausnehmen, 100 g Rauchlachs in ca. 4 cm grosse Stücke zupfen, darauf verteilen. Flammkuchen warm servieren.



SCHAUMWEINSUPPE MIT RAUHLACHS

1 Zwiebel fein hacken, 100 g Knollensellerie schälen und in Würfeli schneiden. Gemüse in 1 EL Butter andämpfen. 3,5 dl Prosecco und 5 dl Gemüsebouillon dazugießen, ca. 20 Minuten köcheln, fein pürieren. 1 dl Crème fraîche dazugeben, heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in tiefe Teller verteilen, mit wenig Schaumwein auffüllen. 100 g Rauchlachs in feine Streifen schneiden, Suppe damit garnieren.



« Für unsere Heimat und deinen Genuss »

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

Schulter-Rollschinkli

Aktion gültig vom 1. bis 31. Dezember 2021.
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



ProCert



Käse & Wein

**TÊTE DE MOINE AOP
SCHWEIZER HALBHARTKÄSE**

Westschweizer Genuss

Der Tête de Moine AOP aus reiner Bergmilch wird in weniger als zehn Dorfkäsereien im Berner Jura und im Kanton Jura hergestellt. Der von Natur aus laktosefreie Käse wird nicht geschnitten, sondern zu feinen Rosetten gedreht – so entfaltet sich sein unvergleichlicher Geschmack am besten. Perfekt dazu passt der St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux mit eleganten Fruchtnoten von Steinfrüchten.

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

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

-20% **13.50**
statt 16.90

Tête de Moine AOP
am Stück, per 100 g
statt Fr. 2.50

Fr. 1.95

Rosetten, in Schale 100 g
statt Fr. 4.95

Fr. 3.70



ECHTE GLANZLICHTER: WE



WEIN
DES
MONATS



VOLGAZ
Vin Mousseux
Demi-sec, Schweiz, 75 cl,
18 Punkte*
Riesling-Silvaner
helles Gelb, grünliche
Reflexe frisch,
florale Noten von
Holunder und Linden-
blüten 8-10 °C
Aperitif, gereifter
Hartkäse

10.90
statt 12.90



St. Saphorin
AOC Lavaux
Aimé Vignoux, Schweiz,
2020, 75 cl,
17.25 Punkte*
Chasselas helles
Goldgelb rassig,
frisch, elegant 8-10 °C
Aperitif, Süßwasser-
fisch, Käsefondue

-20% **13.50**
statt 16.90



Johannisberg
AOC Valais
Schweiz,
2019, 75 cl
Sylvaner helles Gold-
gelb fruchtig, rassig,
mineralisch 8-10 °C
Aperitif, Käseplatten,
Raclette

-20% **12.90**
statt 16.30



Cornalin
AOC Valais
Schweiz, 2020,
75 cl, 17 Punkte*
Cornalin Rubinrot
körperreich, fruchtig
14-16 °C mariniertes
Fleisch, Wildgerichte,
Terrinen

-20% **12.60**
statt 15.80



Steinböckler
Pinot Noir Malans
AOC Graubünden,
Schweiz, 2019, 75 cl,
16.75 Punkte*
Pinot Noir Granatrot
fruchtig, pfeffrig,
gehaltvoll 15-17 °C
kalte Platten, Bündner
Spezialitäten

-20% **14.30**
statt 17.90



SPITZEN-SCHWEIZER ZUM ANSTOSSEN

Von Aperitif über Hauptgang bis zum gemütlichen Ausklang eines festlichen Abends: Diese einheimischen Tropfen geben besonderen Momenten das gewisse Etwas! Entdecken Sie sie jetzt zu Festtagspreisen!

WEINE ZU FESTTAGSPREISEN



Beaurempart Grande Réserve Pays d'Oc IGP
 Frankreich, 2020, 75 cl, 17,5 Punkte*
 Merlot, Cabernet Sauvignon ☞ kräftiges Kirschrot ☞ beerig, würzig 16-18°C ☞ Schmorgerichte, Pilzgerichte, Pasta

-20% **7.90**
 statt 9.95

Oro Selección Solitario Toro DO
 Spanien, 2018, 75 cl, 17,5 Punkte*
 Tinta de Toro ☞ tiefes Dunkelrot ☞ beerenbetont, Vanillenoten 16-18°C ☞ Cordonbleu mit Gemüse, Lammracks mit Polenta, Wild, Käseplatten

-26% **9.90**
 statt 13.50

Fincas Valdemar Valdemacuco Crianza Ribera del Duero DO,
 Spanien, 2017, 75 cl, 17,5 Punkte*
 Tempranillo ☞ dunkles Kirschrot ☞ kraftvolle Aromen, vollmundig 16-18°C ☞ rotes Fleisch, Wildgerichte

-20% **15.90**
 statt 19.90

Poggio Civetta Bolgheri DOC
 Italien, 2018, 75 cl, 17,5 Punkte*
 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot ☞ Granatrot ☞ rote Früchte, Vanillenoten 18°C ☞ rotes Fleisch, reifer Käse, Pasta

-20% **18.30**
 statt 22.90

Zeni Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
 Italien, 2017, 75 cl, 18 Punkte*
 Corvina, Rondinella, Molinara ☞ intensives Rubinrot ☞ fruchtig, gehaltvoll 17-19°C ☞ italienische Spezialitäten, gereifter Hartkäse

22.90
 statt 27.90

Diese Aktion gilt vom 22.11.2021 bis 31.12.2021 solange Vorrat Jahrgangsänderungen vorbehalten

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

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

100 % PAPIER - 100 % 



9

17

3

22

19

BSCHÜSSIG mit der neuen Verpackung aus 100 % Papier wünscht allen eine frohe Advents- und Weihnachtszeit!



Herr Hörnli meint...

... die allerschönsten Geschenke werden seit jeher in Papier verpackt! BSCHÜSSIG for Future - für eine Welt ohne Plastik! 



14



20



6



BSCHÜSSIG - Urschweizer 3-Eier Älpler Magronen

23



13



BSCHÜSSIG - Classic 3-Eier Krawättli

21



18



BSCHÜSSIG - Classic 3-Eier Nudeln breit 8 mm

7



24



BSCHÜSSIG - Classic 3-Eier Spiralen

8

15



Bordeaux-Träume

In der edlen Holzkiste und zum Spezialpreis: Bestellen Sie jetzt für die Festtage zu Hause oder als ganz besonderes Geschenk erstklassige Weine aus dem berühmtesten Weinbaugebiet der Welt.

Jetzt bestellen

- unter www.wein.volg.ch
- telefonisch unter 058 433 54 08

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

Diese Aktion gilt vom 22.11.2021 bis 31.12.2021 solange Vorrat Jahrgangsänderungen vorbehalten



Château Labarthe 2020

Bordeaux AOC, Frankreich, 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon ☞ Helles Rubinrot
 ☞ Angenehme Nase mit Noten von roten Beeren.
 Frischer, runder Auftakt, gut strukturierter Körper mit weichen, runden Tanninen. Mittellanger Abgang. 18 °C ☞ Rotes Fleisch, Wild, Geflügel, Lammgigot und würziger Käse

Château Peyrouquet 2020

Saint-Émilion AOC, Frankreich, 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc ☞ Kräftiges Rubinrot
 ☞ Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Gewürzen, Mokka, Kirschen und reifen schwarzen Beeren. Am Gaumen präsentiert er sich intensiv mit dezenten Röstaromen und feinen Tanninen, gut strukturierter Körper, der Abgang ist geprägt von Würze und dezenten Holzaromen. 18 °C ☞ Rotes Fleisch in Sauce oder grilliertes Fleisch, Wild, Käse mit Charakter

-24%

57.-
statt 75.-
Holzkiste 6 x 75 cl

9.50
statt 12.50
pro Flasche

-20%

95.40
statt 119.40
Holzkiste 6 x 75 cl

15.90
statt 19.90
pro Flasche



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



www.lorenz-snackworld.com



Der Hauptpreis: 10 Gutscheine von Imbach Reisen im Wert von je 1000 Franken. Den Sternstunden-Flyer erhalten Sie in Ihrem Volg.

PROFITIEREN UND GEWINNEN

Start für die «Sternstunden»

In Ihrem Dorfladen steht das Einkaufen vom 22. November bis zum 26. Dezember 2021 wieder ganz im Zeichen der «Sternstunden im Volg»: Jede Woche erwartet Sie ein tolles Angebot zum einmaligen Sternstundenpreis sowie die Chance, einen von vielen Preisen im Gesamtwert von 185 000 Franken zu gewinnen. In der ersten Woche geht es los mit dem Suttero Quick Nuss-Schinkli, mit 45 Prozent «Sternstunden-Rabatt».

Das Wintervergnügen perfekt macht in der ersten Sternstunden-Woche der Davoserschlitten, den es rund 600-mal zu gewinnen gibt.

Freuen Sie sich danach auf weitere Festtags-Hits wie feinste Cailler Fémina-Pralinés, einen Zeni Amarone della Valpolicella DOCG in der Magnumflasche, hauchdünne Hobelfleischspezialitäten vom Bündner Traditionsunternehmen Albert Spiess und für den geselligen Knabberspass die Kambly Apéro Sélection Tragtasche. Dazu gibt es je rund 600-mal einen Geschenkkorb «David», Gutscheine für die Ramseier Erlebniswelt und Volg-Geschenkkarten zu gewinnen.

Der Hauptpreis in der letzten Sternstunden-Woche bietet Erholung, Natur und Aktivität in einem: Zehn Volg-Kundinnen und -Kunden dürfen mit Reisegutscheinen im Wert von je 1000 Franken vom Wanderferien-Spezialist Imbach Reisen Traumziele zu Fuss entdecken.

Die Angebote zu Sternstunden-Preisen gelten solange Vorrat. Den Sternstunden-Flyer mit den Talons für die Teilnahme an den Wettbewerben sowie allen Angeboten im Überblick erhalten Sie in Ihrem Volg. Wir wünschen frohes, festliches Einkaufen!

VOLG JASS 2021

Unser neuer Jasskönig

Der «Volg Jass» darf einen neuen Jasskönig küren. Am Finalturnier des diesjährigen «Volg Jass» auf dem Volg-Erlebnishof in Hüttwilen TG im Oktober glänzten drei Teilnehmer aus dem Kanton Bern. Mit hervorragenden 3702 Punkten über vier Runden à zehn Spiele übertrumpfte Peter Burgener aus Hondrich BE seine Mitstreiter und verwies Bruno Hürzeler aus Oensingen BE mit 3496 Punkten und Peter Suppiger aus Meisberg BE mit 3387 Punkten auf die Plätze zwei und drei. Die drei Gewinner durften sich über Feriengutscheine von Schweiz Tourismus im Gesamtwert von rund 3000 Franken freuen. Obwohl die Anspannung unter den Finalteilnehmenden deutlich spürbar war, standen Spiel und Spass klar im Vordergrund. Zum Turnierende verwöhnte Bauernfamilie Jäger die Jassenden mit einem feinen Bauernmenü, während Fredy Bünter am Akkordeon für stimmungsvolle Unterhaltung sorgte.

Wir danken allen Teilnehmenden herzlich und wünschen den Gewinnern viel Freude mit ihren Preisen!



Starke Berner: Jasskönig Peter Burgener (Mitte) mit Peter Suppiger (l.) und Bruno Hürzeler (r.).

Tempo®

Waschmaschinenfest:
Auf dem Mond und zu Hause

NEU: MEHR INHALT

Tempo bleibt Tempo:
waschmaschinenfest, stark
und weich – und ab jetzt mit
mehr Inhalt in den Boxen.

* Eventuell in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich



«Gschänkli» aus dem Volg

Der clevere Weihnachtsmann weiss, dass sich die gute Geschenkidee oft direkt vor der Nase beziehungsweise der eigenen Haustür befindet: im Volg im Dorf!

Frohe «Wein»nachten

Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern bereitet man mit einem guten Tropfen immer Freude! Die Weine aus dem Volg-Sortiment haben die Weinautorin Chandra Kurt auch dieses Jahr wieder begeistert. Weine, die in ihrem «Weinseller» 17 Punkte und mehr erzielt haben, erhalten die «Weinseller Medaille d'Or» und gelten als «sichere Käufe». Je nach Angebot sind im Volg auch Weine von lokalen Winzern erhältlich. Sie sind mit der Etikette «Feins vom Dorf» gekennzeichnet.

Übrigens: Fragen Sie die Mitarbeitenden im Laden nach der dazu passenden Verpackung. Es sind verschiedene Präsentationskartons, Tragekartons oder Geschenkbeutel für Einzelflaschen erhältlich.

Öise Gschänkli-Tipp

Verleihen Sie dem Weingeschenk eine persönliche Note und wählen Sie einen Wein aus dem Kanton oder dem Land der letzten gemeinsamen Ferien; einen Wein aus Ihrem Dorf oder Wohnkanton oder Ihren ganz persönlichen Lieblingswein. Oder stellen Sie eine kleine Weinreise zusammen mit Weinen aus verschiedenen Weinbaugebieten eines Landes. Oder verschenken Sie das passende Menü dazu: einen Westschweizer Wein mit einem Käsefondue, einen italienischen Wein mit Spaghetti und Pesto.



DIE KARTE FÜR ALLE

Die Volg-Geschenkkarte ist für jeden das Richtige: die hilfsbereite Nachbarin, die Schwester mit Grossfamilie oder den im Prinzip wunschlos glücklichen Schwiegervater. Denn Einkaufsträume kommen immer gut an! Der Beschenkte sucht sich in einem der rund 600 Volg-Läden einfach selbst aus, was das Herz begehrt. Sie erhalten die Volg-Geschenkkarte direkt im Laden zu Fixbeträgen über 10, 20 oder 50 Franken oder einem frei wählbaren Wertbetrag.

Öise Gschänkli-Tipp

Überreichen Sie die Volg-Geschenkkarte mit einem «Veggiebag» und befüllen Sie diesen nach Lust und Laune – zum Beispiel mit Powerfood wie Trockenfrüchten und Nüssen oder Vitaminspendern wie Zitrusfrüchten. So schenken Sie zusätzlich einen nachhaltigen, waschbaren Beutel für den Einkauf von Früchten und Gemüse. «Veggiebags» sind im Duo-Pack in jedem Volg erhältlich.

Kommt cool

Schenken Sie Ihrem Göttibueb oder der Enkelin Film-, Musik-, Bücher- oder Shoppingträume. Von A wie AppStore über N wie Netflix bis Z wie Zalando ist für alle, die mit der Zeit gehen, etwas dabei. Verschiedene Geschenkkarten erhalten Sie in jedem Volg im Kassenbereich.

Öise Gschänkli-Tipp

Für die persönliche Note ergänzen Sie das Geschenk mit passendem Zubehör: Volg Energy Drinks und Proteinriegel für viel Power für den «Game-Nachmittag» mit Freunden, Snacks und etwas Süsses zum Knabbern für den Filmabend, ein Hairstyling- oder Körperpflegeprodukt für den perfekten Style zum neuen Outfit.





Die kultigen Kirsch-
stengeli feiern dieses
Jahr Geburtstag:
90 Jahre elegante
Verführung!

SCHOKOLADEN-KREATIONEN VON LINDT & SPRÜNGLI

Tradition trifft Innovation

Das Schweizer original Kirschstengeli gehört zu Lindt & Sprüngli wie der Volg ins Dorf. Jetzt folgen auf die beliebten Kirschstengeli und Lindor-Kugeln nun die Squares: eine quadratische Köstlichkeit in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

LINDT-KIRSCHSTENGELI SEIT 1931

Wer ein Geschenk für liebe Freunde, Verwandte oder auch sich selber sucht, greift im Volg wohl nicht selten zu den Kirschstengeli von Lindt. Denn seit 90 Jahren sorgt hochwertiger Schweizer Kirsch, umhüllt von zarter Lindt Schokolade, stets von Neuem für puren Genuss.



Lindt Kirschstengeli
2 x 250 g, jetzt im Volg zum einmaligen Spezialpreis mit **40% Rabatt für nur 22.50 statt 37.80****.



Lindt Squares seit 2021

Zarte Füllungen aus beliebten Zutaten, gehüllt in feinste Lindt Schokolade: Das sind die neuen Lindt Squares. Kleine Belohnungen im Alltag haben wir uns alle verdient! Daher kommen sie handlich verpackt als einzelne Portion - ideal für eine spontane Auszeit im Alltag.



Lindt Squares jetzt neu in Ihrem Volg in zwei Varianten: Milch Caramel 144 g* und Dunkel Orange 138 g*. Mehr dazu auf Seite 55.

Hochwertige Handarbeit

Seit 1845 stellen die Lindt Maître Chocolatiers mit viel Liebe und Können einzigartige Schokoladen-Kreationen her. Grosses handwerkliches Geschick und höchste Sorgfalt garantieren seit bald 200 Jahren erstklassige Qualität.



* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich. ** Gültig vom 22.11. bis 28.11.2021, solange Vorrat.

— JETZT AKTUELL —



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

DIE UNWIDERSTEHLICH
ERFRISCHENDEN
FLAVOURS VON EVE

JETZT
ZUGREIFEN

eve



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Klein und fein in den Advent hinein

Draussen erste Schneeflocken und Winterkälte, drinnen Puderzuckerstaub und Ofenwärme: Endlich wieder Guetzlzeit! Fünf Rezepte für himmlisch süsse Vorfreude.



ZITRONENTANNEN
Zitronenschale und -saft geben winterlichen Tannenbäumen eine erfrischende Note
Rezept Seite 51

KLIMANEUTRAL

VON DER QUELLE BIS ZU DIR



VALSER+  CLIMATE NEUTRAL
by Swiss Climate

STARBUCKS® COFFEE. MAKE IT *yours* AT HOME.



STARBUCKS® Caramel Macchiato by NESCAFÉ® DOLCE GUSTO®
*IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTlich

Pike Place is a registered trademark of The Pike Place Market PDA, used under license

SCHOGGI-KIPFERL

FÜR 80 Stück

ZUBEREITEN ca. 1 ¼ Stunden

KÜHL STELLEN ca. 1 ¼ Stunden

BACKEN ca. 11 Minuten

2 Backbleche

Backpapier für die Bleche

TEIG

250 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Msp. Salz

2 Eigelb

175 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

275 g Weissmehl

2 EL Kakaoapulver

100 g gemahlene Mandeln

GARNITUR

2 Beutel dunkle Kuchenglasur

Ca. 30 g weisse Schokolade, gerieben

1. Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz beifügen, 2–3 Minuten weiter schlagen. Eigelbe dazurühren. Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Beifügen, mischen. Mehl und Kakao mischen, dazusieben. Mandeln daraufgeben, kurz zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1–1 ½ Stunden kühl stellen.

2. Formen: Teig zu 1 cm dicken Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden. Kipferl formen, auf die vorbereiteten Bleche legen, 15 Minuten kühl stellen.

3. Miteinander im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 9–11 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen 5–10 Minuten abkühlen lassen.

4. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen. Beutel oben aufschneiden. Glasur evtl. in ein Chromstahlschüsselchen umfüllen und im warmen Wasserbad warm halten. Kipferl-Enden darin tunken, Kipferl auf Backpapier legen, leicht antrocknen lassen. Weisse Schokolade auf die Glasur streuen, vollständig trocknen lassen.

ÖISI TIPPS

- Kipferl nacheinander in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 9–11 Minuten backen.
- Kipferl gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 3–4 Wochen. Oder tiefkühlen. Haltbarkeit: 2–3 Monate. Auftauen: auf einem Gitter bei Raumtemperatur 10–20 Minuten.

ÖISE TIPP



Für die schoggige Variante der klassischen Vanillekipferl:

Volg Kochschokolade

200 g



Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-39%

AKTION
CHF 11.90
statt CHF 19.60
06.12. - 12.12.2021

1 kg

ENTDECKE FEINE
Guetzli-Rezepte:
DIEBUTTER.CH



SCHWEIZER GUETZLI LIEBEN DIE BUTTER.



KAFFEE-NUSS-ECKEN

FÜR ca. 70 Stück

ZUBEREITEN ca. 50 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 50 Minuten

1 Backblech

Backpapier für das Blech

TEIG

325 g Weissmehl
 ½ TL Salz
 125 g Rohrzucker
 250 g Butter, kalt, in Stücken

BELAG

2 Eiweiss
 130 g Zucker
 1 ¼ TL lösliches Kaffeepulver
 (Instantkaffee)
 1 ½ EL Wasser, heiss
 130 g gemahlene Haselnüsse
 2 EL Weissmehl
 150 g Aprikosenkonfitüre,
 erwärmt, püriert
 100 g ganze Haselnüsse, gehackt

Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl, Salz und Rohrzucker mischen. Butter dazugeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. Auf dem Boden des vorbereiteten Blechs verteilen, andrücken, 30 Minuten kühl stellen.
2. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 20–25 Minuten backen, leicht abkühlen lassen.
3. Eiweisse steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Kaffee im Wasser auflösen, darunterühren. Gemahlene Nüsse mit dem Mehl mischen, unter die Eischnee-Masse ziehen.
4. Konfitüre auf dem Teig verstreichen. Nuss-Masse darauf verteilen. Gehackte Nüsse daraufstreuen.
5. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober- und Unterhitze) 25–30 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen. Herausnehmen, vom Blech nehmen. In Dreiecke von ca. 6 cm Länge schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.

ÖISE TIPP

Kaffee-Nuss-Ecken gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 3–4 Wochen. Oder tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 2 Monate. Auftauen: auf einem Gitter bei Raumtemperatur 10–20 Minuten.



Zum Zmorge und zum Guetzle:
Volg Aprikosen-Konfitüre
 430 g



GENIESSEN SIE DIE FESTTAGE MIT DEN BESTEN VON JACOBS

GEEIGNET FÜR KAFFEEMASCHINEN VON NESPRESSO®**




*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

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

VOLGAZ

PRICKELNDER SCHWEIZER GENUSS

Er wird gefeiert und geschätzt – unser preisgekrönter Klassiker. Seine exotische Frucht, gepaart mit einer angenehmen Restsüsse, vermittelt ein prickelndes Hochgefühl.

-  Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau).
-  Feingliedrige Perlage mit floralen Noten. Harmonisches Süss-Säure Spiel.
-  Gereiftem Hartkäse, Speckzopf, Zitronensorbet, Früchte-spieß und als Aperitif.





VOM TEIG ZUR ROLLE



Ausgewallten Teig in drei Rechtecke schneiden, jedes mit Eiweiss bestreichen. Füllungen auf das erste Drittel Teig-Rechtecks legen.



Teig mit der Füllung aufrollen und dann in Folie gewickelt tiefkühlen. Anschliessend schneiden.

GEFÜLLTE DATTEL-ORANGEN-GUETZLI

FÜR 80 Stück

ZUBEREITEN ca. 70 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 2 ½ Stunden

BACKEN ca. 12 Minuten

2 Backbleche

Backpapier für die Bleche

TEIG

225 g Butter, Raumtemperatur

225 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

¼ TL Salz

1 Ei

275 g Weissmehl

75 g Maisstärke

FÜLLUNG

150 g entsteinte getrocknete Datteln, z. B. Medjool, gehackt

1 Orange, heiss abgespült, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

50 g Mandelblättchen, geröstet

1 Eiweiss, verquirlt, zum Bestreichen

GLASUR, NACH BELIEBEN

100 g Puderzucker

3-4 EL Orangensaft

1. Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen und 2-3 Minuten weiterschlagen. Ei dazurühren. Mehl und Maisstärke mischen, dazusieben und rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. ¼ des Teigs für die Füllung beiseitelegen, restlichen Teig 45-60 Minuten kühl stellen.

2. Datteln und Orangenschale fein hacken und Orangensaft dazumischen. Mandeln daruntermischen. Unter den beiseitegelegten Teig mischen. Den Teig dabei so kurz wie möglich bearbeiten, 30-45 Minuten kühl stellen.

3. Teig auf Backpapier mit wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 36 x 25 cm auswallen. Rand säubern. Quer in 3 Rechtecke von je ca. 12 x 25 cm schneiden, mit Eiweiss bestreichen. Füllung zu 3 Rollen von je 24 cm Länge formen. Je eine Füllungs-Rolle längs auf das erste Drittel jedes Teigrechtecks legen. Teig mit Füllung

aufrollen. In Folie gewickelt 45 Minuten tiefkühlen oder 1 ½ Stunden kühl stellen. In 8 mm dicke Scheiben schneiden, auf den vorbereiteten Blechen verteilen.

4. Miteinander im auf 160 °C (Heissluft/ Umluft) vorgeheizten Ofen 10-13 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen 5-10 Minuten abkühlen lassen.

5. Puderzucker und Orangensaft zu einer dünnen Glasur verrühren. Guetzli damit bestreichen, trocknen lassen.

ÖISI TIPPS

- Guetzli nacheinander in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) 10-13 Minuten backen.
- Die Guetzli sind in einer Dose ca. 2 Wochen haltbar. Für längere Aufbewahrung Guetzli tiefkühlen, Haltbarkeit: 2-3 Monate. Auftauen: auf Gitter bei Raumtemperatur 10-20 Minuten.

PUNSCH

Lacobi

- SEIT 1919 -

MIT TRADITION



ALKOHOL-FREI



* IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH



Ben's
Original™

Vegane Pilzpfanne
Rezept auf bensoriginal.ch





SCHNEEMÄNNLI

FÜR 16 Stück
ZUBEREITEN ca. 1 Stunde
KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde
BACKEN ca. 12 Minuten
Backbleche
Backpapier für die Bleche
1 runde Ausstechform von ca. 8 cm Ø

TEIG

125 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Weissmehl

GLASUR

250 g Puderzucker
4 EL Vollmilch

DEKORATION

Ca. 16 Marzipanrübli
1-2 Beutel dunkle Kuchenglasur
Ca. 16 Schokoladekugeln, z. B. Maltesers

1. Butter, Zucker, Vanilleschoten-Mark, Salz und Ei zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl dazusieben, kurz weiterrühren, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Rondellen von ca. 8 cm ausstechen. Auf den vorbereiteten Blechen verteilen.

3. Miteinander im auf 160 °C (Heissluft/ Umluft) vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
4. Puderzucker mit der Milch gut verrühren. Guetzli damit bestreichen. Marzipanrübli in der Mitte platzieren, trocknen lassen. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen, in einen Spritzsack füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Guetzli mit Augen, Mund und Haarreif verzieren. Maltesers halbieren, mit wenig Glasur je auf beiden Seiten befestigen.

ÖISI TIPPS

- Guetzli nacheinander in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 10-13 Minuten backen.
- Schneemännli gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 3-4 Wochen.
- Es kann auch fertiger Mailänderliteig verwendet werden.



ZITRONENTANNEN

FÜR 20 Stück
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 1 ½ Stunden
BACKEN ca. 12 Minuten
2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
1 Tannen-Ausstechform von ca. 7,5 cm Höhe

TEIG

120 g Butter, Raumtemperatur
60 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Weissmehl
1 TL Backpulver
1 Zitrone, heiss abgespült, abgeriebene Schale

GUSS

60 g Puderzucker
Ca. 1 EL Zitronensaft
Zuckerdekor, z. B. weisse Nonpareilles zum Verzieren

1. Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen und 2-3 Minuten weiterschlagen. Ei dazurühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, Zitronenschale dazugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl 4 mm dick auswallen. Tannen von ca. 7-8 cm Höhe ausstechen. Auf den vorbereiteten Blechen verteilen, 20-30 Minuten kühl stellen.
3. Miteinander im auf 180 °C (Heissluft/ Umluft) vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
4. Puderzucker und Zitronensaft zu einer streichfähigen Glasur verrühren, in einen Spritzsack füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Guetzliränder nachzeichnen, mit Nonpareilles verzieren, trocknen lassen.

ÖISI TIPPS

- Guetzli nacheinander in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/ Unterhitze) 10-12 Minuten backen.
- Zitronentannen gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 3-4 Wochen. Oder fertig verzierte Tannen tiefkühlen. Haltbarkeit: 2-3 Monate. Auftauen: auf Gitter bei Raumtemperatur 10-20 Minuten.
- Formen nach Belieben ausstechen.



Fredy's Wild & Ruch in Ihrem Volg! *



* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

- Im Holzofen gebacken
- Mit IP-Suisse Getreide aus pestizidfreiem Anbau
- 100 % natürliche Zutaten und Rohstoffe



CRAFTED THE
SAME
WAY SINCE
1866
IN TENNESSEE



PLEASE DRINK RESPONSIBLY

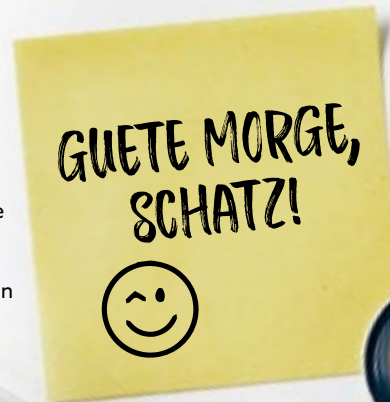
TENNESSEE WHISKEY, 40% ALC. BY VOL. (80 PROOF) DISTILLED AND BOTTLED BY JACK DANIEL'S DISTILLERY, LYNCHBURG, TENNESSEE.
JACK DANIEL'S AND OLD NO. 7 ARE REGISTERED TRADEMARKS. ©2021 JACK DANIEL'S. ALL RIGHTS RESERVED.

2-mal 1-malig

Das Starbucks-Coffee-Feeling holt man sich ganz einfach aus dem Volg nach Hause: in der praktischen Alukapsel oder neu auch als Bohnenkaffee zum Selbermahlen.

1. Ganze Bohnen

Für die Baristas zu Hause: Neu gibt es im Volg Starbucks Bohnenkaffee Pike Place Medium Roast zum Selbermahlen. Eine samtige, ausgewogene Mischung latein-amerikanischer Kaffees mit reichen Aromen von Kakao und gerösteten Nüssen.



2. Neue Sorten

Die Auswahl der beliebten Starbucks-AluKapseln im Volg wird noch grösser: Mit einer koffeinfreien Variante, einer rassigen Espresso sowie einer dezenteren Lungo-Kreation und einer ausgewogenen Kombination für Espresso und Lungo-Kaffee in einem.

STARBUCKS PIKE PLACE BOHNENKAFFEE

Bester Arabica-Kaffee aus Lateinamerika: 10 g frisch gemahlene Starbucks-Bohnen plus 180 ml Wasser ergeben eine Tasse herrlichen Kaffeegenuss.



STARBUCKS-ALUKAPSELN

Für jeden Geschmack das Richtige: In jeder Starbucks-Schachtel stecken 10 Nespresso-kompatible Kapseln für den Kaffee-Genuss zu Hause.





15%
vom 29.11. bis
5.12.2021



Die einfache und schnelle Zubereitung für Ihr Festessen



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



ORIGINAL
APPENZELLER ALPENBITTER
SWISS MADE.
SEIT 1902.

APPENZELLER.COM

MAUSI,
DAS GÖNNEN
WIR UNS!

Einführungs-
preise
gültig vom
22.11. bis
31.12.2021



**STARBUCKS PIKE PLACE,
10 ALUKAPSELN**

Eine sanfte, ausgewogene Kaffeemischung aus Lateinamerika mit dezenten Nuancen nach Schokolade und gerösteten Haselnüssen.
Medium Roast

Einführungspreis Fr. 4.45



**STARBUCKS CAFFÈ VERONA,
10 ALUKAPSELN**

Dieser Starbucks-Espresso ist reichhaltig sowie ausgewogen und hat süsse, geröstete und kakaohaltige Noten.
Dark Roast

Einführungspreis Fr. 4.45



**STARBUCKS ITALIAN STYLE,
10 ALUKAPSELN***

Der von Experten entwickelte dunkle Kaffee aus Arabica-Bohnen ist perfekt für alle, die ihren Espresso oder einen Kaffee Lungo kraftvoll mögen.
Dark Roast

Einführungspreis Fr. 4.45



**STARBUCKS DECAF ESPRESSO,
10 ALUKAPSELN***

Kaffee koffeinfrei: Eine Kaffeemischung aus lateinamerikanischen und asiatischen Bohnen, intensiv und caramellig-süss im Geschmack.
Dark Roast

Einführungspreis Fr. 4.45



STARBUCKS PIKE PLACE BOHNENKAFFEE MEDIUM, 450 G*

Für alle Baristas zu Hause: der berühmte Starbucks Kaffee als ganze Bohnen aus 100 Prozent Arabica zum Selbermahlen.
Medium Roast

Einführungspreis Fr. 8.95



LINDT SQUARES DARK ORANGE, 138 G*

Ideal zum Kaffee: Die neuen Squares von Lindt mit dunkler Schoggi und einer Füllung aus Orange und Kakao sorgen für süsse Genussmomente.

Einführungspreis Fr. 5.30



LINDT SQUARES MILK CARAMEL, 144 G*

Feinste Milchsokolade, gefüllt mit zartem Caramel: Lindt Squares sind einzeln verpackt und haben die perfekte Grösse für die kleine Pause zwischendurch.

Einführungspreis Fr. 5.30



KÄGI PRALINÉ DES ALPES MILK, 150 G*

Ein luftig-leichtes Praliné aus der Toggenburger Manufaktur: zart schmelzende Crème-Füllung und hauchdünne Kägi-Waffeln, umhüllt von feinstem Kägi-Schoggi.

Einführungspreis Fr. 6.95

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



Arvenlikör aus luftiger Höhe

Auf abenteuerliche Weise produziert Werner Bodenmann im Prättigau einen einzigartigen Arvenlikör. Sein «Arven Zäpfler» ist im Volg Pany GR erhältlich und sorgt bei Einheimischen wie Feriengästen für Verzückung.

Bevor Werner Bodenmann seinen Likör herstellen kann, muss er hoch hinaus. Schwindelerregend hoch. «Bei uns wachsen Arvenbäume auf einer Höhe von 1600 bis 2000 Meter über Meer», erklärt der Bündner. So fährt er also am Feierabend oder Wochenende hinauf in die Berge und hält Ausschau nach einem Baum mit vielen Arvenzapfen, die bei den Arven im oberen Drittel der Baumkrone hängen.

Danach kommt der schwierige Teil: Nur mit einem Seil ausgerüstet steigt Werner Bodenmann den knorrigen Stamm hinauf. Ein abenteuerliches Unterfangen,

das viel Adrenalin freisetzt: «Die besten Bäume wachsen mehrheitlich am Felsen. Beim Gipfel ist es ziemlich schmal, und wenn es dann noch windet, komme ich schon mal ins Schwitzen», sagt er lachend. Zum Glück ist der gelernte Zimmermann schon von Berufs wegen schwindelfrei.

DIE ZUTATEN BLEIBEN GEHEIM

Gesammelt werden die Arvenzapfen im Juni. In seinem schönen Bauernhaus in Luzein mit zauberhaftem Ausblick ins mittlere Prättigau schneidet Werner Bodenmann dann die noch weichen Zapfen in kleine Stücke: Dann vermischt er sie mit Alkohol und ein paar geheimen Zutaten, die er nicht

verraten will. Kein Wunder, denn: «Ich habe vier Jahre daran herumgetüftelt, bis der Geschmack perfekt war.» Es sei gar nicht so einfach gewesen, den charakteristischen Arvenduft zur Entfaltung zu bringen. «Einmal war der Alkohol zu stark oder der Likör zu süß.» Ist der rote Genuss fertig, werden in der Küche der Bodenmanns jährlich zwischen 80 und 100 Liter abgefüllt.

ALLES BEGANN MIT GROSIS SIRUP

Die Leidenschaft für die Arvenprodukte liegt in der Familie, schon die Grossmutter hat Sirup aus den Zapfen hergestellt. Mit Sirup hat denn auch Werner Bodenmann begonnen. «Doch dann wollte ich etwas Eigenes



Links: Die Freude an Arvenprodukten ist in Werner Bodenmanns Familie Tradition – der «Arven Zäpfler» ist seine Kreation.
 Oben: Die Arvenzapfen-Ernte findet in schwindelerregender Höhe statt. Die noch weichen Zapfen werden in Stücke geschnitten und danach eingelegt.
 Intakte Arvenzapfen sind selten, da sie auch Leckerbissen für Vögel wie den Tannenhäher sind.

aus dem Naturprodukt machen.» Und so entstand der Likör, den er liebevoll «Arven Zäpfler» nennt. Zuerst nur für den Hausgebrauch und als Geschenk für Freunde und Familie gedacht, wurde die Produktion immer grösser: «Bis meine Frau mal sagte, dass ich den doch auch verkaufen sollte, wenn ich schon so viel Arbeit damit habe.»

Willkommener Abnehmer ist seit 2015 der Volg Pany, im idyllischen Bergdorf am sonnigen Südhang. Feriengäste wie Einheimische schätzen den unvergleichlichen Geschmack des roten Arvenlikörs, der von hoch oben herkommt und auch geschmacklich zu einem Höhenflug ansetzt.



«ARVEN ZÄPFLER»
 Der Likör aus Arvenzapfen von Werner Bodenmann ist im Volg Pany als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER
 Der «Arven Zäpfler» 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!





Käsemeister Michu Iff in der Kaltbach-Höhle von Emmi, wo in Spitzenzeiten 120 000 Käselaike gleichzeitig veredelt werden.

EMMI KALTBACH

EINE GANZ REIFE LEISTUNG

Eine Sandsteinhöhle und erfahrene Höhlenmeister sorgen für die perfekte Reifung der Kaltbach-Käse. Das Resultat: ein kulinarisches Erlebnis für jeden Käseliebhaber.



«Es braucht schon ein gewisses Gespür und ein wenig Können für die Pflege unserer Kaltbach-Meisterwerke.»

Michu Iff, Kaltbach-Höhlenmeister



Charakter-Käse

Höhlenmeister Michu Iff sorgt mit grossem Geschick dafür, dass die in der Selektion ausgewählten Käselaike im einzigartigen Klima der Kaltbachhöhle ihren vollen Geschmack entwickeln. Sein Charakter reicht von fein-nussigen Aromen bis zu fruchtigwürzigen Geschmacksnoten. Am besten verkostet man die höhlengereiften Käsespezialitäten gleich selbst!



HÖHLENREIFUNG

Vor 22 Millionen Jahren wurde die Kaltbach-Höhle auf natürliche Weise geformt. 2300 Meter tief erstreckt sie sich in den Luzerner Santenberg und bietet bei stetigen 12,5 Grad Temperatur und 94 Prozent Luftfeuchtigkeit ideale Bedingungen für die Reifung. Die Käse bleiben immer feucht, was für die Geschmacksentwicklung und Textur entscheidend ist.



Jetzt im Volg entdecken und ausprobieren:

KALTBACH LE GRUYÈRE AOP: 12 Monate gereift und veredelt. So entfaltet er sein kräftiges und harmonisches Aroma. Die Höhlenveredelung verlängert zudem den geschmacklichen Abgang und lässt die mürbe Textur entstehen.
KALTBACH EMMENTALER AOP: Dank der 12-monatigen Veredelung entwickelt er sein volles Aroma. Der Käse erhält durch die Höhlenveredelung seine charakteristische schwarzbraune Rinde.



* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Hero



**BALD IM
NEUEN DESIGN!**

60% Fruchtanteil.
Produziert in Lenzburg.
Schweizer Originalrezept.

**20%
RABATT**
vom 13.12.
bis 19.12.2021

Ohne Palmöl.
Feinste Schweizer Schokolade.
Fairtrade-zertifiziert.



DEIN KLEINES MORGENGLÜCK.



www.hero.ch/ @herokonfituere

*Schenken Sie Freunde,
schenken Sie Volg!*

**Die Volg Geschenkkarte –
die perfekte Überraschung
für jede Gelegenheit.**



*Die Volg Geschenkkarten sind im Wert von 10, 20 und 50 Franken oder
mit einem frei wählbaren Betrag in allen Volg-Läden erhältlich.*

Was zählt beim Brotkauf

Die Mehlsorte, die Swissness, die Frische und ein naher Einkaufsort: Solche Kriterien gaben Herr und Frau Schweizer in einer Befragung des Vereins Schweizer Brot als entscheidend beim Brotkauf an. Alles Dinge, womit die in der Schweiz aus nachhaltigem Schweizer Mehl und Eiern aus Schweizer Freilandhaltung hergestellten Frischbackprodukte aus dem nahen Dorfladen punkten können!



Immer auf Vorrat

Die Volg Frischbackbrote sind ungekühlt haltbar und damit perfekt für den Vorrat. So hat man jederzeit im Nu frisch gebackene Gipfeli oder einen Zopf auf dem Zmorgetisch. Gerade in der kommenden Weihnachtszeit, wo gemütliche Brunchs und ausgedehnte Morgenessen öfters stattfinden, hat man davon lieber ein paar mehr auf Lager ...

VOLG IP-SUISSE FRISCHBACKBROTE

Ofenwarm auf den Tisch

Gleich drei neue Frischbackbrote gehören zur Produktlinie der Volg-Marke: Butter- und Laugengipfel sowie der Butterzopf machen das Zuhause zur Bäckerei!

DIE MIT DEM MARIENKÄFER

Alle drei Volg Frischbackbrote tragen das «Marienkäfer»-Label von IP-Suisse. Es steht für umweltfreundliche und tiergerechte Landwirtschaft. So gelten beim Getreideanbau strenge Vorschriften. IP-Suisse-Getreide wird getrennt produziert und mit höchster Sorgfalt behandelt.



VERTRAUTER DUFT

Wenn es in der eigenen Küche duftet wie in der Backstube, dann sind Volg Frischbackbrote im Spiel! In wenigen Minuten sind Butterzopf und Gipfeli knusprig gebacken. Frischer und schneller gehts nicht. Und das Beste: Niemand muss dafür am Sonntagmorgen das Haus verlassen.



Volg Frischback-Produkte

So startet der Tag perfekt: Mit dem Volg Butterzopf und den Volg Buttergipfeln und Volg Laugen-Buttergipfeln, alle aus IP-Suisse-Mehl und mit Schweizer Vollei aus Freilandhaltung. **Volg Butterzopf, 480 g; Volg Buttergipfel und Volg Laugen-Buttergipfel je 4 x 48 g**



Christian Consoni ist stolz auf den Volgaz, der auch dieses Jahr wieder ausgezeichnet wurde.

«Ein tiefer Alkoholgehalt liegt im Trend»

Der Schweizer Schaumwein Volgaz erobert im «Weinseller 2022» mit 18 Punkten erneut einen Spitzenplatz. Vinifiziert wird er bei Rutishauser-Divino in Winterthur. CEO Christian Consoni erzählt davon, was den Vin Mousseux aus dem Volg so besonders macht.

Herr Consoni, wie häufig trinken Sie persönlich Schaumwein?

Wenn die Situation stimmt; sehr oft. Und der Volgaz gehört als Schweizer Original seit 1998 natürlich dazu.

Was macht den Volgaz so besonders?

Zum einen sein tiefer Alkoholgehalt von 8,5 Volumenprozent, was voll im Trend liegt; zum anderen Riesling-Silvaner von Schweizer Winzern: Die Riesling-Silvaner-Trauben garantieren die fruchtige Aromatik.

Während der Festtage schenkt man sich noch lieber einen Schaumwein ein. Zu welchen Gerichten darf es denn schäumen?

Während der Fest- und Feiertage darf es regelmässig schäumen. Sei es mit Freunden, Familie, Bekannten oder einfach, um sich selbst etwas zu gönnen. Besonders gut passt Volgaz zu gereiftem Schweizer Hartkäse, einem Zitronen-Sorbet, einem frisch gebackenen Speckzopf und natürlich als Aperitif. Oder zum Anstossen um Mitternacht aufs neue Jahr.

In welchem «Alter» kommt der Volgaz im Volg ins Weinregal?

Dieser Schaumwein wird regelmässig abgefüllt und somit «frisch» getrunken.

Was ist die Herausforderung für Winzer und Kellereien, den «Volgaz Vin Mousseux» zu kreieren?

Da gibt es mehrere! Im Rebberg etwa gilt es, den richtigen Reifezeitpunkt bei der Ernte zu erkennen, damit ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis gewährleistet ist. Und im Keller während der Gärung zur richtigen Zeit abzustoppen, um den optimalen Alkohol- und Zuckergehalt zu haben. Diesen streben wir für den tiefen Alkoholgehalt an. Deshalb kann es vorkommen, dass unsere Mitarbeitenden auch mal mitten in der Nacht zu dieser Arbeit ausrücken.

Was hat es mit der berühmten zweiten Gärung auf sich?

Sie ist das Spezielle am Schaumwein und auch am Volgaz. Durch die zweite Gärung wird das feinperlige CO₂ im Wein eingebunden, was höchsten Trinkgenuss verspricht.

Kredenzen Sie während der Festtage zu Hause einen «Volgaz»?

Ja, sicher! Der gehört bei uns immer in den Kühlschrank.

Darf man Schaumweine «lagern»?

Schaumweine sind genussreif, wenn sie in den Verkauf gelangen. Aber Volgaz kann gut bis zu zwei Jahre gelagert werden.

Schaumwein oder Champagner – was mögen Sie lieber?

Ganz klar: Schweizer Schaumwein! Ich liebe Produkte aus der Schweiz.

Erinnern Sie sich an Ihren ersten Besuch im Volg?

Natürlich! Als kleiner Bub durfte ich allein in unserem Volg einkaufen. Besonders oft dort war ich jeweils während der Fussball-Weltmeisterschaften – was auch an den Panini-Bildchen lag (lacht). Auch heute kaufen wir regelmässig im Volg um die Ecke ein. Dank der attraktiven Öffnungszeiten unseres Dorfladens manchmal sogar noch kurz vor 21 Uhr, falls etwas vergessen ging.

Sie sind als CEO von Rutishauser-Divino auch für die Marke Volg Weinkellereien verantwortlich: Was verbindet Sie persönlich mit Volg?

Eine langjährige, tiefe Verbundenheit – mehr noch: eine bodenständige Freundschaft.



DIVINO
SELECTIONIERTES WEIN

1998 in Winterthur ZH kreiert

Der Name Volgaz ist ein Wortspiel aus «Volg» und «gazeuse». Im Volg ist er als «Vin Mousseux Suisse» erhältlich und gilt beim Schaumwein-Angebot der Volg Weinkellereien als Produkt mit Kultstatus. Entwickelt wurde Volgaz 1998 von den Volg Weinkellereien, die heute Teil von Rutishauser-Divino sind. Rutishauser-Divino ist ein wichtiger Vermarkter von Schweizer Weinen und kann in der Regel jährlich auf 2,5 Millionen Kilogramm Ostschweizer Trauben zählen. Aktuell beschäftigt Rutishauser-Divino 110 Mitarbeitende. CEO Christian Consoni ist verheiratet, Vater von drei Kindern und wohnt im Kanton Aargau.



75%

des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit mit der 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. Durch diese Verbundenheit mit dem Produktionsstandort Schweiz trägt Volg zur Sicherung von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.

Mitten im Wald auf dem Bürgenstock öffnet sich die Erde. Was die Höhlen der Region verbergen, wird von der Höhlenforscher-Gemeinschaft Unterwalden NW erforscht.



AUS LIEBE ZUM DORF
WO DAS VEREINSLEBEN
UNTERIRDISCH IST



Fidel Hendry ist Co-Präsident der Höhlenforscher-Gemeinschaft Unterwalden und treibende Kraft im Verein.

Beim Höhlenforschen gilt: Sicherheit zuerst. Dazu zählt auch, niemals alleine in eine Höhle zu steigen.

Ennetbürgen im Kanton Nidwalden ist bekannt für die atemberaubende Aussicht auf den Vierwaldstättersee. Doch ein paar unerschrockene Vereinsmitglieder erkunden lieber die unterirdischen Gänge der Region.

Wer einmal auf dem Bürgenstock war, kennt das einmalige Panorama. Doch ein paar abenteuerlustige Nidwaldner sind von der Welt im Inneren der Berge fasziniert. Sie gründeten 2004 die Höhlenforscher-Gemeinschaft Unterwalden, in der sich knapp 30 Mitglieder – 15 davon aktiv – das Interesse an verborgenen Spalten und Höhlen teilen. «Mitmachen kann bei uns jeder. Praktischerweise sind es Geologen, die das Innenleben der Höhle erforschen, oder Bauarbeiter, die gut Löcher für die Kletterseile in die Wände bohren können», erklärt Fidel Hendry, Co-Präsident des Vereins, der selbst schon über 20 Jahre Höhlen erforscht hat.

Vorbereitung ist das A und O

«Das Höhlenforschen ist ein zeitintensives Hobby», weiss Fidel Hendry. Der Einstieg in die Höhle muss gut vorbereitet sein und vor Ort wird die Oberfläche beim Eingang genau untersucht, um zu prüfen, ob er verschüttet werden kann oder die Höhle einsturzgefährdet ist. Auch Pläne müssen gezeichnet werden. Ist man aber einmal drinnen, wird man für die Mühe belohnt. Eine faszinierende Welt voller unentdeckter und unberührter Dinge wartet darauf, erforscht zu werden. Höhlen sind für die Klimaforschung wichtig, denn die Steine sind wie Archive, und in Tropfsteinhöhlen, welche oft bis zu einer Million Jahre alt sind, kann das Klima bis zu 1000 Jahre zurück erforscht werden.

Modernes Hobby im Urgestein

Das Höhlenforschen ist seit 100 Jahren populär, wodurch viele der Höhlen geschützt und erhalten blieben. Auf uralte Tierskelette und Knochen zu treffen, ist keine Seltenheit. Aber nicht nur das macht das unkonventionelle Hobby zu einem richtigen Knochenjob. «Nach der ersten Höhlenexkursion ist ein dreitägiger Muskelkater garantiert», erzählt Fidel Hendry.

Sandra Durrer (Foto unten) ist seit 2019 Ladenleiterin im Volg Ennetbürgen. Sie findet es besonders spannend, dass die Höhlenforscher-Gemeinschaft Unterwalden ein ausgefallenes Hobby teilt. Trotzdem ist sie froh, dass sie die Vereinsmitglieder überirdisch bei sich im Dorfladen trifft, wenn diese ihren Proviant bei ihr einkaufen und sie sich nicht selbst in die engen Höhlen begeben muss.



Aus Liebe zum Dorf

«Aus Liebe zum Dorf» ist Volg rund 600-mal im Dorf daheim. Wie der Volg ein Treffpunkt ist, beleben Vereine das Dorf auf wertvolle Weise. Einige der vielen Schweizer Vereine und ihre Mitglieder stehen deshalb dieses Jahr im Zentrum unserer Werbung. Die Vereinsgeschichten dazu erzählen wir Ihnen regelmässig im «Öise Lade».





KNABBER- SPASS

FÜR DIE GANZE FAMILIE



Rosière
L'ORIGINAL  DEPUIS 1989

EMBELLIT LA VIE
VERSCHÖNERT DAS LEBEN

Chardonnay und Rosé in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

NATÜRLICH FESTLICH

**Kränze aus Naturmaterialien liegen im Trend.
Im Advent schmückt man den schlichten Reif aus Zweigen
mit viel Tannengrün, Tannenzapfen und roten Beeren.**

Das braucht: biegsame dünne Zweige wie Clematis (Nielen), Hopfen oder Weide. Kleine Zweige mit roten Beeren wie Ilex, Weissdorn oder getrocknete Hagebutten (aus Garten, Wald oder Blumenladen). Tannengrün und Ästchen mit kleinen Zapfen. Blumendraht, Zange.

So gehts: Mehrere Zweige zu einem Kreis formen. Diesen mit Blumendraht umwickeln, um ihn zu fixieren. Danach Tannengrün und kleine Ästchen mit Zapfen auf rund zwei Drittel des Kranzes befestigen. Die Beerenzweige auf dem ganzen Kreis verteilen. Kranz mit Draht oder einem Band an der Haustür oder der Wand befestigen.





Wasserkraft von Schweizer Stauseen: 90 Prozent der Energie in den Dorfläden und 57 Prozent in den Verteilzentralen stammen bei Volg aus dieser nachhaltigen Quelle.



Alle Volg-Verteilzentralen haben Photovoltaikanlagen auf dem Dach, wie hier in Oberbipp.

STROMNUTZUNG

100% ERNEUERBARE ENERGIEN

Volg setzt aus langjähriger Überzeugung auf erneuerbare Energien und die Kraft von Wasser und Sonne. Das gilt sowohl für die drei Verteilzentralen wie auch die rund 600 Volg-Läden in der Deutschschweiz und der Westschweiz.

Was wird benötigt, wenn man einen Volg durch die sich automatisch öffnende Ladentür betritt, die Mitarbeitenden Brote ofenfrisch backen, man gekühlte Produkte wie Käse, Jogurt, Milch- oder Fleischspezialitäten auswählt und die Mitarbeiterin an der Kasse schliesslich die Einkäufe scant? Natürlich: Energie!

Energie von Wasser und Sonne

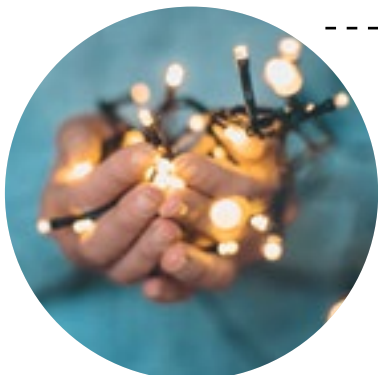
Dabei setzt Volg konsequent auf erneuerbare Energien. In den rund 600 Volg-Läden als auch den drei Verteilzentralen in Winterthur ZH, Landquart GR und Oberbipp BE wird Strom genutzt, der durch Sonnen- oder Wasserkraft erzeugt wird. In den Verteilzentralen lagert die Ware, die später

in die Volg-Läden gelangt. Die aufwendige Logistik wird somit komplett durch Öko-Strom betrieben. Ein Grossteil davon stammt von den Photovoltaikanlagen auf den Dächern der Verteilzentralen, die Sonnenenergie in Strom umwandeln. «Dass bei einem Anbau, wie bei der eben fertiggestellten Erweiterung des Hochregallagers in Winterthur, gleichzeitig die Photovoltaik-Anlage mit neuen Modulen auf dem Dach erweitert wird, ist für uns ein selbstverständlicher Beitrag für eine CO₂-reduzierte Zukunft», sagt Philipp Zraggen, Vorsitzender der Geschäftsleitung. Insgesamt beträgt die Fläche der Photovoltaik-Anlagen aktuell 13 500 Quadratmeter, was in etwa der Fläche von zwei Fussballfeldern entspricht. Die Anlagen erzielen eine Leistung

von über 2500 Kilowatt. Damit kann fast die Hälfte des gesamten Stromverbrauchs der Verteilzentralen durch selbst produzierten Solarstrom gedeckt werden. Für die übrigen 57 Prozent wird Wasserstrom von Schweizer Stauseen genutzt. Die Volg-Läden nutzen für den Betrieb 90 Prozent Wasser- und 10 Prozent Sonnenstrom.

Weitere Massnahmen hinter den Kulissen

Zum Nachhaltigkeitskonzept hinter den Volg-Kulissen gehören übrigens unter anderem auch der konsequente Verzicht auf Klimaanlage zugunsten von Kälteanlagen auf Basis von klimafreundlicher CO₂-Technologie in den Verteilzentralen, Ladestationen für Elektromobile oder ein Stromausschalter an jedem Arbeitsplatz.



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Lichterzauber: festlich und umweltfreundlich

Bald erstrahlen wieder zahlreiche Wohnräume, Gärten und Balkone in festlichem Lichterglanz. Auch hier kann jeder von uns nachhaltig handeln: Wählen Sie Lichterketten mit LED-Technologie, um den Stromverbrauch so gering wie möglich zu halten. Die Lebensdauer der nachhaltigen Lämpchen ist erst noch viel länger. Für den Aussenbereich gibt es mittlerweile Solar-Lichterketten und -Leuchtoobjekte. Beschränken Sie die Beleuchtungszeit zudem auf einen sinnvollen Zeitrahmen und nutzen Sie dafür eine Zeitschaltuhr. Auch bei der Menge der Lichtobjekte gilt: Weniger ist manchmal mehr!

KEINE STILLE NACHT IN SICHT?



RED BULL VERLEIHT FLÜÜGEL.



MÖVENPICK®

Crafted with the Alpine Spirit



WEIHNACHTSZAUBER IN OBERSCHAN

Die NATURENA-Bauernfamilie vom Volg-Erlebnishof in Oberschan SG hat feste Weihnachtstraditionen: Das Aussuchen des Tannenbaums, das Backen von Birnenbrot und das Vorbereiten von Geschenkkörben gehören dazu.

Ausgerüstet mit einer Handsäge, dem sogenannten «Fuchschwanz», suchen sich Markus Gabathuler und seine Söhne Simon, Andrin und Levin die schönste Rottanne im eigenen Waldstück aus. Auch für die Mutter von Markus Gabathuler wird ein Baum gefällt. Dieser passt meist in den Jeep, während die eigene Tanne aufgrund ihrer beträchtlichen Grösse doch aufs Dach geschnallt werden muss. «Ich wünsche mir stets einen kleinen Baum, aber meistens übertreiben die Jungs. Der Baum ist dann so gross, dass der Stern auf der Spitze keinen Platz mehr hat», schmunzelt Mutter Karin Gabathuler. Für das Schmücken des Christbaums ist sie verantwortlich. Doch auch hier helfen Andrin, Levin und Simon fleissig mit und sorgen für etwas Farbe.

Zu den Weihnachtsvorbereitungen gehört bei Karin Gabathuler nebst dem Backen von Weihnachtsguetzli auch das Zubereiten ihres «Birabrots», das sie je nach Lust und Vorrat immer wieder mit anderen Zutaten verfeinert. Wer selbst noch Spezialitäten für das Weihnachtsfest oder genussvolle Geschenkkörbe sucht, ist bei Gabathulers goldrichtig. Die NATURENA-Bauernfamilie bereitet auf Bestellung individuelle Körbe mit selbst gemachtem Schnaps, Wein, Käse, gebrannten Baumüssen, Birnenbrot oder Treberwurst für Sie vor. Infos und Anreise unter naturena.ch/werdenberg-sg

BIRABROT

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten
EINLEGEN ca. 8 Stunden
AUFGEHEN LASSEN ca. 1 Stunde
BACKEN ca. 30 Minuten

FÜLLUNG

400 g Dörrbirnen
3 dl Rotwein
250 g getrocknete Feigen
250 g getrocknete Pflaumen
300 g Sultaninen
100 g Rohrzucker
1 Zitrone, heiss abgespült, nur abgeriebene Schale
1 EL Birnenbrotgewürz
1 TL Zimt
2 dl Edelbrand «Alte Birne» (38 Vol.-%) oder Williams

ZOPFTEIG

1,5 kg Zopfmehl
1,5 EL Salz
4 EL Zucker
2 Pk. Trockenhefe (14 g)
180 g Butter
9 dl Vollmilch
100 g Baumusskerne
100 g ganze Haselnüsse
100 g ganze Mandeln
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

1. Dörrbirnen über Nacht in Rotwein einlegen, 30 min dämpfen, Stiele entfernen. Feigen und Pflaumen fein raspeln und mit restlichen Zutaten für die Füllung mischen.

2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Milch ca. 10 min zu einem Teig kneten. 800 g Teig und Nüsse in die Füllung einkneten. Restlicher Teig 1 h auf das Doppelte aufgehen lassen.
4. Restlicher Teig zu drei Rechtecken auswallen (ca. 25 × 35 cm). Füllung in die Mitte legen. Ecken mit Wasser bestreichen und einpacken. Mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel mehrmals einstechen. 30 min backen bei 190 °C Ober- und Unterhitze.

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

BERNER KÄSESCHNITTE

Das Besondere der Käseschnitte von Ruth Gerber aus Untersteckholz BE ist die Zubereitung in der Pfanne. Diese «gäbige» und wenig bekannte Art der Käseschnitte hat in ihrer Familie eine lange Tradition, die Ruth Gerber nun auch den «Öise Lade»-Leserinnen und -Lesern verraten möchte.

BERNER KÄSESCHNITTE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

- 250 g Reibkäse, z. B. Emmentaler-Gruyère
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- ½ TL Salz
- Wenig Pfeffer
- Wenig Muskat
- 1 Tomate, in kleinen Würfeln
- 2 dl Vollmilch
- 12 Toastbrotsscheiben
- 12 Bratspecktranchen, nach Belieben
- 3 EL Bratbutter zum Braten

1. Reibkäse und alle Zutaten bis und mit Muskat verrühren.
2. Milch in einen Teller giessen, Toastbrotsscheiben darin wenden. Toastbrotsscheiben mit der Käsemasse bestreichen, nach Belieben mit Speck belegen.
3. Toastbrot mit der bestrichenen Seite nach unten portionenweise in der heissen Bratbutter ca. 2 Minuten goldgelb braten, wenden, ca. 2 Minuten fertig braten.

Tipp: mit einem bunten Salat servieren.



Ruth Gerber mag an ihrem Lieblingsrezept besonders, dass es schnell zubereitet ist und auch vorbereitet werden kann. Alle freuen sich immer riesig, wenn es wieder Käseschnitten gibt. Ein Rezept, das sie von ihrer Mutter und diese wohl schon von ihrer Mutter übernommen hat. Ruth Gerber ist Hausfrau und arbeitet Teilzeit. Nebst Kochen und Backen gehören Walliser Schwarzhalsziegen und der Garten zu ihren Hobbys. Da es in ihrem Dorf keine Einkaufsmöglichkeiten mehr gibt, ist sie froh, in der Nachbargemeinde Melchnau oder in Lotzwil im Volg einkaufen zu können. Das Brot vom lokalen Beck im Volg schätzt sie besonders.

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



Exklusive 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

** Aktionszeitraum: 13. - 18.12.2021.

Zwei Klassiker – ein neues Schokoladen-Glück

Schokolade von Cailler ist in jedem süssen Moment ein Gewinn! Mit Kambly hat Cailler eine neue Spezialität kreiert, die die Wettbewerbsgewinner ins Greyerzerland führt.



Feinste Cailler Schokolade aus edlem Kakao und beste Milch aus dem Greyerzerland treffen auf das knusprige Petit Beurre von Kambly: Zwei Schweizer Klassiker verschmelzen zum doppelt guten Petit Beurre au Chocolat. Das sorgt für Freude und Genuss bei allen, die echte Schweizer Qualität zu schätzen wissen.

Cailler steht für Schokoladengenuss, Kambly für vollendete Feingebäck-Tradition: Entdecken Sie eine neue und einzigartige Kombination, die zwei Schweizer Markenkönige geschaffen haben.

Das doppelte Glück gibt es gleich in zweifacher Ausführung: Kambly Cailler Petit Beurre Lait mit heller Milkschokolade und Kambly Cailler Petit Beurre Crémant mit dunkler Crémant-Schokolade.

So finden alle Biscuit- und Schokoladenliebhaber eine Version nach ihrem Geschmack.

Wettbewerbsfrage

Was haben die beiden Traditionsmarken Cailler und Kambly gemeinsam?

- A Beide stammen aus der französischsprachigen Schweiz.**
- B Beide wurden vor über 200 Jahren gegründet.**
- C Beide produzieren in der Schweiz mit nachhaltigen und fair beschafften Zutaten.**

1. Preis im Wert von Fr. 1500.-

Eine Übernachtung für 4 Personen im Hôtel Cailler**** in Charmey inkl. Abendessen und Frühstück, plus Eintritt in das Maison Cailler mit einem Schokolade-Workshop.

2.-11. Preis im Wert von je Fr. 200.-

Schokolade-Workshop im Maison Cailler

12.-40. Preis im Wert von je Fr. 20.-

Cailler Kambly Schokolade Milch und dunkel

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

Teilnahme vom 22. November bis 23. Dezember 2021.

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

BLEIB(T) STARK



EXTRA SAUGSTARK UND HYGIENISCH
Ein Blatt kann ausreichen*



CO₂
REDUZIERT
VERPACKUNG
100%
RECYCELBAR **

*Extra saugstark im Vergleich zu herkömmlichen, konventionellen Haushaltstüchern. Messung nach Methode Gramm pro Gramm DIN EN ISO Standard 12625-8.
Hygienisch durch Einmalverwendung. **1 Blatt kann ausreichen:** Laut Konsumentenbefragung mit 500 TeilnehmerInnen in Deutschland, Oktober 2020.

**CO₂ reduziert: Reduzierung des CO₂-Fussabdrucks der Verpackung durch die Verwendung von recyceltem Plastik, basierend auf von Essity durchgeführten und von Dritten verifizierten Lebenszyklusanalysen. Weitere Informationen finden Sie unter www.plenty.ch.
100% recycelbare Verpackung: recyclingfähig gemäss ISO 18604, für verschiedene Verwendungszwecke.
Das tatsächliche Recycling hängt von mehreren Faktoren ab, z.B. von der regionalen Verfügbarkeit eines Recyclingsystems.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

Weihnachtsgebäck	Stockwerk	1. Person Präsens von sein	Abk.: Kanton	proben	Luzerner Fussballclub	Büchergestell	jamaik. Tanzmusik	Frosch in der Muppetshow
Dienstbezeichnung		7			erfrischendes Teegewürz	grosses Raubtier	zementartiger Baustoff	Verwendbarkeit
dt. Vorsilbe			überglücklich	beinlose Insektenlarve			kurz für: in dem	
Trockengras fürs Vieh aufbereiten		vergreist, altersschwach				6	Zweiergruppen	US-Soldat (ugs.)
Schoten-gewürz	Wintersportort in Colorado	Utensil b. Hornussen (ugs.)	Weitmeer		5	frz.: Punkt	Vereinigung	8
Strudelwirkung		11	Zurücksetzen eines PCs			US-Film-trophäe	Binde-wort	
Bär im Kinderbuch (dt.)			Fischfanggerät		9	Zitrusfrucht	entzündl. Schwelung	1
Nahrung zu sich nehmen						schweiz. Kupferstecher † 1650	Computerwerkzeug	
			Parfümfläschchen	Bündner Kartoffelspeise				2
3./4. Fall von wir	heftiger Windstoss	Teil des Vogelkleides				Schokoladengrundstoff	ugs.: Fernseher	
eh. jamaik. Sprinter (Usain)				4	arab. Fürstentitel	Halbinsel in Ostasien		3
Sinneswahrnehmung		persönl. Fürwort (3. Pers.)	Keimzelle			10	Autokz. Appenz. Ausserrhoden	brutal, gefühllos
türk. Fleischgericht (Kw.)	Geliebte des Zeus		aktuell				mediterr. Knoblauchsauce	frz. Artikel
						kleiner Herd		

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 Fotoprodukte wie Kalender, Agenden, Foto-Geschenke, Fotobücher, Leinwände oder Grusskarten. Alle der über 600 Produkte sind ideale Geschenke oder dienen als tolle Dekoration für Ihr Zuhause. Profitieren Sie jeweils von den saisonalen Angeboten. Weitere Infos unter www.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 **22. November** bis **23. Dezember 2021**.

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

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 11.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

WIE SAGT MAN WO?

Schublade

im Schaffhausischen
Laad

im Bernbiet
Schublade

im Schwyzerischen
Zuche

im Appenzellerland
Züche

in Romanischbünden
il truclet

im Bündnerland
Schublada

im Wallis
Tricke

im Thurgauischen
Züe



VORSCHAU «ÖISE LADE» JANUAR

Wintergemüse
Mehr als nur Beilage:
überraschende
Rezepte für die kalte
Jahreszeit.



Omeletten
Eine Runde auf
den Kindheitsklassiker:
mal fruchtig-süss,
mal herzhaft-gut.



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



Entdecken Sie die verführerische Vielfalt von Sheba®:



FÜR IHREN LIEBLING NUR DAS BESTE.



Cailler

WEIHNACHTSMARKT

SCHENKE EINEN GLÜCKSMOMENT!



Nestlé™

Good food, Good life

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.