

DEZEMBER 2022

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

WEIHNACHTSMENÜ

Hauptgänge im Teig mit
Überraschungseffekt

ENGAGEMENT

Eine Partnerschaft mit Herz,
die Kindern Freude schenkt



ADVENTS-GEBÄCKE


Stars und Sternchen: Kleine Guetzli treffen auf grosse Traditionen

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
Weihnachtsmenü mit
Hauptgängen zum Auspacken



Ösi Chuchi
Kleines für die Guetzlidose und
grossartige Traditionsgebäcke



Engagement
Wie die Traumdoktoren Kindern
im Spital Freude schenken



Öise WM-Hit
Zum Anpiff ein Raclette:
Pfännli-Ideen für Fussballfans

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Jeder Volg soll Freude am Einkaufen im Dorf bereiten und gleichzeitig ein Ort für wertvolle zwischenmenschliche Begegnungen sein. Diese Nähe in geografischer wie persönlicher Hinsicht ist es, die uns als Detailhändler auszeichnet. Nah sein heisst für uns auch, gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen. So unterstützt Volg unter anderem in einer mehrjährigen Partnerschaft die Stiftung Theodora. Wie wertvoll deren Tätigkeit für Kinder im Spital ist, lesen Sie auf Seite 38. Ein wesentlicher Teil nicht mehr verkäuflicher Lebensmittel geht zudem an karitative Schweizer Organisationen für armutsbetroffene Menschen. Mehr über dieses Engagement erfahren Sie auf Seite 62. Volg wäre jedoch nicht Volg ohne Sie, unsere geschätzten Kundinnen und Kunden! Für Ihre Einkaufstreue und Verbundenheit möchten wir uns auch dieses Jahr mit den traditionellen «Sternstunden» bedanken. Weitere Informationen dazu erhalten Sie auf Seite 65 oder direkt in Ihrem Dorfladen. Im Namen aller Mitarbeitenden wünsche ich Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch in ein glückliches neues Jahr!



frisch und fründlich

Philipp Zraggen

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 5 | CHUCHICHÄSCHTLI
Monatshits und Saisontipps | 56 | ÖISE FAVORIT
Geschenkideen von Lindt |
| 12 | ÖISI CHUCHI
Festlich verpackt | 59 | NEU IM VOLG
Entdecken und ausprobieren |
| 27 | TRAUMPAAR
Käse und Wein des Monats | 62 | ÖISI UMWÄLT
Lebensmittelspenden für
karitative Organisationen |
| 28 | WEIN-AKTIONEN
Jetzt profitieren | 65 | CHURZ & FÜNDIG
Neues aus der Volg-Welt |
| 30 | SAISON FÜR ...
Erdnüsse | 67 | ÖISE GSCHÄNKTIPP
Bordeaux-Weine |
| 33 | ÖISE WM-HIT
Raclette-Ideen zur Fussball-WM | 68 | FEINS VOM DORF
Truffles aus Würenlos AG |
| 34 | ÖISE FAVORIT
Emmi Kaltbach-Käse | 71 | NATURENA
Jungbauer-Power
auf dem Haldenhof |
| 37 | ÖISI MARKE
Volg Bio Pestos und
Volg Spaghetti | 73 | LESERREZEPT
Gorgonzola-Speck-Spätzli |
| 38 | ENGAGEMENT
Stiftung Theodora und Volg:
Partnerschaft mit Herz | 75 | WETTBEWERB
Gewinnen mit
Fisherman's Friend |
| 43 | ÖISI CHUCHI
Süsse Adventszeit | 77 | KREUZWORTRÄTSEL
Mitmachen und gewinnen |
| 54 | TYPISCH SCHWEIZ,
TYPISCH VOLG
Volg Vogelnestli und
Volg Spitzbuben | 78 | CHRUT & RÜEBLI
Mundartlexikon: schneien
Vorschau, Impressum |



* in kleinen Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

CELEBRATE LA VIDA!

Freixenet

CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜNEN DUUME

Wohlig warm

Manche Pflanzen mögen es nicht, wenn sich Minusgrade anbahnen. Besonders Gewächse aus südlichen Gefilden benötigen Unterstützung. Rosen etwa haben gerne warme «Füsse». Hier hilft es, den Stamm mit Laub oder Tannengrün zu umgeben.

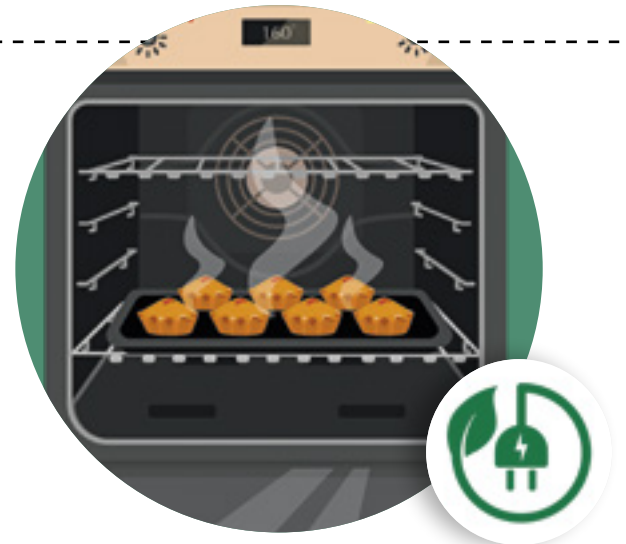
Zusätzlich stülpt man einen Jutesack über die Krone und bindet ihn beim Stängel locker zusammen. Ein kleiner Laubhaufen freut auch mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Salbei oder Thymian. Und wenn die kältesten Tage anstehen, sind Tannenzweige ideales Abdeckmaterial für Gemüsebeete. Sie schützen vor Frost und sind durchlässig für Luft und Wasser. Bevor der Christbaum entsorgt wird, empfiehlt es sich, eine starke Gartenschere zu nehmen, um mit dem wertvollen Grün den Pflanzen auf dem Balkon oder im Garten eine Extraportion Wärme zu gönnen.

VOLG WINTERZAUBER-GUETZLI

SCHON PROBIERT?

Die neuen Lieblinge für die Guetzlidose heissen «Winterzauber»! Zauberhaft zart der Mürbeteig, zauberhaft herzig die Dekoration und zauberhaft fein der Überzug aus dunkler Schokolade. Abrakadabra – schon liegen sie zuhause auf dem Adventsteller zum Kaffee oder sind sie am Chlaushöck aufgestellt. Weihnachtsguetzli-Genuss ganz ohne Teig herstellen, ausstechen und Küche putzen: einfach zauberhaft eben!

Volg Winterzauber-Guetzli, 270 g, Fr. 3.95



OFENREZEPTE IM «ÖISE LADE»

ENERGIE SPAREN MIT UMLUFT

Das aktuelle Thema Stromsparen, die Grundhaltung von Volg zum schonenden Umgang mit Ressourcen sowie vereinzelt Anregungen aus der Leserschaft haben uns dazu bewogen, im «Öise Lade» Back- und Ofenrezepte wann immer möglich mit «Heissluft/Umluft» umzusetzen.

- Die Einstellung «Heissluft/Umluft» spart im Vergleich zu «Ober-/Unterhitze» durchschnittlich zirka 20 Prozent Energie, da mit rund 20 Grad tieferer Ofentemperatur gebacken wird.
- Es kann mit mehreren Blechen gleichzeitig gebacken werden; zum Beispiel beim Guetzle.
- Der Ofen ist in der Regel schneller vorgeheizt.
- Energie sparen lässt sich auch, indem der Ofen zirka 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet und das Gebäck mit der Restwärme fertig gebacken wird.



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



Starbucks by Nespresso

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



GRITTIBÄNZ MIT FAN-CHARAKTER

HOPP, BÄNZ!

Wenn im Volg der Grittibänz lockt, steht der Chlaus vor der Tür oder fliegt der Fussball ins Tor! Für die doppelte Vorfreude auf die Samichlauszeit und die Fussball-WM sind für kurze Zeit die «Fänbänze» zurück. Der «Hopp Schwiiz»-Bänz* ist ein Grittibänz aus feinem Butterteig und wird mit IP-Suisse-Mehl in der Schweiz für Volg gebacken.

Eine Idee für einen «Hopp Schwiiz»-Znacht finden Sie auf Seite 33.

*solange Vorrat

«Je dicker das Eis um Weihnacht liegt, je zeitiger der Bauer Frühling kriegt.»

Bauernregel im Dezember



TRICK 77

GEWÜRZE

Weihnachtliche Gewürze wie Nelken, Lorbeer, Kardamom oder Wacholder haben jetzt Hochsaison. Doch wie unangenehm, wenn man beim Essen des Weihnachtsbratens plötzlich auf ein Nägeli oder ein Pfefferkorn beisst oder einem nach dem Genuss von Rotkraut ein Lorbeerblatt an der Zunge klebt. Hier bietet sich eine einfache Lösung: Die Gewürze in einen Kaffeefilter füllen, mit einem Bostitch oder einem Baumwollfaden verschliessen. Anstelle eines Kaffeefilters kann auch ein Teebeutel oder ein Tee-Ei verwendet werden. Dieses Gewürzsäckli wird dann einfach mitgekocht und vor dem Servieren wieder entfernt.

WETTBEWERB, SEITE 75

Beste Freunde an rauen Tagen

Die Geschichte von Fisherman's Friend begann 1865. Tüchtige Fischer aus England wagten sich auf ausgedehnte Fangfahrten in raue Regionen der Nordsee und des Nordatlantiks. Wegen der Eiseskälte litten die Männer immer wieder unter Husten, Heiserkeit und Erkältungen. Der Apotheker James Lofthouse entwickelte daraufhin eine starke Tinktur mit Menthol und Eukalyptus. Diese Inhaltsstoffe sind auch heute noch Bestandteil der handlichen Pastille. Diese wurden bei den Fischern der Region rasch beliebt. Sie begannen, die Pastillen als ihre «Freunde» zu bezeichnen, ohne die sie nie mehr in See stechen würden. Und so waren es diese ersten Abnehmer, die den Pastillen den Namen gaben: Fisherman's Friend! Bestimmt würden sie auch die heutigen Sorten wie etwa Fisherman's Friend Mint ohne Zucker mit dem erfrischend starken Minzaroma ebenso lieben!





Coca-Cola®

Real Magic™

Kauf dir ein Coke,
**GEWINNE mit etwas
Glück PREISE**
& entdecke den
Weihnachtszauber



**SCANNEN &
MITMACHEN**

CHUCHICHÄSCHTLI



FESTLICH GEDECKT

PÄCKLITISCH

Wer sagt denn, dass Geschenke nur unter den Baum gehören?

Auch als Tischdekoration für das Weihnachtsdinner macht sich liebevoll eingepacktes richtig gut. Leere Streichholzschachteln, Verpackungen von kleinem Elektronikzubehör oder von Schmuck werden in Geschenkpapier gehüllt und verziert. Dafür lassen sich Reste von Geschenkpapier, Maschen und Bänder verwenden. Am Schönsten ist natürlich, wenn sich im Päckchen auch tatsächlich ein Geschenk befindet. Das muss auch gar nichts Aufwändiges sein. Ein Zettel mit einem handgeschriebenen Wunsch für das neue Jahr, ein selbst gemachtes Weihnachtsguetzli, ein Truffe oder ein paar Zimtmandeln zaubern schon ein Lächeln auf das Gesicht der Gäste.

WEINTIPP

PRICKELN IN PINK



**BIO-ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY
RAPHAEL DAL BO, ITALIEN**

Butter, Mehl und Zucker stehen bereit; der Schaumwein ist kühlgestellt: Beim alljährlichen Guetzle mit den Freundinnen oder den erwachsenen Töchtern ist ein «Gläsl» oft ebenso Tradition wie das Mailänderli in der Guetzlidose. Schliesslich gilt auch beim gemeinsamen Backen, was Cindy Lauper uns Anfang der 80er-Jahre einträllerte: Girls just want to have fun! Nur, welcher Schaumwein soll es sein? Wer mit dem Trend geht, prickelt dieses Jahr stilvoll in Pink! Beispielsweise mit dem Bio-Rosé Spumante Extra Dry von Raphael Dal Bo. Obschon dieser Spumante mit seiner intensiv rosa Farbe optisch ein absoluter Beau ist, weiss «frau»: Das Aussehen allein reicht nicht – auf die inneren Werte kommt es an. Davon hat dieser Italiener zum Glück mehr als genug: Er punktet mit Bio-Qualität, Erdbeeren, Kräutern und Anklängen von Grapefruit in der Nase sowie Aromen von Erdbeeren und Himbeeren am Gaumen. Hinzu kommt seine Lebendigkeit und erfrischende Perlage. Relativ neu im Volg-Sortiment, räumt er bei seiner Premiere in Chandra Kurt's «Weinseller 2023» gleich hervorragende 17 Punkte und einen Stern für das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis ab. Ein Schaumwein, den es zu entdecken gilt wie eine neue Guetzlisorte!

75 cl, 17 Punkte*, Fr. 14.50

* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

Anzeige

PHILADELPHIA

In Aktion -16%
vom 06.12. – 11.12.2022

*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Festliche Rezepte und mehr unter: www.philadelphia.ch

THOMY®

FÜR EIN GLUSCHTIG, FROHES FEST!

Ab sofort erhältlich



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

CHUCHICHÄSCHTLI



WEIHNACHTSSPEZIALITÄT Tirggel

Honig, Mehl, Zucker und Gewürze sind die Zutaten für den Tirggel, ein Weihnachtsgebäck aus der Region Zürich. Bekanntheit erlangte der «Zürirtirggel» nicht nur seines feinen Geschmacks wegen, sondern auch wegen der Bilder, die ins Gebäck gepresst werden. Beim Genuss eines Tirggels ist Langsamkeit oberstes Gebot. Nur wer die Süssigkeit langsam auf der Zunge weich werden lässt, kommt in den vollen Genuss des Honig-Aromas. Rezepte für andere süsse Weihnachtsspezialitäten finden Sie ab Seite 43 und Tirggel gibt es jetzt natürlich in Ihrem Volg.



SCHAUMWEINRESTE

RÜBIS & STÜBIS

Aus Resten in Schaumweinflaschen lässt sich auch einige Tage später, wenn nichts mehr prickelt, noch viel Gutes zubereiten. Wie wärs mit einer Meerrettichsuppe, einer Zitronen-Sabayon, einer Forelle mit Volgaz-Sauce oder einem Lachsforellenfilet mit Proseccoschaum? Unter volg.ch/rezepte finden sich die Rezepte dazu. Oder man giesst die Reste des Schaumweins einfach in Eiswürfel-formen und friert sie ein. Sind die Würfel fest, füllt man sie in einen Gefrierbeutel um. Später lässt sich damit eine Sauce, Suppe, ein Risotto, Sauerkraut oder ein Cocktail verfeinern.

MONATSHITS DEZEMBER

Cordonbleu Fribourg und Brätschnitzel Gruyère

Der beliebte Gruyère verleiht den beiden Monatshits im Dezember ihren einzigartigen Charakter. Das Schweins-Cordonbleu Fribourg punktet mit einer Füllung aus Gruyère und Bündner Rohschinken sowie einer knusprigen Panade. Und auch das Brätschnitzel verdankt seinen kräftigen Geschmack dem Käse aus dem Greyerzerland. Das Beste daran? Beide Fleischspezialitäten sind aus Schweizer Fleisch, pfannenfertig und im Nu zubereitet.



Anzeige

**15%
Rabatt**
13.12.–18.12.22



In kleineren
Verkaufsstellen
eventuell
nicht erhältlich

Das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch. Jetzt Weihnachtsaktion!

«Original dal Grischun» – das ist der urchig-natürliche Bündner Bergkäse Bio, der nach altbewährtem Rezept mit 100% Bündner Bio Bergheumilch in Sennereien auf über 1000 Metern über Meer von Hand gekäst wird und erst nach der Fahrt ins Tal sowie einer Reifezeit von bis zu neun Monaten seinen erstklassigen Charakter entfaltet.



SCHINKLI IM SAFRAN-BRIOCHETEIG
Aussen knusprig, innen saftig. Der
Klassiker, das Schinkli, ist der Star beim
Hauptgang. Rezept auf Seite 25



FESTLICH VERPACKT

AVOCADO-ROHSCHINKEN-SCHIFFCHEN

Cremige Avocado, würzig umhüllt: Die Häppchen sind blitzschnell zubereitet und schmecken auch an Silvester mit einem Glas Schaumwein. Rezept auf Seite 25



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

Nach Apéro und Vorspeise beginnt das muntere Päckli-Auspacken beim Hauptgang des Weihnachtsmenüs. Vorhang auf für das Schinkli im Sternenmantel, das Schweinsfilet mit knuspriger Blätterteighülle und die gefüllte Pasta in Bonbon-Form.

SEIT 1838
Knorr



So schmöckt's Dihei!



Knorr's Versprechen

Hergestellt in
der Schweiz



Weitere Infos & Rezepte unter knorr.ch



LINSENTÄNNCHEN

FÜR 20 Stück zum Apéro
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten

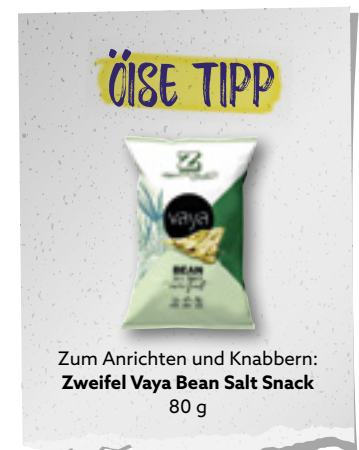
- 150 g **braune Linsen**, trocken
- 1 **Knoblauchzehe**, grob gehackt
- 1-4 EL **Olivenöl**
- 1 **Zitrone**, heiss ab gespült, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 1 kleine **Zwiebel**, fein gehackt
- 1 TL **Paprika**
- 1 TL **Salz**
- Pfeffer**, nach Belieben
- 20 **Bean Chips**, z. B. Vaya Bean Salt Snack
- 1 EL **Peterli**, fein gehackt
- ¼ **Granatapfel**, Kerne herausgelöst

1. Linsen in siedendem Wasser ca. 20 Minuten sehr weich garen. Herausnehmen, gut abtropfen, in der heissen Pfanne vollständig trocknen lassen.

2. Linsen mit Knoblauch und allen Zutaten bis und mit Pfeffer fein pürieren, abkühlen lassen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, Spitze abschneiden, tannenbaumförmig auf die Chips spritzen. Mit Peterli und Granatapfelkernen garnieren.

ÖISI TIPPS

- Als Unterlage eignen sich auch Cracker, Knäckebröt oder getoastete Toaststecken.
- Die Tännchen sofort servieren, sonst wird der Boden feucht.





PRICKELNDER SCHWEIZER GENUSS

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



Feingliedrige Perlage mit floralen Noten. Harmonisches Süss-Säure Spiel.



Gereiftem Hartkäse, Speckzopf, Zitronensorbet, Früchte-
spieß und als Aperitif.

VOLGAZ
Vin Mousseux

SCHWEINSFILET MIT SPINAT UND MANDELN IM BLÄTTERTEIG

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 45 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde

BACKEN ca. 25 Minuten

Backpapier für das Blech

FLEISCH

1 TL Pfeffer, fein gemahlen

1 TL grober Rohrzucker

¾ TL Salz

½ Zitrone, heiss ab gespült,
abgeriebene Schale

1 Schweinsfilet, ca. 500 g

2 EL Bratbutter

FÜLLUNG

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Butter

80 g tiefgekühlter Spinat, aufgetaut,
grob geschnitten

Salz, Pfeffer

4 EL Mandeln, fein gehackt

1 Blätterteig, rechteckig
ausgewallt

2 EL Paniermehl

2 EL Wasser

1 Ei, verquirlt

1. Pfeffer, Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Filet rundherum damit einreiben. Filet in heisser Bratbutter auf allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen, auskühlen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen, Spinat dazugeben, kurz mitdämpfen, würzen und abkühlen. Mandeln untermischen.

3. Blätterteig auslegen, längs einen 3-mal 1 cm breiten Streifen wegschneiden, beiseitelegen. Spinatmasse auf dem Blätterteig verteilen, Filet darauflegen, Paniermehl auf dem Fleisch verteilen. Teig einschlagen, Filet mit der «Naht» nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Beiseitegelegten Teigstreifen zu einem «Zopf» flechten, auf das Filet legen, die Enden mit einer Gabel andrücken. Teigoberfläche mit Ei bestreichen, ca. 4-mal einstechen. 1 Stunde kühl stellen.

4. Im auf 200 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

ÖISI TIPPS

- Für ein optimales Resultat, den Kerntemperaturmesser an der dicksten Stelle des Fleisches einstecken. Die Kerntemperatur sollte zwischen 65 und 70 °C betragen.
- Dazu passt ein Rotkabissalat mit Äpfeln.



Das Geheimnis eines warmen Winters.

AKTION
Vom 06.12. bis
11.12.22 von 18%
profitieren



Mit unserem würzig-cremigen Appenzeller® Raclette, dem fixfertigen Appenzeller® Fondue mit der Extra-Würze und unserem fixfertigen Frischfondue lässt sich der Winter wunderbar genießen. Die geheime Kräutersulz sorgt für den unverwechselbaren Geschmack. Das Beste: Vom 06.12. bis 11.12.2022 gibt es 18% Rabatt auf unsere Raclettes und Fondues.

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Appenzeller
S W I T Z E R L A N D

www.appenzeller.ch



ZWEIFARBIGE PASTA-BONBONS MIT RÜEBLI-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 25 Minuten
RUHEN LASSEN 1 Stunde
 Einweg-Spritzsack

TEIGE

150 g Weissmehl
¼ TL Salz
Ca. 0,8 dl Wasser

150 g Weissmehl
¼ TL Salz
Ca. 80 g Randen, gekocht, geschält,
 püriert

FÜLLUNG

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 EL Butter
200 g Rüebli, geschält, fein geschnitten
Salz
130 g Frischkäse nature

50 g Baumnüsse, geröstet,
 fein gehackt
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
1 Ei, verquirlt

PETERLI-BUTTER

50 g Butter
1 Bd. Peterli, grob geschnitten
Salz
50 g Baumnüsse, geröstet,
 grob gehackt

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Salz und Wasser dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Je nach Konsistenz etwas Wasser dazugeben. Mit dem zweiten Teig gleich verfahren, statt Wasser Randenpüree dazugeben. Teige je zu einer Kugel formen, unter einer kalt ausgespülten Schüssel ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch in der warmen Butter in einer Pfanne andämpfen, Rüebl

begeben, zugedeckt ca. 5 Minuten weichdämpfen, würzen, pürieren, auskühlen. Frischkäse und Nüsse untermischen. In den Spritzsack geben, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden.

3. Teige auf wenig Mehl ca. 1 mm dünn auswallen. In Rechtecke von ca. 7 x 9 cm schneiden. Teigländer mit Ei bestreichen, baumnussgrosse Häufchen Füllung daraufspritzen. Längs einrollen, Teigenden leicht verdrehen und zusammendrücken.

4. Portionenweise in siedendem Salzwasser ca. 4 Minuten ziehen lassen. Abgiessen und warm stellen.

5. Butter in einer Pfanne schmelzen, Peterli dazugeben, würzen. Peterli-Butter über die Pasta-Bonbons geben. Baumnüsse darüberstreuen.

ÖISE TIPP

Anstelle von Peterli-Butter mit Pesto alla Genovese servieren.



« Für unsere Heimat und deinen Genuss »

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

Schulter-Rollschinkli

Aktion gültig vom 1. bis 31. Dezember 2022.
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



ProCert



CHICORÉE-SUPPE MIT KÄSE-NUSS-TOPPING

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

SUPPE

- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 2 EL **Butter**
- 150 g **Knollensellerie**, geschält und in Würfel geschnitten
- 4 **Chicorée-Kolben**, in Streifen geschnitten
- 1 TL **Zitronensaft**
- 1 EL **Zucker**
- 5 dl **Gemüsebouillon**
- 2 dl **Vollrahm**
- Salz, Pfeffer**

TOPPING

- 20 g **Butter**
- 20 g **Parmigiano Reggiano**, grob gehobelt
- 20 g **ganze Haselnüsse**, geröstet, grob gehackt

1. Zwiebel in Butter andünsten, Sellerie und Chicorée dazugeben, kurz mitdünsten. Zitronensaft und Zucker dazugeben, mit Bouillon ablöschen. Suppe ca. 20 Minuten köcheln, mit dem Stabmixer pürieren. Rahm dazugeben, nochmals 2-3 Minuten köcheln, Suppe würzen.

2. Butter bei mittlerer Hitze so lange köcheln, bis der Schaum sich auf dem Boden absetzt und die Butter langsam caramellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt. Die Butter durch ein 2-lagiges Haushaltspapier filtern und auffangen.

3. Suppe anrichten, mit Käse-spänen und Haselnüssen garnieren, gefilterte braune Butter darüberträufeln.



RAUHLACHSTATAR AN CLEMENTINEN-SENFSAUCE

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
Anrichtering von 8 cm Ø

SAUCE

- 1 **Clementine**, heiss abgospült, davon wenig abgeriebene Schale und 3 EL ausgepressten Saft
- 1 TL **getrockneter Dill**
- 1 EL **milder Senf**
- 1 EL **flüssiger Honig**
- Pfeffer**

TATAR

- 200 g **Rauchlachs**, in 1,5 cm grossen Würfeln
- 1 **Mango**, geschält, in 1,5 cm grossen Würfeln
- 1 **Zitrone**, davon 3 EL Saft
- 1 **Clementine**, filetiert
- 3 EL **Schnittlauch**, grob geschnitten, davon 1 EL beiseitegestellt
- 40 g **gesalzene Pistazien**, herausgelöst, grob gehackt, davon 1 EL beiseitegestellt
- ½ **Clementine**, filetiert

1. Alle Zutaten für die Sauce mischen, würzen.
2. Lachs und alle restlichen Zutaten bis und mit Pistazien begeben, mischen.
3. Anrichtering auf einen Teller platzieren, mit ¼ der Masse füllen, leicht andrücken und hochziehen. Für alle weiteren Teller gleich verfahren.
4. Mit restlichen Clementinenfilets, beiseitegestelltem Schnittlauch und beiseitegestellten Pistazien garnieren.

ÖISE TIPP

Wer keine Anrichteringe zur Verfügung hat, füllt das Tatar in Gläser und stürzt es auf die Teller.

Unsere feinen Käse für Ihre Festtage

Aktion 18%
vom 29.11.
bis 04.12.22



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

SCHWYZER
MILCHHUUS



SCHOKOLADEN-MARZIPAN-SEMIFREDDO

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 35 Minuten
TIEFKÜHLEN über Nacht
Cakeform von 11 x 18 cm,
mit Klarsichtfolie ausgelegt

200 g Kochschokolade,
 grob gehackt
2 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 dl Vollrahm
80 g Marzipan, tiefgekühlt,
 fein gerieben

GARNITUR

30 g Kochschokolade,
 kühl gestellt
2 Meringues (ca. 20 g),
 zerbrösel

1. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Eier trennen, Eigelbe mit dem Zucker schaumig

schlagen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Rahm steif schlagen.

2. Flüssige Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Schlagrahm und Marzipan vorsichtig unterheben. Eischnee unterziehen. Masse in die vorbereitete Form giessen, zugedeckt über Nacht tiefkühlen.
3. Semifreddo ca. 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit einem scharfen Messer Schokoladenraspel abschaben. Semifreddo auf einer Platte anrichten, mit Meringues und Schokoladenraspeln garnieren.

ÖISE TIPP

Semifreddo ist ein italienisches Dessert und bedeutet «Halbgefrorenes», das auch als «Parfait» bezeichnet wird. Es wird im Gegensatz zum Glace nicht gerührt beim Tiefkühlen.

JOGURTMOUSSE UND GEBRATENE ANANAS

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 3 Stunden

JOGURTMOUSSE

180 g Jogurt nature, cremig
60 g Zucker
 ½ **Zitrone,** heiss abgespült, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1 dl Vollrahm, steif geschlagen
1 Eiweiss, steif geschlagen

ANANAS

3 Baby-Ananas, geschält, in 1 cm dicken Scheiben
4 EL Butter
2 EL grober Rohrzucker
50 g ganze, ungeschälte Mandeln, geröstet, grob gehackt

1. Jogurt, Zucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Gelatine gut ausdrücken, mit 2 EL Wasser im warmen Wasserbad vollständig auflösen. 2 EL Jogurtmasse zur Gelatine rühren. Gelatinemasse unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Jogurtmasse geben. Kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist.

2. Schlagrahm und Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unterziehen. Mousse in einer Schüssel zugedeckt 3 Stunden kühl stellen.

3. Ananas portionenweise in der warmen Bratpfanne mit Butter und Zucker beidseitig je ca. 3 Minuten braten, warm stellen, entstandenen Saft beiseitestellen.

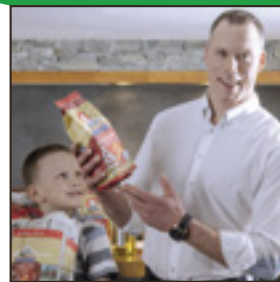
4. Aus der Mousse mit einem Löffel Nocken abstechen, mit den Ananasscheiben auf Tellern anrichten, Saft darüberträufeln, mit Mandeln garnieren.

ÖISE TIPP

Anstelle von Baby-Ananas eine grosse Ananas ohne Strunk oder Ananasscheiben aus der Dose verwenden.



100 % PAPIER - 100 % 



9

17

3

22

19

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



14




20



6

Herr Hörnli meint...

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

23

13



21



**BSCHÜSSIG - Classic
3-Eier Krawattli**



**BSCHÜSSIG - Urschweizer
3-Eier Äpler Magronen**



**BSCHÜSSIG - Classic
3-Eier Nudeln breit 8 mm**

7



18



**BSCHÜSSIG - Classic
3-Eier Spiralen**

8

15



24



SCHINKLI IM SAFRAN-BRIOCHETEIG

FÜR 6 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
AUFGEHEN LASSEN 3-4 Stunden
BACKEN ca. 35 Minuten
 Backpapier für die Form

VORTEIG

½ **Würfel frische Hefe**, zerbröckelt
 0,5 **dl Milch**, lauwarm
 2 **Briefli Safranpulver**
 2 **EL Zopfmehl**

TEIG

600 **g Zopfmehl**
 50 **g Zucker**
 1 **TL Salz**
 250 **g Butter**, weich
 3 **Eier**, verquirlt

SCHINKLI

1 **Quick Nuss-Schinkli**, ca. 1 kg
 2 **EL milder Senf**
 ½ **EL flüssiger Honig**
 1 **Eiweiss**, verquirlt
 1 **Eigelb**
 1 **EL Milch oder Kaffeerahm**

- Hefe mit Milch, Safran und Mehl verrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen, bis der Vorteig schäumt.
- Mehl mit Zucker und Salz mischen. Vorteig, Butter und Eier begeben, zu einem weichen und glatten Teig kneten. Zugedeckt 3-4 Stunden aufgehen lassen.
- Schinkli im Beutel gemäss Verpackungsangabe erhitzen. Schinkli aus der Packung herausnehmen, trocken tupfen. Senf und Honig mischen, Schinkli damit bestreichen.
- 150 g Teig abwägen, ein Rondell von ca. 15 cm Durchmesser auswallen, auf das vorbereitete Blech legen. Schinkli senkrecht daraufstellen. Wenig Teig für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Teig halbieren, je ca. 80 cm lange Stränge formen. Diese spiralförmig von unten nach oben um das Schinkli legen, sodass es ganz eingepackt ist, Teig leicht andrücken. Beiseitegelegten

Teig, ca. 3 mm dick auswallen, verschieden grosse Sterne ausstechen. Sterne einseitig mit Eiweiss bestreichen, Schinkli damit garnieren. Eigelb, restliches Eiweiss und Milch oder Kaffeerahm verrühren, Teigoberfläche damit bestreichen.

5. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Schinkli evtl. mit Alufolie abdecken damit die Spitze nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, Teigdeckel rundherum aufschneiden und abheben. Schinkli herausnehmen, tranchieren, in die Teighülle zurücklegen und mit Deckel servieren.

ÖISE TIPP

Dazu passen Rotkraut oder verschiedene Blatt- und Gemüsesalate.



AVOCADO-ROHSCHINKEN-SCHIFFCHEN

FÜR 16 Stück zum Apéro
ZUBEREITEN ca. 15 Minuten
 Zahnstocher nach Bedarf

2 **Avocados**, entsteint, in Spalten
 1 **Zitrone**, Saft
 Je 1 **TL Salz und Pfeffer**
 1 **Peperoncino**, fein gehackt
 100 **g Rohschinkenranchen**
 10 **g Rucola** (ca. 1 Handvoll)
 2 **EL Olivenöl**
Salz, Pfeffer

- Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Peperoncino in einem Teller mischen, Avocado-spalten darin wenden.
- Avocado mit wenig Rucola belegen und mit je einer Rohschinkenranchen umwickeln, evtl. mit Zahnstochern fixieren. Mit Öl beträufeln, würzen und sofort servieren.

ÖISE TIPP

Avocados lassen sich am besten verarbeiten, wenn sie schnittfest, also nicht zu weich sind.



«UNSERE KNUSPRIGSTEN
JETZT AUCH MIT
WELLENSCHNITT
FÜR NOCH MEHR
GESCHMACK»

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

NEU



DIE CHIPS-EXPERT:INNEN.



Käse & Wein

TÊTE DE MOINE AOP
SCHWEIZER HALBHARTKÄSE

Zwei für einmalige Momente

Der Tête de Moine AOP aus dem Schweizer Jura wird nach überlieferten Rezepten hergestellt: Im Kloster Bellelay wurde der «Mönchskopf» vor rund 800 Jahren entwickelt. Traditionellerweise mit der Girolle zu feinen Rosetten geschabt, lässt sich das Aroma der würzigen Gräser noch besser herausschmecken. Der Volgaz Vin Mousseux demi-sec nimmt es gekonnt mit dieser Käse-Spezialität auf – und verfeinert das Geschmackserlebnis mit seiner floralen Note. Ein Traumpaar, das zum Dezember gehört wie die Vorfreude aufs Fest!

VOLGAZ VIN MOUSSEUX DEMI-SEC,
SCHWEIZ, 75 CL

Volgaz Vin Mousseux
demi-sec, Schweiz, 75 cl

10.90
statt 12.90

Tête de Moine AOP
an der Theke, per 100 g
statt Fr. 2.60

Fr. 1.95

Rosetten, per 100 g
statt Fr. 4.95

Fr. 3.95



**WEIN
DES
MONATS**

**KÄSE
DES
MONATS**

WAHRE WEINSCHÄTZE



VOLGAZ
Vin Mousseux
 demi-sec, Schweiz, 75 cl,
 17,25 Punkte*
 ☞ helles Gelb, grünliche
 Reflexe ☞ frisch,
 florale Noten von
 Holunder und Linden-
 blüten ☞ 8-10 °C
 ☞ Aperitif, gereifter
 Hartkäse

10.90
 statt 12.90



Johannisberg
AOC Valais
 Schweiz, 2020, 75 cl,
 16,75 Punkte*
 ☞ Sylvaner ☞ helles Gold-
 gelb ☞ grüne Äpfel,
 Quitten, rassig ☞ 8-10 °C
 ☞ Aperitif, Käseplatten,
 Raclette

-20% **12.90**
 statt 16.30



Steinböckler
Pinot Noir Malans
AOC Graubünden
 Schweiz, 2020, 75 cl,
 17,5 Punkte*
 ☞ Pinot Noir ☞ Granatrot
 ☞ Waldbeeren,
 Erdbeeren, dezenter
 Pfeffer ☞ 15-17 °C
 ☞ kalte Platten, Bündner
 Spezialitäten

14.90
 statt 18.50



Cornalin
AOC Valais
 Schweiz, 2020, 75 cl,
 17 Punkte*
 ☞ Cornalin ☞ Rubinrot
 ☞ intensive Fruchtigkeit,
 harmonische Struktur
 ☞ 14-16 °C ☞ mariniertes
 Fleisch, Wildgerichte

-20% **12.60**
 statt 15.80



DARF'S EIN GUTER SCHWEIZER SEIN?

Auf das Weinschaffen unserer Winzer dürfen wir stolz sein! Zum Apéro, zum Festmahl oder zum Verschenken – mit einem «Schweizer» liegen Sie goldrichtig! Entdecken Sie die Vielfalt der einheimischen Tropfen in Ihrem Volg.

ZU FESTTAGSPREISEN



Zeni Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
Italien, 2018, 75 cl,
18 Punkte*

Corvina, Rondinella, Molinara ☞ intensive Rubinrot ☞ weicher Auftakt, gehaltvoller Körper
17-19°C ☞ italienische Spezialitäten, gereifter Hartkäse

23.50
statt 28.50



Beaurempart Grande Réserve Pays d'Oc IGP
Frankreich, 2020,
75 cl, 17,5 Punkte*

Merlot, Cabernet Sauvignon ☞ kräftiges Kirschrot ☞ Kirsche, Holz, mediterrane Kräuter
16-18°C ☞ Schmorgerichte, Eintöpfe, Pasta

-20% 7.90
statt 9.95



Oro Selección Solitario Toro DO
Spanien, 2018, 75 cl,
17,5 Punkte*

Tinta de Toro ☞ tiefes Dunkelrot ☞ beerig, Vanillenoten, elegant
16-18°C ☞ Cordonbleu mit Gemüse, Lammracks mit Polenta, Wild, Käseplatten

-26% 9.90
statt 13.50



Fincas Valdemar 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

Diese Aktion gilt vom
21.11.2022 bis
31.12.2022
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».

SAISON FÜR ...

ERDNÜSSE

Knacken, schälen und eins nach dem anderen im Mund verschwinden lassen: Dieses Ritual gehört zur Adventszeit wie der weisse Bart zum Samichlaus. Dank ihrer Wandelbarkeit sind frische Erdnüsse in süssen wie auch herzhaften Gerichten die Stars der Stunde.



FRISCHKÄSE-PRALINEN IM ERDNUSSMANTEL

Für 16 Stück: 200 g Frischkäse nature mit Salz und Pfeffer würzen, mit 1 EL fein geschnittenem Schnittlauch gut mischen. Mit den Händen 16 haselnussgrosse Bällchen formen. Mit den Händen 16 haselnussgrosse Erdnüsse und 2 EL Pinienkerne in der Pfanne anrösten, fein hacken. Mit etwas Paprikapulver mischen und die Bällchen darin wenden.



ERDNUSSSAUCE

Für 4 Personen: 100 g geschälte Erdnüsse in der Pfanne rösten. 1 Zwiebel in 1 EL Olivenöl andämpfen, 1 EL Currypulver sowie Erdnüsse dazugeben. 1 dl Gemüsebouillon dazugießen, 10 Minuten köcheln lassen. Pürieren und abkühlen lassen. Mit 2 dl Crème fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce passt zum Fondue chinoise, Fleischspiesen, z. B. aus Poulet, Tofu oder gebratenem Gemüse.





FRIED RICE MIT GHACKETS UND ERDNÜSSLI

Für 4 Personen als Hauptgang: 200 g Lauch in Ringe geschnitten in 2 EL Rapsöl anbraten. 150 g Rindshackfleisch beigebraten, 3–5 Minuten mitbraten. 200 g Reis zubereiten, z. B. Ben's Langkorn und Wildreis Mix. Gekochten Reis und 2 verquirlte Eier zum Fleisch geben, zusammen mit 60 g klein geschnittenen getrockneten Datteln 3–5 Minuten rührbraten, würzen. 80 g geschälte gehackte Erdnüsse daruntermischen. Mit 1 EL Peterli garnieren.



ERDNUSS- MASCARPONECRÈME MIT SCHOKOLADE

Für 4 Personen: 1 Eigelb, 1 Ei, 100 g Puderzucker und 200 g Mascarpone schaumig schlagen.
100 g Magerquark vorsichtig unterziehen.
50 g geschälte Erdnüsse sehr fein hacken oder mörsern, 50 g Kochschokolade ebenfalls fein hacken. Die Erdnüsse und die Schokolade unter die Crème ziehen. Die Crème in Gläser abfüllen und 2 Stunden kalt stellen. Mit je 1 EL gehackten Erdnüssen und gehackter Schokolade garnieren.

Halbzeit
ist
m&m's[®]
Zeit



Anpfiff zum Raclette

In der heimischen Fan-Kurve geht es während der ersten Fussball-WM im Winter heiss zu und her. Vier Ideen für eine Raclette-Party mit Kick.

Pfännli Rot-Weiss

Wenn am Anfang des Spiels die Schweizer Nationalhymne erklingt, tritt das Pfännli mit Speck und Tomaten im rot-weissen Trikot daher.

PFÄNNLI HEISSE PHASE

Die Variante mit Peperoncino, Ananas und Curry heizt den Fussballfans richtig ein. Jetzt heisst es Daumen drücken, dass das Feuer auch die Spieler erfasst.



PFÄNNLI MIT SCHUSS

Weissweibirnen auf Käse? Ein Volltreffer! Dafür 4 Birnen schälen und in Schnitze schneiden. Mit 1 dl Weisswein, 1 Nelke und 1 EL Zucker aufkochen und bei niedriger Temperatur weich kochen.

Pfännli «am Bülle»

Bündnerfleisch, Röstzwiebeln und Käse sind ein Erfolgstrio. Röstzwiebeln: 2 kleine «Bülle» bzw. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in 2-3 EL Mehl wenden und in etwas heissem Öl in der Pfanne goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz würzen.



VOLG RACLETTE IN SCHEIBEN

Mitfiebern macht hungrig. Und was passt besser zu einem Spiel der Schweizer Nationalmannschaft als das Schweizer Nationalgericht! Egal, wie das Spiel ausgeht: Mit dem zartschmelzenden Volg Raclette wird der Abend so oder so ein Gewinn.
Volg Raclette in Scheiben, 500 g*



Nur die besten Käseläibe werden im Höhlenklima veredelt. Michu Iff, der Kaltbach-Höhlenmeister, weiss genau, worauf es bei der Pflege ankommt.

EMMI KALTBACH

KÄSE AUS DER SCHATZKAMMER

Im Jahr 1953 wurde zufällig entdeckt, dass das Klima der uralten Kaltbachhöhle dem Käse ein ganz besonderes Aroma verleiht. Heute ist der natürlich veredelte «Höhlenkäse» beliebter denn je.



AUS DER TIEFE

15 bis 60 Meter tief unter dem Erdboden befindet sich die vor 22 Millionen Jahre entstandene Sandsteinhöhle bei Kaltbach.

Aus Platzmangel lagerten Käser aus der Region 1953 ihre Käseläibe in der 2300 Meter langen Höhle. Schnell bemerkten sie einen Unterschied: Der Käse hatte eine veränderte Textur und schmeckte würziger. Die hohe Luftfeuchtigkeit von 94 Prozent und die konstante Temperatur von 12,5 Grad hatten Wunder gewirkt – und tun es bis heute.

Ab in die Höhle

Die unterirdische Schatzkammer lässt sich besichtigen. Mehrmals pro Jahr finden öffentliche Höhlenführungen statt.

Der Höhlenmeister selbst führt durch das Labyrinth aus Sandstein und weiss Spannendes über die Käseveredelung und den einzigartigen Lagerort zu erzählen.

«Nach fünf Jahren bin ich immer noch fasziniert, welchen Einfluss die Natur auf unseren Käse hat.»

Michu Iff, Kaltbach-Höhlenmeister



Jetzt im Volg entdecken und ausprobieren:

Kaltbach Emmentaler AOP: Dieser 12 Monate gereifte Emmentaler hat ein volles, nussiges Aroma. Seine charakteristische schwarzbraune Rinde verdankt er der Veredelung in der Höhle.

Kaltbach Le Gruyère AOP: Seinen kräftigen Charakter und die mürbe Textur erhält der 12 Monate gereifte Gruyère durch die Veredelung in der Kaltbachhöhle. Der Kaltbach Le Gruyère AOP ist stolzer Träger mehrerer «World Cheese Awards».



* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Behandeln Sie jedes Tier wie Ihren besten Freund.

Seit über 30 Jahren steht IP-SUISSE für nachhaltige Landwirtschaft in der Schweiz. Dabei liegt uns auch das Tierwohl am Herzen. Unsere Labelbetriebe achten auf eine möglichst naturnahe und artgerechte Haltung, z. B. durch mehr Platz, viel Auslauf, eingestreute Liegeflächen oder Stärkung der Tiergesundheit.



VOLG BIO PESTO UND VOLG SPAGHETTI

Auf die Gabel...

... und Genuss! Spaghetti und Pesto sind im Vorrat Gold wert. Nach dem Guetzle, vor dem Chlaus oder während der Halbzeitpause ist der Pasta-Plausch im Nu aufgetischt.



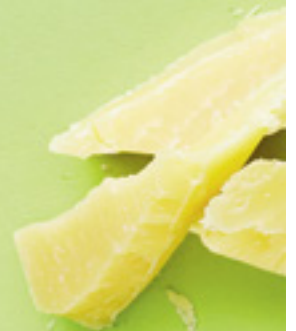
Rot oder grün?

Alle Zutaten für die Volg Pestos stammen aus biologischem Anbau: die getrockneten Tomaten, das Olivenöl und die Pinienkerne im Volg Pesto Rosso ebenso wie das frische Basilikum und die Pinienkerne im grünen Klassiker Pesto alla Genovese. Pesto kann übrigens mehr als Pasta: Für schnelle Apéro-Häppchen Blätterteig ausrollen, mit Pesto bestreichen, aufrollen, in Stücke schneiden, mit Ei bepinseln, backen und fertig!



VIVA LA SVIZZERA

Die Volg Spaghetti sind echte Schweizer mit einem Hauch Italianità. Seit rund 20 Jahren werden sie für Volg von einem traditionellen Familienunternehmen im Tessin hergestellt. Eier und Hartweizengriess dafür stammen zu 100 Prozent aus der Schweiz, das Wasser kommt aus einer Quelle, die beim nahen Monte Tamaro entspringt. Heimatlicher Geschmack steckt auch in den Volg Pestos: Schweizer Sbrinz AOP gibt den Pestos seine unverkennbare Würze.



Weltmeisterlich

Für die Fussball-WM mit Freunden ist der schnelle und einfach immer gute Pasta-Plausch genau das Richtige. Weltmeisterliches weiss auch die Nudel von sich zu erzählen: 3333 Meter misst laut Guinness-Buch der Rekorde die längste der Welt. 2004 stellte der Gewerbeverein Siblingen im Kanton Schaffhausen das Meisterwerk her.



Volg Bio Pesto und Volg Spaghetti

Grün-Weiss-Rot: Unsere «Tricolore» werden in der Schweiz hergestellt und bringen italienische Lebensfreude wie in Bella Italia auf die Teller.

**Volg Bio Pesto alla Genovese, 135 g,
Volg Bio Pesto Rosso, 145 g, Volg Spaghetti 3-Ei, 500 g**



Auf Visite mit den Traumdoktoren

Ein Farbtupfer im Spitalalltag von Kindern sind die Traumdoktoren der Stiftung Theodora, die Volg in einer Partnerschaft unterstützt. Wir haben zwei von ihnen begleitet.

Sie haben Ukulelen umgehängt, Plüschtiere in den Taschen und jederzeit ihr geheimes Wundermittel namens «Glückssalz» zur Hand: Dr. Piri Piri und Tante Flora sind zwei von 75 Traumdoktoren der Stiftung Theodora, die Kindern in schweizweit 33 Spitälern und 27 spezialisierten Institutionen Freude und Abwechslung im Alltag schenken. An diesem Mittwochnachmittag sind sie im Kinderspital Aarau auf «Visite». «Wir gehen zu jedem Kind, das unseren Besuch wünscht», erzählt Dr. Piri Piri alias Natalie Santos. Piri Piri, eine scharfe Gewürzmischung aus ihrer Heimat Portugal, hat sie zum Traumdoktoren-Namen inspiriert. Passend dazu baumelt zwei Chilis an ihren Ohren. Tante Flora namens Anja Fuhrer ist eine Frohnatur und blüht förmlich auf in ihrer Arbeit, für die Kinder ein «Farbtupfer» zu sein.

Künstler mit Spezialausbildung

Beide Frauen sind, wie alle Traumdoktoren, professionelle Künstler. Sie werden von der Stiftung Theodora in Ethik geschult und erhalten an der Hochschule für Gesundheit «La Source» in Lausanne eine spezielle Ausbildung für die Tätigkeit im Spital. So ist eine optimale Zusammenarbeit mit den medizinischen Fachkräften garantiert. Nebst Besuchen auf der Station sind die Traumdoktoren im Kinderspital Aarau auch vor oder nach Operationen oder bei Untersuchungen eine wichtige Stütze für Kind, Eltern und die medizinischen Mitarbeitenden.



«Herzlichkeit und persönliche Nähe prägen die Arbeit der Traumdoktoren. Werte, wie wir sie auch im Volg leben.»

Philipp Zraggen, Vorsitzender der Volg-Geschäftsleitung

«Es geht nicht nur ums Giggelä»

«Die grösste Herausforderung ist, etwas auf Lager zu haben, wenn ein Kind nicht auf uns reagiert. Da gilt es jeweils schnell herauszuspüren, wie wir sein Interesse wecken können», sind sich Anja Fuhrer und Natalie Santos einig. Dabei gehe es nicht nur ums

«Giggelä». «Wir wollen die Kinder auch zum Staunen oder Träumen bringen. Jedes Patientenzimmer ist für die Traumdoktoren eine neue Bühne. Wie jenes von Aureliano, der gerade erst vom Mittagsschlaf erwacht ist. Mit schimmernden Seifenblasen, die die Traumdoktoren durch die Luft tanzen lassen, werden aus dem zunächst verschlafenen Blick im Nu grosse, glänzende Augen. Einige Türen weiter teilen sich zwei Teenager das Zimmer. Mit einem kecken «Wir sind im Fall die einzigen Doktoren, die ihr wieder hinauswerfen dürft», haben Anja Fuhrer und Natalie Santos die Lacher auf ihrer Seite und die Herzen der beiden Mädchen im Sturm erobert. Die Traumdoktoren meistern den Wechsel zwischen den Altersgruppen gekonnt. Statt Plüschtier und Seifenblasen ist ein Quiz hier genau das Richtige.

Gesellschaftliche Verantwortung tragen

Spontan miteingebunden in die Besuche wird der Vorsitzende der Volg-Geschäftsleitung Philipp Zraggen, der die Traumdoktoren an diesem Nachmittag begleitet. Er weiss von Spitalaufenthalten seiner eigenen Kinder, wie hilfreich und nützlich die Ablenkung in Gestalt eines Traumdoktors ist. «Es gehört zu unserer Grundhaltung, nicht nur unseren Kunden Mehrwerte zu bieten, sondern auch gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen», begründet Philipp Zraggen das Engagement von Volg zugunsten der Stiftung Theodora.

PARTNERSCHAFT MIT HERZ

Volg unterstützt die Stiftung Theodora seit 2019 in einer mehrjährigen Partnerschaft mit diversen Aktivitäten in den Läden in der Deutschschweiz und Westschweiz sowie auf den Volg NATURENA Erlebnisbauernhöfen, beispielsweise mit dem «Volg Jass mit Herz», dem Familienbrunch oder dem Familien-Grillplausch. Durch die Partnerschaft, die auch 2023 fortgeführt wird, konnten bereits rund 30 000 Besuche von Traumdoktoren ermöglicht werden.



Frische Festtage



5.60

**TORINO
BAUMSCHMUCK**
133 g



8.20

CELEBRATIONS
385 g



5.50

**VOLG
WEIHNACHT
GUETZLI
MISCHUNG**
500 g



7.40

**LINDT MINI
PRALINÉS**
100 g





9.50

**LINDT LINDOR
MINI BALLS**

Milch
300 g



-50%

9.95

STATT 19.90*

**CAILLER
COLLECTION**
407 g

*Konkurrenzvergleich



18.90

**LINDT
CONNAISSEURS**

230 g



19.90

**LINDT LINDOR
KUGELN**

Milch
500 g



7.50

TOFFIFEE

375 g

9.95

**LINDT
KIRSCHSTENGELI**

125 g



9.95

MON CHÉRI

315 g



12.90

**FESTTAGS-
MISCHUNG**

1 kg



THE Taste Of CHRISTMAS

Versüß Dir die Weihnachtszeit.



* Eventuell nicht in allen Verkaufsstellen erhältlich.

CHRISTMAS-BROWNIES

Ein herziges Gipfeltreffen!
Rentiere, der Samichlaus und
Schneemänner versammeln
sich unter Tannenbäumen.
Rezept auf Seite 53



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

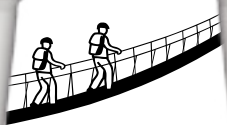
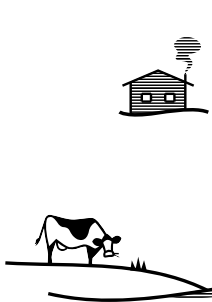
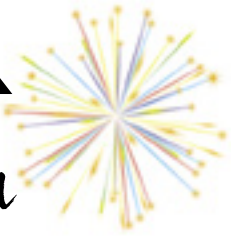
Süsse Adventszeit

In der Weihnachtsbäckerei treffen kleine Guetzli auf grossartige Traditionsgebäcke wie den Grittibänz, den Weihnachtsbaumstamm Bûche de Noël und den altbekannten Gugelhopf, der festlich dekoriert der Star zum Kaffeekränzchen ist.



MÖVENPICK®

Guete Rutsch





BAUMNUSS-CARAMEL-TALER

FÜR ca. 60 Stück

ZUBEREITEN ca. 1 ¼ Stunden

KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde 20 Minuten

BACKEN ca. 7 Minuten

Backpapier für die Bleche

1 Ausstecher von ca. 3,5 cm Ø

Evtl. 1 Stern-Ausstecher von ca. 2,5 cm Ø

TEIG

250 g Butter, weich

1 Prise Salz

120 g Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Eiweiss, leicht verquirlt

350 g Mehl

FÜLLUNG

125 g Zucker

2 EL Wasser

1,25 dl Vollrahm, warm

60 g flüssiger Honig

200 g Baumnüsse, fein gehackt

40 g Orangeat, fein gehackt oder ½ Orange, heiss abgespült, abgeriebene Schale

Puderzucker, nach Belieben

1. Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Salz, Puderzucker und Vanillezucker beifügen, ca. 2 Minuten weiterschlagen. Eiweiss dazumischen, Mehl dazusieben, mischen, kurz zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder auf einem leicht bemehlten Backpapier 3–4 mm dick auswallen. Kreise ausstechen. Nach Belieben auf der Hälfte der Rondellen mit dem Stern-Ausstecher einen Stern stempeln. Auf den vorbereiteten Blechen verteilen, 15–20 Minuten kühl stellen.

3. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 6–8 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

4. Zucker mit Wasser in einer weiten Pfanne haselnussbraun caramellisieren. Pfanne vom Herd nehmen. Mit Rahm ablöschen, Honig beifügen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln, bis die Masse dicklich ist. Nüsse und Orangeat oder Orangenschale zugeben, unterrühren und bei kleiner Hitze warmhalten. Je etwas Füllung zwischen 2 Kreisen verteilen, auskühlen lassen. Die Baumnuss-Rondellen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

ÖISI TIPPS

- Die Guetzli können auch mit fertigem Mailänderli-Teig zubereitet werden.
- Haltbarkeit: ca. 3–4 Wochen in einer gut verschlossenen Dose. Die Guetzli können auch ca. 2 Monate tiefgekühlt werden. Auftauen: auf dem Kuchengitter bei Raumtemperatur, ca. 15–20 Minuten.



APEROL[®] SPRITZ



APEROL BITTER

70cl, 11 % vol.

APEROL SPRITZ

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



WEIHNACHTSGUGELHOPF MIT MANDELN UND RAHMLIKÖR

FÜR 1 Gugelhopf

ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

BACKEN ca. 1 Stunde

1 Gugelhopfform von ca. 1,75 l Inhalt

Butter und Mehl für die Form

TEIG

250 g Butter, weich

200 g Rohrzucker

1 Pk. Vanillezucker

¼ TL Salz

4 Eier

250 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

1,25-1,5 dl Irish Cream Likör, z. B. Baileys

GLASUR

75 g Puderzucker

1-1 ½ EL Wasser

Ca. 9 Weihnachtsguetzli,
z. B. Zimtsterne aus der
Weihnachtsguetzli-Mischung

Puderzucker zum Bestäuben

1. Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Rohrzucker, Vanillezucker und Salz dazugeben, ca. 3 Minuten weiterschlagen, bis die Masse hell ist. Eier einzeln beifügen und unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, abwechslungsweise mit dem Likör zur Butter-Masse rühren, bis der Teig in Stücken von der Kelle fällt. In die vorbereitete Form füllen.

2. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 55-65 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen 5-10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter 15 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form stürzen, vollständig auskühlen lassen.

3. Puderzucker und Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Guetzli damit auf dem Kuchen befestigen. Gugelhopf mit Puderzucker bestäuben.

ÖISI TIPPS

- Statt Mandeln können auch gemahlene Haselnüsse verwendet werden.
- Für eine alkoholfreie Variante kann der Likör durch 1 Espresso, 1 dl Halbrahm und 1 TL Zimt ersetzt werden.

- Der Gugelhopf ist ca. 1 Woche haltbar.
- Zum Tiefkühlen undekoriert in einen Plastikbeutel füllen und möglichst ohne Lufteinschlüsse verschliessen. Zum Auftauen den Gugelhopf aus dem Beutel nehmen, 1 ½-2 Stunden bei Raumtemperatur auf einem Kuchengitter auftauen lassen und dekorieren.



Die Klassiker für die Guetzli-dose:
**Volg Weihnachtsguetzli
nach Schweizer Art**
500 g

TOBLERONE

TAUCHE MIT DIESEM KÖSTLICHEN REZEPT IN DIE TOBLERONE-WELT EIN FÜR EIN BESONDERES WEIHNACHTSFEST



TOBLERONE TRUFFES

ZUTATEN

400g dunkle Toblerone zartbitter
(für helle Truffles 400g Toblerone Milch oder Toblerone Weiss)

1.5dl Vollrahm
(für helle Truffles nur 1dl)

Schokoladenpulver
(für helle Truffles Puderzucker)

Wichtig:

Truffles müssen kühl, lichtgeschützt und trocken gelagert werden (nicht im Kühlschrank wegen der Feuchtigkeit!).
Haltbarkeit ca. 3 Tage.

Toblerone zerkleinern und im Schokobad (40–50°C) schmelzen.

Vollrahm kurz aufkochen und die geschmolzene Schokoladenmasse begeben und gut mischen. Die ganze Masse mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken und zwei bis drei Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Schokoladenpulver und Puderzucker je in ein Schälchen geben. Mit dem Teelöffel etwas Truffles-Masse abstechen (ca.10g) und direkt ins Schokoladenpulver absetzen (für weisse Truffles Puderzucker) und mit den Fingerspitzen zu Kugeln formen.

Restliche Schokolade im Schokobad (40–50°C) schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen, bis die Schokolade dickflüssig wird. Die Kugeln darin rollen und direkt ins Schokoladenpulver bzw. Puderzucker absetzen, um diese damit zu umhüllen.



BÛCHE DE NOËL

FÜR 1 Stück, ca. 12 Portionen

ZUBEREITEN ca. 1 Stunde

BACKEN ca. 7 Minuten

Backpapier für das Blech

TEIG

- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 45 g Zucker (1)
- 1 Eigelb
- 45 g Zucker (2)
- 70 g Mehl
- 20 g Maisstärke

FÜLLUNG

- 1 dl Vollrahm
- 2-3 EL Kakaopulver, gesiebt
- 200 g dunkle Schokolade, zerbröckelt,
z. B. Volg Kochschokolade
- 160 g Butter, Raumtemperatur
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 4 EL Johannisbeergelee, erwärmt

wenig Kakaopulver zum Bestäuben

1. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker (1) einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und Zucker (2) zu einer hellen, dicklichen und schaumigen Masse rühren. Eischnee auf die Eigelb-Masse geben, sorgfältig unterziehen. Mehl und Maisstärke mischen, dazusieben, vorsichtig unterziehen (nicht rühren!). Masse auf dem vorbereiteten Blechrücken ca. 1 cm dick rechteckig austreichen.
2. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft/Umluft) 5-7 Minuten backen. Herausnehmen, sofort auf ein Küchentuch stürzen und mit dem heissen Backblech zudecken, auskühlen lassen.
3. Rahm mit Kakaopulver und Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen, abkühlen lassen. Butter mit den Schwingbesen des Mixers schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker und Salz beifügen, weiter schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Abgekühlte Schokolade beifügen, kurz verrühren. Kühl stellen, bis die Masse leicht fest, aber noch streichbar ist.
4. Backpapier vom Biscuit abziehen. Biscuitränder mit einem scharfen Messer gerade schneiden. Biscuit mit Gelée bestreichen. Knapp $\frac{2}{3}$ der Schokolade-Masse daraufstreichen, Biscuit längs aufrollen. Enden gerade schneiden. Oberfläche mit restlicher Schokolade-Masse bestreichen. Ein Zackenteighorn längs durch die Masse ziehen oder mit einer Gabel ein Baumstammmuster einarbeiten. Mit Kakao bestäuben, bis zum Servieren kühl stellen.

ÖISI TIPPS

- «Bûche de Noël» heisst übersetzt «Weihnachtsbaumstamm».
- Im Kühlschrank ist er ca. 5 Tage haltbar.



Mailänderli

Rezept für ca. 70 Stück

Teig

- 250g Butter, weich
- 250g Zucker
- 1 Beutel Vanille Zucker
- 2 Agri-Natura-Eier
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 500g Mehl

Zum Bestreichen

- 2 - 3 Eigelb
- 1 Esslöffel Rahm

❶ Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen (ca. 200 Grad)

❷ Teig: Die Butter schaumig rühren. Alle Zutaten nach und nach zugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Das Mehl auf die Masse sieben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen. 5 mm dick auswallen und beliebige Formen ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen.

❸ Zum Bestreichen: Die Eigelbe und den Rahm verquirlen und die Guetzli bestreichen.

❹ In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 13 Minuten backen. Danach Herausnehmen und auskühlen lassen.

Schweizer Freiland-Eier



EiCO

Für geliebte Traditionen



Dank kurzen Wegen sind unsere Produkte immer frisch.

swissmilk.ch/kurze-wege



Schweizer Milch und Milchprodukte. Echt stark.

swissmilk



GRITIBÄNZE

FÜR 4–6 Stück

ZUBEREITEN ca. 1 ¼ Stunden

AUFGEHEN LASSEN ca. 2 ¾ Stunden

BACKEN ca. 25 Minuten

Backpapier für die Bleche

TEIG

1 kg Zopfmehl
 1 EL Salz
 Ca. 6 EL Zucker
 ½ Würfel frische Hefe, zerbröckelt
 Ca. 6 dl Vollmilch, lauwarm
 120 g Butter, weich

1 Ei, mit 1 TL Zucker und
 1 TL Rahm verquirlt

DEKORATION

Sultaninen, Dörraprikosen (in Streifen),
 Mandeln, Haselnüsse, Hagelzucker oder
 grob zerstampfter Würfelzucker

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem Teig zusammenfügen und ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2–2 ½ Stunden aufgehen lassen.

2. Vom Teig etwas für die Verzierungen wegnehmen. Restlichen Teig in 4–6 Portionen teilen und erst zu Kugeln, dann zu länglichen Ovalen formen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu stark geknetet wird. Mit der Handkante den Kopf abdrehen. Erst Beine, dann Arme in steilem Winkel einschneiden. Auf die vorbereiteten Bleche legen und nach Belieben verzieren.

3. Grittibänze nochmals 15–20 Minuten gehen lassen. Mit der Ei-Zucker-Rahm-Mischung bestreichen.

4. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Grittibänze auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ÖISE TIPP

Die Grittibänze lassen sich einfrieren. Möglichst frisch und vollständig ausgekühlt in Plastikbeutel füllen. Möglichst ohne Luft einschüsse verschliessen, einfrieren. Auf einem Kuchengitter ca. 30 Minuten auftauen lassen.

VALSER⁺

DEN GIPFEL STÜRMEN.
TROTZ GEGENWIND.



EIN HOCH
AUF DIE TIEFEN.

Natürliches Mineralwasser aus
den Tiefen der Schweizer Alpen.
Voller Stärke, genau wie du.

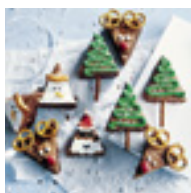


FÜR NESPRESSO[®]*
MASCHINEN



*Markenkenzeichen eines
Unternehmens, das nicht
in Verbindung steht mit:
JACOBS DOUWE EGBERTS.

In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich.



CHRISTMAS-BROWNIES

FÜR ca. 12 Stück

ZUBEREITEN ca. 1 ¼ Stunden

BACKEN ca. 30 Minuten

1 Brownieblech von ca. 23 x 23 cm

Backpapier für das Blech

TEIG

- 150 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
- 3 Eier
- 100 g Rohrzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Msp. Salz
- 125 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 100 g weisse Schokolade, gehackt

GLASUR

- 1 Eiweiss
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g Puderzucker
- Evtl. wenig Wasser
- Wenig grüne und rote Lebensmittelfarbe

DEKORATIONEN

Salzbretzeli, Salzstängeli, Schokoladelines, Marzipanrübli, Streudekor (z. B. Nonpareilles)

1. Butter und Schokolade in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz 3–4 Minuten zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Schokolade-Masse unterrühren. Mehl und Backpulver dazusieben, weisse Schokolade darüberstreuen, nur kurz unterziehen. Ins vorbereitete Blech geben.

2. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Brownies herausnehmen, in Dreiecke schneiden.

3. Eiweiss, Zitronensaft und Puderzucker mit einem Schwingbesen zu einer Glasur schlagen. Dritteln, je ein Drittel rot und grün einfärben, evtl. mit Wasser verdünnen. Einen Teil der Glasur zum Bestreichen der Brownies verwenden. Restliche Glasur in Spritzbeutel füllen. Brownies mit Glasuren und restlichen Zutaten verzieren, trocknen lassen. Für Nase, Mund und Pupillen rote und grüne Glasur mischen, um eine dunkle Farbe zu erhalten.

ÖISE TIPP

In einer verschlossenen Dose sind die Brownies bis zu 1 Woche haltbar.



ZITRONEN-MANDEL-GUETZLI

FÜR ca. 45 Stück

ZUBEREITEN ca. 50 Minuten

KÜHL STELLEN ca. 1 Stunde

TROCKNEN LASSEN ca. 6 Stunden

oder über Nacht

BACKEN ca. 7 Minuten

Backpapier für die Bleche

- 350 g gemahlene geschälte Mandeln
- 30 g Maisstärke
- 90 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 100 g weisse Schokolade, zerbröckelt
- 2 Eiweiss (ca. 75 g), leicht geschlagen
- 3 Zitronen, heiss ab gespült, abgeriebene Schale und ca. 2 EL Saft

Zucker zum Auswallen

1. Mandeln, Maisstärke, Zucker und Salz mischen. Schokolade über dem warmen

Wasserbad schmelzen. Mit dem Eiweiss, der Zitronenschale und dem Saft zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig zusammenfügen, zu einem Rechteck formen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig mit reichlich Zucker auf der Ober- und Unterseite ca. 1 cm dick rechteckig auswallen. Längs erst in 2,5 cm breite Streifen, dann in Rhomben schneiden. Auf die vorbereiteten Bleche legen. An einem kühlen Ort 5–6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

3. Im auf 210 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 3–5 Minuten backen.

ÖISI TIPPS

- Die Guetzli sind gut verschlossen in einer Dose 3–4 Wochen haltbar.
- Sie eignen sich auch zum Tiefkühlen. Dann verlängert sich die Haltbarkeit auf 2 Monate. Vor dem Genuss lässt man sie 15–20 Minuten auf einem Kuchengitter bei Raumtemperatur auftauen.



Hanspeter Oppliger in der Produktion, wo das ganze Augenmerk den beliebten Spitzbuben und Vogelnestli gilt.



«Die Gebäcke sollen auf der Zunge zergehen»

Weihnachten ohne Spitzbuben und Vogelnestli ist für Hanspeter Opliger wie ein Tannenbaum ohne Kerzen. Der Geschäftsführer von «Deliciel» über die Geschmacksgeheimnisse der Volg Spitzbuben und Volg Vogelnestli und warum sie Kindheitserinnerungen wecken.

Herr Opliger, Vogelnestli und Spitzbuben wecken Kindheitserinnerungen – auch bei Ihnen?

Natürlich! Als Kinder durften wir immer im Volg für unser Mami einkaufen gehen. Manchmal stand auf dem Einkaufszettel auch «Guetzli». Klar, dass wir dann Spitzbuben gekauft haben. Das waren die Lieblinge von meiner Schwester und mir.

Wie viel Schweiz steckt in den Volg Vogelnestli und Volg Spitzbuben?

Viel. Die Rohstoffe kommen aus nächster Nähe. Das Mehl stammt aus der Mühle im Dorf und hat einen Transportweg von gerade mal drei Minuten. Den Zucker und Puderzucker beziehen wir aus Aarberg und die Konfitüre aus Lenzburg. Die Vogelnestli und Spitzbuben sind also durch und durch schweizerisch. Auch unsere Lieferanten befinden sich nah. Das ist uns wichtig. Schliesslich will unser Unternehmen Arbeitsplätze im Dorf erhalten und anbieten. Auch können wir so ein hohes Mass an Nachhaltigkeit und Umweltschutz gewährleisten.

Können Sie uns ein Beispiel dafür geben?

Gewiss! Lebensmittelverschwendung etwa ist uns ein Dorn im Auge. Deshalb werfen wir beschädigte Spitzbuben und Vogelnestli oder solche mit kleinen Schönheitsfehlern auch nicht weg. Sie werden beispielsweise zu reduzierten Preisen im Werklädli angeboten.

Welche Rolle spielt der Teig?

Die Qualität des Teigs ist entscheidend. Die Spitzbuben und Vogelnestli sollen auf der Zunge zergehen. Die ausgewogene Kombination aus Mehl, Zucker und Pflanzenfett macht den Unterschied.

Und wie wichtig ist die Konfitüre?

Ebenfalls sehr wichtig! Diese wird nach unserer exklusiven Rezeptur mit einem hohen Fruchtanteil hergestellt – ausschliesslich aus Himbeeren und ohne zusätzliche Aromen. Die Konfitüre füllen wir erst nach dem Backen in die Volg Spitzbuben und Volg Vogelnestli. Das verhindert, dass die Füllung gummig wird, und Konfitüre sowie deren Fruchtigkeit sind deutlich erkennbar.

Wie bewahre ich angefangene Packungen der beiden Teegebäcke am besten auf?

Am besten schmecken die Spitzbuben und Vogelnestli natürlich ganz frisch. Sollten ein paar Stück übrig bleiben, behalten sie in einer Guetzlidose aufbewahrt ihren Geschmack und werden nicht trocken.

Können Sie sich Weihnachten ohne Spitzbuben und Vogelnestli vorstellen?

Nein! Das wäre wie ein Weihnachtsbaum ohne Kerzen. Die beiden Produkte gehören einfach dazu. Doch grundsätzlich sind sie an keine Saison gebunden. Vielmehr bringen diese Backwaren das ganze Jahr über ein kleines Gefühl von Weihnachten in den Alltag. Meine Frau und ich haben jedenfalls immer einen Vorrat zuhause, falls unerwartet unsere erwachsenen Kinder zu Besuch kommen.

Was verbindet Sie persönlich mit Volg?

Ich kaufe fast täglich im Volg Birmenstorf ein. Ausserdem war Volg jener Laden, in dem ich mit meinem ersten Batzen etwas Süsses gekauft habe. Das verbindet.



TEEGBÄCKE AUS BIRMENSTORF AG

Mître Pâtissier Deliciel ist ein mittelgrosses Schweizer Unternehmen, das auf die traditionelle Herstellung von Patisserie sowie süsse und herzhafte Backwaren spezialisiert ist. Seit 1971 entstehen im aargauischen Birmenstorf hochwertige Produkte, darunter auch die beliebten Volg Vogelnestli und Volg Spitzbuben. «Deliciel» gehört seit 2013 zur Schweizer Haecky-Gruppe. Das Unternehmen beschäftigt am Standort Birmenstorf 130 Mitarbeitende. Geschäftsführer ist seit 2011 Hanspeter Opliger. Er ist Bäcker-Konditor-Confiseur-Meister und eidgenössisch diplomierter Lebensmitteltechnologe.



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.



O Schoggitraum,
o Schoggitraum:
Die Kreationen von
Lindt versüßen
die Weihnachtszeit.

GESCHENKIDEEN VON LINDT

Beliebte Klassiker und höchste Confiserie-Kunst

Glücksmomente schenken: Die einzigartigen Kreationen der Lindt Maîtres Chocolatiers aus feinsten Schokolade bringen der ganzen Familie magische Momente.



DER SCHWEIZER PRALINÉS-KLASSIKER

Seit 1931 stellen die Maîtres Chocolatiers mit viel Liebe die Kirschstengeli her. Die Bâtons Kirsch vereinen Schweizer Kirschen aus vollreifen, aromatischen Kirschen mit der besten Schokolade von Lindt.

Lindt Kirschstengeli, 125 g*



KLEINE KOSTBARKEITEN

Mit den Lindt Mini Pralinés ist es den Maîtres Chocolatiers gelungen, die grössten Kunstwerke in entzückende, kleine Kostbarkeiten zu verwandeln. Auch ein perfektes Gastbergeschenk!

Lindt Mini Pralinés, 100 g*



Die Meister der Schokoladenkunst

Die Lindt Maîtres Chocolatiers sind klassisch ausgebildete Chocolatiers, die mit ihrem Fachwissen und ihrer Leidenschaft für Schokolade immer wieder neue, süsse Ideen entwickeln. Sie experimentieren, verkosten, fertigen und kreieren alle Produkte aus dem Hause Lindt.



MEISTERWERKE

Jedes Praliné ist ein Meisterwerk, das mit Hingabe und Passion von den Lindt Maître Chocolatiers kreiert wird. Raffiniert in der Form, ausgewogen im Geschmack sind sie im Weihnachtsgewand das perfekte Geschenk.

Lindt Connaisseurs, 230 g*



Eine Runde Glücksmomente

Die Lindor Kugeln mit der zartschmelzenden Füllung, umhüllt von Milkschokolade, die sich im Gaumen zum vollen Genuss entfaltet, kamen 1969 als Weihnachtsspezialität auf den Markt. Sie gibt es im Volgetzt wieder in der beliebten Weihnachtsgeschenkpäckung.

Lindt Lindor Kugeln Milch, 500 g*



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845



15%
vom 6.12. bis
11.12.2022



Schweizerische Eidgenossenschaft

Die einfache und schnelle Zubereitung für Ihr Festessen



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

20% RABATT
vom 12.12. bis 18.12.2022

Hero
DELICIA

DEIN KLEINES MORGENGLÜCK

JETZT NEU!
Hero DELICIA
Weniger Zucker
30% weniger Zucker.
Ohne Süßungsmittel.



www.hero.ch / @herokonfituere

3-mal 1-malig

Sie sind die Lieblinge beim Apéro und ein knackig-würziger Snack, von dem man kaum genug bekommen kann. Die gerösteten und gesalzenen Volg Erdnüsse und Volg Cashewnüsse gehören gerade in der geselligen Weihnachtszeit in den Vorrat.

1. Einfach proteinreich

Fussballabend, Geburtstagsparty oder Adventsapéro: Ein VIP auf der «Gästeliste» sind Erdnüsse, die geröstet und gesalzen eine besondere Note erhalten. In den kleinen Nüssli – die übrigens zu den Hülsenfrüchten zählen und mit der Erbse verwandt sind – steckt ganz viel Kraft! So weisen sie einen hohen Gehalt an hochwertigen Fetten auf und sind, was weniger bekannt ist, eine hervorragende Proteinquelle. Zudem enthalten sie B-Vitamine und Mineralstoffe wie Magnesium oder Zink. Erdnüsse sind also Snack und Brainfood zugleich!



2. Einfach aromatisch

Das fein-buttrige Aroma der Cashewkerne täuscht. So enthalten sie beispielsweise weniger Fett als Macadamia- oder Pekannüsse. Cashews sind die Kerne der Cashewäpfel, die an den bis zu 15 Meter hohen Bäumen wachsen. Die Cashews für Volg werden von Fairtrade-Produzenten angebaut.



3. Einfach selbst gemacht

Aus den nussigen Neuheiten lässt sich auch ein hübsches Geschenk aus der Küche herstellen. 100 g Erdnüsse und 100 g Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten rösten. Mit 2 EL flüssigem Honig, ½ TL Paprika und wenig Pfeffer mischen und auf einem Backpapier auskühlen lassen und in einem Einmachglas verpackt verschenken.



VOLG ERDNÜSSE UND VOLG CASHEWNÜSSE

Die beiden Neuheiten der Volg-Marke liefern würzige Power! Im praktischen wiederverschliessbaren Beutel sind sie auch für unterwegs perfekte Begleiter.

Volg Erdnüsse geröstet & gesalzen, 200 g

Volg Cashewnüsse geröstet & gesalzen, 150 g



Für den perfekten
Risotto-Genuss

ORIGINAL
APPENZELLER ALPENBITTER

**SWISS MADE.
SEIT 120 JAHREN.**

APPENZELLER.COM



SCHAU MAL,
SCHATZ, DA
GIBT'S WAS ZU
KNABBERN!

Einführungs-
preis gültig
vom 21.11. bis
31.12.2022

Wenn spontan Gäste zu Besuch kommen oder für den Knabberspass zwischendurch: Entdecken Sie nussige Neuheiten und eine luftig süsse Versuchung jetzt im Volg.



VOLG ERDNÜSSE GERÖSTET & GESALZEN, 200 G
Der Klassiker unter den Apéronüssen darf an keiner Party fehlen! Eine Handvoll davon im Blattsalat oder im exotischen Curry verleiht den Gerichten Biss und Pep.

Fr. 1.40



VOLG CASHEWNÜSSE GERÖSTET & GESALZEN, 150 G
Cashewkerne haben ein süssliches Aroma. Geröstet und gesalzen bieten sie ein neues spannendes Geschmackserlebnis zum Snacken und Entdecken.

Fr. 3.40



VOLG PISTAZIEN GERÖSTET & GESALZEN, 200 G*
Das Schälen der Pistazien macht fast so viel Spass wie das Verspeisen. Die aromatischen grünen Nüsschen passen übrigens auch sehr gut zu orientalischen Gerichten.

Fr. 3.75



VOLG NUSSMISCHUNG GERÖSTET & GESALZEN, 200 G*
Da greift man gerne zu: Die harmonische Mischung aus gerösteten und gesalzenen Mandeln, Erdnüssen, Haselnüssen und Cashewnüssen ist der Star am TV-Abend.

Fr. 3.60



KÄGI PRALINÉ DES ALPES DARK, 140 G*
Eine luftige Mousse-Füllung, hauchdünne Knusperwaffeln und Haselnussstücke, umhüllt mit dunkler Schokolade. Die neue Kägi-Kreation ist zum Dahinschmelzen!

Einführungspreis Fr. 6.95

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich



Rund 50 bis 60 Tonnen
Lebensmittel spendet
Volg jährlich karitativen
Organisationen.



Freiwillige organisieren
bei «Tischlein deck dich»
die Lebensmittelabgabe.



Wer bei «Tischlein deck dich»
Lebensmittel beziehen will,
braucht eine Kundenkarte
und bezahlt pro Einkauf einen
symbolischen Franken.

Foto: Fabio Baranzini

Foto: Fabio Baranzini

HELFFEN, WO HILFE NOTTUT

Armutsbetroffene Menschen gibt es auch in der wohlhabenden Schweiz. Daher spendet Volg einen wesentlichen Teil der Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, an karitative Organisationen.

Ein Mitarbeiter im Lager der Volg-Verteilzentrale Winterthur nimmt den Kopfsalat, entfernt die äusseren Blätter und legt ihn in die Kiste. Die Ware ist nicht mehr ganz frisch, und aussen sind die Blätter etwas welk. Der Salat hat aber immer noch ein sattes Grün und lässt sich natürlich bedenkenlos verzehren. Neben ihm prüft seine Arbeitskollegin einige Bananen und packt sie zum Salat. Die gelben Früchte mögen zwar einige braune Flecken haben, doch das mindert den Geschmack nicht. Im Gegenteil: Je reifer Bananen sind, desto süsser schmecken sie. Nach gut einer halben Stunde sind die Kisten, die hier gepackt werden, voller Lebensmittel. Bereit, um abgeholt zu werden.

Gutes tun statt wegwerfen

Seit über zehn Jahren pflegt Volg eine Partnerschaft mit karitativen Organisationen, die übrig gebliebene Lebensmittel an Bedürftige verteilen. Diese Esswaren sind einwandfrei, aber nicht mehr für den Verkauf im Laden geeignet. Das liegt zum Beispiel an mangelnder Frische, die vorwiegend bei Früchten und Gemüse zu beobachten ist: nicht mehr knackige Blätter,

braune Stellen, unschöne Dellen. Anstatt diese Esswaren wegzuerwerfen, unterstützt Volg deren sinnvolle Weiterverwendung und spendet sie. Zum Beispiel «Tischlein deck dich», einem rein über Spenden finanzierten Verein, der seit seiner Gründung 1999 übrig gebliebene Lebensmittel sammelt und an armutsbetroffene Menschen verteilt. Dieses Angebot ersetzt zwar keinen Wocheneinkauf, hilft aber, ein knappes Haushaltsbudget zu entlasten. Jede Woche erreicht die Organisation an ihren 149 Abgabestellen über 22 000 Menschen in Not, wofür sich mehr als 3300 freiwillige Mitarbeitende engagieren.

Spenden, was dringend benötigt wird

Gefragt sind nicht nur Frischprodukte. Gerne entgegengenommen werden auch lang haltbare Grundnahrungsmittel wie Konserven oder Trockenreis sowie Hygieneartikel wie Taschentücher und Zahnbürsten, ja sogar Tiernahrung. Ähnlich ist es bei der «Schweizer Tafel»: Auch sie sammelt seit gut 20 Jahren überschüssige Lebensmittel und verteilt sie an soziale Institutionen wie Obdachlosenheime, Gassenküchen, Notunterkünfte oder Frauenhäuser. Damit wird

jenen Menschen geholfen, die am dringendsten Unterstützung brauchen – wer wenig hat, kriegt so ein bisschen mehr von dem, was er benötigt. Den beiden Organisationen spendet Volg jährlich 50 bis 60 Tonnen Lebensmittel. Mit diesem Engagement unterstreicht Volg, dass Esswaren wertvolle Güter sind, die mit Sorgfalt und respektvoll zu behandeln sind. Auch wenn sie nicht mehr erstklassig aussehen mögen, sind sie doch eine willkommene, oft sogar ersehnte Spende für Menschen, deren finanzielle Möglichkeiten beschränkt sind.

Volg-Produkte zum Selbstkostenpreis

Lebensmittel kostenlos beziehen ist eine Möglichkeit. Sie vergünstigt zu erwerben, eine andere. Zum Beispiel in den schweizweit 21 Caritas-Märkten, die Bedürftigen den Bezug von Lebensmitteln und Hygieneartikeln zu stark ermässigten Preisen erlauben – Menschen mit minimalem Einkommen erhalten so etwas mehr finanziellen Spielraum. Im Wert von jährlich mehreren Hunderttausend Franken überlässt Volg der Caritas Produkte der Eigenmarkenlinien Volg Marke und Volg Familienpreis zum Selbstkostenpreis.

WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

An andere denken, Hilfe anbieten, Freude bereiten

Gerade in der dunklen und kalten Jahreszeit wärmen aufmerksame Gesten Herz und Gemüt. Die Nachbarn mit selbstgebackenen Guetzli überraschen oder zu einem Glühwein einladen? Über solche Gesten der Nächstenliebe freuen sich die Beschenkten bestimmt. Die Kinder oder Enkel basteln gern und haben kleine «Kunstwerke» übrig? Anstatt in einer Schublade zu landen, zaubern sie bestimmt ein Lächeln auf das Gesicht von Personen ohne Angehörige. Helfen können wir auch vor unserer eigenen Haustüre, sei es für jemanden Einkäufe erledigen oder eine Mitfahrgelegenheit anbieten. Jetzt im Dezember sind Menschen ohne Auto vielleicht dankbar, wenn ihnen jemand den gekauften Weihnachtsbaum nach Hause transportiert.



Munz+

HOPP SCHWIIZ

47%
Fr. 15.90
statt 30.35

Aktionsdauer:
14.11. – 19.11.2022



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

PUNSCH SIRUP

Lacobi

MIT TRADITION

- SEIT 1919 -



* IN KLEINEREN
VERKAUFSSTELLEN
EVENTUELL
NICHT ERHÄLTlich

STERNSTUNDEN IM VOLG

PROFITIEREN UND GEWINNEN

Mit den traditionellen «Sternstunden» bedankt sich Volg auch dieses Jahr für Ihre Einkaufstreue. Jede Woche bis Weihnachten erwarten Sie jetzt wieder Angebote zu einmaligen Sternstunden-Preisen* mit bis zu 50 Prozent Ermässigung und die Chance, Wettbewerbspreise im Gesamtwert von über 130 000 Franken zu gewinnen! Kulinarisch ist alles dabei, was man jetzt liebt: Käsefondue, Pralinen, ein edler Rotwein, Biscuits zum Nachmittagskaffee und würzige Charcuterie fürs Apéro-Plättli. Je rund 600-mal gibt es Geschenkboxen, Eintritte in die Cailler-Erlebniswelt oder ins Technorama oder eine Volg-Geschenkkarte zu gewinnen. Stilvoll entspannend ist der Hauptpreis. Wir verlosen zehn Gutscheine für das Seehotel Wilerbad in Sarnen. Wir wünschen viel Glück und frohes Einkaufen in der Vorweihnachtszeit in Ihrem Volg!

Alle Angebote sowie die Talons für die Wettbewerbe finden Sie auf dem «Sternstunden»-Flyer, den Sie in jedem Volg erhalten. Die Boxen für den Einwurf der Wettbewerbstalons sind in den Läden aufgestellt.



* Eine Auszeit zum Entspannen: Die zehn Gewinnerinnen und Gewinner des Hauptpreises reisen ins Seehotel Wilerbad Sarnen.

* Angebote gültig solange Vorrat.

GESCHENKIDEEN AUS DEM VOLG

VIELE WÜNSCHE? EINE KARTE!

Ein Präsent, mit dem man immer richtig liegt, ist die «Geschenkkarte à la carte»: Karten für Wunscherfüllungen verschiedenster Art gibt es in jedem Volg im Kassenbereich. Beispielsweise die Volg-Geschenkkarte, die zu Fixbeträgen über 10, 20 oder 50 Franken oder zu einem frei wählbaren Wertbetrag erhältlich ist und dem Beschenkten ermöglicht, in einem der rund 600 Volg-Läden einzukaufen, was sein Herz begehrt. Besonders bei der Jungmannschaft punktet man mit einer von diversen Gutscheinkarten für Shoppingträume, zum Fernsehschauen oder für digitales Vergnügen von App bis Musik. Wer der ausgewählten Karte eine persönliche Note verleihen möchte, verpackt sie mit etwas Passendem dazu: Mit einem guten Wein als Begleitung für das im Dorfladen eingekaufte Znacht, Power in Form von Energy-Drinks und Traubenzucker für den «Game- oder Lesenachmittag» oder einem Stylingprodukt für den perfekten Look zu den neuen Kleidern.



DIE FRUCHTIG
ERFRISCHENDEN
FLAVOURS VON EVE

Mit Verantwortung
genossen.

JETZT
ZUGREIFEN

eve



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-39%

AKTION
CHF 11.90
statt CHF 19.60
05.12. – 11.12.2022

1 kg

Bordeaux-Perlen

Zwei ganz besondere Tropfen zu einem besonders vorteilhaften Preis:
Bestellen Sie jetzt zwei einzigartige Bordeaux-Weine – für die Festtage oder
als Geschenk mit Stil für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber.

Diese Aktion
gilt vom
**21.11.2022 bis
31.12.2022**
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten

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.



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 intensiv mit
dezenten Röstaromen und feinen Tanninen, gut strukturierter Körper,
Abgang geprägt von Würze und dezenten Holzaromen
18 °C ☞ Rotes Fleisch in Sauce, Wild, Käse mit Charakter

Château Belian-Giraud 2021

Bordeaux AOC, Frankreich, 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
☞ 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

-20%

95.40
statt 119.40

Holzkröte 6x75 cl

15.90
statt 19.90

pro Flasche

-24%

57.-
statt 75.-

Holzkröte 6x75 cl

9.50
statt 12.50

pro Flasche



Truffes zum Träumen

Im aargauischen Würenlos zaubert Jolanda Arnold Truffes in vier Sorten. Die edlen Schokoladekugeln sind im Volg Wettingen eine süsse «Feins vom Dorf»-Spezialität.

Die Frage auf der Verpackung der «Noldinis» ist wohl nur rhetorisch gemeint: «Kann denn Süsses Sünde sein?» Jolanda Arnold gibt dennoch lachend die klare Antwort: «Natürlich nicht!» Die gelernte Konditorin-Confiseurin muss es wissen, ihre hausgemachten Truffes sorgen seit Jahren bei vielen Bewohnerinnen und Bewohnern der Region für unbeschwertes Genuss. Es ist nicht selbstverständlich, dass Jolanda Arnold angefangen hat, feinste Schoggi-kugeln zu produzieren. «In erster Linie bin ich Hausfrau und Mutter einer tollen Tochter. Trotzdem hat mich die Faszination für Süssigkeiten nie verlassen», verrät sie. «Ich habe zuerst hobbymässig immer wie-

der Truffes für Familie und Freunde hergestellt, vor allem an Weihnachten.» Und weil sie so himmlisch schmeckten, drängten sie alle, mehr aus ihrem Talent zu machen.

Plötzlich ging alles ganz schnell

Der grosse Sprung kam im Jahr 2015, als Jolanda Arnold das Angebot bekam, an einer Genussmesse ihre Produkte zu präsentieren. «Das war eine schöne Idee. Aber ich dachte: Nur für einen Stand an einer Messe zu produzieren, das ergibt doch keinen Sinn.» Ehemann Patrick stimmte ihr zu und so kreierte sie zusammen Visitenkarten, eine Website und den Namen «Noldinis», der vom Nachnamen Arnold abgeleitet ist. Der Messe-Auftritt war ein

voller Erfolg: «Die Menschen waren begeistert», erinnert sich Jolanda Arnold. Danach verkaufte sie ihre Produkte an verschiedenen Märkten, bis sie vor drei Jahren im Volg vorstellig wurde. «Auf Anraten meines Mannes wagte ich diesen Versuch. Danach ging alles sehr schnell», erinnert sie sich. Seither sind ihre Truffes eine «Feins vom Dorf»-Spezialität im Volg Wettingen.

Von Hand gefüllt

Hergestellt werden die «Noldinis» bei ihr zuhause in Würenlos. Hier steckt in jeder der vier Sorten Truffes viel Liebe. Jolanda Arnold füllt sie von Hand mit der eigens kreierte Couverture. Die Hohlkörper sind aus Schweizer Schokolade gefertigt. «Ich



FEINS VOM DORF



Ganz links: Die «Noldinis» sind im Volg Wettingen assortiert oder sortenweise erhältlich. Oben: Jolanda Arnold kreiert ihre Spezialmischungen, die mit Cognac, Rahmlikör oder Kaffee verfeinert werden. Unten: Von Hand werden die Schoggikugeln gefüllt und einzeln in Puderzucker oder Schokoladestreuseln gewendet.

habe mich bewusst dafür entschieden, nur vier Varianten zu machen, diese dafür perfekt.»

Frisch sind sie am besten

Für die Perfektion musste sie lange tüfteln. Die Kugeln mit Cognac waren gesetzt, da diese geschmacklich immer gut ankamen. Auf die Baileys-Truffles kam sie, weil sie und ihr Mann den Rahmlikör gerne trinken. Abgerundet wird das Sortiment mit je einer Kaffee- und einer Milkschokolade-Füllung. 220 Kilogramm Truffles kommen so jedes Jahr zusammen. «Ich produziere nur auf Nachfrage. Die «Noldinis» müssen so frisch wie möglich sein, dann schmecken sie am besten», sagt die Confiseurin stolz.



TRUFFES AUS WÜRENLOS

Ein Säckli süßer Genuss: «Noldinis» sind im Volg Wettingen AG in diversen Sorten erhältlich.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Die «Noldinis» 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!



Apple Gift Card

Eine Geschenkkarte. Die ganze Welt von Apple.

Produkte, Apps, Spiele, Musik und mehr zum Verschenken.



TM und © 2022 Apple Inc. Alle Rechte vorbehalten. Beträge können variieren.

Energizer
MAX

Bis zu
50%
LÄNGERE
LEISTUNG*

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

**MEHR
POWER**
ZUM GLEICHEN PREIS!

8+4

**FREE
GRATIS**

TM



MIT JUNGBAUER-POWER

Schon von Weitem ist der idyllisch in den Rebbergen gelegene Volg Erlebnishof «Haldenhof» im Seebachtal TG zu sehen. Der Betrieb am Südhang des Seerückens, bekannt als Rebgut Jäger, wird seit zwei Jahren in der dritten Generation von Rahel und Daniel Jäger geführt. Zeit, eine erste Bilanz zu ziehen.

Es war eine Herausforderung, als die junge Bauernfamilie per 1. Januar 2021 den Hof von Daniels Eltern Edith und Christian Jäger übernahm. Bei den Standbeinen des Betriebs – Ackerbau, Reb- bau, Direktvertrieb und Eventgastronomie – litt vor allem die Gästebewirtung unter den Auswirkungen der Pandemie. Doch auch die Wetterbedingungen verschonten die Jungbauern nicht. Zu nasse Verhältnisse sorgten für eine magere Ernte und ein Hagelschlag vernichtete die Traubenernte. Doch die gelernten Landwirte Daniel und Rahel Jäger verzagten nicht und nutzten die Zeit, Betriebsabläufe und -prozesse besser kennenzulernen und sich mit der neuen Verantwortung vertraut zu machen. «Während mein Mann eher draussen mit den Maschinen auf dem Feld tätig ist, kümmere ich mich um unsere Kinder Mia und Dario und versorge alle Tiere. In den Reben, bei der Gästebewirtung und im Direktvertrieb sind wir gleichermaßen engagiert, dabei werden wir von vielen helfenden Händen aus der Familie unterstützt», erzählt Rahel Jäger.

Die Familie ist alles

Plötzlich die Verantwortung für einen Betrieb mit rund 30 Hektaren Land, davon zirka 5,3 Hektaren Reben, einer gut funktionierenden

den Gästebewirtung und einem starken Direktvertrieb zu tragen, war anspruchsvoll. «Ohne den Rat meiner Eltern und die Unterstützung aus der ganzen Familie wäre der Übergang ganz und gar nicht einfach gewesen», meint Daniel Jäger. «Wir sind dankbar, dass uns unsere Eltern mit ihrer 30-jährigen Erfahrung zur Seite stehen und wir das, was sie aufgebaut haben, in allen Wirtschaftsbereichen solide weiterführen dürfen.» Allerdings gibt es auch Zukunftspläne. Rahel Jäger, ausgebildete Spielgruppenleiterin, liebäugelt mit einer Bauernhofspielgruppe. Vorerst aber stehen beide in den Vorbereitungen ihrer alljährlichen Weihnachtsausstellung mit Weinen und Spirituosen vom eigenen Rebgut sowie Geschenkideen von verschiedenen regionalen Anbietern. So richtig festlich eingestimmt, feiert die junge Familie dann mit Eltern und Geschwistern Weihnachten und freut sich auf das gemütliche Beisammensein.



Blicken auf ein herausforderndes Jahr zurück: Daniel und Rahel Jäger.



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



AKTION



So bunt wie dein Leben.

Entdecke die Vielfalt von Twinings.

In Aktion: 21.11. – 27.11.2022

FLÜÜÜGEL FÜR DEN WINTER.

MIT DEM GESCHMACK VON FEIGE-APFEL.



BELEBT GEIST UND KÖRPER.



NEU*

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

GORGONZOLA-SPECK-SPÄTZLI

Susanne Mächler liebt dieses Rezept, weil es so schnell geht und nur eine Pfanne braucht. Perfekt, wenn es in der Adventszeit hektisch wird!

GORGONZOLA-SPECK-SPÄTZLI

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 35 Minuten

- Ca. 320 g **Bratspeck**, quer in Streifen geschnitten
 2 **Knoblauchzehen**, fein gehackt
 1 **Zwiebel**, fein gehackt
 250 g **Champignons**, in feine Scheiben geschnitten
 400 g **gehackte Tomaten aus der Dose**
 200 g **Gorgonzola**, in Stücken
 300 g **fertige Frisch-Spätzli aus dem Kühlregal**
Salz, Pfeffer, Pizzagewürz
 ½ **Bund Peterli**, fein geschnitten

1. Speck in eine kalte Bratpfanne geben, langsam knusprig braten. Knoblauch und Zwiebel begeben, mitbraten.
2. Champignons begeben, mitbraten, bis sie zusammenfallen. Tomaten begeben, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zwei Drittel des Gorgonzola begeben, nochmals 1-2 Minuten köcheln.
3. Spätzli begeben, gut mischen, nochmals ca. 3 Minuten köcheln, würzen, restlichen Gorgonzola daruntermischen und Peterli darüberstreuen.

Das Wasser ist Susanne Mächlers Element. Schwimmen steht jeden Tag – im Winter im Hallenbad – auf dem Programm und bis in den späten Herbst hinein geht sie einmal pro Woche segeln. Doch auch jenseits vom kalten Nass ist sie gerne auf Achse: mit dem Wohnwagen, mit dem Velo oder mit den Schneeschuhen. Da braucht der Körper ein gutes Essen. «Dieses Rezept ist super, wenn wir mit dem Wohnwagen unterwegs sind», sagt sie. «Man kann alles in einer Pfanne zubereiten.» Die Zutaten für ihre Gerichte kauft sie am liebsten im Volg Utikon. «Dort finde ich jeweils alles, was ich suche.»



SUSANNE MÄCHLER,
URDORF ZH



MACHEN SIE MIT!

Verraten auch Sie uns Ihr einfaches Lieblingsrezept? Publierte Rezepte werden mit einem Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.- honoriert.

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

ZENI 1870

IN DIESEN WEINEN WIDERSPIEGELT SICH LANGE TRADITION.

Seit über 150 Jahren keltert die Familie Zeni ihre Weine auf den zauberhaften Moränenhügeln am Gardasee. Die Liebe und der Respekt für das Land und der Wunsch, das Beste daraus zu machen, entdeckt man in den Weinen der Cantina Zeni wieder.

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Der Schweizer
Kirsch
zum Fondue!

The advertisement features a dark blue background with a white line-art illustration of a fondue pot on the left. In the center, two bottles of Landgold Kirsch are shown: a smaller 100ml bottle and a larger 250ml bottle. The bottles are clear glass with white labels that include the brand name 'LANDGOLD', the product name 'Kirsch', and an illustration of a cherry. The bottles are surrounded by fresh cherries and white cherry blossoms.

GEWINNEN MIT FISHERMAN'S FRIEND

MIT FRISCHEM ATEM ZU EINEM ATEMBERAUBENDEN FLUG



1.
PREIS

Die Pastillen von Fisherman's Friend haben sich ihren festen Platz in jeder Schreibtischschublade und Hosentasche verdient erobert. Denn mit einem frischen Atem konzentrieren sich Freunde, Geschäftspartner oder das Date ungestört auf die Worte des Gegenübers. Es profitiert jedoch nicht nur der Atem; der Frischekick hilft auch bei Husten und Heiserkeit und ebnet mit seiner Intensität den Weg zu einem klaren Kopf.

Entspannt oder mit extra starken Loops
Zu intensiv? Wie hiess es doch so schön: «Sind sie zu stark, bist du zu schwach.» Unter den zwölf Geschmacksrichtungen findet sich für jeden etwas: Sei es das Original mit dem klassischen Eukalyptus-

Menthol-Geschmack, oder doch lieber Kirsche, Zimt oder Himbeere. Gewinnen Sie mit etwas Glück und dem Hinweis im «Chuchichäschtli» einen unvergesslichen Flug in der 600 km/h schnellen Turbine Legend, dem legendären 2-Sitzer-Jet. Bestimmen Sie dabei selbst, ob Sie einen entspannten Rundflug über die Schweizer Alpen geniessen möchten oder extra starke Loops erleben wollen. Vom ganzen Flug gibt es zudem ein 360°-Video.



WETTBEWERBS- FRAGE

Von wem erhielt die Pastille den Namen Fisherman's Friend?

- A Vom Apotheker James Lofthouse**
B Von den Bewohnern aus Fleetwood
C Von den Fischern auf hoher See

PREISE

- 1. Preis im Wert von Fr. 1500.-**
Einen 60-minütigen Flug in der 600 km/h schnellen Turbine Legend inkl. einem 360°-Video des Fluges
- 2.-10. Preis im Wert von je Fr. 500.-**
Fisherman's Friend Snowboard (ohne Bindung) für einen extra starken Winter
- 11.-21. Preis im Wert von je Fr. 180.-**
Fisherman's Friend Jahresvorrat (62 Sachets der Lieblingsgeschmacksrichtung)
- 22.-30. Preise im Wert von je Fr. 25.-**
Fisherman's Friend Tasche inkl. Fisherman's Friend Cap

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, «Fisherman's Friend», Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 21. November bis 22. Dezember 2022.

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



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



150 YEARS THAT JACK IS JACK



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. ©2022 JACK DANIEL'S. ALL RIGHTS RESERVED.

RÄTSELN UND GEWINNEN!

Zitrusfrucht	Kampflplatz	nicht weit entfernt	Personalpronomen	Baumfrucht	Flächenmass	unabh. Filmproduktion	Aussen ... und innen pfui.	Riesenschlange
						4	Textlinie, Schriftreihe	plast. Kleindarstellung Mz.
Schmetterlingslarve					gleich gesinnt	weihnachtl. Backgewürz		
ugs.: sowieso		3	sämige Speisebeigabe	harzloser Nadelbaum			Ausruf d. Überraschung	
Frequenz im Radio		Fortsetzungsreihe		6		Wintersportort in Colorado	ital. Tonbez. für das C	
					relig. Bräuche	Wasserlebewesen Mz.		
kross, knusprig	Riechorgan Mz.	Hochgebirge betreffend		übergrosser Mensch		1	auch genannt	frz. Weichkäse
			2			Geschwindigkeit	Naturgeist, Elf	
helles engl. Bier				Sternbild am Südhimmel	Teil des Geschirrs		8	
schweiz. Partei		kleine Metallringe				12	Winkelfunktion	den Bodenschrubben
unrund rollen, wackeln					Unbeweglichkeit	Bank-schliessfach		7
		frz. Anischnaps		Nahrung				klug, schlau (engl.)
Fluss im Engadin	Strom durch Gerona (Span.)	portug. Universitätsstadt		9		Hals-schmuck	Zürcher Fussballclub	10
Fischöl				nachtaktiver Vogel		Christbaum-schmuck		11
Fleischware		flaches Wiesengelände		männl. Fürwort		sächl. Fürwort	Abk.: Tischtennis	
							kurz für: an dem	ge-schlossen
typ. Samichlausgaben	Ausruf			frz. Artikel		Katzenpfote		
				5	männl. Artikel (3. Fall)		Autokz. Kanton Uri	

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

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

IHR GEWINN

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

Smartphoto bietet unzählige Ideen, um die schönsten Momente des Lebens festzuhalten. Gestalten Sie online persönliche Fotoprodukte wie Kalender, Agenden, Foto-Geschenke, Fotobücher und viele mehr. Alle der über 600 Produkte sind ideale Geschenke oder eine tolle Dekoration für das Zuhause. Weitere Informationen 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 21. November bis 22. Dezember 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 smartphoto und der Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt.

WIE SAGT MAN WO?

schneien

im Luzernischen
schneie

im Wallis
schniie

im Schwyzerischen
schniie

im Züribiet
schneie

im Bündnerland
fiserla

in Romanischbünden
naiver

im Thurgauischen
schnäie

im Aargauischen
schneie

im St. Gallischen
schnaie

VORSCHAU «ÖISE LADE» JANUAR



Clever kochen
Wenn das Budget nicht
wurst ist: Alltagsgerichte,
die dem Januarloch
keine Chance lassen.



Warm erwachen
Kaltstart in den Tag?
Das muss nicht sein.
Zmorge-Ideen aus
Ofen und Pfanne.

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



Entdecken Sie die verführerische Vielfalt von Sheba®:



FÜR IHREN LIEBLING NUR DAS BESTE.



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Cailler

WEIHNACHTSMARKT

SCHENKE EINEN GLÜCKSMOMENT!



Aktion gültig vom:
28.11. – 4.12.2022



STERN
STUNDEN
29.90
statt 59.80
-50%

FÉMINA 1 Kg

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.