

NOVEMBER 2022

# ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

## HÄRDÖPFEL

Vielseitige Kartoffelküche:  
von traditionell bis trendig

## ÖISI UMWÄLT

Volg-Körperpflegeprodukte:  
eine saubere Sache



# WENN DER OFEN ZAUBERT

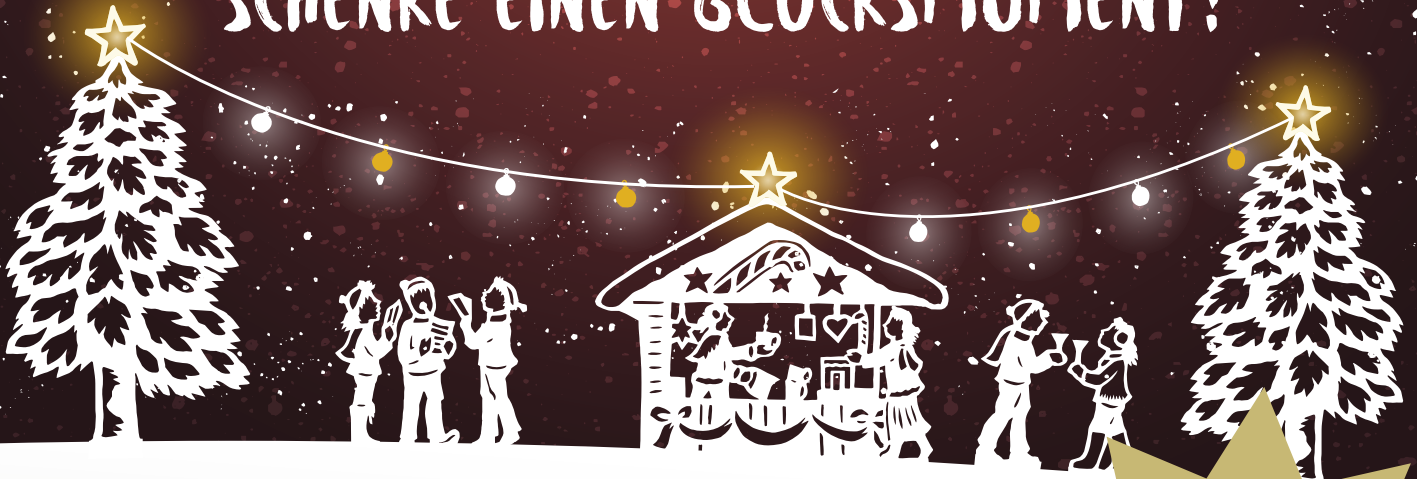
Wohlig warme Ofengerichte für Zmittag, Znacht und Zvieri

**Volg**

# Cailler

WEIHNACHTSMARKT

## SCHENKE EINEN GLÜCKSMOMENT!



**9.95**

statt 19.90\*

Cailler Collection  
407g



**-50%**



Nestlé™

Good food, Good life

\*Konkurrenzvergleich. In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# INHALT



10

## Öisi Chuchi

Von Gratin bis Wähe: Der Ofen kriegt alles gebacken



36

## Öisi Chuchi

Als Stock, Rösti oder im Brot: Kartoffeln machen glücklich



44

## Feins vom Dorf

Alte Tradition: Gion Candinas stellt in Surrein GR Edelbrände her



47

## Öisi Marke

Für die Vorfreude: Volg-Guetzliteige von Brunzli bis Zimtstern

# EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Mit Spannung erwarten wir jeweils im Herbst den «Weinseller» der Schweizer Weinautorin Chandra Kurt, in dem sie die Weine des Detailhandels bewertet. In der frisch erschienenen Ausgabe schneidet Volg erneut hervorragend ab: Über die Hälfte der bewerteten Weine erhielten 17 Punkte und mehr, was ihnen bei Volg die Auszeichnung «Medaille d'Or» einbringt. Sogar über 60 Prozent Goldmedaillengewinner sind es bei den einheimischen Tropfen! Das exzellente Abschneiden der Schweizer Weine freut uns besonders, da sie uns seit jeher besonders am Herzen liegen. Fast die Hälfte der Weine im Volg – vom Schaumwein bis zum Rotwein – stammen von einheimischen Winzern. Darunter auch viele grossartige lokale Erzeugnisse, die als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich sind. Lesen Sie mehr zum «Weinseller 2023» auf Seite 9. Dazu finden Sie in dieser Ausgabe viele Ideen für Gerichte, zu denen ein Glas Wein hervorragend passt: Ab Seite 10 zaubert der Ofen und ab Seite 36 verzaubert der gute alte «Härdöpfel» immer wieder neu. Zum Wohl und en Guete wünscht Ihnen,



frisch und fründlich

*Philipp Zraggen*

**Philipp Zraggen**  
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**  
Monatshits und Saisontipps
- 10 **ÖISI CHUCHI**  
Wenn der Ofen zaubert
- 22 **SAISON FÜR ...**  
Clementinen
- 25 **TRAUMPAAR**  
Käse und Wein des Monats
- 27 **WEIN-AKTIONEN**  
Jetzt profitieren
- 28 **SPEZIALANGEBOT**  
Exzellente Weine von Plozza
- 31 **NEU IM VOLG**  
Volg Fusscreme
- 32 **ÖISI UMWÄLT**  
100% Schweizer Körperpflege
- 34 **ÖISE FAVORIT**  
«Hero Delicia weniger Zucker»
- 36 **ÖISI CHUCHI**  
Ein Hoch auf den Härdöpfel
- 44 **FEINS VOM DORF**  
Edelbrände aus Surrein GR
- 47 **ÖISI MARKE**  
Die neuen Volg-Guetzliteige
- 48 **TYPISCH SCHWEIZ, TYPISCH VOLG**  
Brennpaste aus Einsiedeln SZ
- 51 **CHURZ & FÜNDIG**  
Neues aus der Volg-Welt
- 53 **NATURENA**  
Das schmucke Ofenhaus im Berner Seeland
- 55 **NATURENA-KURSE**  
Die neuen Kurse im Dezember
- 56 **LESERREZEPT**  
Einfaches Turbobrot
- 59 **WETTBEWERB**  
Gewinnen mit Toppits
- 61 **KREUZWORTRÄTSEL**  
Mitmachen und gewinnen
- 62 **CHRUT & RÜEBLI**  
Mundartlexikon: Schluckauf  
Vorschau  
Impressum

DE GRÜNEN DUUME

## Dünger aus der Küche

Manche Küchenabfälle eignen sich bestens als Pflanzendünger. Bananenschalen etwa enthalten viel Kalium. Von diesem Nährstoff profitieren vor allem Blühpflanzen. Für diese Variante die Schalen zerkleinern, trocknen lassen und rund um die Pflanze in den Boden einarbeiten. Kaffeesatz wiederum enthält eine beachtliche Menge an Stickstoff. Auch hier gilt: den Kaffeesatz trocknen lassen und etwas in die Erde einarbeiten. Für Zimmerpflanzen verdünnt man kalten Kaffee mit der gleichen Menge an Wasser und giesst die Pflanze mit dieser Mischung. Damit die Erde nicht zu sauer wird, maximal eine halbe Tasse Kaffee pro Woche und Pflanze verwenden. Als gute Kalziumlieferanten gelten Eierschalen. Sie werden in der Küchenmaschine oder im Mörser zu einer Art Mehl zerkleinert. Falls der Boden sehr kalkhaltig ist, sollte auf diese Düngung verzichtet werden. Ein Allrounder hingegen ist das salzlose Kochwasser von Kartoffeln, das nebst Kalium diverse Vitamine enthält. Einfach abkühlen lassen und die Pflanzen damit gießen.



TRICK 77

## GUT IN FORM

Damit das Guetzeln ring von der Hand geht, empfiehlt es sich, die Formen leicht zu bemehlen. Falls nach dem Ausstechen noch etwas überschüssiges Mehl auf den Mailänderli oder den Spitzbuben zu sehen ist, lässt sich dieses mit einem Pinsel leicht entfernen. Bei eiweisshaltigen Guetzelteigen wie etwa Zimtsternen oder Brunslitau taucht man die Förmchen am besten zuerst in kaltes Wasser oder Kristallzucker. Entscheidend für ein erfolgreiches Ausstechen ist ausserdem, dass der Teig kühl ist. Am besten nimmt man jeweils nur eine kleine Portion aus dem Kühlschrank und verarbeitet sie rasch. **Und wer gern einfach und schnell guetzelt, greift auf die neuen Volg-Guetzliteige zurück. Wir stellen Sie Ihnen auf Seite 47 vor.**

MONATSHITS NOVEMBER

## Cordonbleu «Studi» und Brätschnitzel Appenzeller Art

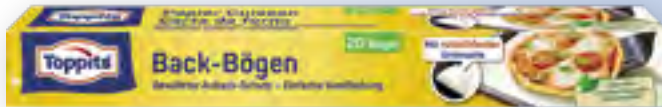
Kein geringerer als der aus dem Fernsehen bekannte Koch Andreas C. Studer alias «Studi» hat das Volg-Cordonbleu des Monats November erfunden. Er füllt das Schweinsnierstück-Plätzli mit Braumeister Rauchschinken und zartschmelzendem Brie und umhüllt es mit einer Kräuterpanade. Entdecken Sie die Neuheit unter den Cordonbleus jetzt in Ihrem Volg! Reizter Appenzeller Käse und würzige Mostbröckli zeichnen das Brätschnitzel des Monats aus. Beide Spezialitäten sind aus Schweizer Fleisch und pfannenfertig.



## WETTBEWERB, SEITE 59

# Ein wahrer Tausendsassa

Das Backpapier von Toppits ist der ultimative Retter in der Küche. Nebst seiner Funktion als Blechreinhalter lässt es sich etwa auch zum Auskleiden eines Sandwichmakers nutzen. Um eine runde Kuchenform auszukleiden, wird das Papier in der Hälfte gefaltet, einmal gedreht und erneut gefaltet. Dann zu einem schmalen Dreieck falten, die Spitze in die Mitte der Form legen und den überstehenden Rand abschneiden. Sogar Muffinförmchen lassen sich aus den Back-Bögen herstellen. Einfach kleine Rechtecke zuschneiden und in die Mulden des Muffinblechs drücken. Wichtig ist, dass die Quadrate etwas grösser sind als die Vertiefungen.



## CLEMENTINENSCHALE

# RÜBIS & STÜBIS

Die erfrischenden, kernlosen Clementinen sind ideal zum Znüni oder Zvieri. Wer sie nicht pur vernaschen will, findet auf Seite 22 vier einfache Rezepte mit der beliebten Zitrusfrucht. Die Schale von Clementinen lässt sich zudem nutzen, um einen feinen Raumduft zu erzeugen. Dafür wird sie in Stücke geschnitten und auf der Heizung oder im Backofen bei 50 °C getrocknet. So lässt sie sich die Schale für ein Potpourri verwenden, etwa in Kombination mit Zimt, Nelken, Vanilleschoten und Muskatnuss.



« Wenn der  
November blitzt  
und kracht, im  
nächsten Jahr der  
Bauer lacht. »

Bauernregel im November

## OREO-DONUT

# Drei süsse Gründe

Es gibt viele gute Gründe, den Oreo-Donut zu lieben! Drei davon, ihn spätestens jetzt im Volg zu entdecken: Erstens: Er erinnert mit seiner weissen Glasur und der weissen Vanillefüllung an den ersten Schnee, auf den Winterliebhaber und Schneesportbegeisterte sich schon ultratierisch freuen. Zweitens: Oreo feiert dieses Jahr einen runden Geburtstag: Das Doppeldecker-Guetzli wurde vor genau 110 Jahren erfunden und ist mehr im Trend denn je. Drittens: Guetzli oder Donut? Diese wirklich schwere Entscheidung muss man nicht treffen! Unten fluffiger Donut, oben knusprige Original-Oreo-Keksstücke, dieser Donut bietet beides.



**GROWN  
RESPECTFULLY**  
AUS RESPEKTVOLLEM ANBAU

# AUS GUTEM GRUND DIE NR. 1\* IN DER SCHWEIZ



\*N.1 in der Schweiz auf die Abverkäufe von reinem löslichen Kaffee.  
Nielsen-Daten August 2021. In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# CHUCHICHÄSCHTLI



## EIN BROT SCHENKT FREUDE

# Brot mit Herz

Noch bis 30. Oktober 2022 ist im Volg ein ganz besonderes Brot erhältlich. Das knusprige «Brot mit Herz» schmeckt nicht nur gut, es tut auch Gutes. Für jedes verkaufte Stück spendet Volg 50 Rappen an die Stiftung Theodora, die mit ihren Traumdoktoren Kindern im Spital Lachen und Freude schenkt.

Das blumenförmige Krustenbrot in der überschaubaren Grösse von 360 Gramm wird mit IP-Suisse-Halbweissmehl aus Weizen und Roggen gebacken und bereitet Geniessern zum Zmorge, im Sandwich oder zum Znacht Freude. Es wird vom traditionsreichen Schweizer Backwarenspezialisten Hiestand für Volg gebacken. Wir wünschen viel Freude beim Geniessen und danken Ihnen herzlich für Ihre Unterstützung!

**Brot mit Herz, 360 g, Fr. 3.80\***



\* solange Vorrat

Anzeige

## LEIDENSCHAFTLICHER SPANIER!

*Dieser Crianza der Extraklasse trägt die Handschrift der renommierten Bodegas Riojanas. Eleganz, Kraft und Tradition vereinen sich in diesem Rioja, der seinesgleichen sucht. Viva España!*



Komponiert aus 80% Tempranillo, Mazuelo und Graciano.



Eleganter Auftakt mit feiner Tanninstruktur. Harmonisch & kräftig im Abgang.



Barbecue, mediterrane Küche, Pasta, Pizza, Roastbeef oder Schweinsbraten.

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

## GUT ZU WISSEN

# KARTOFFELN

Die Kartoffel ist aus der Schweizer Küche kaum wegzudenken. Fast 50 Kilogramm werden hierzulande pro Kopf und Jahr gegessen. Rezepte mit Kartoffeln finden Sie ab Seite 36. Nachfolgend ein paar Wissensbisse sowie Tipps und Tricks fürs gute Gelingen von Kartoffelgerichten.

- Dank dem höheren Stärkegehalt eignen sich mehligkochende Kartoffeln besonders gut für Kartoffelstock, Suppe, Gnocchi und Gratins.
- Festkochende Kartoffeln sind eher wie Gemüse zu verwenden, etwa für Salat, Gschweltli oder Salzkartoffeln.
- Kartoffeln mögen es dunkel. Auf Licht und Wärme reagieren sie, indem sie austreiben oder grün werden.
- Kartoffeln lassen sich schneller schälen, wenn die Haut vor dem Kochen mit einem scharfen Messer ringsum eingeritzt wird.
- Kartoffeln nehmen die Aromen des Kochwassers auf. Für mehr Geschmack etwas Salz oder Bouillon ins Kochwasser geben. Auch Kümmel, Knoblauch oder Lorbeerblätter eignen sich zum Aromatisieren.
- Mit nur einer Kartoffel kann eine versalzene Sauce oder Suppe gerettet werden. Die Kartoffel nimmt das Zuviel an Salz auf.
- Kartoffelschalen sind ein ausgezeichneter Dünger für Beeren und Rosen!





FÜR BESSERER.

# Wir sind frischeverliebt.

Unsere Premiumgerichte für vollendeten Genuss.

Aktion vom  
23.11. bis 27.11.2022



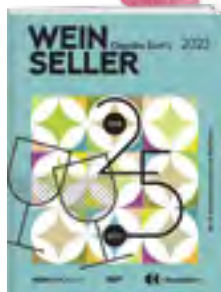
\*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



## WEINSELLER

# STERNE, PUNKTE UND EIN GOLDREGEN

Das Gute liegt so nah – beispielsweise im Weinregal in Ihrem Volg.  
Hier finden Sie wahre Gewinner. Sie reihen sich im  
neuen «Weinseller 2023» in die Sieger ein und präsentieren eine  
Vielzahl an Goldmedaillen, Sternen und Punkte.



Der «Weinseller» der renommierten Schweizer Weinautorin Chandra Kurt ist ein praktischer Einkaufsführer für den Weingenuss zuhause und ein Ratgeber, welcher Tropfen zu welcher Speise passt. Er orientiert sich an einer 20-Punkte-Skala und bewertet jedes Jahr eine Auswahl an Weinen des Schweizer Detailhandels.

**Chandra Kurt's Weinseller 2023,**  
25. Ausgabe, Weber Verlag,  
ISBN, 978-3-03922-162-2,  
CHF 39.-

## TROUVAILLEN

Ausgezeichnete Weine gibt es im Volg für jede Gelegenheit, sei es ein Schaumwein zum Apéro, ein Weisswein zur Vorspeise oder ein Rotwein zum Hauptgang. Vier davon, die Sie unbedingt probieren sollten – darunter der Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC, der mit herausragenden 18 Punkten bewertete Spitzenreiter unter den Volg-Weinen:



## GOLD-MEDAILLEN

Volg-Weine, die im «Weinseller» 17 Punkte und mehr erzielen, werden mit der «Médaille d'Or» ausgezeichnet. Mehr als die Hälfte der bewerteten Weine räumte dieses Mal die begehrte Goldmedaille ab. Bei den Schweizer Weinen sind es sogar über 60 Prozent. Sie erkennen die prämierten Tropfen in der Aktionswerbung, bei der Online-Bestellung auf [wein.volg.ch](http://wein.volg.ch), im «Öise Lade» und teils beim Einkaufen im Laden am Label «Médaille d'Or». Für Chandra Kurt sind die Medallenträger «empfehlenswerte Weine, mit denen man seine Freunde beeindrucken kann». Punkten auch Sie am nächsten Anlass damit!

## STERNE

Einen Stern erhalten von Chandra Kurt Weine, die ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis oder für ihren Preis eine überdurchschnittliche Qualität aufweisen. Im «Weinseller 2023» erhält jeder zweite bewertete Volg-Wein einen Stern von Chandra Kurt und gilt damit als «empfehlenswertes Schnäppchen».



## PUNKTE UND SPITZEN- SCHWEIZER

Die 67 verkosteten und bewerteten Weine aus dem Volg haben im «Weinseller 2023» im Durchschnitt hervorragende 16,7 Punkte erzielt. Speziell am Herzen liegen Volg die einheimischen Tropfen. Deren hervorragendes Abschneiden mit durchschnittlich 16,9 Punkten erfreut unser Herz daher besonders und unterstreicht zugleich deren herausragende Qualität.



**VOLGAZ VIN**  
MOUSSEUX DEMI-SEC,  
SCHWEIZ  
75 cl, Punkte: 17,25



**GOLDBEERE**  
RIESLING-SILVANER,  
SCHWEIZ  
75 cl, Punkte: 17,25\*, JG 2021



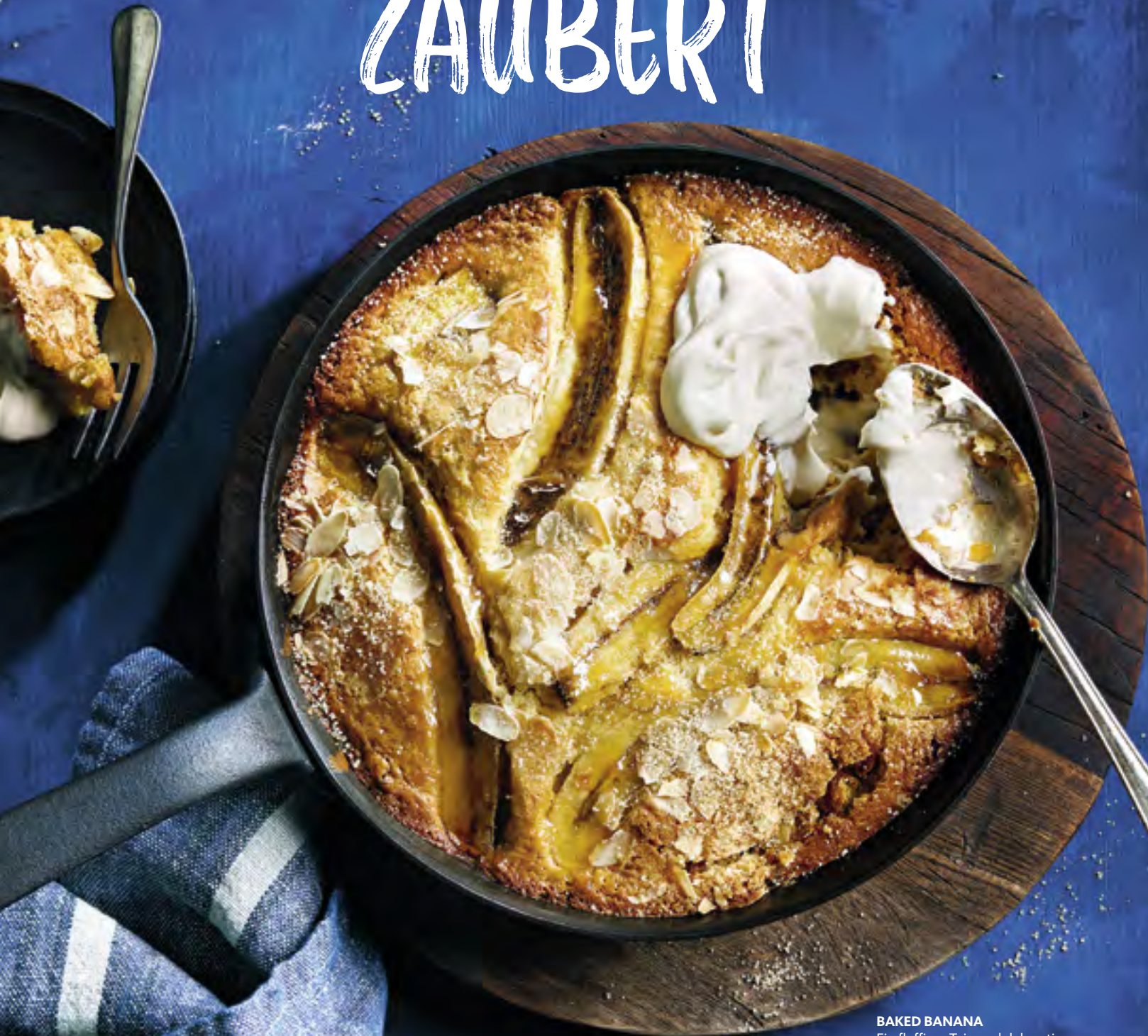
**STELLA D'ARGENTO**  
PRIMITIVO DI  
MANDURIA DOC, ITALIEN  
75 cl, Punkte: 18, JG 2020



**ZENI VALPOLICELLA**  
RIPASSO DOC  
SUPERIORE, ITALIEN  
75 cl, Punkte: 17,5\*, JG 2020

\* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

# WENN DER OFEN ZAUBERT



## **BAKED BANANA**

Ein fluffiger Teig und dekorativ platzierte Banane: So einfach werden Dessertträume wahr. Rezept auf Seite 21



**BIRNEN-RACLETTE-  
RAMEQUIN**

Geschmolzener Käse und knuspriges Brot – das wärmt das Herz! Rezept auf Seite 21

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

**Gerade im Winter ist der Ofen ein echtes Wunderwerk. Hier bekommen Wähen, Gratins und Süßspeisen ihre goldbraune Farbe, herrliche Röstnoten und ein intensives Aroma. Und das Beste daran: Er schenkt Zeit, die man zum Aufräumen der Küche nutzen kann.**



DE GIANNI SCHAFFT  
SIT 22 JAHR  
I DE KNORRI



So schmöckt's Dihei!

20%

VOM 31.10. – 07.11.2022  
AUF AUSGEWÄHLTE KNORR PRODUKTE



Weitere Infos & Rezepte unter [knorr.ch](http://knorr.ch)

## ENCHILADAS MEXICANA

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

BACKEN ca. 30 Minuten

1 ofenfeste rechteckige Form von ca. 30 × 17 cm  
Alufolie

## Butter für die Form

## FÜLLUNG

- 500 g Rindshackfleisch**  
**2 EL Olivenöl**  
 1 **gelbe Peperoni**, gewürfelt,  
 2 EL davon beiseitegestellt  
 1-2 **Zwiebeln**, gehackt  
 2 **Knoblauchzehen**, fein gehackt  
**2 EL Tomatenpüree**  
**Ca. 700 g passierte Tomaten**,  
 z. B. Volg Bio Passata  
**Salz, Pfeffer**  
**Ca. 150 g Maiskörner aus der Dose**,  
 abgetropft  
**Ca. 140 g rote Bohnen aus der Dose**,  
 abgespült, abgetropft  
**Einige Spritzer Tabasco**  
 1 EL **getrockneter Oregano**  
 1 TL **Salz, Pfeffer**  
 ½ TL **Kümmel**, nach Belieben  
 1 Bund **Peterli**, gehackt

## TORTILLAS

- 180 g Halbhartkäse**, z. B.  
 Volg Dorf-Chäs, an der  
 Röstiraffel gerieben  
 1 **Avocado**, geschält, entsteint,  
 in Scheiben  
**8 Stk. Soft Tortillas**  
**180 g Saurer Halbrahm**

1. Fleisch im heißen Öl anbraten. Hitze reduzieren, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch beifügen, mitdämpfen. Tomatenpüree begeben, kurz mitdünsten. Mit der Hälfte der passierten Tomaten ablöschen. Maiskörner, Bohnen und alle Gewürze dazugeben, 10 Minuten zugedeckt köcheln.  $\frac{3}{4}$  des Peterli untermischen.
2. Restliche passierte Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen, in die Form geben. Fleischfüllung, die Hälfte des Käses und die Hälfte der Avocado auf die Tortillas verteilen und aufrollen. In die Form legen. Mit restlichem Käse bestreuen. Form mit Alufolie abdecken.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Folie entfernen, Ofenhitze auf 220 °C erhöhen, ca. 10 Minuten überbacken. Mit restlicher Avocado und restlichem Peterli garnieren. Saurer Halbrahm dazu servieren.

## ÖISE TIPP

Als Enchiladas bezeichnet man in der mexikanischen Küche gefüllte und überbackene Tortilla-Rollen.



# NATÜRLICH NUR MIT OBSTSAFT GESÜSST.

Gesüsst mit bestem  
RAMSEIER Obstsaft

Von Natur aus wenig Kalorien

Keine künstlichen Zusätze



Neu  
bei Volg\*

**RAMSEIER**

Die Kraft der Natur

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

## POLENTA-FRIES MIT ZITRONEN-AÏOLI

APÉRO FÜR 4 Personen  
 ZUBEREITEN ca. 35 Minuten  
 KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde  
 BACKEN ca. 30 Minuten  
 Backpapier für das Blech

### FRIES

- 5,5 dl **kräftige Gemüsebouillon**
- 2 **Knoblauchzehen**, gepresst
- 200 g **feiner Polenta-Griess**
- 2 TL **getrockneter Basilikum**
- 1 TL **getrockneter Oregano**
- 100 g **Reibkäse**, z. B. Grana Padano
- 3-4 EL **Olivenöl**

### AÏOLI

- 60 g **Mayonnaise**
- 2 EL **Magerquark**
- ½ TL **Senf**
- ½ **Zitrone**, heiss abgespült, abgeriebene Schale und ½ EL Saft
- ½-1 **Knoblauchzehe**, gepresst
- Pfeffer**

1. Bouillon aufkochen, Polenta einrieseln lassen und Knoblauch beifügen, 3 Minuten köcheln. Basilikum, Oregano und 70 g Reibkäse unterrühren. Polenta auf einem Backpapier ca. 1 cm dick rechteckig ausstreichen. Vollständig auskühlen lassen und 1 Stunde kühl stellen.
2. Polenta in Stängel schneiden, einlagig auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Mit Olivenöl bestreichen, mit restlichem Reibkäse bestreuen.
3. In der Mitte des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.
4. Mayonnaise, Quark, Senf, Zitronenschale und -saft, Knoblauch und Pfeffer verrühren. Zu den Fries servieren.

### ÖISI TIPPS

- Aïoli ist eine aus dem Mittelmeerraum stammende kalte Crème, basierend auf Mayonnaise und Knoblauch.
- Wer es leichter mag, bereitet das Aïoli mit mehr Magerquark zu und reduziert den Anteil Mayonnaise etwas.



## GEFÜLLTE POULETBRUST IN NUSSKRUSTE

FÜR 4 Personen  
 ZUBEREITEN ca. 25 Minuten  
 BACKEN ca. 20 Minuten  
 1 ofenfeste Form von ca. 40 cm Länge

### Butter für die Form

### FÜLLUNG

- 100 g **Frischkäse nature**
- 1 Bund **Peterli**, gehackt
- 1 **Knoblauchzehe**, grob gehackt
- 40 g **getrocknete Aprikosen**, gewürfelt

### POULET

- 4 **Pouletbrüstchen**
- Salz, Pfeffer**
- 70 g **Baumnüsse**, gehackt
- 4 EL **Paniermehl**
- 4 EL **Mehl**
- 1 **Ei**, verquirlt
- 2 EL **Butter**, flüssig
- 1 EL **Peterli**, gehackt, zum Garnieren

1. Frischkäse mit Peterli und Knoblauch pürieren, würzen. Aprikosen untermischen.
2. Pouletbrüstchen längs tief ein-, aber nicht durchschneiden, würzen. Füllung in die Einschnitte verteilen. Baumnüsse und Paniermehl in einem Teller mischen. Pouletbrüstchen erst im Mehl, dann im Ei und schliesslich in der Nuss-Paniermehl-Mischung wenden. In die vorbereitete Form legen. Mit Butter beträufeln.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten braten, anrichten, garnieren.

### ÖISE TIPP

Dazu passt gedämpftes Gemüse, zum Beispiel Lauchstangen.

**Tempo**<sup>®</sup>

**3-in-1**



**Samtig weich**



**Waschmaschinenfest**



**Biologisch abbaubar<sup>1</sup>**

**Weich zur Haut.  
Sanft zur Natur.**



12

<sup>1</sup> Biologisch abbaubare Taschentücher gemäß den Vorgaben der EN 14995.

<sup>2</sup> Eventuell in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.



## EASY ASIA LACHS MIT ORANGEN UND KABIS

**FÜR 4 Personen**  
**ZUBEREITEN ca. 20 Minuten**  
**BACKEN ca. 25 Minuten**  
**Backpapier für das Blech**

**5 Blondorangen**  
**4 EL Rohrzucker**  
**½ Zitrone, Saft**  
**6 EL Sojasauce**  
**1 ½ EL Rohrzucker**  
**2 Knoblauchzehen,**  
fein gehackt  
**½ EL Ingwer, gerieben**  
**Einige Spritzer Tabasco**  
**¾ TL Salz, Pfeffer**

**6-8 Tiefkühl-Lachsfilets,**  
ca. 240 g, aufgetaut  
**1 kleiner Weisskabis,**  
ca. 750 g,  
in 8-12 Schnitzen  
**1 Bund Schnittlauch,**  
geschnitten

**1.** 4 Orangen schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf das

vorbereitete Blech legen. Restliche Orange heiss abspülen, Schale abreiben, Saft einer Hälfte auspressen. Übrige Orangenhälfte schälen und in Scheiben schneiden, aufs Blech legen.  
**2.** Orangenschale und -saft, Zitronensaft, Sojasauce, Rohrzucker, Knoblauch, Ingwer, Tabasco, Salz und Pfeffer verrühren. Auf 2 Schüsseln verteilen. Lachs in der einen Hälfte der Marinade, Kabis in der restlichen Marinade wenden. Kabis auf die Orangenscheiben legen.  
**3.** Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen. Lachs zwischen dem Kabis verteilen, ca. 8 Minuten mitbacken, nach insgesamt ca. 23-28 Minuten Backzeit herausnehmen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

### ÖISE TIPP

Dazu passt Basmatireis.



## WINTERGEMÜSE-WÄHE

**FÜR 8 Stücke**  
**ZUBEREITEN ca. 30 Minuten**  
**BACKEN ca. 35 Minuten**  
**1 Backblech von ca. 28 cm Ø**  
**Backpapier für das Blech**

**250 g Tiefkühl-Blattspinat,**  
aufgetaut, ausgedrückt  
**1 Zwiebel, gehackt**  
**1 EL Butter**  
**150 g Lauch, in feinen Ringen**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**  
**400 g gekochte Randen,**  
geschält, halbiert,  
in Scheiben

### GUSS

**400 g Crème fraîche**  
**2 Eier**  
**½ Zitrone, heiss abge-**  
spült, abgeriebene  
Schale  
**¾ TL Salz, Pfeffer**  
**1 rund ausgewallter**  
**Kuchenteig**  
**½ Bund Schnittlauch,**  
geschnitten  
**1 EL flüssiger Honig,**  
nach Belieben

**1.** Spinat und Zwiebeln in einem Topf in der warmen Butter 5 Minuten andämpfen, Lauch 2 Minuten mitdämpfen, würzen, auskühlen lassen.  
**2.** Crème fraîche, Eier, Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren.  
**3.** Vorbereitetes Blech mit dem Kuchenteig auslegen, Teigboden einstechen. Guss eingiessen. Gemüse Mischung darauf verteilen, Randen lamellenartig hineinlegen.  
**4.** Auf der untersten Rille des auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Schnittlauch und nach Belieben Honig darüber verteilen.

### ÖISE TIPP



Damit bleibt nichts kleben:  
**Toppits Back-Bögen**  
20 Stück



# Rübis & Stübis.

Schweizer Zuckerrüben werden vollständig verwertet. Bei der nachhaltigen Zuckergewinnung entstehen viele wertvolle Rohstoffe.

## Zucker

Zuckerrüben bestehen bis zu 20% aus natürlicher Süsse. Nur sie steckt in Schweizer Zucker – sonst nichts.

## Tierfutter

Für die Verwertung werden die Zuckerrüben klein geschnitten, aufgekocht und ausgepresst. Übrig bleiben entzuckerte Pressschnitzel – ein natürliches und schmackhaftes Futter für Hoftiere.

## Melasse

Im Schleudergang trennt sich der auskristallisierende Zucker von der Melasse. Dieser dickflüssige Sirup findet vielseitige Verwendung, hauptsächlich als energie- und nährstoffreiches Tierfutter.

## Swiss BETA PECTIN

Mit einem innovativen Verfahren gewinnt die Schweizer Zucker AG reines Pektin aus Zuckerrüben. Diese pflanzliche Nahrungsfaser wird in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie als natürliches Bindemittel eingesetzt – für Saucen, Cremes oder Bodylotion.

## Pflanzenerde

In der Zuckerfabrik wird wirklich alles verwertet. Abgewaschene Erdreste verarbeitet die angrenzende RICOTER AG zu hochwertiger Pflanzenerde für den Hausgebrauch.



## ORANGEN-KOKOS-CRUMBLE

**FÜR 4 Personen zum Dessert**  
**ZUBEREITEN ca. 25 Minuten**  
**BACKEN ca. 30 Minuten**  
**4 ofenfeste Portionenförmchen oder**  
**1 Gratinform von ca. 23 cm Ø**

**Butter für die Form**

### CRUMBLE

**150 g Weissmehl**  
**75 g Zucker**  
**40 g Kokosraspel**  
**125 g Butter, kalt, in Stücken**

**8 Orangen**  
**Ca. 50 g getrocknete Datteln (ca. 6 Stück),**  
entsteint, in Streifen  
**1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark**  
**3 EL Zucker**

**180 g Kokosraspel zum Bestreuen**  
**Saurer Halbrahm oder**  
**4 Kugeln Vanilleglacé**

1. Mehl, Zucker und Kokosraspel verrühren. Butter beigegeben, mit den Händen verreiben, bis sich Klümpchen bilden, kühl stellen.
2. Eine Orange heiss abspülen, Schale direkt in eine Schüssel abreiben. Alle Orangen direkt über der Schüssel filetieren. Datteln, Vanillemark und Zucker zugeben, mischen. In die vorbereiteten Förmchen/vorbereitete Form verteilen und Crumble darüber verteilen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) backen. Portionen: 20–25 Minuten / Form: 25–30 Minuten, leicht abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen. Saurer Halbrahm oder Vanilleglacé dazu servieren.

## ORANGEN FILETIEREN



Die Orange unten und oben flach abschneiden, dann die Schale der Wölbung entlang wegschneiden.



Mit einem grossen Messer die Segmente zwischen den weissen Häutchen heraus schneiden.



Et voilà – filetiert kommt das Fruchtfleisch der Orange nun noch eleganter daher.

*Sündhaft guet ...*



*... für gross  
und chli!*

**JETZT ZUGREIFEN!**



## BAKED BANANA

**FÜR 4 Personen zum Dessert**  
**ZUBEREITEN ca. 25 Minuten**  
**BACKEN ca. 40 Minuten**  
**1 (Guss-)Eisenpfanne oder Gratinform**  
**von ca. 24 cm Ø**

**300 g Butter für die Pfanne/Form**  
**gezuckerte Kondensmilch**

**TEIG**

**225 g Halbweissmehl**  
**80 g Rohzucker**  
**2 TL Backpulver**  
**½ TL Salz**  
**2 dl Vollmilch**  
**75 g Butter, flüssig**  
**2 Eier**  
**75 g getrocknete Mangos, gewürfelt**  
**3 Bananen, längs halbiert**  
**1-2 EL Mandelblättchen**  
**1 EL Rohzucker**  
**180 g Saurer Halbrahm**

1. Kondensmilch in der vorbereiteten Pfanne/Form verteilen.
2. Mehl, Rohzucker, Backpulver und Salz mischen. Milch, Butter und Eier verrühren, zur Mehl-Zucker-Mischung geben, nur kurz verrühren. Mangos untermischen, alles in die Form geben. Bananen darauflegen, mit Mandelblättchen und Rohzucker bestreuen.
3. Auf der untersten Rille des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens backen. Pfanne/Metall-Gratinform: 35-40 Minuten / Keramik-Auflaufform: ca. 45 Minuten. Saurer Halbrahm dazu servieren. Warm oder ausgekühlt servieren.

### ÖISE TIPP

Der Auflauf ist perfekt für die Verwertung von reifen Bananen, die sich als Zutat ebenso gut eignen.



## BIRNEN-RACLETTE-RAMEQUIN

**FÜR 4 Personen**  
**ZUBEREITEN ca. 30 Minuten**  
**BACKEN ca. 45 Minuten**  
**1 rechteckige Auflaufform von ca. 30 x 22 cm**

### Butter für die Form

**1 EL milder Senf**  
**2 EL flüssiger Honig**  
**350 g altbackenes Ruchbrot,**  
**in Scheiben**  
**3-4 Birnen, entkernt, in Scheiben**  
**1 Zwiebel, in feinen Scheiben**  
**400 g nature Raclettekäse-Scheiben**  
**200 g Rotkabis, fein gehobelt**

### GUSS

**3 dl Vollmilch**  
**2,5 dl Halbrahm**  
**2 Eier**  
**1 TL Salz, Pfeffer**  
**1 EL Fondue & Raclette-Gewürz**

**Ca. 50 g Rotkabis, gehobelt,**  
**zum Garnieren**

1. Senf und Honig verrühren. Brote damit bestreichen. Mit Birnen, Zwiebeln, Raclettekäse und Kabis ziegelartig in die vorbereitete Form schichten.
2. Milch, Halbrahm, Eier, Salz, Pfeffer und Gewürze verrühren, über den Gratin giessen. Nach Möglichkeit 15-30 Minuten ziehen lassen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen, garnieren.

### ÖISE TIPPS

- Brotscheiben vor dem Bestreichen mit etwas Weisswein beträufeln.
- Das Rezept kann auch mit frischem Brot zubereitet werden.



## ÖISI CHUCHI

## APFEL-FRISCHKÄSE-WÄHE

**FÜR 8 Stück**  
**ZUBEREITEN ca. 20 Minuten**  
**BACKEN ca. 40 Minuten**  
**1 Backblech von ca. 28 cm Ø**  
**Backpapier für das Blech oder**

### Butter und Paniermehl für das Blech

### GUSS

**200 g Frischkäse nature**  
**1 dl Halbrahm**  
**2 Eier**  
**50 g Zucker**  
**1 Pk. Vanillezucker**  
**1 EL Maisstärke**

### WÄHE

- 1 rund ausgewallter Kuchenteig**
- 4 EL Aprikosenkonfitüre**
- 6-8 kleinere säuerliche Äpfel,**  
**z. B. Cox Orange, geschält, halbiert**
- 1 EL Zucker**
- Ca. 3 EL Aprikosenkonfitüre,**  
**erwärmt, durchs Sieb gestrichen, nach Belieben**

1. Frischkäse, Halbrahm, Eier, Zucker, Vanillezucker und Maisstärke glatt rühren.
2. Vorbereitetes Blech mit dem Kuchenteig auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen, mit Konfitüre bestreichen. Guss daraufgeben. Äpfel auf der Rundung gitterartig einschneiden, in den Guss setzen. Mit Zucker bestreuen.
3. Auf der untersten Rille des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen. Dann Ofenhitze auf 180 °C reduzieren, 20-25 Minuten fertigbacken. Äpfel nach Belieben mit Konfitüre bestreichen, auskühlen lassen.

SAISON FÜR ...

# CLEMENTINEN

Die handlichen Clementinen sind, ebenso wie ihre nahen «Verwandten» Mandarinen und Satsumas, ein beliebter Snack in der kalten Jahreszeit. Die orangen Zitrusfrüchte verleihen auch Gerichten eine frische Note. Vier Kochideen mit den Vitaminspendern.

## SALAT NACH WALDORF-ART

Für 4 Personen als Vorspeise: 2 EL Mayonnaise, 2 EL cremiges Jogurt nature und Saft einer ½ Clementine\* verrühren, würzen. Sauce mit 250 g genussbarem Selleriesalat mischen. 1 Apfel halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Von 1 Clementine die Schnitze herauslösen. Selleriesalat mit Apfelscheiben, Clementinenschnitzen und 20 g Baumnußhälften garnieren.

## WINTER-PUNSCH

Für 4 Tassen à ca. 2 dl: 6 Clementinen\* auspressen (ergibt ca. 4 dl Saft), 4 dl Wasser, 2 cm in Scheiben geschnittenen Ingwer, 2 Beutel Kräutertee, 1 längs aufgeschnittene Vanillestange, 1 Gewürznelke, 1 Zimtstange und 3 EL flüssigen Honig in eine Pfanne geben, 5 Minuten köcheln lassen. Punsch zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben mit etwas Gin verfeinern.





## MANDEL-COOKIES

Für ca. 15 Stück: 1 Clementine\* unter heissem Wasser abspülen, trockentupfen. Schale abreiben, beiseitestellen. Saft auspressen, mit 100 g weicher Butter und 125 g Rohzucker mit dem Mixer verrühren. 1 Ei beigegeben, weiterrühren. 250 g Weissmehl und 1 TL Backpulver mischen, mit 120 g gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz und beiseitegestellter Clementinenschale unter die Masse mischen. Aus dem Teig 12-15 Cookies formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Minuten kühl stellen. In der Mitte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Mit 2 EL Honig bestreichen. In einer gut verschlossenen Dose sind die Cookies ca. 1 Woche haltbar.



## FRÜCHTE-BOWL MIT HONIG-NUSS-GRANOLA

Für 4 Personen: 150 g Haferflocken, 50 g grob gehackte Haselnüsse, 2 EL Olivenöl und 4 EL flüssigen Honig vermischen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Mitte des auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen, abkühlen. 30 g getrocknete Datteln oder Dörripflaumen entsteinen und in feine Streifen schneiden, daruntermischen. Granola auf 4 Schalen verteilen, je 100 g Jogurt nature darauf geben. 2 Clementinen\* in Schnitze und 2 Kiwis in Scheiben schneiden, Früchte darauf anrichten.



\* Oder die gleiche Menge Mandarinen oder Satsumas verwenden.

# «So schmeckt Studis Cordonbleu!»

Zartes Schweins-Nierstück  
Plätzli ummantelt mit würziger  
Kräuterpanade

Gefüllt mit  
Brie-Käse ...

... und Braumeister  
Rauchschinken

**JETZT NEU**  
NUR FÜR  
KURZE ZEIT



Rezepte sowie Tipps & Tricks  
unter: [suttero.ch/studi](http://suttero.ch/studi)

*by  
Sutter*

[suttero.ch](http://suttero.ch)

**SUTTERO**  
Eine Marke der Ernst Sutter AG





# Käse & Wein

TRÜFFELINO  
SCHWEIZER RAHMWEICHKÄSE

## Brillante Balance

Mit dem mild-aromatischen Trüffelino aus frischer Bergmilch ist das ganze Jahr Trüffel-saison: Der cremige Rahmweichkäse mit edler Weisschimmelrinde wird von Hand gemischt und in der Käsekonditorei Eberle sorgfältig eingestrichen. Der Trüffelino zaubert mit seiner Trüffel-Frischkäse-Füllung auf jede Käseplatte einen Hauch Feinkost. Der ausgewogene und elegante Selezione d'Autore Merlot Ticino balanciert den Trüffelino mit seinen Aromen nach dunklen Waldbeeren und seiner leicht trockenen Säure wunderbar aus.

SELEZIONE D'AUTORE MERLOT TICINO  
DOC SCHWEIZ, 75 CL

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

**-21%** **10.90**  
statt 13.90

Brie Trüffel  
per 100 g  
statt Fr. 4.95

**Fr. 3.50**

Trüffelino Portion, 150 g  
statt Fr. 7.95

**Fr. 5.95**





**Aktion 15 %**  
vom 21.11. bis 27.11.2022

**Komm AN BORD**



**NEW**

**Findus Crunchy – Filet\***

\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**BELFINA-  
lässt nichts  
anbrennen!**



**ohne  
Palmöl**








**belfina.ch**

\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

# JETZT PROFITIEREN!

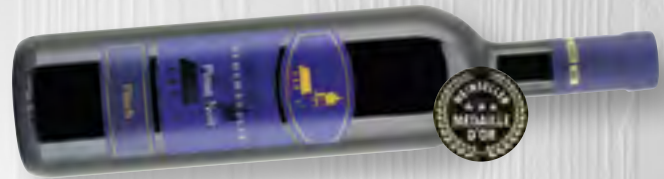
## Gemswändler Pinot Noir Flasch

AOC Graubünden, Schweiz, 2020, 75 cl, 17,25 Punkte\*

 Pinot Noir  Granatrot  komplex, würzig-pfeffrig, tiefgründig  15-17°C  Wild, Kaninchen, Risotto






**14.90**  
statt 18.50

WEIN  
DES  
MONATS



## Selezione d'Autore Merlot Ticino DOC






Schweiz, 2019, 75 cl, 17 Punkte\*

 Merlot  Rubinrot  Waldbeeren, feine Gewürznoten  16-18°C  Hartkäse, Rindsbraten, Polenta mit Pilzen

**-21%** **10.90**  
statt 13.90

## Zeni Costalago Rosso Veronese IGT

Italien, 2019, 75 cl, 17,5 Punkte\*






 Corvina, Corvina Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot  Rubinrot  Holz- und Beerensaromen  15-17°C  Asiaküche, Wild

**-23%** **9.90**  
statt 12.90



## Stella d'Oro Negroamaro di Salento IGP Barrique

Italien, 2020, 75 cl, 17,25 Punkte\*






 Negroamaro  Granatrot  Johannisbeere, Dörrobst, Kakao  16-18°C  Braten, Gratin

**-21%** **16.50**  
statt 20.90



## Animus Vinho Verde DOC

Portugal, 2021, 75 cl, 16,25 Punkte\*






 Loureiro, Arinto  sehr helles Gelb  Zitrusnote, frisch, vollmundig  8-10°C  Poulet, Ziegenkäse

**-25%** **5.95**  
statt 7.95



## Animus Douro DOC

Portugal, 2019, 75 cl, 16,75 Punkte\*

 Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca  Granatrot  Pflaumen, Birnen  15-17°C  Wild, Pasta, Käse






**-21%** **6.95**  
statt 8.90



## Fincas Valdemar Valdemacuco Roble

Ribera del Duero DO,

Spanien, 2020, 75 cl, 17 Punkte\*

 Tempranillo  dunkles Kirschröt  schwarze Beeren, Lakritz  16-18°C  Aufschnitt, Käse

**-26%** **12.90**  
statt 17.50



Diese Aktion  
gilt vom  
24.10.2022 bis  
19.11.2022  
solange Vorrat  
Jahrgangsänderungen  
vorbehalten

Bestellen Sie  
diese Weine  
im 6er-Karton in  
Ihrem Volg oder  
direkt unter  
[www.wein.volg.ch](http://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

# Edle Weine fürs Fest

Die sonnenverwöhnten Hänge des Veltlins und der Bündner Herrschaft sind ein Garant für aussergewöhnlich aromatische Weine. Lernen Sie einige dieser erlesenen Tropfen jetzt zum Spezialpreis für Volg-Kundinnen und Volg-Kunden kennen – für das Festmahl, den eigenen Weinkeller oder als Geschenk mit Stil.

## N°1

Numero Uno IGT, Italien

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. Ideale Begleiter zu erlesenem rotem Fleisch wie zum Beispiel Rehrücken.

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

Karton 3 × 75 cl, 2018

## ELITE

Alpi Retiche IGT, Italien

Drei Monate werden die Trauben für diesen Rotwein getrocknet. Komplex und üppig. Duft nach Caramel, Kastanien und Kakao. Am Gaumen viel Harmonie und langer Abgang. Besonders gut zu rotem Fleisch, Wildgerichten oder zur Dessert-Käseplatte.

**-26%** 239.40  
statt 324.-

Karton 6 × 75 cl, 2017

**Jetzt  
bestellen!**

unter  
[www.wein.volg.ch](http://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.

## Franciacorta Brut

DOCG, Italien

Strohgelber Schaumwein mit grünlichen oder goldenen Reflexen, feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung, Anklänge an Brotkruste und Trockenfrüchte, würzig, frisch und harmonisch. Perfekt zum Apéro.

**-25%** 129,-  
statt 174,-

Karton 6 × 75 cl



## Sforzato Blackedition

Sforzato di Valtellina  
DOCG, Italien

Granatroter Nebbiolo, rustikaler und dichter Auftakt. Duft nach eingemachten Kirschen, Rosinen und Lebkuchengewürzen. Konzentriert und süffig. Perfekt fürs gemütliche Zusammensein.

**-25%** 143.40  
statt 192,-

Karton 6 × 75 cl, 2013



## Funtastisch AOC Graubünden

Schweiz

Blumiger, fruchtbetonter Bündner Rotwein aus Pinot Noir und Diolinoir, feine Holznote mit Brombeer und Cassis in der Nase, durch sechs unterschiedliche Etiketten zugleich eine Augenweide. Herrlich zu rotem Fleisch, Lamm, Wild oder Pizokels.

**-26%** 119.40  
statt 162,-

Karton 6 × 75 cl, 2018



**Diese Aktion  
gilt vom  
24.10.2022 bis  
19.11.2022  
solange Vorrat  
Jahgangsänderungen  
vorbehalten**

«1946 legte Pietro Plozza mit dem ersten Sforzato den Grundstein für die Plozza-Spitzenweine. Noch immer ist seine Innovationskraft Basis für das Schaffen neuer, wundervoller Weine wie den dichten und gleichzeitig süffigen Sforzato Blackedition.»

Andrea Zanolari, Geschäftsführer Plozza Wine Group



**PLOZZA**  
— wine-group —

# Für kalte Wintertage



**Thermo Leggings**  
2er Pack, CHF 22.90

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

# WINTER lichter

**balthasar**  
|candles & home|



## LED ZYLINDERKERZE RUSTICO

WEISS ECRU TAUPE



## LED TEELICHTE TIMER LUCE



IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN  
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

# 3-mal 1-malig

Die neue Volg Fusscreme mit Mandel- & Minzöl liefert eine Extraportion Pflege und macht trockene, beanspruchte Füße wieder sanft und geschmeidig.

## 1. Der Duft nach Mandel und Minze

Süssliches Mandelöl und erfrischendes Minzöl verleihen der neuen Volg Fusscreme einen herrlich frischen Duft. Das ätherische Öl der Minze ist bekannt für seine kühlende und entspannende Wirkung. Das pflegende Mandelöl wiederum beruhigt und nährt die Haut. Schon in der Antike war das Öl aus den Mandelkernen bekannt für seine weichmachenden und schützenden Eigenschaften.



## 2. Die pflegende Wirkung

Gerade in der kalten Jahreszeit braucht die Haut an unseren Füßen besonders viel Aufmerksamkeit. Die Kombination aus pflegenden Ölen, Sheabutter und Panthenol macht trockene, rissige Haut wieder glatt und geschmeidig. Am besten werden die Füße direkt nach dem Duschen oder Baden ausgiebig eingecremt. Und wer seinen Füßen mal so richtig etwas Gutes tun möchte, cremt sie extra dick ein, zieht locker sitzende Baumwollsocken darüber und lässt die Creme über Nacht einziehen.



## 3. Das Herz für die Schweiz

Die Volg Fusscreme wird wie alle Körperpflegeprodukte der Volg Eigenmarkenlinien exklusiv für Volg in der Schweiz hergestellt. Bei der Produktion wurden die neusten Erkenntnisse der Forschung berücksichtigt. Ausserdem wird durch die Produktion im Inland die Umwelt geschont, weil Transportwege kurz sind.



### **VOLG PFLEGENDE FUSSCREME MIT MANDEL- & MINZÖL**

Die Creme enthält nebst Mandelöl und Minze auch Sheabutter und Panthenol.

**Volg Fusscreme, 100 ml\***  
**Einführungspreis Fr. 5.90**





Wer im Bad «Swissness»  
pflegen möchte, trifft mit  
den Volkg-Körperpflege-  
produkten die richtige Wahl.



# 100 % SCHWEIZER SAUBERKEIT

**Sie pflegen Haare, Haut und Zähne und werden ausnahmslos  
in der Schweiz hergestellt: Die Volg-Körperpflegeprodukte punkten  
mit hochwertigen Inhaltsstoffen und viel Swissness.**

**Z**urück von einer intensiven Wanderung oder einem aufregenden Tag auf den Skiern? Einige werden diese Frage wohl mit «ja» beantworten, auch weil die aktuelle Jahreszeit dafür wie geschaffen ist: nicht mehr drückend heiss wie im Hochsommer und noch nicht eisig kalt wie im Winter. Nach einem erlebnisreichen Tag bei sinkenden Temperaturen und gelegentlichem Nieselregen schätzt man die gemütliche Atmosphäre der eigenen vier Wände umso mehr. Freut sich auf eine wärmende Dusche, die reinigt und belebt. Swissness draussen erleben und drinnen geniessen – das kann man zum Beispiel mit den Körperpflegeprodukten der Volg-Eigenmarkenlinien.

#### **Swissness von Kopf bis Fuss**

Ein Blick auf die Verpackungen im breiten Angebot an Körperpflegeprodukten zeigt: Viele davon werden im Ausland hergestellt. Für Volg ist die Verbundenheit zur Schweiz in jeder Hinsicht «e suuberi Sach». Daher setzt der Spezialist für Dorfäden auch für die Hygiene im Bad ausschliesslich auf Schweizer Herkunft, und das buchstäblich von Kopf

bis Fuss: von Duschgel und Shampoo über Zahnpasta und Mundspülung bis hin zu Bodylotion und Fusscreme. Das Schweizer Kreuz tragen übrigens nicht nur die Pflegeprodukte der Volg-Marke, sondern auch jene der preisgünstigen Familienpreis-Linie. Getreu seinen Wurzeln und Werten fördert Volg damit den Produktionsstandort Schweiz, was die Transportwege kurz hält und die Umwelt schont. Apropos kurze Wege: Bei rund 600 Volg-Läden in der Deutschschweiz und Westschweiz liegt die Körperpflege fast immer auf dem Weg. Da ist es vom Ladenregal durchs winterliche Dorf bis ins heimische Bad meistens nur ein Katzensprung.

#### **Pionier als Partner**

Ebenfalls achtsam gepflegt werden bei Volg die Beziehungen zu Schweizer Produzenten. Zum Beispiel zu Tela. Das traditionsreiche Familienunternehmen im bernischen Niederbipp produziert für Volg die Taschen- und Kosmetiktücher, diese wunderbar praktischen Tücher für zarte Gesichtshaut und empfindliche Nasen. Die Geschichte von Tela reicht zurück bis zu den Anfängen der Papier-

verarbeitung und hat echten Pionier-Charakter: Als erster Papierhersteller der Schweiz achtete Tela bereits vor über 50 Jahren auf einen optimierten Wasserkreislauf. Mit seinem behutsamen Umgang mit Rohstoffen wie Holz und Wasser leistet Tela einen wertvollen Beitrag zum heimischen Gewässerschutz. Mit diesem und weiteren Partnern teilt Volg die Werte für Swissness und Nachhaltigkeit. Das beruht auf Gegenseitigkeit, bekräftigt Roberto Todaro, Geschäftsleiter Tela GmbH: «Uns verbindet mit Volg nicht nur die Nähe zu den Konsumenten in der Schweiz, sondern auch die Liebe zur Swissness und zur Umwelt. Unsere Produkte werden ausschliesslich mit ausgesuchten Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen hergestellt. Der Zellstoff, der für die Volg Kosmetiktücher eingesetzt wird, stammt aus nachhaltigen Quellen und wird klimaschonend per Bahn nach Niederbipp transportiert.» Eine rundum saubere Sache also. Für alle, denen ihr Körper und die Umwelt am Herzen liegt.

**Neu im Sortiment – und natürlich ebenfalls in der Schweiz hergestellt – ist die Volg Fusscreme. Lesen Sie mehr darüber auf Seite 31.**



## WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

#### **Kurze Absteller sind «Aufsteller» für Umwelt und Portemonnaie**

Wenige Handgriffe reichen, um im Badezimmer Wasser und Geld zu sparen. Zum Beispiel beim Lavabo: Stellen Sie den Wasserhahn ab, während Sie die Hände einseifen oder Ihre Zähne putzen. Verzichteten Sie in der Dusche darauf, das Wasser während des Shampooierens der Haare laufen zu lassen. Übrigens: Wer nur fünf Minuten kürzer duscht, spart bis zu 60 Liter Wasser! Und: Sind die Pflegeprodukte aufgebraucht, lassen sich die leeren Plastikverpackungen an den Recycling-Sammelstellen fachgerecht entsorgen – das schont nicht nur die Umwelt, sondern auch das Portemonnaie; schliesslich spart man dadurch Platz im gebührenpflichtigen Abfallsack.

Zmorgeglück pur: Ein natürlich süßer Start in den Tag mit der neuen «Hero Delicia weniger Zucker».



HERO DELICIA

# Die Süsse steckt in der Frucht

Die neue Konfitüre «Hero Delicia weniger Zucker» überzeugt mit ihrem hohen Fruchtanteil und enthält 30 Prozent weniger Zucker. Das freut bewusste Geniesser doppelt!



## INTENSIVER GESCHMACK

Satte 60 Prozent der «Hero Delicia weniger Zucker» bestehen aus sonnen gereiften Erdbeeren oder Aprikosen – ein herrlich aromatisch-intensives Fruchterlebnis nicht nur auf dem Brot! Die Konfitüre eignet sich auch perfekt als Füllung von Guetzli wie Spitzbuben oder zum Füllen von Omeletten.

## WENIGER ZUCKER

Bei so viel Fruchtigkeit kann man leicht auf etwas Zucker verzichten. Bei «Hero Delicia weniger Zucker» wurde der Zuckergehalt um 30 Prozent reduziert. Das begeistert nicht nur ernährungsbewusste Zmörgeler, sondern auch all jene, die den intensiven Fruchtgeschmack schätzen. Die Konfitüre schmeckt auf einem frischen Stück Brot oder Zopf genauso wie im Naturejogurt oder als Topping auf einer dampfend warmen Schüssel Porridge – zum Beispiel kombiniert mit Sonnenblumenkernen für den Knusperereffekt.



## Natürlich fein

Hinein ins Konfi-Glas kommen übrigens nur natürliche Zutaten wie frische Früchte, Fruchtsaftkonzentrate und wenig Zucker. Auf Farb- und Konservierungsstoffe oder auf Süßungsmittel wird gänzlich verzichtet. So schmeckt die Konfitüre wie selbst gemacht.

## Für noch mehr Glücksmomente



Damit der Tag mit einem Lächeln beginnt: Ebenfalls beliebt auf dem Zmorgetisch ist die «Hero Delicia Original» beispielsweise in den Sorten Aprikose, Erdbeere, Himbeere und Schwarze Kirsche mit extra viel Frucht. Die Früchte werden im Produktionsgebäude im aargauischen Lenzburg nach Schweizer Originalrezept verarbeitet.

Hero  
**DELICIA**

# Ein Hoch auf den Händöpfel

Von Stock bis Rösti: Die Kartoffel ist ein Klassiker in der Schweizer Küche. Vereint mit weiteren kulinarischen Eidgenossen wie Fondue oder Cervelas und neu kombiniert macht die vielfältige Knolle grosse und kleine Geniesser glücklich.



**KARTOFFEL-FONDUEBROT**  
Das Käsefondue nicht mit,  
sondern im Brot: Schmeckt  
zum Apéro oder einfach so mit  
Butter. Rezept auf Seite 43

**SCHWEINSWÜRFEL AN  
DÖRRPFLAUMENSAUCE UND STOCK**  
Härdöpfelstock braucht natürlich eine Sauce  
für das «Seeli». Perfekt mit Schweinefleisch  
harmonieren die süssen Dörrpflaumen.  
Rezept auf Seite 43



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

# Chicorée

# Endive

schnell zubereitet  
für kalte und warme Speisen

Das ganze Jahr  
aus Schweizer Produktion

Gamper  
Chicorée<sup>AG</sup>

Rezepte und weitere Infos auf:  
[www.gamperchicoree.ch](http://www.gamperchicoree.ch)



Reich an  
Vitaminen und  
Mineralstoffen,  
kalorienarm



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

...und jetzt  
einen  
Halsfeger!



[www.halsfeger.ch](http://www.halsfeger.ch)

## KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT KÄSECHIPS

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 15 Minuten

KÖCHELN LASSEN ca. 40 Minuten

### SUPPE

- 1 **Zwiebel**, in Streifen
- 1 EL **Butter**
- 1 **Lauch**, in 1 cm dicken Ringen
- Salz, Pfeffer**
- 1 dl **Saurer Most**, mit/ohne Alkohol
- 1,5 l **Gemüsebouillon**
- 400 g **festkochende Kartoffeln**, in 1 cm Würfeln
- 1 dl **Vollrahm**
  
- ¼ **Lauch**, in feinen Ringen, für die Garnitur
- 1 EL **Butter**
- Salz, Pfeffer**

### KÄSECHIPS

- 80 g **Gruyère**, gerieben
- 20 g **Weissmehl**
- 2 **Knoblauchzehen**, gepresst
- Wenig schwarzer Pfeffer**

1. Zwiebel in der heissen Butter andämpfen. Lauchringe dazugeben, 2-3 Minuten mitdämpfen, würzen. Sauren Most, Bouillon und Kartoffelwürfel dazugeben, 35-40 Minuten köcheln lassen. Mit Rahm verfeinern.
2. Chips: Käse, Mehl, Knoblauch und Pfeffer mischen. Eine beschichtete Bratpfanne heiss werden lassen, Käsemischung darin ganzflächig ausstreuen, schmelzen lassen, bis eine Kruste entsteht, herausnehmen, abkühlen lassen, in Stücke brechen.
3. Lauchringe in der heissen Butter 1-2 Minuten andämpfen, würzen. Über der Suppe verteilen, Suppe mit Chips servieren.



### ÖISE WILTIPP

**Gemswändler Pinot Noir  
Fläsch AOC Graubünden,  
Schweiz, 75 cl**

Würzig-pfeffrig und tiefgründig mit Aromen nach roten Beeren ist der komplexe Bündner Rotwein ein herrlicher Tropfen für kühle Tage und heisse Gerichte wie dieser währschaften Suppe mit Käsechips.



Mit unseren Klassikern  
wird's sofort warm ums Herz.



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

UNSERE SNACKARTIKEL  
FRISCH, FRÜNDLICH UND  
WIEDERVERSCHLISSBAR!







## SCHNELLE CERVELAS-RACLETTE-PFANNE

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

- 500 g festkochende Kartoffeln**, gewaschen, in feinen Scheiben
- 1 EL Rapsöl**  
**Salz, Pfeffer**
- 3 Cervelas**, in ca. 4 mm dicken Scheiben
- 1 Zwiebel**, in Streifen
- 1 EL Rapsöl**
- ¼ Wirz**, in feinen Streifen
- 100 g nature Raclettekäse**, in Würfeln

2. Cervelas und Zwiebeln unter Rühren in derselben Pfanne im heissen Öl 2-3 Minuten anbraten. Wirz dazugeben, kurz mitbraten. Kartoffeln untermischen, Hitze reduzieren, Käse darüberstreuen und schmelzen lassen.

### ÖISI TIPPS

- Statt Cervelas Kalbsbratwürste verwenden.
- Werden Gschwellti vom Vortag verwendet, die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden und nur ca. 3 Minuten rundum goldbraun braten. Ansonsten gleich verfahren.

1. Kartoffelscheiben in einer weiten Bratpfanne bei mittlerer Hitze in Öl zugedeckt 8-10 Minuten anbraten, zwischendurch schwenken. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, würzen, im auf 100 °C vorgeheizten Ofen warmhalten.

## RÜEBLIRÖSTI MIT ZIGERQUARK

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten  
BRATEN ca. 20 Minuten  
Bratpfanne mit ca. 32 cm Ø

### RÖSTI

- 700 g mehligkochende Kartoffeln**, geschält und an der Röstiraffel gerieben
- 400 g Rüebl**, an der Röstiraffel gerieben
- Salz, Pfeffer**
- 2 EL Bratbutter**

### ZIGERQUARK

- 80 g Zigerbutter**, ZiBu
- 250 g Magerquark**
- Salz, Pfeffer**

- Wenig Schnittlauch**, fein geschnitten, zum Garnieren

1. Kartoffeln und Rüebl mischen, würzen. Butter in die vorgeheizte Bratpfanne geben, 2 Minuten erhitzen. Kartoffel-Rüebl-Masse in der Pfanne verteilen, bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten braten lassen.

Einen grossen Teller auf die Pfanne legen, vorsichtig wenden. Die Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, weitere 10-15 Minuten braten.

- 2. Zigerbutter und Quark vermischen, würzen und mit etwas Schnittlauch vermischen.
- 3. Rösti aus der Pfanne nehmen, anrichten, in Stücke schneiden und mit Quark sowie restlichem Schnittlauch servieren.



Rosière

L'ORIGINAL  DEPUIS 1989



EMBELLIT LA VIE  
VERSCHÖNERT DAS LEBEN



ES FEINS  
RACLETTE ...  
... IMMER BESSER  
MIT 



## KARTOFFEL-FONDUEBROT

FÜR 2 Stück à ca. 500 g  
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten  
AUFGEHEN LASSEN 1 Stunde  
BACKEN ca. 1 Stunde

- 400 g Weissmehl
- 2 TL Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 2,5 dl lauwarmes Wasser
  
- 90 g Speckwürfeli
- 250 g «Gschwelli» vom Vortag (festkochende Sorte), geschält, in 1 cm Würfeln
  
- 200 g fertige Fonduemischung, z. B. Gerber Moité-Moité

1. Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen. In die Mulde giessen, zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Speck und Kartoffeln in einer Bratpfanne 3–5 Minuten anbraten, abkühlen lassen.
3. Speck und Kartoffeln mit der Fonduemischung mit dem Teig verkneten, zugedeckt nochmals eine Stunde aufgehen lassen.
4. Aus dem Teig 2 Brote formen, 30 Minuten ruhen lassen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 50–60 Minuten backen.

### ÖISI TIPPS

- Restliche Hefe in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 1 Woche aufbrauchen.
- Anstatt Gschwelli rohe, geschälte und gewürfelte Kartoffeln nehmen, 5 Minuten in Salzwasser kochen, abgiessen, abkühlen lassen.



## SCHWEINSWÜRFEL AN DÖRRPFLAUMENSAUCE UND STOCK

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

### FLEISCH

- 540 g Schweinsplätzli vom Nierstück, in mittelgrosse Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Butter
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Weissmehl
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Fleischbouillon
- 2 dl Vollrahm
- 80 g getrocknete Pflaumen, halbiert

### KARTOFFELSTOCK

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 dl Vollrahm
- 20 g Butter
- Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1. Fleisch würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin unter Rühren 1–2 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen, im auf 80 °C vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) warmhalten. Butter in die Pfanne geben, Zwiebel andämpfen, mit Mehl bestäuben. Mit Wein ablöschen, um die Hälfte einreduzieren lassen. Bouillon, Rahm und Dörripflaumen dazugeben, 3–5 Minuten zu einer sämigen Sauce einköcheln lassen.

2. Kartoffeln in der Schale im Salzwasser 25–30 Minuten weichkochen. Abgiessen, 5 Minuten ausdampfen lassen. Schälen, durch das Passe-vite treiben oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Rahm und Butter aufkochen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen, unter den Stock mischen.
3. Fleisch in die Sauce geben, kurz erwärmen. Mit dem Stampf anrichten und mit Schnittlauch garnieren.



Wenn die Zeit knapp ist:  
**Knorr Stocki**  
3×3 Portionen



# Im Bergdorf gebrannt

**Kernobst, Kräuter und eine rare Wurzel werden in der «Destillaria Candinas» im bündnerischen Surrein zu Edelbränden verarbeitet. Eine Auswahl davon findet man im nahen Volg Sumvitg.**

**W**enn der Herbst naht, packt Gion Candinas Pickel und Hacke und steigt hoch in die Berge oberhalb der Surselva. In bis zu 2000 Metern Höhe sucht er nach einem einzigartigen Schatz: der Wurzel des gelben Enzians. «Das Sammeln braucht viel Kraft. Denn die Wurzeln reichen bis 60 Zentimeter in den Boden», erklärt Gion Candinas. Zurück in seinem modernen, tropfenförmig gebauten Destillarie-Gebäude angekommen, lässt der Brennmeister die Wurzeln in einem Eichenfass gären. Nach vier bis fünf Wochen wird aus der Maische der rare Enzianschnaps gebrannt. Für 1 Liter Enzian braucht es gut 13 Kilogramm Wurzeln. «Wir sind rundum die einzigen, die noch

nach der alten Methode brennen», sagt Gion Candinas stolz. 200 Jahre alt ist der mit Holz befeuerte Brennofen, der ausschliesslich für das Enziandestillat benutzt wird. «Er hat einen derart starken Geschmack, dass alle anderen Schnäpse danach riechen würden.»

**Grossvaters Kräutermischung**  
Familie Candinas ist eine alte Brenner-Familie, das Wissen um den perfekten Brand wurde jeweils von den Vätern auf die Söhne übertragen. Gion Candinas mit Ehefrau Anna und den Söhnen Mattias und Ursin zählt zur sechsten Generation. Die Tradition verpflichtet: Die Mischung für den berühmten Bergkräuterschnaps stammt vom Grossvater – und sein Enkel würde kein

Gramm an der Rezeptur ändern. Verändert wurde aber das Angebot. Nachdem Gion Candinas mit seiner Ehefrau vor 26 Jahren die Brennerei übernommen hatte, kam neuer Schwung in das Traditionshaus. 2003 wurde ein zweiter Brennofen installiert, um die steigende Nachfrage bewältigen zu können. Nebst dem raren Enzianschnaps werden heute 20 bis 25 weitere Sorten angeboten. Das Kernobst dafür stammt von den eigenen Bäumen der Familie, die bis auf 900 Metern über Meer wachsen. Sowie von Privatpersonen, die Obstbäume in ihren Gärten haben und deren Ernte von Familie Candinas abgeholt wird. «Je nachdem, was die Natur uns gibt», sagt Gion Candinas. Denn er möchte nur Brände in Top-Qualität



Ganz links: Gion Candinas vor seinem 200 Jahre alten Brennofen, der für den Enzian benutzt wird. Oben: Die geheime Mischung für den berühmten Bergkräuterschnaps. Wie in alten Zeiten werden die Öfen noch immer mit Holz beheizt. Unten: Langsam tropft der Edelbrand aus der Destillierrie.

herstellen, und dafür brauche es schon fast überreifes Obst. «Aber das gibt es nicht jedes Jahr bei allen Sorten.»

**Ein gut gehütetes Geheimnis**

Das jahrhundertealte Familienwissen und die Suche nach den besten Zutaten haben zum guten Ruf der Destillaria Candinas beigetragen. Davon überzeugen können sich auch die Kundinnen und Kunden vom Volg Sumvitg, wo die Schnäpse im «Feins vom Dorf»-Sortiment geführt werden. Aber was ist eigentlich das Geheimnis des perfekten Brandes? «Wenn ich das verraten würde, wäre es doch kein Geheimnis mehr», schmunzelt Gion Candinas und legt ein weiteres Holzscheit in den Brennofen.



**BRÄNDE AUS SURREIN**  
Die Edelbrände der Destillaria Candinas sind im Volg Sumvitg GR als «Feins vom Dorf»-Spezialitäten erhältlich.

**PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER**  
Die Schnäpse sind 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!





# BIO & FAIR GENIESSEN

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



Sorgfältig verarbeitet in der Schweiz.  
[www.nectaflor.ch](http://www.nectaflor.ch)



## FREUDE AM GROSS WERDEN.



VOLG-GUETZLITEIGE

# Eins, zwei, fein

«Zimetschern hani gern, Mailänderli au ...»: Rechtzeitig zum Start des grossen Guetzlibackens sind ab Mitte November die neuen Volg-Guetzliteige in vier traditionellen Sorten im Kühlregal erhältlich.

## GUCK, WIE EINFACH

Mit den Volg-Guetzliteigen ist das Backen ein wahres Kinderspiel. Die Piktogramme auf der Rückseite der Verpackung erklären die Zubereitung in Bild und Wort Schritt für Schritt. Wie dünn muss der Teig ausgewallt werden, bei welcher Temperatur bäckt man sie und welche Zutaten werden für das perfekte Guetzli noch benötigt? Schauen, lesen, backen – und natürlich geniessen!

## Sie schenken Zeit

Wer sagt eigentlich, dass die Vorweihnachtszeit in Stress ausarten muss? Mit Fertig-Guetzliteigen fällt schon mal die Teigherstellung und das oft längere Kühlstellen der Teige weg. Man kann also nach dem Einkaufen im Dorfladen direkt loslegen – mit dem, was ohnehin am meisten Spass macht: dem Auswallen und Ausstechen!

## UNSERE LIEBSTEN

Auf der Hitparade der Weihnachtsguetzlidosen stehen sie ganz oben: Die nussig-aromatischen Zimtsterne, die butterzarten Mailänderli, die schoggigen Brunсли und die mit Konfi gefüllten Spitzbuben sind die liebsten Guetzli der Schweizerinnen und Schweizer.

## Schweizer Butter

Für die Buttermenge der Spitzbuben und Mailänderli wird ausschliesslich Schweizer Butter verwendet, ebenso wie die verwendeten Eier und Eieranteile von Hühnern aus Freilandhaltung stammen. Alle Volg-Guetzliteige werden zudem in der Schweiz hergestellt. Vollkommen vegan guetzlet es sich übrigens mit dem Brunсли-Teig!

## Volg Weihnachtsguetzli-Teige

Damit gelingen die Lieblingsguetzli garantiert: Teige für Mailänderli, Brunсли, Spitzbuben und Zimtsterne sind neu als Volg-Marke erhältlich.

**Volg Mailänderli-Teig, Volg Brunсли-Teig, Volg Spitzbuben-Teig, Volg Zimtsterne-Teig, je 500 g**





**Marianne Birchler**, stellvertretende Geschäftsführerin von Power Flame, war bei einem Stromausfall zuhause schon sehr froh um die Brennpaste.





# «Mit Brennpasten kann man sogar kochen»

**Was wäre nur ein Winter ohne Fondue! Dabei wird oft Brennpaste verwendet – zum Beispiel jene von Power Flame. Marianne Birchler vom Einsiedler Familienbetrieb verrät, wie vielseitig einsetzbar sie ist.**

## **Frau Birchler, woraus besteht eigentlich die Sicherheits-Brennpaste?**

Im Wesentlichen aus Bioethanol und einem umweltfreundlichen Verdicker. Den Alkohol beziehen wir in der Schweiz. Es handelt sich dabei um hochwertiges Ethanol aus Bioproduktion mit einem hohen Heizwert – es ist also kein Erdölprodukt. Weil der Brennstoff eben aus Bioethanol besteht, ist dessen Verbrennung CO<sub>2</sub>-neutral.

## **Gibt es nebst der Umweltfreundlichkeit auch einen gesundheitlichen Aspekt?**

O ja. Uns ist es sehr wichtig, dass die verwendeten Stoffe gesundheitlich unbedenklich sind. Produkte von ausländischen Herstellern enthalten oft das hochgiftige Methanol. Im Gegensatz dazu ist das Ethanol in unseren Produkten nicht giftig.

## **Wie sieht es bezüglich Sicherheit aus?**

Unsere Brennpaste ist zähflüssig und hat eine Gel-artige Konsistenz. Das verhindert, dass sich die Paste beim Verschütten

schnell über eine grosse Fläche ausbreitet. Die Sicherheits-Brennpaste bleibt zentriert oder «am Fleck». Feuer kann so im Notfall schnell und problemlos mit einem nassen Geschirrtuch oder einer Löschdecke gelöscht werden.

## **Power Flame ist ein Familienbetrieb mit sechs Mitarbeitenden. Inwiefern ist Handarbeit bei Ihnen noch ein Thema?**

Zur Abfüllung setzen wir in diesem Bereich Vollautomaten ein. Dabei werden die Flaschen oder 80-g-Alu-Portionen aber von Hand nachgefüllt und das fertig befüllte Produkt wird manuell in Versand-Kartons verpackt und auf Paletten platziert.

## **Kann man die Brennpaste nur für das Fondue-Rechauds einsetzen?**

Nein! Inzwischen sind verschiedenste Variationen von Rechauds im Handel erhältlich. Es geht darum, Speisen oder Getränke zu erwärmen oder warmzuhalten. Denken Sie etwa an ein Wok-Rechaud, einen Raclette-Ofen, Tellerwärmer oder heissen Stein.

## **Die Paste ist also eine echte Alleskönnerin. Ist sie vor allem im Winter gefragt?**

Die Portionenpackungen sind vor allem im Winter für die verschiedenen Rechaud-Varianten praktisch. Im Sommer hilft die Brennpaste beim Grillieren. Für das Feuer zuunterst möglichst Holzkohle verwenden, dann etwas Holz darauf, Brennpaste darüber und anzünden.

## **Wofür verwenden Sie die Brennpaste in Ihrem eigenen Haushalt?**

Wir geniessen im Winter natürlich gerne ein Fondue. Ausserdem wohne ich mit meiner Familie etwas abseits; da wir bereits häufig längere Stromausfälle hatten, war ich sehr froh um die Brennpaste. So konnten wir in einem Caquelon sogar kochen.

## **Was verbindet Sie persönlich mit Volg?**

Meine Grosseltern führten in unserem Dorf eine Bäckerei und hatten Volg als Partner. Wir waren somit sozusagen auch ein Volg und haben regelmässig hier eingekauft. Heute mag ich die Marke Volg Familienpreis sehr gern, besonders den «Choc-o-Schaum».



## **BRENNPASTE AUS EINSIEDELN SZ**

Das Unternehmen Power Flame produziert in Einsiedeln SZ seit 1985 Brennpaste und gehört damit zu den Pionieren. In seiner heutigen Form existiert Power Flame seit 1998 als reiner Familienbetrieb mit aktuell sechs Mitarbeitenden. Bei Volg-Kundinnen und -Kunden besonders beliebt sind die Portionenpackungen Power Flame Brennpaste 3x 80 g und die 1 l Sicherheitsflasche. Stellvertretende Geschäftsführerin ist Marianne Birchler, die Tochter des Gründers Urs Härrli. Sie ist ausgebildete Primarlehrerin und Mutter eines 10-jährigen Sohnes. «Maschinen sind seine Leidenschaft. Wenn es nach ihm geht, möchte er den Betrieb einmal übernehmen.»



**ÜBER 75%**

**des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit zu 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. Mit dieser Verbundenheit zum Produktionsstandort Schweiz trägt Volg zur Sicherung von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.

Weihnachtliche  
**Momente**  
voller  
**Genuss**



**-38%**

**AKTION**  
CHF 11.90  
statt CHF 19.50  
7.11. – 13.11.2022

750 g

**Natürliche Power für  
dein Immunsystem!**

Mit Vitamin C fürs  
Immunsystem



Wappne dich für die kälteren Tage  
mit dem Biotta Vita 7.



**Biotta®**

Der Schweizer Bio-Pionier

[www.biotta.ch](http://www.biotta.ch)

\*\*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

## GEWINNSPIEL «VOLG TREFFER»

# Mein neuer Hyundai!

Von Ende Mai bis Anfang Juli 2022 war der Einkauf im Volg ein Glücksmoment mehr wert: In den «Volg Treffer»-Losen des grossen Gewinnspiels steckten sage und schreibe 2,1 Millionen Sofortpreise zum Geniessen, Snacks oder Tanken, 400 attraktive Wochenpreise und der Hauptpreis in Form eines neuen Elektroautos. Riesige Freude herrschte bei Volg-Kundin Alexandra G. aus Bex im Kanton Waadt, als sie vom Gewinn des Hauptpreises erfuhr. Mitte September durfte sie bei ihrem Dorfladen, dem Volg Chardonne, den schnittigen Hyundai Kona Electric im Wert von 44 950 Franken in Empfang nehmen. Wir hoffen, auch Sie konnten beim «Volg Treffer» einen kleinen oder grösseren Glücksmoment erleben!



AB 21. NOVEMBER 2022 IM VOLG

# STERNSTUNDEN

Die «Sternstunden» sind eine beliebte Vorweihnachtstradition, mit denen sich Volg auch dieses Jahr bei den Kundinnen und Kunden für die Einkaufstreue bedanken möchte. Sie sind eine Art Adventskalender zum Geniessen und Gewinnen: Bis Weihnachten öffnet sich jede Woche ein neues Türchen mit einem kulinarischen Angebot zum einmaligen Sternstundenpreis sowie der Möglichkeit, einen der vielen attraktiven Wettbewerbspreise im Gesamtwert von über 130 000 Franken zu gewinnen. Los geht es am 21. November 2022 mit einem Schweizer Nationalgericht, das man in der kalten Jahreszeit besonders gern geniesst und das die Vorweihnachtszeit noch etwas gemütlicher macht. Dazu gibt es einen Korb voller Genuss zu gewinnen. Sie dürfen gespannt sein, welche Festtags-Hits und Gewinnmöglichkeiten Sie während der fünf Wochen noch erwarten. Und wie immer kommt das Beste zum Schluss – mit der Möglichkeit, einen von zehn entspannenden Aufenthalten im Seehotel Wilerbad in Sarnen zu gewinnen!

**Alle Angebote sowie die Teilnahmetalons für die Wettbewerbe finden Sie auf dem «Sternstunden-Flyer», den Sie ab Mitte November in Ihrem Volg erhalten.**

Anzeige



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



## EIN FEST FÜR ALLE SINNE



In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Geniessen und zelebrieren Sie Weihnachten mit dem feinen Kambly Weihnachtskonfekt.



# SUPER<sup>®</sup> T DER SCHWEIZER VITAMINTEE

SuperT macht es dir leichter, den täglichen Wahnsinn auszuhalten und ist gut gegen den Durst. Ganz ehrlich und ohne künstliche Aromen.



NEU



super-t.ch | @supert.ch



**Beim Besuch des Volg Erlebnishofs im Berner Seeland sticht ein passend zur Jahreszeit geschmücktes Häuschen ins Auge. Darin präsentiert im Erdgeschoss der Hofladen ein vielfältiges Sortiment an hofeigenen Produkten und lokalen Spezialitäten. Im ersten Stock befindet sich ein gemütlicher Gästeraum für kleinere Anlässe.**

**D**as ehemalige Ofenhaus neben dem stattlichen Bauernhaus aus dem Jahr 1675 wurde im 18. Jahrhundert gebaut. Damals entstanden viele, meist gemeinschaftlich genutzte Backhäuser im Berner Seeland, um die Brandgefahr in den Bauernhäusern einzudämmen. «Meine Grossmutter hat noch bis Ende des 19. Jahrhunderts im Ofenhaus gebacken, danach bekam sie einen Backofen im Haus», erzählt NATURENA-Bauer Martin Schlup. Das Gebäude aus Holz und Stein wurde in der Folge etwas vergrössert, war zwischenzeitlich ein Schaf- und Ziegenstall, ein Taubenschlag, dann eine Garage und zuletzt eine Rumpelkammer für allerlei Gegenstände.

#### **Wirtschaftlich bedeutsam**

Im Rahmen der Kooperation mit Volg NATURENA entschied die Bauernfamilie vor fünf Jahren, den Direktvertrieb auszuweiten und das mittlerweile baufällige Ofenhaus zu einem Hofladen mit Gästeraum umzubauen. Gut ein halbes Jahr dauerten die Arbeiten, bei denen auch die Geschwister und Kinder jede freie Minute tatkräftig mithalfen. Der geschmackvoll ausgestattete Hofladen – das Dekorieren ist eine Passion

von Monika Flükiger – bietet eine feine Auswahl von Produkten vom Hof und von Partnerbetrieben. «Wir bekommen viele Komplimente von Besuchern für die Einrichtung und für die handgemalten Produktinformationen und Preisschilder», freut sich die Bäuerin. In der heimeligen Gaststube darüber finden regelmässig von Volg organisierte Kurse und Veranstaltungen statt. Die Räumlichkeiten werden aber auch gerne für Familienfeiern, Hochzeiten, Taufen und kleinere private Anlässe genutzt. So hat sich das von der Bauernfamilie liebevoll genannte «Ofehüsi» in den letzten Jahren nicht nur zu einer Zierde, sondern auch zu einem wirtschaftlich bedeutsamen Teil des Bauernbetriebs gewandelt.



Martin Schlup und Monika Flükiger machten aus dem alten Ofenhaus ein Gäste-Juwel.



#### **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](http://naturena.ch)

  Folgen Sie Volg NATURENA auch auf [naturena.erlebniswelten](http://naturena.erlebniswelten)

LIMITED EDITION  
DÜFTE

Glade® Duftkerzen



in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

\*Basierend auf Nielsen Scantrack Daten für Lufterfrischer bis Oktober 2021, Europa.  
Copyright © 2021, Nielsen Consumer LLC.

LET'S PARTY

MIT DEN DÜFTEN FÜR DEINE  
WEIHNACHTSPARTY

MIT DER

Nr.1

MARKE FÜR  
WINTERLICHE  
DÜFTE\*

Glade® Langanhaltende Duftkerzen



CAMPARI®

CAMPARI BITTER

100 cl, 25 % vol.



CAMPARI SPRITZ

3 Teile Prosecco

2 Teile Campari

1 Spritzer Sodawasser

Orangenscheibe

# 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

10. Dezember (2 Halbtageskurse)

### Stilvoller Schmuck mit Resin

**WAS** Kleine Schätze, eingetaucht in Giessharz, erinnern für die Ewigkeit. Mit dieser Technik lassen sich hübsche Schmuckstücke herstellen. Blüten, Stoffe oder andere kleinere Gegenstände werden in UV-Resin eingegossen. Durch das Harz leuchten die Farben kräftiger und das Objekt wirkt grösser. Wer will, bringt eigene Objekte an den Kurs mit. **WANN** Kurs 1: Sa, 10.12.22, 9-13 h\*, Kurs 2: Sa, 10.12.22, 13.30-17.30 h\* **WO** Volg Erlebnishof Fricktal, Erlenhof, Wittnau **LEITUNG** Michaela Zimmerli, Kölliken, [www.glanzbruch.ch](http://www.glanzbruch.ch) **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 155.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Schmuckstücke (3-10, je nach Grösse und Aufwand).



## SEEBACHTAL TG

17. Dezember (2 Halbtageskurse)

### Weihnachtszeit ist Letteringzeit

**WAS** Fast alle Weihnachtsobjekte lassen sich durch Letterings verschönern. Nachdem Sie die verschiedenen Techniken des Handlettering kennengelernt und mit Finelinern und Brush Pens experimentiert haben, dürfen Sie zwei Christbaumkugeln, zwei Kerzen, zwei Geschenkpapiere und drei Karten in Ihrem persönlichen Stil gestalten. Wer mag, kann auch eigene Objekte wie Laternen oder Geschenkboxen mitnehmen und diese vor Ort verzieren. **WANN** Kurs 1: Sa, 17.12.22, 9-13 h\*, Kurs 2: Sa, 17.12.22, 13.30-17.30 h\* **WO** Volg Erlebnishof Seebachtal, Haldenhof 1, Hüttwil **LEITUNG** Rahel Bamert, Freidorf, [www.donnerletter.com](http://www.donnerletter.com) **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 125.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre sechs Objekte im Wert von Fr. 30.-.



## SEELAND BE

3. Dezember (2 Halbtageskurse)

### Fototransfer auf Holz

**WAS** Mit ein paar Tricks lassen sich Ihre Fotos ganz einfach auf Holz aufziehen. Zuerst bestreichen Sie ein Holzbrett (35 x 22 cm) mit einer speziellen Kreidefarbe. Dann übertragen Sie den mitgebrachten Foto-Laserdruck auf das Holzbrett und fixieren das Bild. Mit den erworbenen Kenntnissen können Sie zuhause weitere Tafeln bedrucken und so für Ihre Lieben tolle Kunstwerke als persönliche Weihnachtsgeschenke kreieren. **WANN** Kurs 1: Sa, 3.12.22, 9-13 h\*, Kurs 2: Sa, 3.12.22, 13.30-17.30 h\* **WO** Volg Erlebnishof Seeland, Barryhof, Schüpbarg 130, Schüpfen **LEITUNG** Fabienne Nyffeler, Thun, [www.dekowebshop.ch](http://www.dekowebshop.ch) **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 15 J. **PREIS** Fr. 130.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihren Fotodruck auf Holz.



## ZUGERLAND ZG

10. Dezember (2 Halbtageskurse)

### Kugel aus Föhrenzapfen

**WAS** Diese rustikale Föhrenkugel ist ein Blickfang für den Eingangsbereich, aber auch in der Wohnung, passend dekoriert, verströmt die Kugel weihnachtlichen Charme. Unter Anleitung befestigen Sie auf einer Styroporkugel die mitgebrachten Föhrenzapfen. Die Kugel behält mehrere Jahre ihre Form. Die Kursleiterin zeigt Ihnen noch weitere Variationen, Tipps und Tricks, wie Sie zu Hause Wohnaccessoires mit Zapfen gestalten können. **WANN** Kurs 1: Sa, 10.12.22, 9-13 h\*, Kurs 2: Sa, 10.12.22, 13.30-17.30 h\* **WO** Volg Erlebnishof Zugerland, Hotzenhof, Deinikon 11, Baar **LEITUNG** Christa Felder, Römerswil, [www.natur-hand-werk.ch](http://www.natur-hand-werk.ch) **TEILNEHMENDE** 12 P. ab 12 J. **PREIS** Fr. 130.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Föhrenkugel (Ø 43 cm) im Wert von Fr. 30.-.



## WERDENBERG SG

3. Dezember (2 Halbtageskurse)

### Natürliche Verwöhnprodukte

**WAS** Aus natürlichen Rohstoffen wie Bienenwachs, Sheabutter, Kakaobutter, nativen Pflanzenölen und ätherischen Ölen mischen Sie duftende Körpercremes, Roll-on und pflegende Balsame. In Glasdosen, verziert mit Tapes und Stickern, sind sie auch willkommene Weihnachtsgeschenke. Im Kurs stellen Sie 1 Körpercreme (50 ml), 2 Balsame (15 ml) und 2 Roll-on (10 ml) her. Weitere Cremes, Balsame und Roll-on können zum Materialpreis hergestellt werden. **WANN** Kurs 1: Sa, 3.12.22, 9-13 h\*, Kurs 2: Sa, 3.12.22, 13.30-17.30 h\* **WO** Volg Erlebnishof Werdenberg, Büelsteihof, Winkelstrasse 20, Oberschan **LEITUNG** Melanie Haltner, DUFT Workshops, Walenstadt, [www.duftworkshops-melaniehaltner.com](http://www.duftworkshops-melaniehaltner.com) **TEILNEHMENDE** 10 P. ab 16 J. **PREIS** Fr. 115.- p. P., inkl. Mahlzeit und Getränken sowie Material für Ihre Produkte.

#### Infos und Anmeldung

[www.naturena.ch](http://www.naturena.ch)

oder Tel. 058 433 54 09

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

Anmeldeschluss 15.11.2022

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.

# EINFACHES TURBOBROT

Eine Schüssel und eine Backform: Backen muss für Leserin Claudia Potzmann vor allem einfach sein. Deshalb liebt sie ihr «Turbobrot», das innert Kürze in den Backofen geschoben werden kann.

## «TURBOBROT»

FÜR 1 Brot à ca. 500 g  
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten  
GEHEN LASSEN ca. 30 Minuten  
BACKEN ca. 45 Minuten  
Backpapier für die Form  
Cakeform von ca. 20 cm

450 g helles Urdinkelmehl  
4 EL Kürbiskerne  
4 EL Sonnenblumenkerne  
2 TL Salz  
1 Pk. Trockenhefe, à 7 g  
2,5 dl Wasser  
3 EL Sonnenblumenöl

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Trockenhefe in einer Schüssel mischen.
2. Eine Mulde in der Mitte formen, Wasser und Öl dazugießen, den Teig anrühren. Zu einem homogenen, weichen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
3. Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft) vorheizen. Teig nochmals kurz kneten, in die vorbereitete Cakeform geben. Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen.
4. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen, sorgfältig aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

**Tipp:** Das Brot kann auch mit anderen Mehlsorten oder gemischten Mehlsorten wie Halbweiss-, Dinkel- und Weissmehl zubereitet werden.



CLAUDIA POTZMANN,  
UNTERKULM AG

Backen ist nicht die grosse Leidenschaft von Claudia Potzmann. Ihr «Turbobrot» hingegen liebt sie. «Es geht wirklich zackig. Alles in einer Schüssel mischen, kurz aufgehen lassen und ab in den Ofen damit. Und es schmeckt herrlich.» Da es ausserdem lange frisch bleibt, backt sie es jeweils gleich auf Vorrat. Aus dem Brot macht sie oft Sandwiches, die sie auf Ausflüge mitnimmt. «Ich arbeite im Tierschutz und ich liebe die Natur», sagt sie. So achtet sie beim Einkaufen auf kurze Transportwege und auf tier- und umweltfreundliche Erzeugnisse. «Beim Einkaufen im Volg schätze ich besonders, dass ich immer nett begrüsst werde und feine vegane Produkte finde.»

## 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





PUNSCH

Lacobi

- SEIT 1919 -

MIT TRADITION



ALKOHOL-FREI



\* IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN  
EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

DESIGNED  
FOR  
MIXING >>



ABSOLUT.®

PLEASE ENJOY RESPONSIBLY

# GEWINNEN MIT TOPPITS

BACKEN UND KAFFEE KOCHEN WIE EIN PROFI



## 1. PREIS

1908 liess Melitta Benz einen Kaffeefilter mit passendem Filterpapier patentieren. Sie setzte damit den Grundstein für die Erfolgsgeschichte von «Melitta», die mit ihren Produkten den Alltag vieler Menschen erleichtert. Dazu gehören nebst Kaffeeautomaten auch Gefrierbeutel, Frischhaltefolien oder die Back-Bögen der Marke Toppits.

**Entspannt backen und Kaffee trinken**  
In der Vorweihnachtszeit, wenn die Backöfen beim Guetzle heiss laufen, ist Backpapier ein unverzichtbarer Küchenhelfer. Die Back-Bögen von Toppits sind zugeschnitten auf Blechgrösse und helfen mit ihrer rutschfesten Unterseite nicht nur beim Ablösen der Guetzli, sondern halten auch die Küche

sauber. Anstatt die Arbeitsfläche mit Mehl zu bestäuben, wird der Teig einfach zwischen zwei Bögen ausgewallt. Mehr Tipps und die Antwort auf die Wettbewerbsfrage finden Sie im «Chuchichäschtle» in dieser Ausgabe. Gewinnen können Sie einen Premium Kaffeevollautomaten Barista Smart TS SST. Dieser kann 21 verschiedene Kaffeespezialitäten herstellen und lässt sich sogar mit dem Smartphone steuern. Denn wenn das Backen dank Toppits so einfach ist, bleibt genug Zeit, entspannt eine Tasse Kaffee zu geniessen.



## WETTBEWERBS- FRAGE

Was lässt sich aus den Toppits-Back-Bögen herstellen?

- A Früchteschale
- B Muffinförmchen
- C Topflappen

## PREISE

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

**2.-6. Preis im Wert von je Fr. 550.-**  
Kaffeevollautomat Melitta Purista

**7.-46. Preis im Wert von je Fr. 95.-**  
Wasserkocher Look Aqua Deluxe

## MITMACHEN & 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](http://www.volg.ch/volg-magazine)

**Teilnahme vom 24. Oktober bis 17. November 2022.**

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.

**RED  
BULL  
VODKA**



**WHITE  
BULL  
VODKA**



**GREEN  
BULL  
VODKA**



**BULL**

[WWW.BULLVODKA.CH](http://WWW.BULLVODKA.CH)

Verantwortungsvoll konsumieren.

Gönnen Sie sich  
eine fruchtige  
Auszeit!

**FREUDE  
AUS DER  
FRUCHT!**



Orange und Fruchtcocktail 33cl in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

**granini®**

# RÄTSELN UND GEWINNEN!

| Gewürz aus Blütenstempeln          | Frauenname       | schlecht gewürzt | ital. Tonbez. für das D | Stadt am Bodensee (TG)        | Wortteil: einheitlich          | Pflanzenhalm            | techn. Erweiterung             | Männername            | Initialen e. frz. Filmdolls der 60er | Spurenelement                |
|------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| ↙                                  |                  | 2                |                         |                               | Beerenfrucht                   |                         |                                |                       |                                      |                              |
| schweiz. TV-Moderatorin (Patrizia) |                  |                  |                         |                               | Designer-mode: ... Couture     | Papstsegen: ... et orbi |                                |                       | 5                                    |                              |
| Identitätskarte (Kw.)              |                  |                  | gut aufgelegt: bei ...  | hochtemperiert                |                                | 7                       |                                |                       | untere Rückenpartie (Ez.)            |                              |
| hierhin                            | treu, ergeben    |                  |                         |                               |                                | Auktionspreis           |                                | frz. Artikel          |                                      |                              |
| ↙                                  |                  |                  |                         | Film mit grünem Helden (2001) |                                | Talente                 |                                |                       |                                      |                              |
| Fleischscheibe                     | Veloausflug      | Not-signal       |                         | Strohunterlage                |                                |                         |                                | Salz der Ölsäure      |                                      | stark metallhaltige Minerale |
| ↙                                  |                  |                  | 4                       |                               |                                | eh. dt. Silbermünze     | feierl. Gedicht                |                       |                                      |                              |
| engl. Bier-sorten                  |                  |                  |                         | engl. Gebäck zur Tea Time     | schweiz. Schokoladefabrikant † |                         | 1                              |                       |                                      |                              |
| an diesem Ort, dort                |                  |                  | Ältestenrat             |                               |                                |                         | relig. Lied                    |                       | Gezeter                              |                              |
| Kunstgriff                         |                  |                  |                         | 8                             | Teil des Dachstuhls            | engl.: Seite            |                                |                       |                                      |                              |
| ↙                                  |                  |                  | Kurzfassung             | Malzgrundstoff                |                                |                         |                                |                       |                                      | Säuregehaltwert              |
| kurz für: von dem                  | Schiffszubehör   |                  |                         |                               | 3                              | Hülsenfrucht            |                                | Siedepunkt (Abk.)     |                                      |                              |
| Weinstock                          |                  |                  |                         | Bundesamt für Landwirtschaft  |                                | Backofenzubehör         |                                |                       | 9                                    |                              |
| Speiseroma                         | Klostervorsteher | zu keiner Zeit   |                         | Bundesamt für Kommunikation   |                                |                         |                                | schweiz. Bundesbahnen |                                      | Halbton über G               |
| ↙                                  |                  |                  |                         |                               | 6                              | Zh. f. Gold             | schweiz. Radio- u. Fernsehges. |                       |                                      |                              |
| so weit, so lange                  |                  |                  |                         | drahtloses Netzwerk           |                                |                         | dt. Vorsilbe                   |                       |                                      |                              |
| Stichprobe                         |                  |                  |                         | grosse Gartenfrucht           |                                |                         |                                |                       |                                      |                              |

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

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 9.  
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

## IHR GEWINN

**Gewinnen Sie eines von zwei WMF Fusiontec Kochtopf-Sets im Wert von je Fr. 739.-.**

Das einzigartige Material Fusiontec von WMF besteht aus einer besonderen Legierung, die die besten Eigenschaften bestehender Kochgeschirrmaterialien auf sich vereint: die Wärmeleitfähigkeit von Kupfer, die Wärmespeicherfähigkeit von Gusseisen, die Kratzfestigkeit von Glas, die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl und die Gleichmässigkeit der Koch- und Bratergebnisse von Aluminium.

Weitere Infos unter: [www.wmf.com](http://www.wmf.com)



## 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](http://www.volg.ch/volg-magazine)

**Teilnahme vom 24. Oktober bis 17. November 2022.**

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Die Mitarbeitenden von WMF und der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt.

# WIE SAGT MAN WO?

## Schluckauf



---

## VORSCHAU «ÖISE LADE» DEZEMBER



**Festlich verpackt**  
Weihnachtsmenü-Ideen,  
bei denen der Hauptgang  
mit einer knusprigen  
Teighülle glänzt.



**Herzig gebacken**  
Süss sind sie alle, die  
Kreationen aus der  
Weihnachtsbäckerei  
von Brownie bis Bänz.

---

**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](http://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](mailto:oeise.lade@volg.ch), [www.volg.ch](http://www.volg.ch)



☞ Gedruckt in der Schweiz auf Schweizer Papier



# EIN BLATT KANN AUSREICHEN

Von 94% bestätigt!\*



Plenty,  
eine Marke von Essity

\*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 Marktforschung mit 500 TeilnehmerInnen in Deutschland, Oktober 2020.



Verzichte auf Laktose,  
nicht auf Genuss.



**20%  
RABATT**  
25.10. – 30.10.2022



\* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich