OKTOBER 10/11

OISE LADE

DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

Küche aktuell
Big Apfel!

Volg-Treueaktion
Schlossberg: Traumhaftes für Bett und Bad

More & More
Kaffee auf vielerlei Art

OISI CHUCHI
DI FRISCH UND FRÜNDLICH CHOCHSENDIG VOM VOLG

JUBILIERT

frisch und fründlich Volg

swiss premium

Lactosefreier Genuss aus Schweizer Bio Milch.

Molkerei Biedermann

Geniessen Sie die cremigen zarten Jogurt aus frischer Schweizer Bio Milch.

www.molkerei-biedermann.ch

BIO

Editorial

Als wir vor gut zwei Jahren eine Mehrwegtasche planten, suchten wir nach einem eigenständigen, Volg-typischen Sujet. «Zeigen wir doch, wo wir zu Hause sind», lautete eine Idee, die gleich Anklang fand.

Die Idee «Mein Dorf – mein Laden» wurde also umgesetzt, die Taschen produziert und in die Volg-Läden ausgeliefert. Die Reaktionen unserer Kunden waren erstaunlich. Noch nie hatte eine Tragtasche ein solches, nur positives Echo ausgelöst. In vielen Mails wurden wir angefragt, welche Dörfer denn abgebildet seien, und Filialleiterinnen sagten uns, dass die Tasche bei ausländischen Touristen ein begehrtes Souvenir sei. Viel Freude löste die Tasche vor allem in Weggis und Silvaplana aus, die auf der Tasche abgebildet sind.

Prächtiges Volg-Land

Die vielen positiven Reaktionen veranlassten uns, bald eine zweite Tasche (mit Rehetobel und Buch am Irchel) zu produzieren – mit ähnlichem Echo. In diesen Tagen folgt nun die dritte Tasche mit zwei neuen Sujets. Ein Porträt von Roland Gerth, der auch die neuen Sujets Elm und Oberdorf SO für Volg stimmungsvoll fotografiert hat, lesen Sie auf Seite 37.

Ich bin überzeugt, dass Ihnen auch die neue Tragtasche aus dem prächtigen Volg-Land gefallen wird.

frisch und fründlich

Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung

«Öise Lade», das Volg Kundenmagazin, erscheint 12-mal jährlich. Auflage: 750 000 Ex. Volg Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur. Redaktion 058 433 55 55, www.volg.ch.
Konzept, Realisation, Food-Fotografie: CULINEA, Zürich. Lithos: nc ag, Urdorf. Druck: Ringier Print, Zofingen. Gedruckt auf Schweizer Recyclingpapier.

KÜCHE aktuell
Big Apfel 5–7
Kochschule
Kochen lernen von Profis 9–13
Marktplatz
Käse zum Dahinschmelzen 14–15
Saison im Volg
Formenvielfalt mit Fülle 57

Weinreisen
Genussreisen für Weinfreunde 46–47
Naturena
Neue Kurse auf den Erlebnishöfen 49
Kochkurs
Ideen für den Mittagstisch 51
Teens
machen Improvisations-Theater 53
volgiFolgine
in den Herbstferien 55

Weinerlebnis
Das Klima macht sie prima 16–17
Hausmarke
Im Schümli-Himmel 19
Typisch Schweiz
Typisch Volg
Fondue vom Familienwerk 20–21
Aktueller Tipp
Innovative Veltliner Weinkunst 23
Heiss begehrte Knusperkartoffeln 35
In eigener Sache
Das neue «Öise Lade»-Kochbuch 25
Treueprämie: Traumhaftes für Bett und Bad 27
ÖISCHUCHI 28–31
Wettbewerb
Gewinnen mit Gottlieber 33
Dorfladen
Volg-Dörfer im Sucher 37
Heim picobello
Sauberer Auftritt 39–41
Novissimo
Neu in Ihrem Volg 42–43

lettrafot.ch

Noch mehr Schweiz

Bschüssig Teigwaren sind seit über 135 Jahren ein Begriff, für feine Teigwaren aus reinem Hartweizengriess. Mit den besten Eiern von Schweizer Hühnern aus Freilandhaltung. Vielfältig in den Formen und in 1a-Qualität von Pasta Premium.

PASTA *Premium* AG

Swiss Premium Quality

www.pasta-premium.com

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 59 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Guten Apfeltit! Der Apfel hat es nicht nur in Redewendungen und Märchen weit gebracht, er ist auch in der Küche ein grosser Star.

Flexible Frucht: So viele Sorten wie es gibt, so vielseitig ist der Apfel im Genuss.

Big Apfel!

Wir fangen diesmal in der Tat bei Adam und Eva an: Seit Evas Biss in den Paradiesapfel ist die knackige Frucht in aller Munde. Der Apfel ist mit Abstand das beliebteste einheimische Obst. Fast 16 Kilogramm isst jeder Schweizer davon im Jahr. Aber auch in Redewendungen, Märchen und Legenden ist der Apfel allgegenwärtig. So gross wie die Sortenvielfalt ist seine Verwendung. Sie werden staunen, was aus der ältesten kultivierten Frucht alles Köstliches zubereitet werden kann. Unsere Rezepte reichen von der süssen Rösti bis zum pikanten Hamburger. Eine kleine Apfelkunde und hilfreiche Tipps fehlen natürlich nicht.

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 59 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Das Nationalgericht von seiner süssesten Seite: ***Apfelrösti mit Vanillesauce.***

Walterlis Apfel-Schuss

Es gibt zum Glück weniger gefährliche Methoden, einen Apfel zu teilen, als ihn wie Wilhelm Tell seinem Sohn Walterli mit der Armbrust vom Kopf schiessen zu müssen. Und das nur, weil er den Hut auf der Stange des Landvogts nicht grüsste! Zum Glück trifft Tell gekonnt und hätte seine Frau Hedwig das Apfelrösti-Rezept gekannt, hätte sie die Stücke seines Apfelschusses sicher kulinarisch verwertet und unserem Nationalhelden zur Belohnung zubereitet.

Schneewittchen und die sieben Äpfel!

Mit Schneewittchen-weisser Füllung: die ***Pouletbrüstli mit Apfel-Zwiebel-Füllung.***

Weinempfehlung

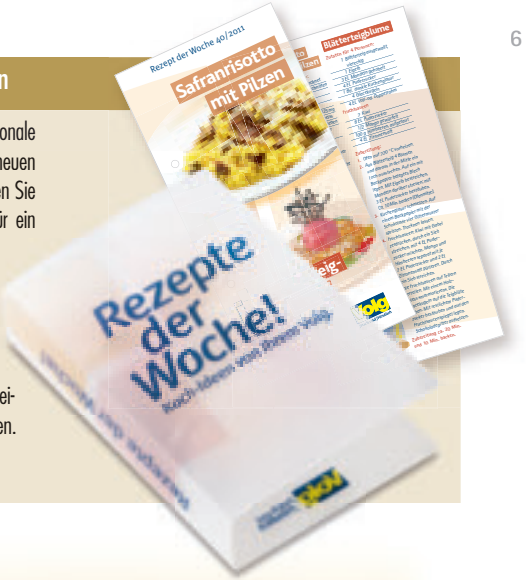
Der fruchtige ***Lavaux AOC*** *harmoniert mit dem süsslichen Innenleben der Pouletbrüstli mit Apfel-Zwiebel-Füllung.*

Hinter den sieben Bergen sorgt ein Apfel für viel Aufregung: Aus Neid auf das Aussehen ihrer Stieftochter vergiftet eine Königin die Märchenschönheit Schneewittchen mit einem Apfel. Auch die 7 Zwerge können diesmal nicht helfen - das vergiftete Apfelstück liegt gut versteckt in Schneewittchens Mund. Erst als ein Prinz das vermeintlich tote Mädchen im gläsernen Sarg abtransportieren will, fällt das Apfelstück in hohem Bogen aus ihrem Mund. Nicht raus, sondern rein kommt der Apfel in unserem Gericht – als Füllung ins Pouletbrüstli.

Der Apfel im «Hackrock» kommt gross raus: ***Apfel-Burger mit Salsa piccante****.*

Neu: Volg-Rezeptkarten

Jede Woche eine feine saisonale Kochidee liefern Ihnen die neuen Volg-Rezeptkarten. Darauf finden Sie wöchentlich einen Vorschlag für ein Hauptgericht sowie eine Vorspeisen- oder Dessertempfehlung. Passend zu den Karten gibt es für nur Fr. 6.90 einen handlichen kleinen Ordner mit ABC-Register. Beides finden Sie in Ihrem Dorfladen.



Big Apple Burger

Wären Sie in den 1930er Jahren Jazz-Musiker gewesen, hätten Sie wie alle Jazzmusiker gewusst: «Auf dem Baum des Erfolgs hängen viele Äpfel. Aber wenn du in New York pflückst, dann pflückst du den grössten von allen, den Big Apple.» Der New Yorker Stadtteil Harlem galt damals als Jazzmetropole der Welt. Noch heute wird die Stadt New York als «Big Apple» bezeichnet.

Biss in den sauren Apfel

Wenn Sie eine bittere Pille, eine Kröte schlucken oder in einen sauren Apfel beissen müssten, würde die saure Frucht sicherlich die erste Wahl sein. Obschon Sie im übertragenen Sinn in allen Fällen dasselbe tun: Sich überwinden, etwas Unangenehmes zu tun. In unsere Interpretation des sauren Apfels dürfen Sie übrigens mit Freude beissen!

Weinempfehlung

Der frischfruchtige ***Fläsch AOC Gemswändler Pinot Noir*** *aus dem Bündnerland und das Schweinssteak an süss-saurer Apfelsauce sind ein Schweizer Traumpaar.*

VOLG Kochkurs NOVEMBER

Ideen für den Mittagstisch

Ihnen fehlen neue Ideen für das Mittagessen? Sie brauchen Inspirationen für eine kindergerechte Alltagsküche? Dann sind Sie in unserem November-Kochkurs genau richtig. Wir widmen dem Zmittag einen spannenden Abend. Alle Infos finden Sie auf Seite 47.

Schweizerisches Sweet-and-Sour: ***Schweinssteak an süss-saurer Apfelsauce*** *mit* ***Duchesse-Kartoffeln****.*

JETZT FÜR KURZE ZEIT BEI VOLG

RAMSEIER steht für
✓ 100% Naturreinheit
✓ ohne Zuckerzusatz
✓ Schweizer Früchte

SAISON

SUISSE GARANTIE

natürlicher Mostschweizer

In kleinen Verkaufsstellen teilweise nicht erhältlich.

RAMSEIER
Die Kraft der Natur

ramseier.ch

Underberg®

Die Kraft
erlesener und
aromatischer Kräuter
aus 43 Ländern

Weltweit
nach gutem Essen

www.underberg.com

© Copyright 2007 by Underberg AG, Dietlikon/Zurich

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 59 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Für 'nen Appel und 'nen Ei

Grund zum Jubeln hat, wer etwas für «'nen Appel und 'nen Ei» ersteht. Die Redewendung kommt aus dem Niederdeutschen. Wir würden kurzum «Schnäppchen» sagen. Da Apfel und Eier früher oft im Überfluss vorhanden und somit auch nicht teuer waren, steht der Ausdruck für einen günstigen Kauf. Auch unser Apfel-Trifle wird kein Loch in Ihr Haushaltsbudget reissen – trotz seines edlen Aussehens!

*Mit englischem Hintergrund: Ein Trifle, wie unser **Apfel-Trifle**, ist eine geschichtete englische Süssspeise aus Früchten, Creme und einem Biscuit.*

Äpfel, Mascarpone, Mandelgebäck und Eiercognac bilden die Basis für den Traum in Schichten.

An apple a day keeps the doctor away

Die wohl berühmteste Redewendung, die auf die gesundheitsfördernde Wirkung des Apfels anspricht, lautete ursprünglich «Eat an apple on going to bed and you'll keep the doctor from his bread», was soviel heisst wie: Wer vor dem Schlafengehen einen Apfel isst, hält seinen Arzt vom Brötchenverdienen ab. Gesund ist der Apfel in der Tat: Er enthält über 20 verschiedene Vitamine, gibt Energie und löscht den Durst.

*Mit diesem Dessert punkten Sie garantiert: die **gestürzte Apfelcreme**.*

Schritt für Schritt Gestürzte Apfelcreme

1. Die Eiermasse zur Rose kochen: Das heisst, so lange kochen, bis der in die Flüssigkeit getauchte und wieder herausgezogene Holzlöffel beim Daraufblasen ein Muster hinterlässt, das einer Rose ähnelt. Die Masse ist dann von dicklicher Konsistenz.

2. Zum Stürzen den Rand vorsichtig mit einem Messer von der Form lösen.

Alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden finden Sie unter www.volg.ch

Ein kreatives Rezept mit Gruyère AOC

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOC

Fruchtiger Gruyère AOC-Salat

Für 4 Personen

Zutaten

150 g Gruyère AOC Rezent
1 kleiner Cicorino rosso
50 g Rucolasalat
2 EL Pinienkerne
2 Birnen
2 Äpfel
½ TL Zimtpulver
½ TL Korianderpulver
2 TL Olivenöl
1,5 dl Orangensaft
2 EL Aceto Balsamico

Sauce

2 EL Zitronensaft
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Birnen und Äpfel schälen und in Spalten schneiden, mit Zimt-, Korianderpulver und Öl vermischen. In der heissen Bratpfanne kurz braten, mit Orangensaft und Aceto Balsamico ablöschen, 1-2 Minuten köcheln lassen.

Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verrühren, Birnen und Äpfel mitsamt der Flüssigkeit dazugeben.

Gruyère AOC in Stängeli schneiden, Cicorino rosso in Streifen schneiden, Rucola grob zerzupfen. Pininenkerne in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten. Alle Zutaten sorgfältig miteinander vermischen.

Entdecken Sie jeden Monat ein neues Rezept auf

WWW.GRUYERE.COM

Äpfel mit Birnen vergleichen

Mac Apple: Das erste Logo des Computerkonzerns Apple zeigte Isaac Newton unter einem Apfelbaum; heute ist es der angebissene Apfel.

Wer versucht, Ungleiches auf gleiche Ebene zu setzen, vergleicht Äpfel mit Birnen. Das heisst aber noch lange nicht, dass man den traditionellen französischen Apfelkuchen, die Tarte Tatin, nicht mit Birnen belegen kann. Die kopfüber gebackene Süssigkeit schmeckt nämlich auch mit Birnen «magnifique».

Äpfel schmecken auch in flüssiger Form, zum Beispiel als Süssmost.

*Obstwechsel beim Apfelklassiker: die **Tarte Tatin mit Birnen**.*

Die Birne ist die süsse Schwester des Apfels und ist von August bis zum Frühling erhältlich. Jede zweite Schweizer Birne kommt aus dem Wallis.

Most-Indien

Der Kanton Thurgau gehört mit Wallis und Waadt zu den grössten Apfelanbaugebieten der Schweiz. Über zwei Drittel aller einheimischen Äpfel stammen aus diesen Kantonen. Aufgrund seiner ähnlichen Form wie das Land Indien und vieler Obstbäume, aus denen Most hergestellt wird, bezeichnet man den Thurgau auch als «Mostindien».

Joggeli söll ga Birli schüttle

Wenger, Lisa: «Joggeli söll ga Birli schüttle», 978-3-305-00234-4, Cosmos Verlag, Muri b. Bern, www.cosmosverlag.ch

Es schickt der Herr der Joggeli us, er söll ga Birli schüttle.» Zwar will Joggeli anfangs die Birnen nicht schütteln und die Birli wollen auch nicht fallen, dafür gefällt das 1908 publizierte Bilderbuch immer noch: Über 100 Jahre nach der Erscheinung ist das Werk von Lisa Wenger «Joggeli söll ga Birli schüttle» immer noch erhältlich. Und zwar in der Originalausgabe im überlangen Querformat.

AGRI NATURA

Unser bestes Stück Natur.

Die Sicherheit, jedesmal Natur pur zu geniessen.

www.agrinatura.ch

Rindshackfleisch
Mageres, kräftiges Hackfleisch. Ideale Basis für viele Schweizer und ausländische Gerichte.

Bündner Salsiz Duo
Aus Rind- und Schweinefleisch, kräftig gewürzt. Plättli, Gratins und Gerstensuppe damit bereichern.

Fleischkäse geschnitten
Immer ein delikater, schneller Brotbelag.

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Hand aufs Herz.
Dafür steht AGRI NATURA mit seinem guten Namen:

Glückliche Tiere
Artgerechte Tierhaltung mit Auslauf, natürliche Fütterung und schonende, kurze Transporte.

Bauern mit klaren Idealen
Aus Überzeugung umwelt- und tiergerechte Produktion.

Garantierte Schweizer Herkunft
Schweizer Tiere von der Bauernfamilie aus Ihrer Nähe.

Sicherheit durch Kontrolle
Regelmässige Kontrolle durch unabhängige Institute.

Verantwortungsvoller Genuss
Guten Geschmack mit gutem Gewissen geniessen.

AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 59 oder unter www.volg.ch/rezepte/

*Der saftige **Gravensteiner** gehört zu den Frühsorten und wird bereits ab Ende August geerntet. Er schmeckt frisch, aber auch verarbeitet.*

*Die Herbstsorte **Rubinette** ist 1966 in der Schweiz entstanden. Die Äpfel haben ein intensives Aroma und sind daher frisch ein Hochgenuss. Sie lassen sich aber auch in der Küche gut verarbeiten.*

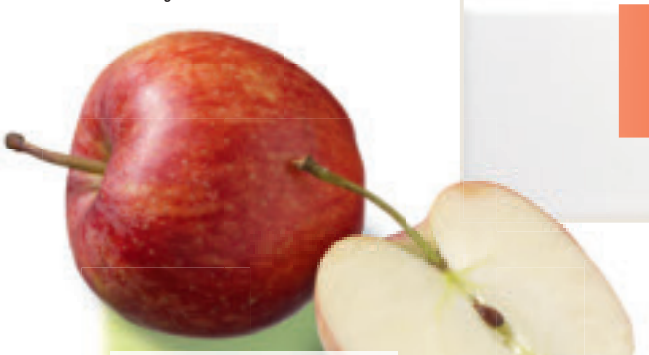
Tipps & Tricks

- Nicht alle Äpfel eignen sich für die lange Lagerung. Zu den Lagersorten gehören z.B. Braeburn, Gala, Golden Delicious, Jonagold oder Maigold.
- Äpfel und Birnen nicht nebeneinander lagern. Äpfel schrumpeln schneller, Birnen bekommen braune Flecken.
- Zum Backen eignen sich am besten mürbe, nicht zu süsse Äpfel wie Boskoop, Gravensteiner oder Cox Orange.
- Exotische Gewürze wie Zimt, Vanille, Ingwer, Nelken und Kardamom passen hervorragend zu Äpfeln, sie betonen deren Aroma zusätzlich.

Rund 20'000 Apfelsorten existieren in Europa. Nur gerade etwa 50 davon sind aber von wirtschaftlicher Bedeutung. Das ist aber mehr als genug, um für jeden Geschmack und jede Gelegenheit den passenden Apfel zu haben. Vom beliebten Gala über den saftigen Summerred bis zum würzigen Cox Orange. Unterteilt sind die Äpfel in Frühsorten, die bereits ab Mitte August reifen und nur kurz gelagert werden können, Herbstsorten, die im September gepflückt werden, sowie Lagersorten, die im Oktober geerntet werden. ◄

*Die Lagersorte **Golden Delicious** ist goldgelb, mild und süsslich. Sie gehört zu den beliebtesten der Schweiz und eignet sich für alle Zubereitungsarten.*

Alle meine Äpfel

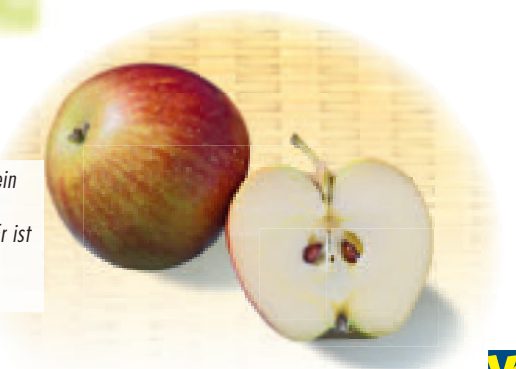


***Gala** ist eine Lagersorte und der Apfel-Leader in der Schweiz: Diese Sorte wird am häufigsten angebaut. Ein knackiger Apfel mit süsslichem Aroma und wenig Säure.*

*Der grosse **Jonagold** ist sehr lange lagerfähig und dadurch von September bis August erhältlich. Er ist eine Kreuzung aus Jonathan und Golden Delicious.*

*Die Lagersorte **Braeburn** ist eine wahre Vitamin-C-Bombe: Sie enthält den höchsten Gehalt dieses Vitamins und eignet sich gut zum Verarbeiten in der Küche. Sie wird beim Anschneiden nur langsam braun.*

*Die Herbstsorte **Elstar** ist feinsäuerlich-süss, hat ein ausgeprägtes Aroma und wird oft frisch genossen, eignet sich aber auch zum Backen und Kochen.*



*Der würzige **Cox Orange** ist ein Herbstapfel und wurde vom Engländer R. Cox gezüchtet. Er ist klein und handlich. Schmeckt frisch am besten.*

Käse zum

Er ist definitiv der heisseste Schweizer Halbhartkäse. Mit dem zartschmelzenden Raclette lässt sich viel Kreatives anrichten.

Rote Blickpunkte: Cherrytomaten in Scheiben schneiden und mitbraten.

Traditionell: Raclette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken.

Fruchtig, süsslich, nussig: Raclettekäse mit Birnen- oder Apfelschnitzen, etwas Honig und Baumnüssen verfeinern.

Würzige Förster-Art: Raclette mit Zwiebelringen und in Scheiben geschnittenen Champignons.

Dahinschmelzen

Wer in geselliger Runde gemütlich ums Raclettеöfeli sitzt und goldgelb geschmolzenen Käse geniesst, hat sich meist viel zu erzählen. Für Gesprächsstoff sorgt auch das Raclette selbst, über dessen Erfindung so manche Geschichte kursiert. Eine davon besagt, dass Walliser Winzer an einem kalten Herbsttag in den Reben arbeiteten und einem von ihnen derart nach einer warmen Mahlzeit war, dass er sein Stück Käse über dem Feuer briet, statt ihn wie gewohnt kalt zu essen. 1574 wurde Raclette erstmals ausführlich in einer Walliser Schrift festgehalten. Heute stehen das Gericht und der gleichnamige Halbhartkäse für ein Stück Schweizer Tradition.

KÄSE FÜR KREATIVE

Raclette ist vom französischen «racler» für «schaben» abgeleitet. Und aus dem Pfännli schaben kann man so einiges. Angefangen beim Käse selbst, der in vielen würzigen Varianten erhältlich ist, bis zu den Zutaten, die ihn abwechslungsreich verfeinern. Nebst den klassischen Beilagen wie Gschwellti, Essiggurken und Silberzwiebeln bietet das Raclette viel Spielraum für Kreatives. Heiss begehrt ist das Gericht zudem, weil es sich von A bis Z vorbereiten lässt.

GETRÄNKE GUT GEWÄHLT

Als flüssige Begleiter eignen sich gehaltvolle Weiss-, Rosé- oder leichte Rotweine. Variante ohne Alkohol: Optimal ist ein Kräutertee. Die in den Kräutern enthaltenen ätherischen Öle fördern nämlich gleichzeitig die Verdauung. Kohlesäurehaltige Getränke vertragen sich mit dem heissen Käse hingegen weniger gut.

Für jeden Gusto: Raclettekäse nature, geräuchert, mit Knoblauch oder assortiert, im Block oder in Scheiben geschnitten.

Tipps & Tricks

- Pro Person mit 200 bis 250 Gramm Käse und ca. 200 Gramm Kartoffeln rechnen.
- Anstelle von Kartoffeln blanchiertes Gemüse reichen.
- Den Käse mit Pilzen, Fruchtstücken, Speckwürfeli, frischen Tomaten, Dörrtomaten oder Nüssen verfeinern; als Beilage können auch Senffrüchte, Maiskolben oder gedünstetes Gemüse gereicht werden.
- Die gekochten Kartoffeln bleiben im Topf lange heiss und bissfest, wenn man zwischen Topf und Deckel ein sauberes Küchentuch legt.
- Käsereste können gut verpackt eingefroren werden.
- Raclettekäse eignet sich auch für Aufläufe, Toasts, Ramequins oder Käsewähen.

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Er ist ein typischer Walliser Wein, der Dôle AOC Valais Nuit d'Amour. Das Mikroklima der Region lässt die Reben in einem sonnenverwöhnten Umfeld gedeihen, umgeben von Aprikosen-, Feigen- und Olivenbäumen. Entsprechend fruchtig schmeckt der Dôle AOC Valais Nuit d'Amour. Die Bezeichnung Dôle ist ausschliesslich dem Wallis vorbehalten. Typisch für einen Dôle ist die Vereinigung der beiden häufigsten Walliser Rotweinsorten Pinot Noir und Gamay. Beim Dôle AOC Valais Nuit d'Amour verleiht der Pinot Noir dem Wein Körper und Eleganz, der Gamay steuert Frucht, Spritzigkeit und Finesse bei.

KLASSIKER

Typisch schweizerisch ist auch der Gruyère. Der fruchtig-würzige Käse gilt als Klassiker unter den Schweizer Hartkäsen, und das schon sehr lange. Die erste urkundliche Erwähnung über Käseherstellung im Greyerzerland stammt aus dem 12. Jahrhundert.

MIT ALLEN SINNEN

Wenden, salzen, bürsten und immer wieder mit allen Sinnen die Qualität kontrollieren: Der Kaltbach Gruyère AOC wird mindestens 12 Monate gehegt und gepflegt, drei Monate in der Käserei und rund neun Monate unter den idealen klimatischen Bedingungen in der Sandsteinhöhle von Kaltbach. Das merkt man äusserlich an seiner rustikal-braunen Patina, aber auch an seinen inneren Werten: Der mürbe Teig und der lang anhaltende Abgang ohne Schärfe sorgen für einen überirdischen Geschmack beim unterirdisch gelagerten Käse.

Der Dôle AOC Valais Nuit d'Amour kommt aus der Sonnenstube Wallis, der Kaltbach Le Gruyère AOC erhält sein Aroma unterirdisch.

Wein des Monats
Dôle AOC Nuit d'Amour, 75 cl
statt Fr. 10.90
nur Fr. 8.50

Käse des Monats
Kaltbach Le Gruyère 100 g, statt Fr. 2.95
nur Fr. 2.35
Portion à 250 g, statt Fr. 7.25
nur Fr. 5.90

Das Klima macht sie prima

Käse mit Höhlengeheimnis

Nur die besten Käselaibe kommen in die Höhle, wo sie der Käsermeister aufmerksam pflegt.

Die Kaltbach-Höhle im Kanton Luzern ist im Santenberg beherbergt. Der natürliche Sandstein und das einzigartige Klima des Höhlengewölbes eignen sich hervorragend für die Lagerung von hochwertigen Käselaiben und sorgen für einen ganz besonderen Käsegenuss. Seit 1953 wird die Höhle für die Käsereifung genutzt.

Diese Aktion gilt vom 3. bis 29. Oktober 2011, solange Vorrat.

WEIN Notizen

«Typisch Schweiz – Typisch Volg», auch bei den Weinen: Kein anderer Detailhändler verfügt über einen derart hohen Anteil an einheimischen Tropfen. Zum Angebot gehören Weine der VOLG Weinkellereien, die seit über 100 Jahren Deutschschweizer Trauben keltern. Zudem finden Sie in allen Volg-Läden lokale Weinspezialitäten.

75 cl, statt Fr. 10.90
Fr. 8.50

75 cl, statt Fr. 11.50
Fr. 9.90

75 cl, statt Fr. 17.90
Fr. 14.50

75 cl, statt Fr. 13.90
Fr. 11.50

75 cl, statt Fr. 10.90
Fr. 8.90

75 cl, statt Fr. 12.20
Fr. 9.90

75 cl, statt Fr. 10.50
Fr. 8.50

DÔLE AOC NUIT D'AMOUR 2009/2010

SCHWEIZ
FARBE: kräftiges Rubinrot.
CHARAKTER: fruchtig mit frischer Note nach schwarzen Kirschen und Brombeeren. Temperaturkontrollierte Maischengärung mit anschliessendem Ausbau während ca. 7 Monaten im Edelstahltank.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 4 Jahre.
PASST ZU: Trockenfleisch, Rindfleisch, Lamm, Fleischpastete, Käseplatten.
GENIESSEN BEI: 13–15 °C.

GOLDBEERE PINOT NOIR 2010

SCHWEIZ
FARBE: Rubinrot.
CHARAKTER: Aromen von reifen Zwetschgen, Himbeeren und dezente Holzaromatik. Leicht süsslicher Auftakt. Am Gaumen viel Frucht. Samtig, weich und fruchtbetont im Abgang.
TRINKREIFE: jetzt, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Wildpfeffer, Wurstgrilladen, asiatischen Gerichten, kalten Fleisch- und Käseplatten.
GENIESSEN BEI: 14–16 °C.

FLÄSCH AOC GEMSWÄNDLER PINOT NOIR 2010

SCHWEIZ
FARBE: kräftiges Rubinrot.
CHARAKTER: frischfruchtige Aromen nach roten Beeren, Brombeeren, Kirsche; mit würzigen Nuancen. Samtig weicher Auftakt, kräftiger und gehaltvoller Mittelteil, anhaltender, aromaintensiver Abgang.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 4 Jahre.
PASST ZU: Wild, Pfeffer, Lamm, Kaninchen, Risotto, Pilzgerichten, Bündner Spezialitäten wie Salsiz.
GENIESSEN BEI: 13–15 °C.

HALLAU SOMMERGLUT PINOT NOIR AOC 2010

SCHWEIZ
FARBE: kräftiges bis dichtes Rubinrot.
CHARAKTER: In der Nase Waldbeeren mit würzigen und pfeffrigen Aromen. Weicher Auftakt, breiter und dichter Mittelteil, samtiger und anhaltender Abgang.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 4 Jahre.
PASST ZU: gebratenem oder geschmortem Rind-, Schweine- oder Kalbfleisch, kalten Fleisch- und Käseplatten.
GENIESSEN BEI: 14–16 °C.

ŒIL-DE-PERDRIX AOC VALAIS 2010

SCHWEIZ
FARBE: Lachsfarben.
CHARAKTER: Ein nobler Rosé, der mit seiner Feinheit und dem vollen Körper überzeugt. In der Nase fruchtig, frisch und aromareich. Am Gaumen lebendig, fruchtig, feurig.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 2 Jahre.
PASST ZU: Kalbfleisch, kaltem Fleisch, gegrilltem Poulet, Fisch und leichten Sommergerichten, Champignons an Rahmsauce.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.

LAVAUX AOC 2009/2010

SCHWEIZ
FARBE: blasses Gelb.
CHARAKTER: In der Nase fruchtig und blumig. Ein leichter, fruchtiger und bekömmlicher Chasselas aus dem sonnenverwöhnten Waadtländer Weinbaugebiet Lavaux, das zum Weltkulturerbe gehört.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Raclette, Käsefondue, Weichkäse, Süsswasserfischen und zum Aperitif mit Amuse-bouches.
GENIESSEN BEI: 7–9 °C.

GOLDBEERE RIESLING-SILVANER 2010

SCHWEIZ
FARBE: blasses Gelb mit grünlichen Reflexen.
CHARAKTER: Würzige Noten wie zartes Muskat, Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel. Weich und elegant im Abgang.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Süsswasserfisch wie Eglifilet oder Fischknusperli, Cremesuppen, Chnoblibrot und als Aperitif.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.

MEINE Bestellung

Aktion 3. bis 29. Oktober 2011, solange Vorrat.

ROTWEINE

_____ Anzahl 6er-Karton **DÔLE AOC NUIT D'AMOUR** 75 cl nur Fr. **51.**– statt Fr. 65.40

_____ Anzahl 6er-Karton **GOLDBEERE PINOT NOIR** 75 cl nur Fr. **59.40** statt Fr. 69.–

_____ Anzahl 6er-Karton **FLÄSCH AOC GEMSWÄNDLER PINOT NOIR** 75 cl nur Fr. **87.**– statt Fr. 107.40

_____ Anzahl 6er-Karton **HALLAU SOMMERGLUT PINOT NOIR** 75 cl nur Fr. **69.**– statt Fr. 83.40

ROSÉ

_____ Anzahl 6er-Karton **ŒIL-DE-PERDRIX AOC VALAIS** 75 cl nur Fr. **53.40** statt Fr. 65.40

WEISSWEINE

_____ Anzahl 6er-Karton **LAVAUX AOC** 75 cl nur Fr. **59.40** statt Fr. 73.20

_____ Anzahl 6er-Karton **GOLDBEERE RIESLING-SILVANER** 75 cl nur Fr. **51.**– statt Fr. 63.–

Ich hole den Wein in folgendem Volg-Laden ab: _____

Name _____ Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ Telefon _____ Datum _____ Unterschrift _____

Coupon im Volg-Laden Ihrer Wahl abgeben. Nach rund 14 Tagen ist Ihr Wein im Laden abholbereit. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Diese Aktion gilt vom 3. bis 29. Oktober 2011, solange Vorrat.

Grössenverstellbare Backform für 5 EAN-Codes!

EAN-Codes sammeln und profitieren:

5× =

Die Backform für jeden Anlass!

Für 5 gesammelte EAN-Codes schenken wir Ihnen eine **ausziehbare Cakeform, mit der Sie Cakes von 20–35 cm Länge backen können!** Die Cakeform ist antihaftbeschichtet, sie leitet die Wärme besonders gut, bräunt den Kuchen intensiv und lässt sich leicht reinigen. Also backen Sie los – es gibt schliesslich viele schöne Gründe, einen feinen Kuchen von Dr. Oetker zu backen: Geburtstag, Advent, Besuch …

Sobald Sie 5 EAN-Codes der Backmischungen 9 Variations, Tiroler-, Marmor-, Schoko-, Zitronen Cake, Lebkuchen oder Brownies gesammelt haben, senden Sie diese schnell gemeinsam mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse in einem Couvert an:
Dr. Oetker AG, Stichwort «Cakeform», Postfach, CH-4652 Winznau.

Teilnahmebedingungen:
Teilnahmeberechtigt sind alle in der Schweiz wohnhaften Personen, ausser den Mitarbeitenden der Dr. Oetker AG und deren Angehörigen. Keine Barauszahlung möglich. Es wird keine Korrespondenz geführt. **Teilnahmeschluss ist der 31.12.2011.** Es gilt das Datum des Poststempels.

Mit der Backmischung «9 Variations» können Sie ganz einfach neun verschiedene Gebäcke backen! Je nach beigefügter Zutat kreieren Sie beispielsweise eine Aprikosen-Torte, Schoko-Muffins oder einen klassischen Gugelhopf. Das Rezeptheft liegt jeder Packung bei. Lassen Sie sich gleich von unseren Rezeptideen inspirieren!

Dr.Oetker

Qualität ist das beste Rezept.

in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Ein Traum von Schaum sind die neuen Volg-Schümli. Und das Schönste ist, dass sie gegenüber anderen Biscuits kaum Fett enthalten.

Viel Meringue-Masse und etwas Schokolade machen die Schümli zu einem himmlisch leichten Gebäck.

Im Schümli-Himmel

Viel Eiweiss, das zu einem luftigen Häubchen aufdressiert wird, und ein Hauch Schokolade: Das Rezept der Schümli ist einfach, aber fein und so gelungen, dass es seit der Einführung des Gebäcks vor über 35 Jahren nie mehr verändert werden musste. Die Schweizer sind jedenfalls voll auf den Schümli-Geschmack gekommen: Mehr als 60 Tonnen werden jährlich konsumiert. Jetzt ist das beliebte Gebäck als Volg-Hausmarke erhältlich. Dabei trifft viel Eiweiss aus Eiern von Hühnern mit Bodenhaltung auf gute Schweizer Schokolade mit natürlichem Vanille-Aroma.

LEICHT IM GENUSS

Leicht sind die Schümli übrigens nicht nur vom Gewicht: Mit nur 5 Gramm Schokolade pro 100 Gramm Schümli hat das Gebäck im Vergleich zu anderen Biscuits einen geringen Fettanteil. Da nimmt man doch gerne noch ein, zwei, drei … Und schon fühlt man sich so himmlisch wie auf Wolke sieben!

Eines der beliebtesten Schweizer Gebäcke, die Schümli, gibt es jetzt als Volg-Hausmarke.

Fondue

Familienpreis-Fondue Förster-Art: mit Pilzen, Speck und Kräutern eine herbstliche Variante des feinen Käsefondues.

Ein Käsepionier

Vor über 50 Jahren gehörte der Gründer der Strähl Käse AG, Paul Strähl senior, zu den wenigen Pionieren, die an die Zukunft von neuen Käsesorten glaubten. Er entwickelte auch den ersten pasteurisierten Tilsiter. Was im Kleinen begann, ist zu einem fortschrittlichen Unternehmen mit rund 70 Mitarbeitern gewachsen. Das Familienwerk Strähl wird heute von Käsermeister Hanspeter Strähl und der Tochter des Pioniers, Doris Holenstein-Strähl, in 2. Generation zusammen mit der 3. Generation, Peter Strähl und Astrid Holenstein, geführt. Die Fondue-Produktion befindet sich in Bürglen, der Firmensitz ist in Siegershausen.

1. *In der Käseaufbereitung reinigt Kurt Stoiser die Käselaibe sorgfältig und entfernt die Rinde.*

2. *Mit einem scharfen Messer werden Emmentaler-, Raclette-, Gruyère- und Tilsiterlaibe grob zerkleinert.*

3. *Der Käse wird im richtigen Verhältnis für das Fondue gemischt und kommt in den Käsewolf.*

«Es freut uns, dass unser Familienunternehmen auf Volg als Partner zählen kann. Wie bei Volg spielen bei uns die regionalen Bauern, der persönliche Kontakt, Tradition, aber auch Leistungsfähigkeit eine grosse Rolle», sagen Peter Strähl und Astrid Holenstein.

Es riecht nach Kirsch, es duftet nach Käse. In den Produktionsräumlichkeiten der Strähl Käse AG in Bürglen mischt Ralf Mohnen in einem Kessel 150 Liter Fondue. Der gelernte Koch macht das, was man zu Hause auch tut, wenn man ein Fondue zubereitet: Er rührt Stärke mit Kirsch an, gibt Weisswein dazu und kocht die Käsemischung auf, bis sie die richtige Konsistenz erreicht hat.

FONDUE MIT GELING-GARANTIE

Daheim würde man sich jetzt an den Tisch setzen und Brotstücke eintunken. Bei der Strähl Käse AG kommt das Fondue erst einmal heiss in den Beutel. Geniessen tut man es später – wenn man sich im Volg das Familienpreis-Fondue gekauft hat und in geselliger Runde einen Winterabend von seiner schönsten Seite zelebriert. Denn das Beste am Fertigfondue ist, dass es garantiert gelingt und sich erst noch lange im Vorrat aufbewahren lässt.

VIEL ERFAHRUNG

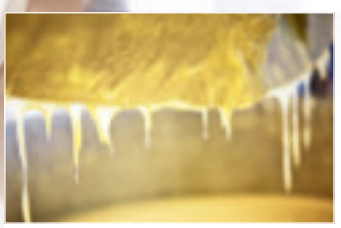
Köche, Käser und Lebensmitteltechnologen sorgen bei der Strähl Käse AG dafür, dass das Fondue perfekt schmeckt. «Die grosse Erfahrung und das Know-how unserer vielen langjährigen Mitarbeiter sind Gründe für unseren Erfolg», sagt Peter Strähl. Die traditionelle Herstellungsweise mit modernsten Technologien tragen weiter zur hohen Qualität bei.

MILCH FRISCH VOM HOF

Bis zu 150 000 Liter Kuhmilch von Thurgauer Landwirten werden pro Tag verarbeitet. Käsermeister Hanspeter Strähl kennt jeden Bauern persönlich: «Unsere Rohstoffe kommen aus dem Umkreis von 20 Kilometern. Und wir holen sie auch selbst auf den Höfen ab.» Rund 15 Käsesorten und diverse Schmelzkäsespezialitäten sind das feine Resultat daraus.

vom Familienwerk

Jetzt ist wieder Fondue-Zeit. Dass das Volg-Familienpreis-Fondue gute Laune beim Zubereiten und Geniessen macht, dafür ist die Strähl Käse AG im Thurgau zuständig.



4. *Das Fondue wird mit Gewürzen, Kirsch und Stärke zubereitet, aufgekocht und noch heiss abgefüllt.*

Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die nur in der Schweiz oder einer bestimmten Region hergestellt werden. Darum sind die Transportwege entsprechend kurz. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und sehr qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze in der Schweiz.

NEUELGK

SUISSE GARANTIE

Gehört in jeden Schweizer Hosensack: das erste Schweizer-Käse-Messer.

Endlich gibt es ein Messer für den Schweizer Käse. Mit Käseklinge, Brotklinge und Zapfenzieher. Hergestellt in der Schweiz von Victorinox. Und so bekommen Sie eins: Essen Sie viel Schweizer Käse, stecken Sie 5 Strichcodes von Schweizer-Käse-Verpackungen (oder entsprechende Kassenbons) und eine 20-Franken-Note in ein Couvert mit Ihrem Absender, schicken Sie es frankiert an Schweizer Käse, Postfach 8211, 3001 Bern, und wir schicken Ihnen das Schweizer-Käse-Messer.

www.switzerland-cheese.ch

SWITZERLAND

Schweizer Käse. Garantiert schweizerisch.

Schweiz. Natürlich.

PLOZZA
VINI · BRUSIO

Die Familie Zanolari versteht es, aus ihren Trauben an den steilen Veltliner Hängen zwischen Sondrio und Tirano das Beste herauszuholen.

Innovative Veltliner Weinkunst

Aller guten Dinge sind auch bei Plozza Vini drei: Kreativität, Zeit und optimale Ausbaumöglichkeiten machen deren herausragende Veltliner Weine aus.

Die Familie Zanolari von Plozza Vini macht vor, was innovative Weinkultur aus dem Veltlin bedeutet. Mit ihren international anerkannten Weinspezialitäten zeigt sie, was man mit Leidenschaft und visionärem Denken im Weinbau erreichen kann und wie man das Beste aus den Reblagen zwischen Sondrio und Tirano herausholt.

ALLES HANDARBEIT

Weil die steilen Rebhänge des Veltlins teilweise ein Gefälle von über 60 Prozent aufweisen, müssen die Arbeiten fast ausnahmslos von Hand bewältigt werden. Laut Statistiken beträgt der Arbeitsaufwand für eine Hektare im Veltlin rund 1200 Stunden pro Jahr. Rebbauern in Australien benötigen im Vergleich durchschnittlich nur 60 Stunden jährlich.

MIT LEIDENSCHAFT

Um aus dem wundervollen Traubengut kraftvolle und edle Weine zu keltern, braucht es auch viel Leidenschaft. Bei Plozza Vini ist Kreativität seit jeher ein wichtiger Faktor. Ebenso wie viel Zeit und die optimalen Ausbaumöglichkeiten in modernen Gärtanks sowie die jahrelange Reifung in Kastanienfässern oder Barriques.

Aus der Sonnenstube Veltlin: Der granatrote und fruchtige Rosso di Valtellina von Plozza Vini gelangt in Holzfässern zu seiner optimalen Reife.

Vom Emmentaler muss man sich jetzt keine Scheibe mehr abschneiden. Das haben wir schon erledigt.

EMMENTALER®
SWITZERLAND
Ein Stück Schweiz

* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Unentbehrlich für Ihre Warm- und Wohlfühlküche:

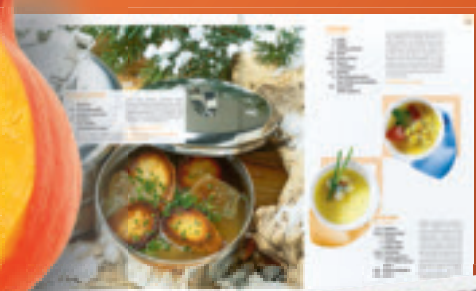
Das neue «Öise Lade»-Kochbuch

Es ist angerichtet: Mit «Herbst Winter» servieren wir Ihnen das neue Volg-Kochbuch mit den besten Saison-Rezepten aus «Öise Lade».

Für die eigene Küche oder als Geschenkidee mit Geschmack: Das neue Koch- und Wissensbuch «Herbst Winter».

Ab sofort exklusiv in Ihrem Volg statt Fr. ~~39.90~~ nur

Fr. 34.90



Ein Inhalt, der Appetit aufs Kochen und Geniessen macht: mit Rezepten, die einheizen, Weintipps und tollen Ideen für Deko und Mitbringsel.

Rezepte, bei denen es uns warm ums Herz und im Magen wird, das brauchts in der kalten Jahreszeit. Eine Auswahl der beliebtesten Herbst- und Winter-Gerichte aus «Öise Lade» gibt es jetzt als Buch! Auf 196 Seiten finden sich delikate Küchenkreationen aus saisonalen, traditionellen und lokalen Produkten. Angereichert sind die Rezepte mit auserlesenen «Wissensbissen», die praktische Zusatzinformationen liefern.

HEISSE GERICHTE COOL ANGERICHTET

233 Rezepte für alle Gänge und Anlässe werden darin vorgestellt, vom Apéro-Häppchen über Mitbringsel und währschafte Alltagsgerichte bis hin zu mehrgängigen Festmenüs und verführerischen Süssspeisen. Mit Fotos zum Anbeissen, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Texten, die die kochende Leidenschaft in Ihnen wecken. «Herbst Winter» ist exklusiv in Ihrem Dorfladen ab sofort zum Vorzugspreis von Fr. 34.90 erhältlich.

Das neue Volg-Kochbuch ist ebenfalls im Buchhandel erhältlich. Oder via Internet bei www.culinea.ch zum Preis von Fr. 39.90 + Versandkosten.

PURINA®

felix®

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI...

*

*

*

...MIT DEN DREI BESTEN VON FELIX.

Nach FELIX Offenschmaus, gibt es jetzt die neuen FELIX So gut wie es aussieht und FELIX Sensations für Ihren kleinen Racker. Egal wie verspielt, verschmust oder verwegen er ist, für die drei besten von FELIX lässt er alles stehen. Überzeugen Sie sich selbst.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

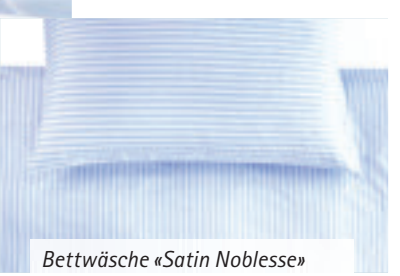
PURINA®
Your Pet, Our Passion.®

SCHLOSSBERG
SWITZERLAND

Erstehen Sie ab 3. Oktober mit den Volg-Treuepunkten Frottier- und Bettwäsche sowie Duvets von Schlossberg Textil mit über 50 Prozent Rabatt.

Bettwäsche «Satin Noblesse» mit Blumendesign, Set: 160 x 210 cm, 65 x 100 cm

Traumhaftes für Bett und Bad



Bettwäsche «Satin Noblesse» mit Streifen, Set: 160 x 210 cm, 65 x 100 cm

Die diesjährige Volg-Treueaktion ist kuschelig weich und traumhaft zugleich: Mit Produkten der Schweizer Traditionsmarke Schlossberg Textil bedankt sich Volg einmal mehr bei seinen Kundinnen und Kunden für ihre Treue. Das Unternehmen mit Sitz im Tösstal steht für Bett- und Frottierwäsche vom Feinsten, edelste Materialien, auserlesene Dessins und eine hochwertige Verarbeitung.

PRO 10 FRANKEN 1 PUNKT

Vom 3. Oktober 2011 bis zum 18. Februar 2012 heisst es wieder punkten und profitieren! Für jeden ganzen 10-Fr.-Einkauf gibt es einen Treuepunkt. Bereits ab 20 Punkten können Sie stilvolle Schlossberg-Produkte einkaufen. Zum Beispiel Handtücher, Waschlappen und Duschtücher in Weiss, Hellblau oder Grau. Für besonders süsse Träume sorgen die Goldangebote: Für 40 Treuepunkte gibt es die Bettwäsche «Satin Noblesse» oder ein Daunenkissen zum Spezialpreis. Mit 60 Punkten können Sie ein Daunen-Duvet bestellen. Bei allen Angeboten der Volg-Treueaktion profitieren Sie von einem Preisvorteil von 50 bis über 60 Prozent.

Daunen-Kissen, 65 x 100 cm
Daunen-Duvet, 160 x 210 cm

Informieren und sammeln: Flyer und Sammelkarten gibt es in Ihrem Volg.

Typisch Schweiz Typisch Volg

Duschtücher, 70 x 140 cm *Handtücher, 2er-Pack, 50 x 100 cm* *Waschlappen, 6er-Pack, 30 x 30 cm*

Alle Frottierwäsche in Weiss, Hellblau oder Grau erhältlich.

Frischer Auftritt: Tanja Calcagni aus Wassen (UR) rüstete vor der Kamera knackiges Gemüse und zeigte ihre Version des «Osso Bucco».

Hat Spass an ihrem Fernsehauftritt: Ladina Ruhstaller aus Neukirch (TG) .

«Öisi Chuchi» macht Appetit auf mehr: Bereits wurde die 25. Folge der beliebten Volg-TV-Kochsendung produziert.

«Öisi Chuchi» jubiliert

Schöne Gesellschaft: Mr. Schweiz 2009, André Reithebuch, war Gast bei den «Öisi Chuchi»-Aufnahmen in Linthal (GL).

Keine Kamerascheu: Urs Geissbühler und Moderatorin Zoe Torinesi in Boniswil (AG).

Köchinnen mit kleinen Küchenhilfen: Anita Rapelli (l.) aus Weggis (LU) erhielt von Sohn Nico Unterstützung; bei Priska Hösli-Züger aus Linthal (GL) sind Lars und Nila begeisterte Jungköche.

Die beliebte Volg-Kochsendung «Öisi Chuchi» lässt nichts anbrennen: Sie kommt bei den TV-Zuschauern gut an und die Dreharbeiten verliefen in den letzten zwei Jahren nahezu optimal. Sehr zur Freude des ausführenden Produzenten und Regisseurs Markus Brügger: «Ein gut funktionierender Dreh ist nicht nur ein Qualitätsgarant, er trägt auch viel zum Wohlbefinden aller Beteiligten bei.»

WOHLFÜHLKÜCHE

Wohlbefinden soll sich vor allem bei den jeweiligen Köchinnen und Köchen einstellen, stehen diese doch meist erstmals vor einer TV-Kamera. Markus Brügger: «Fast alle bekräftigten uns im Nachhinein, dass sie die Dreharbeiten als sehr angenehm und interessant erlebt haben und dass sie diese einmalige Erfahrung niemals mehr missen möchten.»

GEMEINDEN KENNENLERNEN

Für Moderatorin Zoe Torinesi bedeutet «Öisi Chuchi» noch weit mehr: «Nebst dem Kochen, was übrigens auch privat meine grosse Leidenschaft ist, unternimmt der Zuschauer mit dieser Sendung jeweils auch einen Ausflug in eine Schweizer Gemeinde, die er im Vorfeld oft nur wenig oder gar nicht kennt. Und dass wir mit privaten Menschen in deren Zuhause kochen dürfen, macht ‹Öisi Chuchi› wohl auch so speziell und einzigartig», hält Zoe Torinesi fest.

GUTER STERN

«Die frisch und fründlich Chochsendig vom Volg» lautet der Slogan der TV-Serie – und dies gilt auch für die Dreharbeiten von «Öisi Chuchi». Eine Devise, deren Bedeutung wohl regelrecht Magie zu verbreiten vermag und wie ein guter Stern über dem jeweiligen Drehort steht. Na dann bis zum nächsten Zauber, wenn's wieder heisst: «Kamera läuft! Und bitte ...!»

Geniesser-Moment: Cilgia Vital aus Scuol (GR) servierte ihre Kreation im Grünen.

«Öisi Chuchi» am TV und im Internet

Die Volg-Kochsendung «Öisi Chuchi» wird jeweils am Sonntag nach Erscheinen von «Öise Lade» auf 3+ am späteren Nachmittag ausgestrahlt. Jeden darauf folgenden Donnerstag wird sie um 8.40 Uhr wiederholt. Sie haben die Sendung verpasst? Auf der Volg-Homepage **www.öisichuchi.ch** können Sie die aktuellen und vergangenen Folgen jederzeit abrufen. Die Rezepte der Sendungen können Sie auf **www.volg.ch** herunterladen.

Purer Genuss!

NEU

Feines aus dem Suppentopf!

Limited Edition Kürbiscreme mit Kürbiskernen und Ingwer

*Suprême Quick Suppe Broccoli mit Crème Fraîche und Schinken**

Safiger Poulet-Barbecue-Genuss jetzt ganz einfach aus dem Ofen!

*Fein & Saftig Poulet Barbecue**

Suprême Saucen – ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis für wahre Geniesser!

Suprême Sauce Rosa Pfeffer

Knorr

Guter Geschmack ist unsere Natur.

*in kleineren Verkaufstellen eventuell nicht erhältlich

Demnächst auf 3+

ÖISI CHUCHI
DI FRISCH UND FRÜNDLICH CHOCHSENDIG VOM VOLG

Käthy Buol aus Gadenstätt (GR) steht den ganzen Tag in der Küche. Sie kocht nicht nur für die Familie, sondern stellt auch Bündner Spezialitäten her.

«Eine gute Küche muss nicht teuer sein»

Bergbäuerin Käthy Buol aus dem Prättigau kocht gern einfach und bündnerisch.

Käthy Buol kocht:
Älpler-Magronen Bündner Art

Zutaten für 4 Personen:
500 g Hörnli
2 Kartoffeln
300 g Alpkäse
300 g Speckwürfeli
4 Zwiebeln
1 EL Butter
Salz und wenig Pfeffer

Zubereitung:
1. Die Kartoffeln würfeln, den Alpkäse raffeln und die Zwiebeln in Streifen schneiden.
2. Die Kartoffeln ins gesalzene und kochende Wasser geben. Nach zirka 5 Minuten die Hörnli hinzugeben, alles al dente kochen und absieben.
3. Die Hörnli und die Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben und den Käse schichtweise (zirka drei Lagen) hinzufügen. Das Ganze bei 120 Grad im Ofen wärmen, bis der Käse schmilzt.
4. Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln und Speckwürfeli darin anrösten. Über den Magronen verteilen.

Zubereitung 45 Min.

Das Rezept für das Apfelmus und die Totenbeinli finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

«Öisi Chuchi» auf 3+
Erstausstrahlung:
Sonntag, 2. Oktober, um 16.25 Uhr
Wiederholungen
Ab 6. Oktober jeweils am Donnerstag um 8.40 Uhr. Oder jederzeit im Internet unter www.öisichuchi.ch

Nervös vor dem TV-Auftritt, Frau Buol?
Ich lass es auf mich zukommen. Wegen der Bündner Spezialitäten, die ich herstelle, war ich schon dreimal im TV. Ich weiss inzwischen, dass es lange dauert, bis nur zehn Minuten einer Sendung produziert sind. Aber es sind immer schöne Erinnerungen.

Sie kochen auch beruflich?
Wir haben einen Bergbauernbetrieb mit Grauvieh. Im Nebenerwerb stelle ich Teigwaren, Sirup, Guetzli, Nusstorten und andere Spezialitäten her, die ich auf dem Wochenmarkt oder über Scarnuz Grischun verkaufe, eine Bäuerinnen-Organisation.

Wie kochen Sie im Alltag?
Eher einfach, oft auch traditionelle Gerichte. Ein bisschen nach dem Grundsatz: Eine gute Küche muss nicht teuer sein.

Und für Gäste?
Gerichte, die sich gut vorbereiten lassen, wie Lasagne oder eben Älpler-Magronen. Denn es ist mir wichtig, Zeit für meine Gäste zu haben.

Kaufen Sie oft im Volg ein?
Praktisch alles, auch die grossen Mengen für die Spezialitätenproduktion.

Was schätzen Sie am Volg St. Antönien?
Dass ich die Waren bestellen und dann unkompliziert abholen kann. Zudem ist das Team in unserem Dorfladen sehr flexibel, wenn ich mal kurzfristig etwas brauche. Und wenn man auf die Aktionen achtet, ist Volg auch nicht teurer als andere Läden.

Caramelisierte Chiquita Bananen im Kokos-Reis

So wirds gemacht!

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 2 Chiquita Bananen
- ½ Vanilleschote
- 5 dl Kokosmilch
- 2½ dl Wasser
- 150 g Milchreis
- 1 EL Rohrzucker für den Reis
- 1 EL Rohrzucker zum Caramelisieren der Banane
- ½ TL Zimt
- 1 EL Butter

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Zusammen mit der Kokosmilch und dem Wasser aufkochen. Den Reis unter Rühren einrieseln lassen und auf mittlerer Stufe weich kochen. Die Vanilleschote entfernen. 1 EL Rohrzucker unterrühren.
Chiquita Bananen schälen und in Scheiben schneiden. 1 EL Rohrzucker mit Zimt mischen und die Chiquita Bananen damit bestreuen.
Die Chiquita Bananen in eine erhitzte Pfanne legen und so lange braten, bis der Zucker caramelisiert ist. Die Herdplatte ausschalten, die Chiquita Bananen wenden und die Butter beifügen. Die Chiquita Bananen in der Butter leicht schwenken.
Den Kokos-Reis auf vier Dessertschalen verteilen und die caramelisierten Chiquita Bananen darauf anrichten.

Chiquita wünscht gutes Gelingen! Weitere tolle Rezepte gibt es auf chiquita.ch.

MORE&MORE

Beim Kaffee-Trinken gehören wir zur Weltspitze: Im internationalen Vergleich liegt die Schweiz mit neun Kilo Kaffee pro Kopf auf Platz zwei. Wie Herr und Frau Schweizer ihren Kaffee in den eigenen vier Wänden geniessen, ist ein espressodunkles Geheimnis. Auswärts steht aber Café crème auf Platz eins der Beliebtheitsskala, gefolgt von Espresso und Cappuccino. Die Urheimat der Kaffeepflanze liegt im äthiopischen Hochland. Von hier aus gelangte das Getränk über Arabien und den Orient nach Europa, wo ab Mitte des 17. Jahrhunderts ein reger Kaffeehandel entstand. Heute liegt die Kaffee-Weltproduktion bei rund 5,7 Millionen Tonnen. Eine Erfolgsstory, zu der wir Ihnen in diesem «More & More» beliebte, aussergewöhnliche und pikante Kreationen vorstellen.

KAFFEE AUF VIELERLEI ART

Vom Frühstück bis nach dem Abendessen begleitet uns Kaffee in Variationen durch den Tag. Entdecken Sie hier neue Seiten des Muntermachers der Nation.

Ob als Espresso oder als Eiskaffee: Kaffee ist einfach cool und total heiss zugleich.

NEU BEI VOLG:
Spannende Nusskompositionen, 100% natürlich

Einführungs-Preis
Fr. 3.55
statt Fr. 3.95

*

*

Die einzigartigen Selektionen von Zweifel 100% Natural enthalten hochwertige Nüsse und edle Früchte. Sie sind ungesalzen, glutenfrei, ohne Zusatzstoffe und Quelle von Nahrungsfasern. Ein feiner, natürlicher Snack für zwischendurch!

* In kleineren Filialen eventuell nicht erhältlich.

ZWEIFEL

DIE CHIPS-EXPERTEN

KAFFEES MIT KULT-STATUS

Von Mexiko-Stadt bis Bern-Bümpliz: Wir stellen Ihnen vier internationale «Coffee-stars» der Aufbrühszene vor.

Dass ihre «befleckte Milch» einst Weltkarriere machen würde, hätte in Italien niemand gedacht. Denn «Latte macchiato», so die Übersetzung auf Italienisch, war dort mit viel Milch und wenig Espresso schon lange für die Bambini zubereitetet worden, bevor er zum Kultdrink aufstieg.

EINER WIE ALLE?

Ist ein Mélange das gleiche wie ein Cappuccino? Nein! Ein Mélange ist in der Schweiz ein Kaffee mit einer Rahmhaube, während ein Wiener Mélange aus je einem Teil Milch und Kaffee besteht. Cappuccino wiederum zeichnet sich durch je einen Drittel Milch, Kaffee und Milchschaum aus, oft gekrönt von etwas Schokopulver.

NAH UND FERN

Wie ein Kafi fertig zu sein hat, ist da schon klarer: so dünn, dass man die Zeitung durch ihn hindurch lesen könnte. Und beim «Mexikanischen Kaffee» gehören Chili und Koriander einfach dazu, damit er so richtig «Ay, caramba!» schmeckt.

Für einen **Kafi fertig** einen **Café crème** im Kaffee-Glas zubereiten und 2 cl Träsch (Obstbranntwein) und 1 EL **Zucker** dazugeben. Tipp: den Schnaps direkt im Kaffeeglas mit dem Dampfhahn der Kaffeemaschine erhitzen. So wird der Kaffee heisser.

Für einen **Latte macchiato** ein Glas zu $^{2}/_{3}$ mit **heisser Milch** und zu $^{1}/_{3}$ mit **Milchschaum** füllen, einen langen Löffel ins Glas geben und einen **Espresso** darübergiessen.

Für den **Kaffee Mélange** eine Tasse **Kaffee** zubereiten, **Rahm** steif schlagen, mit einer Schlagrahmhaube garnieren und mit etwas **Schokoladenpulver** dekorieren.

Für eine Tasse **Mexikanischen Gewürzkaffee** 1 EL **Gewürzsirup** in die Tasse geben, einen **Ristretto** darüberlaufen lassen. 1 EL **Schlagrahm** dazu geben und servieren.

Ob Kernobstbrand, Schokopulver, Zimt oder Schlagrahm: Alle Zutaten für internationale Kaffeespezialitäten finden Sie in Ihrem Volg.

Mexikanischer Gewürzsirup

300 g **braunen Zucker** und 5 dl **Wasser** in einen Topf geben, aufkochen und auf die Hälfte einkochen. 1 **Chilischote** längs halbieren und entkernen, 2 EL **Koriandersamen**, 1 EL zerdrückte schwarze **Pfefferkörner** und eine **Zimtstange** ebenfalls in den Sud geben, einmal aufkochen und in eine saubere Flasche füllen. Gewürzsirup an einem dunklen Ort zwei Wochen ziehen lassen.

KREATIVE KAFFEE-KAPRIOLEN

Nicht nur für «Coffeeholics» eine Versuchung: ***Eclairs mit Mocca-Creme.***

Wer sagt, dass Kaffee immer flüssig sein muss? Festen Speisen verleiht er eine Prise Leidenschaft.

Bereits in Johann Sebastian Bachs berühmter Kaffeekantate heisst es: «Ei! Wie schmeckt der Coffee süsse, lieblicher als tausend Küsse.» Doch lange hatte Kaffee den Ruf, ungesund zu sein. Überliefert ist gar, dass Schwedens König Gustav III. im 18. Jahrhundert in einem Experiment versucht hatte, einen zum Tode Verurteilten mit Kaffee zu vergiften. Der Häftling überlebte den König.

KAFFEE IST GESUND

Inzwischen ist wissenschaftlich belegt: Kaffee hat viele positive Eigenschaften für die Gesund-

Anregend und aufregend anders: ***Schweinsfilet mit Kaffee-Morcheln.***

Eclairs mit Mocca-Creme

Ergibt ca. 12 Stück.

Mocca-Creme: 60 g dunkle Schokolade in 1,5 dl Rahm raffeln; in einer Pfanne unter Rühren aufkochen. 1 EL Instant-Kaffeepulver dazugeben; über Eiswasser rühren, bis die Mischung etwas abgekühlt ist. Im Kühlschrank ganz auskühlen lassen. Masse steif schlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen. Eclairs: 2 dl Wasser mit 70 g Butter und 1 Pr. Salz aufkochen, 140 g Mehl im Sturz beigeben. Rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Pfannenboden löst und sich am Boden ein feiner Belag bildet. Teig in einer Schüssel handwarm abkühlen lassen. 3 Eier nacheinander unterrühren. Teig in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und ca. 6–8 cm lange Würstchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. Mit Eigelb bestreichen. Im Ofen bei 220 °C ca. 15 Min. goldgelb backen. Die warmen Eclairs aufschneiden, etwas abkühlen lassen und füllen.

Schweinsfilet mit Kaffee-Morcheln

Für 4 Personen

30 g getrocknete Morcheln in 2 dl warmem Wasser ca. 1 Std. einweichen. 2 Schalotten fein hacken. Morcheln herausnehmen, ausdrücken, evtl. halbieren. Einweichwasser durch ein feines Sieb passieren; beiseitestellen. 500 g Schweinsfilet scharf anbraten und im Ofen bei 80 °C ca. 40 Min. nachgaren (Kerntemperatur 65 °C). 30 g Butter erhitzen, Morcheln und Schalotten dazugeben und glasig dünsten. Mit 1 dl Geflügelfond und 1 dl Espresso ablöschen. 1 dl Rahm und die Hälfte des Einweichwassers dazugeben, bei grosser Hitze einkochen. Nach und nach das restliche Einweichwasser sowie 1 dl Rahm dazugeben, zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen; mit etwas Cognac abschmecken. Das Filet auf dem Saucenspiegel anrichten.

*Gibt süssen und pikanten Speisen wie einem Salat die besondere Kaffee-Note: selbstgemachte **Kaffee-Reduktion**.*

Kaffee-Reduktion zum Verfeinern

2 dl starken **Espresso-Kaffee**, 2 EL **Birnel**, 20 g gehackten **Ingwer**, ½ entkernte und fein gehackte **Chilischote** und 2 EL **Balsamico** in einen Topf geben, aufkochen und einkochen, bis ein sirupartiger Saft entsteht. Diesen durch ein feines Sieb passieren und in eine Flasche abfüllen. Ergibt etwa ½ dl. Der Sirup eignet sich zum Verfeinern von Salaten, Desserts und Garnieren von Früchten.

heit. Ein bis zwei Tassen Kaffee pro Tag steigern die Konzentrationsfähigkeit, lindern leichte Kopfschmerzen und bringen am Morgen den Blutdruck in Schwung. Ein Kaffee nach dem Essen regt die Magensaft-Ausschüttung an, ein Kaffee vor dem Sport steigert die Fettverbrennung. Kaffee ist gut für die Leber und kann mithelfen, das Risiko von Diabetes, Schlaganfall, Alzheimer und einigen Krebsarten zu senken.

VON HÖHEN UND TIEFEN

Geniessen Sie daher Ihren nächsten Kaffee, bei jedem Schluck entfalten sich rund 800 Aromastoffe. Generell wird zwischen zwei grundlegenden Kaffeesorten unterschieden, die 95 Prozent der Weltproduktion ausmachen. Die bedeutendste Kaffeesorte ist der Arabica mit seinem milden Geschmack. Er wächst vor allem in Höhenlagen an bis zu acht Meter hohen Bäumen. Die zweitwichtigste Kaffeesorte heisst Robusta und wird vor allem im Flachland angebaut, ist widerstandsfähiger als der Arabica und hat einen höheren Koffeingehalt. Mindestens so geschmacksentscheidend wie die Sorte ist aber die Röstung, denn erst dadurch erhalten die Bohnen ihr unwiderstehliches Aroma.

Birnel, Chicco-d'Oro-Kaffee, Balsamico und Morcheln: alles für aussergewöhnliche Kaffee-Kreationen.

Tipps & Tricks

Kaffee-Kniffe

- Verwenden Sie für die Kaffeezubereitung immer frisches, kaltes Leitungswasser. Mineralwasser beeinträchtigt den Geschmack.
- Bewahren Sie Ihre Kaffeebohnen luftdicht auf und mahlen Sie den Kaffee möglichst erst kurz vor der Zubereitung.
- Achten Sie auf den richtigen Mahlgrad des Kaffees. Zu grob: Das Wasser fliesst zu schnell durch, der Kaffee bleibt wässrig und entwickelt kein Schäumchen. Zu fein: Der Kaffee wird bitter.
- Angebrochene Packungen mit Kaffeepulver im gut verschlossenen Originalbeutel nicht länger als zwei Wochen aufbewahren.
- Um das Aroma noch besser zu erhalten, den angebrochenen Beutel zusätzlich in ein luftdichtes Gefäss packen und im Kühlschrank lagern.
- Für Milchschaum kalte Milch verwenden. Zu schnell erhitzte Milch schäumt nicht.
- Je geringer der Fettgehalt der Milch, desto besser schäumt sie auf.
- Kaffeesatz ist ein guter Handreiniger, z. B. wenn die Hände durch Motoröl stark verschmutzt sind.
- Kaffeesatz ist zudem durch seinen hohen Stickstoffgehalt ein guter Gartendünger und zieht Regen- und Kompostwürmer an.

(In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich)

«Latte-Art» nennt man die dekorativen Milchschaum-Verzierungen, die jeden Kaffee noch verführerischer machen.

BOHNEN, DIE LOHNEN

Ob mild oder kräftig, ganz oder gemahlen: Für jeden Geschmack gibt es die perfekte Bohne.

Brasilien, Vietnam und Kolumbien heissen die drei grössten Kaffeeproduzenten der Welt. Nach dem Pflücken, Trocknen und Reinigen werden die Bohnen in den Anbauländern sortiert, abgepackt und exportiert. Unter anderem in die Schweiz, die für ihre Kaffeemaschinen und die Röstereien weltweit einen Namen hat.

DIE CREMA DE LA CRÈME

Beim Espresso können Sie die Qualität Ihres Kaffees und Ihrer Kaffeemaschine übrigens testen: Streuen Sie einen Löffel Zucker auf die Crema, das feine Schäumchen auf dem Espresso: Die Kristalle sollten acht bis zehn Sekunden auf der Oberfläche bleiben.

Schritt für Schritt Milchschaum-Blume

1. Schäumen Sie fettarme Milch auf und löffeln Sie den Schaum auf den fertigen Kaffee. Der Schaum sollte möglichst feinporig sein.

2. Formen Sie ein Stück Backpapier zu einem Trichter mit einer feinen Öffnung. Leeren Sie etwas Schokosauce hinein. Alternative: Schokosauce in ein Dekofläschchen füllen.

3. Zeichnen Sie mit dem Trichter von der Mitte her eine Schokospirale auf den Milchschaum.

4. Ziehen Sie mit der Spitze eines Rüstmessers in gleichmässigen Abständen Linien durch die Spirale: abwechselnd von innen nach aussen und umgekehrt.

Immer der richtige Kaffee: Der Volg-Kaffee Crema schmeckt harmonisch, der Espresso kräftig und der lösliche Nescafé Finesse kann überall genossen werden.

NEU

FÜR ALLES SCHWARZE

FÜR JEANS

FÜR ALLES DUNKLE

FÜR LILA

FÜR GRÜN

FÜR BLAU

100% PERSIL-REINHEIT UND FARBSCHUTZ.

Intensiver Farbschutz und optimale Persil-Reinheit speziell für dunkle und schwarze Textilien.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Qualität & Verantwortung Henkel

Persil
Da weiss man, was man hat.

Genuss und Wellness bietet das Hotel Panorama in Lipperswil.

Die Spezialität des Hauses heisst Genuss

Im thurgauischen Städtchen Gottlieben sind Hüppen seit langer Zeit bekannt und begehrt. Bereits Königin Hortense Bonaparte genoss die sogenannten «Gaufrettes» aus Gottlieben, als sie von 1817 bis 1837 auf dem nahen Schloss Arenenberg lebte. So wurde auch ihr berühmter Sohn Louis Napoléon, der spätere Kaiser Frankreichs, ein begeisterter Konsument der Gottlieber Spezialität. Der zarte Hüppen-Genuss erfreut sich noch heute grosser Beliebtheit. Der Thurgau hat mit dem Design- und Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil noch mehr für Geniesser zu bieten.

HOTEL-ERLEBNIS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die Wellness-Oase liegt ruhig, umgeben von Wiesen, glitzerndem Bodenseewasser und schimmernden Bergmassiven, bietet einen 2000 Quadratmeter grossen Wellnessbereich, ein Hotel- und Kulinarik-Erlebnis auf höchstem Niveau und 100 Hektar Golfland. Gewinnen Sie mit etwas Glück genussvolle Verwöhntage im Wellnesshotel Golf Panorama.

Genuss in Farbe: Bei den Gottlieber Hüppen findet jeder seine Lieblingsfüllung.

Gottlieber

Wettbewerb

In welchem Kanton liegen das Städtchen Gottlieben und das Wellnesshotel Golf Panorama Spa?

A Bern B Wallis C Thurgau

1. Preis im Wert von über Fr. 5000.–

5 Übernachtungen in der Juniorsuite des Wellnesshotels Golf Panorama in Lipperswil für 2 Personen inkl. Halbpension sowie je 3 Verwöhntage für die Frau bzw. den Herrn, mit Massage, Körperpackung, Peeling u.v.m.

2. Preis im Wert von Fr. 1000.–

Ein Gourmetwochenende (2 Nächte) für 2 Personen im Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil mit Verwöhnpension (Gourmet-Fischbuffet, 6-gängigem Gourmet-Menü, freie Benutzung der 2000 m² grossen Wellnesslandschaft u.v.m.)

3.–10. Preis im Wert von je Fr. 100.–

Je eine Gottlieber Kollektion mit der Traditionsmischung, kombiniert mit einem aromatischen Amarone della Valpolicella.

11.–45. Preis im Wert von je Fr. 35.–

Eine limitierte Schmuckdose mit einem stimmungsvollen Druck von Gottlieben anno 1840, gefüllt mit 420 g feinsten Gottlieber Hüppen.

Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Oktober 2011 unter www.volg.ch

Per Telefon: bis 24. Oktober 2011 unter **0901 240 340**, für 90 Rp. /Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie Lösungsbuchstabe, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis 24. Oktober ein SMS mit Keyword **VOLGW** und Lösungsbuchstabe an **4636**, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2011 auf Postkarte mit Absender (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Gottlieber», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Die MitarbeiterInnen von Gottlieber Spezialitäten AG und Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Entdecken Sie die Vielfalt von Tartare!

1, 2, 3 – fertig sind sie. 1, 2, 3 – weg sind sie. Die knusprigen Frites von McCain sind bei Jung und Alt beliebt.

Heiss begehrte Knusperkartoffeln

1, 2, 3 … und fertig ist der Kartoffelgenuss. Die Tiefkühlprodukte von McCain sind ideal für den Vorrat und bieten Abwechslung in aller Form.

Was darf es denn heute sein? Kartoffelschnitze mit einer milden Sauerrahm-Kräuter-Note zum Dippen oder die aussen knusprigen und innen weichen Rissolées als Beilage zum Fleisch? McCain sorgt für vielfältigen Kartoffelgenuss aus der Tiefkühltruhe und steht für erstklassige Qualität, Innovation und tolles Essvergnügen.

1956 wurde McCain Foods als kleines Familienunternehmen in Kanada gegründet. Heute beschäftigt das Unternehmen 20 000 Mitarbeiter auf sechs Kontinenten.

*

Pommes-Vergnügen vom Feinsten: Der gewellte Schnitt macht die «Sprinter» besonders knusprig. Die «Western»-Kartoffelschnitze zeichnen sich durch ihre würzige Panade aus.

AUS SCHWEIZER KARTOFFELN

Die Tiefkühl-Backofen-Frites wurden in Kanada erfunden, wo McCain vom Kartoffelbauern zum Weltkonzern in der Kartoffelverarbeitung avancierte. In der Schweiz sind die beliebten McCain-Produkte seit über 10 Jahren erhältlich. Sie werden vom Lizenznehmer der Marke McCain für die Schweiz, der Frigemo AG, hergestellt. Die Volg-Schwester Frigemo ist einer der führenden Hersteller von Tiefkühl-Kartoffelprodukten. Vom Anbau der ausgewählten Schweizer Kartoffeln bis zur Herstellung mit Schweizer Sonnenblumenöl ist der Qualitätssicherungsprozess gewährleistet – was nicht zuletzt zum ausgezeichneten Geschmack beiträgt.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

JETZT AKTUELL
Läckerli Huus
BASLER ORIGINAL
GENIESSE DEN MOMENT.
GENIESSE DAS ORIGINAL.
* Läckerli au chocolat und Rahmtäfeli
ev. in kleineren Verkaufsstellen
nicht erhältlich
www.laeckerli-huus.ch

Hero
SINCE 1886
LeFruit
Der belebende Genuss
mit Fruktose
Hero
SINCE 1886
LeFruit
Erdbeere-Fraise
Der belebende Genuss
mit Fruktose
Le plaisir vivifiant
avec fructose
Beste Konfitüren-Tradition seit 1886.
*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Roland Gerth hat ein Auge für stimmungsvolle Motive. Für Volg fotografiert er die neuen Sujets der Mehrwegtaschen.

Roland Gerth im solothurnischen Oberdorf. Der Ort am Fusse des Weissensteins ist bekannt durch seine Wallfahrtskirche.

Die schönsten Volg-Dörfer im Sucher

So schön ist die Schweiz: Die neuen Sujets auf den Volg-Mehrwegtaschen zeigen Elm im Sommer und Oberdorf im Winter.

Rund um den Globus reist der freischaffende Naturfotograf Roland Gerth auf der Suche nach atemberaubenden Landschaften. «Angefangen hat alles mit einer alten Kamera, die mir mein Grossvater als Kind schenkte», erzählt er. «Später arbeitete ich viele Jahre als Primarlehrer und vertiefte meine Foto-Kenntnisse jeweils in den Ferien, bis ich mein Hobby vor zehn Jahren zum Beruf machte.» Mittlerweile sind 32 Bücher und mehr als 80 Kalender mit Roland Gerths Bildern veröffentlicht worden.

STIMMUNGSVOLLE SCHWEIZ

In der Schweiz ist der 56-Jährige, der mit seiner Familie in Thal lebt, oft abseits der bekannten touristischen Pfade unterwegs. «Die Lichtstimmung ist für mich entscheidend. Um vor Tagesanbruch die ersten Fotos machen zu können, übernachte ich auch mal im Auto.» Für die stimmungsvollen Bilder auf den Volg-Mehrwegtaschen reiste Roland Gerth quer durch die Schweiz und fing mit seiner Kamera die Besonderheiten der Orte ein. www.rolandgerth.ch

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

HEIM *Picobello*

Im Herbst und Winter steht dem Schuhwerk eine schmutzige Zeit bevor. Pflege-Tipps für Wander- und Winterschuhe sowie 7 Dinge, die das Schuhleben verlängern.

Flotten Schrittes zur Sauberkeit

Mit den richtigen Pflegeprodukten ist sogar das Wanderschuhputzen des Müllers Lust.

Bezugsquelle Schwamm und schwarze Schuhbürste: www.ochsner-shoes.ch

Kommt man nach einer ausgedehnten Herbstwanderung nach Hause, ist einem nach vielem: einem Teller Pasta, einem kühlen Bier, einem Nickerchen – darauf, die Wanderschuhe zu putzen, könnte man hingegen getrost verzichten. Doch gerade da muss man jetzt durch,

1. Die Basisbox

Imprägnierspray, Schuhcremen in der Farbe des Leders, Wachs, Bürsten, Schnellglanz-Schwämme, Schuhdeo, Schuhspanner, Auftragslappen, Polierlappen.

2. Von wegen ausgedient

Als Auftragslappen – am besten für jede Schuhcremefarbe eines – eignen sich alte Küchentücher, als Polierlappen ausgediente Baumwoll-T-shirts und alte Zahnbürsten als Reinigungshilfe für Profile, schmale Rillen, Nähte und Schuhränder.

denn ein gepflegter Schuh hält nicht nur länger, sondern bleibt auch geschmeidig und somit länger komfortabel.

DER PERLTEST

Als Erstes Schuhbändel und Einlegesohle entfernen, damit die Pflegestoffe auch an verdeckte Stellen gelangen. Die Schuhe mit lauwarmem Wasser und einer Bürste säubern, trocknen lassen und imprägnieren. Sind die Schuhe oft Nässe ausgesetzt, schützt sie eine Wachsschicht, die mit einem Lappen dünn aufgetragen wird. Der Test: Perlt das Wasser vom Schuh ab, ist das Leder optimal geschützt.

Achtung: Bei Schuhen mit Klimamembran nur speziell dafür entwickelte Pflegeprodukte verwenden.

SCHNEE, OJE!

Das Leder von Schuhen wird durch die kalte und trockene Winterluft besonders strapaziert. Eine regelmässige Pflege mit einem Imprägnierspray bietet den nötigen Schutz. Streusalzflecken können mit Essigwasser entfernt werden. Ein bewährtes Hausmittel gegen Schneeränder sind Zwiebeln und Zitronen.

3. Schön der Reihe nach

Nie direkt auf dreckige Schuhe Creme auftragen. Schuhe immer zuerst reinigen, dann pflegen und zum Schluss imprägnieren.

SEANCE
Zürich · Paris · Milano

thermo
leggings

Warme und weiche Leggings
im Doppelpack für kühle Herbst- und
und Wintertage.

CHF 14.90

* in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

4. Zeitung statt Heizung

Ob nasser Wander- oder Alltagsschuh: Nie an der Heizung oder an der Sonne trocknen lassen, das Material wird sonst spröde. Mit Zeitungspapier ausstopfen, eventuell mehrmals auswechseln, bis die Schuhe trocken sind.

5. Textiles verträgt vieles

Schuhe mit textilen Oberflächen wie Turnschuhe können bei 30 Grad im Schonwaschgang gewaschen werden. Nicht schleudern! Danach mit Zeitungspapier ausstopfen.

6. Schuhe mögen Spanner

Optimal aufbewahrt sind Schuhe staub-, licht- und nässegeschützt und luftig nebeneinander gestellt. Schuhspanner halten sie in Form.

7. Tragpause, bitte!

Für das Schuhklima und die Haltbarkeit den Schuhen immer einen Tag Tragpause gönnen und sie auslüften.

Wichtige Helfer: Shoe Polish für eine satte Farbe, Express und Color Shine für perfekten Glanz.

Neu im Volg

Goldene Würze aus der Karibik

Heute ein Traditionsdrink: der Rum.

Genuss in Gold:
Captain Morgan Original Spiced Gold, 70 cl, 35% Vol.

Fr. 18.90

Echte Vanille und natürliche karibische Gewürze verleihen dem Rum «Captain Morgan Original Spiced Gold» seine besondere Note.

Seinen Namen verdankt er dem berühmt-berüchtigten Piraten Captain Henry Morgan. Heute steht der Name für ein alkoholhaltiges Getränk aus den USA: Captain Morgan Original Spiced Gold – der Rum mit dem aufregenden und dennoch milden Geschmack bei einem Alkoholgehalt von 35 Vol.-%. Echte Vanille und karibische Gewürze aus Jamaika machen ihn unverwechselbar. Captain Morgan Original Spiced Gold ist die Nummer sechs unter den Spirituosen-Marken weltweit. Übrigens kann Captain Morgan Original Spiced Gold auch zum Longdrink gemixt werden: Kombiniert mit Cola entsteht «Captain Cola».

Weisse Tafel:
Lindt Lindor, weiss, 100 g

Fr. 2.35
statt Fr. 2.65

Apfel trifft Müesliriegel:
Balisto, Apple, 200 g

Fr. 4.25
statt Fr. 4.70

Beerenstarkes Aroma:
Costalago Rosso Veronese IGT Zeni, 75 cl

Fr. 9.90
statt Fr. 12.90

Flüssige Fruchtpower:
Biotta bio energy*, 250 ml

Fr. 2.65
statt Fr. 2.95

Nussmix ganz natürlich:
Zweifel 100% Natural, Blueberry Nut*, 150 g
Zweifel 100% Natural, Pistachios*, 110 g

Fr. 3.55
statt Fr. 3.95

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

andalusischer Tanz
türk.-armen. Ruinenstadt
europäisches Wildrind
deutsche Vorsilbe
Autokz.-Kanton Neuenburg
ein weiches Metall
italienisch: ja
Fortbewegung in der Luft
Strom durch Grenoble
Preis, Gewinn
spanische Inselgruppe
kalte Steppe Sibiriens
schweiz. Ort am Inn
Feldsalat
8
Furcht
3
Kosmos
Brauch, Zeremoniell
Goldklumpen
Autokennz.: Luzern
Tonsilbe
US-Bundesstaat
Feldfrucht, Getreide
Autor v. Via Mala (Nachn.)
Edelmetallgewicht
gesunden
Berg im Unterengadin
Nachn. d. schw. Pädag. Maria
poetisch: Diamant
Nachn. schw. Pianist (Swing)
vormals, früher
Abk: Registertonne
Ort am Walensee (SG)
geländegängiges Motorrad
altröm. Göttin der Feldflur
11
5
erschaffen
Ort im Malcantone TI
ad hoc, ungeplant
Nachn. d. schw. Sängerin (Vera)
Teil der Bibel (Abk.)
junges Pferd
populär
Beamter im antiken Athen
Bez. u. Ort im Kanton Waadt
ehrenhaft, korrekt
chem. Zeichen für Palladium
Stadt im Osten Sibiriens
7
2
6
Energiewert
10
Hauptstadt der Schweiz
Kiefer
1
Autor von ‚Der Name der Rose'
chem. Zeichen für Ruthenium
dicker Metallfaden
hin und ...
kant. Autokennzeichen
Lauf-, Rennstrecke
jemandem Achtung erweisen
ein US-Geheimdienst
et cetera (Abk.)
süddeutsch: sowieso
französisch: er
in diesem Jahr
9
12
Ort nordwestl. Schwyz
4
Skatausdruck
schweiz. Ferienort
Einwohner d. March
englischer Gasthof

DEIKE-PRESS-1916-10

IHR GEWINN

50-mal ein transparentes Taschenwerkzeug SwissCard Lite von Victorinox im Wert von je Fr. 33.–

Mit der Victorinox SwissCard Lite sind Sie gewappnet für die kleinen Abenteuer des täglichen Lebens. Sie ist eine der innovativsten Entwicklungen der letzten Jahre und kommt vom weltberühmten Hersteller des original Schweizer Offiziersmessers, Victorinox. Die SwissCard Lite braucht kaum Platz und passt ins Kreditkartenfach. Sie vereint 13 nützliche Funktionen. Sogar eine helle LED-Lampe steckt in dem revolutionären Taschenwerkzeug. Mehr Informationen unter www.victorinox.ch. Weitere Preise sind 5 Volg-Einkaufsgutscheine à Fr. 50.– und 10 à Fr. 20.–.

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

Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch. Mitarbeiter der Firmen Victorinox und Volg sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Neu im VOLG

Pflegt Männer mild:
Nivea Men Feuchtigkeitscreme, mild, 75 ml

Fr. 13.20
statt Fr. 14.70

Für empfindliche Männerhaut:
Nivea Men Feuchtigkeitscreme, sensitive*, 75 ml

Fr. 14.30
statt Fr. 15.90

Sieht gerne schwarz:
Persil Black-Gel*, 1,35 l, 18 WG

Fr. 9.90
statt Fr. 12.20

Das aktuelle Wochenaktionsangebot finden Sie unter www.volg.ch. Alle Einführungspreise sind gültig vom 3. bis 29. Oktober 2011.

Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Oktober 2011 unter **www.volg.ch**

Per Telefon: bis 24. Oktober 2011 unter **0901 260 360**, für 90 Rp./Anruf, Festnetztarif. Sprechen Sie das Lösungswort, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis 24. Oktober 2011 ein SMS mit dem Keyword **VOLGK** und Lösungswort an **4636**, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. Oktober 2011 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Victorinox», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Volg

Perfekter Genuss dank feinstem Hopfen.

Kein anderes Schweizer Bier enthält so viel edlen Hopfen. Mit grösster Sorgfalt gepflegt und teilweise von Hand geerntet legt der feine Hopfen aus dem Klostergarten der Kartause Ittingen den Grundstein für die Einzigartigkeit dieses Biers – wahrlich ein besonderer Genuss!

ORIGINAL Ittinger KLOSTERBRÄU

Das Schweizer Amber-Bier

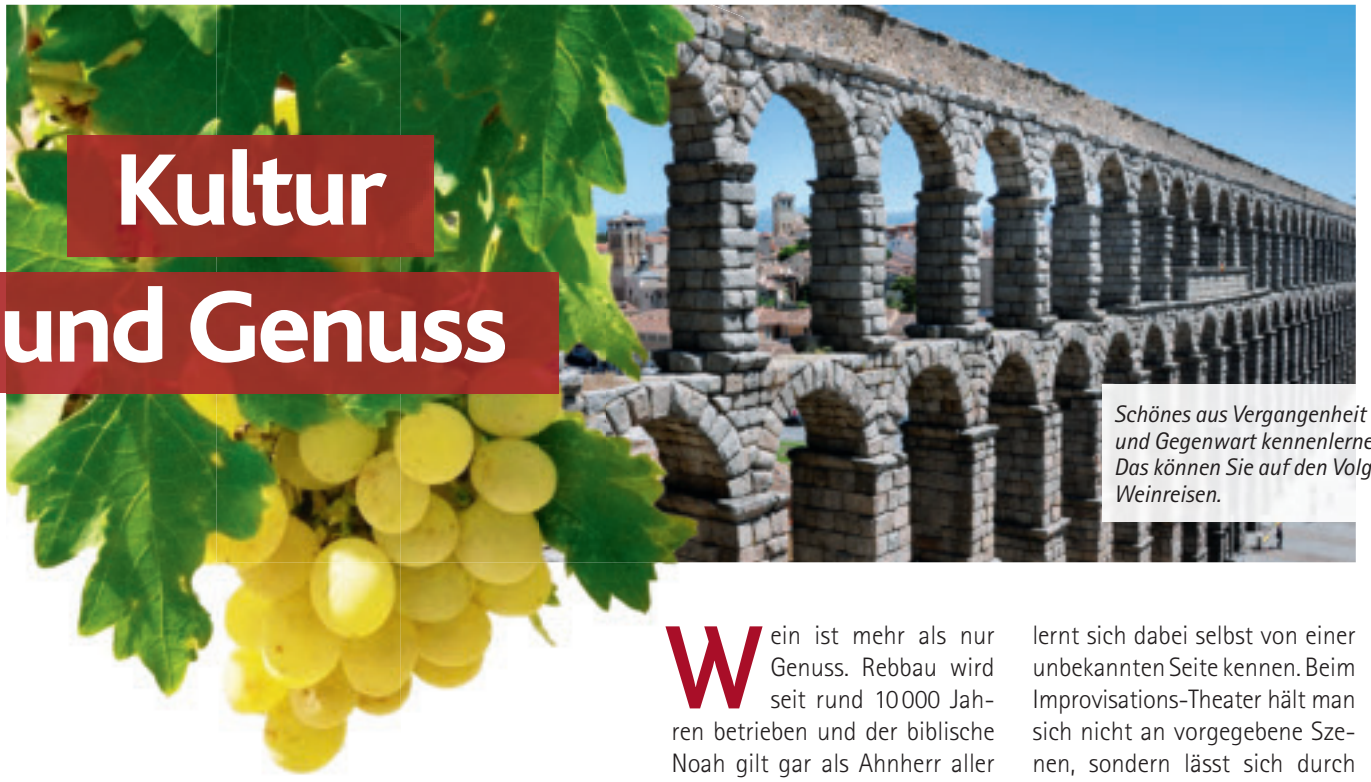
MEHR UNTER WWW.ITTINGER.CH

HINTERLÄSST EINDRUCK.
KEINEN BITTEREN
NACHGESCHMACK.

FELDSCHLÖSSCHEN
PREMIUM

FELDSCHLÖSSCHEN-PREMIUM.CH

FREIZEIT



Kultur und Genuss

Schönes aus Vergangenheit und Gegenwart kennenlernen: Das können Sie auf den Volg-Weinreisen.

Suchen Sie nach kreativen Anregungen, Gaumen- und Sinnesfreuden? Mit unseren Freizeit-Ideen erleben Sie goldene Herbsttage.

Wein ist mehr als nur Genuss. Rebbau wird seit rund 10 000 Jahren betrieben und der biblische Noah gilt gar als Ahnherr aller Winzer. Auf Weinreisen erhält man Einblicke in Kellereien, lernt kulinarische Genüsse und immer auch ein Stück Kulturgeschichte kennen.

SPONTAN UND SPASSIG

Neue Einblicke vermittelt auch das Improvisations-Theater: Man lernt sich dabei selbst von einer unbekannten Seite kennen. Beim Improvisations-Theater hält man sich nicht an vorgegebene Szenen, sondern lässt sich durch eine Idee, das Publikum oder die Mitspieler zu seiner Rolle inspirieren. Welche Möglichkeiten es dabei für Teens gibt, zeigen wir auf Seite 53. Doch auch bei unseren andern Freizeit-Vorschlägen können Gross und Klein noch unbekannte Seiten an sich entdecken.

Naturena. Weihnächtliches gestalten. Seite 49

Kochkurs. Ideen für den Mittagstisch. Seite 51

Volgi & Volgine. Die neuen Spielpläne sind da. Seite 55

WEINREISE Italien
Alto Adige-Trentino, 30. 5.–2. 6. 2012

Die Region Trentino-Südtirol (Alto Adige) ist mit seinen Dolomitentürmen, Gletscherseen und tiefen Wäldern eine der beliebtesten Urlaubsgegenden Italiens. Aber auch in Sachen Weinbau hat sich die Region enorm entwickelt. Mit einem Anteil von über 70% an DOC-Weinen ist sie Spitzenreiter in Italien. Mit kristallklaren Weissweinen, saftigen, weichen Rotweinen, feinperligen Schaumweinen und edlen Süssweinen hat sie sich in der Weinwelt etabliert. Auch kulinarisch bietet sie so einiges, lassen Sie sich überraschen.

4 Tage Fr. 1380.– pro Person im Doppelzimmer

Kurt Feser, Organisator der beliebten Volg-Weinreisen.

Genussreisen für Weinfreunde

Kultur, Geselligkeit und Genuss bieten die Volg-Weinreisen 2012 durch die schönsten Weingebiete Europas.

Die Schweiz, Frankreich, Italien und Spanien stehen nächstes Jahr auf dem Reiseprogramm der Volg Weinkellereien. Kurt Feser, Leiter Weinkultur der Volg Weinkellereien, hat für Weinliebhaber ein attraktives Angebot zusammengestellt. «Unsere Reisen sind sehr beliebt, weil sie mehr bieten als exzellenten Wein und feines Essen», sagt er. «Einblicke in renommierte Kellereien und in die Kultur des Landes, das Kennenlernen faszinierender Landschaften und natürlich das gesellige Beisammensein gehören genauso dazu.»

WEINREISE Spanien
Kastilien-León, 12.–16. Juni 2012

5 Tage Fr. 1980.– pro Person im Doppelzimmer

Diese Weinreise führt uns mit dem Flugzeug direkt nach Madrid, wo wir die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt erkunden. Von Valladolid aus werden wir die Anbaugebiete Toro und Ribera del Duero besichtigen, beides Hochburgen der Traubensorte Tempranillo, hier Tinta de País genannt. Eine der besten Weissweinzonen Spaniens liegt in unmittelbarer Nähe; aus Rueda stammen die knackigen Sauvignon Blancs und die Trendsorte Verdejo. Cigales hat eine grosse Palette an verschiedenen Weinen zu bieten, bekannt ist die Region aber vor allem wegen ihrer gehaltvollen Rosados.

WEINREISE Schweiz
«Blauburgunderland», 24. und 25. August 2012

Eine lange Liebesgeschichte verbindet das Schaffhauser Blauburgunderland mit seinem Wein. Sie begann schon im Mittelalter. Schriften bezeugen, dass das Kloster zu Allerheiligen spätestens im Jahre 1100 eigene Reben in Hallau besass. Unsere Reise führt uns nach Stein am Rhein, Thayngen, Schaffhausen und in das grösste zusammenhängende Rebgebiet der Deutschschweiz, den Klettgau. Bei Besuchen bei bekannten Winzern und Kellereien und einer ausgiebigen Degustation im Vinorama in Schaffhausen lernen wir die Spezialitäten der Region kennen.

2 Tage Fr. 790.– pro Person im Doppelzimmer

5 Tage Fr. 1750.– pro Person im Doppelzimmer

WEINREISE Italien
Piemont, 11.–15. September 2012

Piemont, die Region am «Fusse der Berge», ist vor allem durch seine Weine bekannt geworden. Königsrebe ist hier die Nebbiolo-Traube, die Mutter der berühmtesten Piemonteser Weine: Barolo und Barbaresco. Wir bereisen die wichtigsten Weingebiete und degustieren die königlichen Weine bekannter Winzer wie Cogno, Bava, Montezemolo, Malvira und lassen uns kulinarisch von der hervorragenden Küche verwöhnen. Im Weiteren besuchen wir eine Reisfarm und lassen uns in die Geheimnisse der italienischen Schokoladenproduktion einführen.

WEINREISE Frankreich
Bordeaux, 1.–6. Oktober 2012

Im Südwesten Frankreichs erwartet Sie eine einzigartige Lebensart mit faszinierenden Genüssen, kulinarischen Spezialitäten, historischen Kulturstätten und weltberühmten Weingütern. Wir logieren in Bordeaux, dessen historisches Zentrum ins UNESCO-Weltkulturerbe aufgenommen wurde. Tagesausflüge in die wichtigsten Anbaugebiete, Besichtigungen weltbekannter, aber auch unbekannter Châteaux, ein Abstecher ins Cognacgebiet mit Besichtigungen bei Rémy Martin und dem Familienbetrieb Domaine Trijol sowie ein Besuch der Bucht von Arcachon mit ihrer lokalen Austernzucht gehören zum weiteren Programm.

6 Tage Fr. 2690.– pro Person im Doppelzimmer

Auskunft/Info: Kurt Feser, Volg Weinkellereien, Telefon 058 433 71 11, Fax 058 433 71 09 oder Mail an: kurt.feser@volgweine.ch www.volgweine.ch
Die Teilnehmerzahl ist auf 32 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

ANMELDUNG *Weinreisen 2012. Wir sind dabei!*

☐ **Ja – ich/wir möchte(n) mehr Informationen**

☐ **Ja – ich/wir reservieren(n) folgende(n) Platz/Plätze**

____ Weinreise Italien, Alto Adige-Trentino, 30. 5.– 2. 6. 2012
____ Weinreise Spanien, Kastilien-León, 12. – 16. Juni 2012
____ Weinreise Schweiz, «Blauburgunderland», 24. und 25. August 2012
____ Weinreise Italien, Piemont, 11.–15. September 2012
____ Weinreise Frankreich, Bordeaux, 1.–6. Oktober 2012

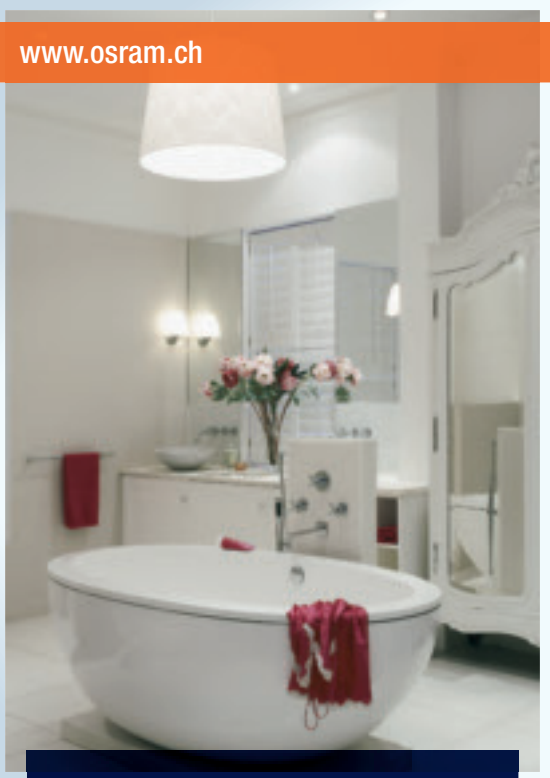
Name/Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ E-Mail _____

Telefon _____ Anzahl Personen _____ Datum, Unterschrift _____

Coupon einsenden an: Volg Weinkellereien, Kurswesen, Postfach 344, 8401 Winterthur

www.osram.ch



Bringen Sie Standardlampen aus der Fassung!

Die Ära der Glühlampe ist bald Geschichte!

Dank OSRAM gibt es für alte Glühlampen zum Glück schon ein Jahr vor ihrem Verbot 100-prozentigen 1:1 Ersatz: **HALOGEN ECO** bietet jetzt brillante Alternativen zu herkömmlichen Glüh- und Stiftsockellampen.

Sparen Sie Strom und schonen Sie Ihren Geldbeutel mit umweltfreundlichem Licht.

Ein gutes Gefühl! – mit OSRAM

SEE THE WORLD IN A NEW LIGHT OSRAM

Kreieren Sie an den neuen Kursen auf den Naturena-Höfen in Weihnachtsstimmung oder seien Sie auf Draht und gestalten Sie eine Gipsfigur.

Himmlische Formen und Figuren

Fricktal: Weihnächtliche Casanet-Sterne

Samstag, 12. November, 10–14 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Erlenhof, 5064 Wittnau.

Programm: Aus Casanet-Gitter lassen sich schmucke Adventsdekorationen basteln. Sie lernen die notwendigen Tipps und Tricks kennen, wie Sie aus dem Drahtgitter dekorative Sterne in unterschiedlichen Grössen und Formen basteln können. Diese können nach Belieben mit Kardwolle, Sisal, Engelshaar, Federn und anderen Weihnachtsmaterialien ausgestaltet werden. Die Casanet-Sterne dienen als Kerzenständer für grosse und kleine Kerzen, werden zum modernen Adventskranz oder sind eine stimmige Ergänzung auf dem festlich gedeckten Tisch.

Teilnehmer: 20 Personen ab 16 Jahren.

Kleidung: Warme Arbeitskleidung, es wird teilweise draussen in einer Scheune gearbeitet.

Mitbringen: Blechschere, Kombizange, Seitenschneider (sofern vorhanden).

Leitung: Petra Hartmann und Ladina Gredig, Lunden, www.sunnawind.ch

Preis: Fr. 100.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie des Materials für 2 Casanet-Sterne.

Werdenberg: Geschnitzte Krippenfiguren

Freitag / Samstag, 4. / 5. November, 9–17 Uhr

Ort: Volg Erlebnishof, Karmaad, 9473 Gams.

Programm: Aus Lindenholz schnitzen Sie in diesem zweitägigen Kurs drei Krippenfiguren. Holz ist ein vielseitiger Werkstoff, der sich mit der richtigen Technik ideal bearbeiten lässt. Sie erfahren viel Wissenswertes über Holz und seine Eigenarten, lernen die wichtigsten Grundtechniken des Schnitzens sowie die korrekte Handhabung der Werkzeuge kennen. Damit sind Sie gut gerüstet, um aus den 21 Zentimeter grossen, modernen Rohfiguren Maria, Josef und das Jesuskind zu schnitzen.

Teilnehmer: 10 Personen ab 15 Jahren.

Kleidung: bequeme, warme Arbeitskleidung.

Leitung: Paul Widmer, Uetliburg, www.bildhauer-widmer.ch

Preis: Fr. 415.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie der Benützung des Schnitzwerkzeugs und des Materials für Ihre Krippenfiguren.

Zugerland: Figuren aus Draht und Gips

Samstag, 12. November, 10–17 Uhr. Ausgebucht!

Ort: Volg Erlebnishof, Hofmärcht, Deinikon 9, 6340 Baar.

Programm: Das dreidimensionale Gestalten mit Gips lässt fast keine Wünsche offen. Die Kursleiterin zeigt Ihnen alle notwendigen Schritte, wie Sie aus Draht und Drahtgeflecht eine kunstvolle, ca. 30 bis 50 cm grosse Figur aufbauen und dann mit Gaze und Gips überziehen können. So entsteht Schritt für Schritt eine kunstvolle Plastik, die Sie individuell weiterbearbeiten oder zuhause nach Ihren Vorstellungen bemalen können. Dazu erhalten Sie von der Kursleiterin alle Informationen bezüglich verwendbarer Farben und Strukturpasten.

Teilnehmer: 15 Personen ab 12 Jahren.

Kleidung: bequeme, warme Arbeitskleidung.

Mitbringen: Schere, Zange (falls vorhanden), Tasche oder Schachtel für den Transport Ihres Objekts.

Leitung: Gabriella V. Affolter, Kreativwerkstatt factory, Leuzigen, www.factory008.ch

Preis: Fr. 180.– pro Person, inkl. Mittagessen und Getränken sowie des Materials für Ihre Gipsfigur.

Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», Postfach 344, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09

Anmeldungen

«Weihnächtliche Casanet-Sterne», «Geschnitzte Krippenfiguren» und «Figuren aus Draht und Gips».

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben

- ◯ Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Weihnächtliche Casanet-Sterne»
- ◯ Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Geschnitzte Krippenfiguren»
- ◯ Ja, ich/wir reserviere/-n _____ (Anzahl) Plätze für den Kurs «Figuren aus Draht und Gips»

Online-Anmeldungen unter www.naturena.ch, Fricktal, Werdenberg oder Zugerland, Rubrik Veranstaltungen. Hier erfahren Sie auch aktuell, falls Kurse/Workshops ausgebucht sind.

Name _____ Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ Telefon _____ E-Mail _____

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, Kundendienst «Naturena», Postfach 344, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 54 09, Fax 058 433 54 07.
Anmeldeschluss: 17. Oktober 2011.

Volg

Aktionsangebot gültig vom 17.10. – 22.10.2011

10.50
Lipton Ice Tea
Lemon
6 x 1.5 l

10.50
Lipton Ice Tea
Peach
6 x 1.5 l

10.50
Lipton Ice Tea
Mango*
6 x 1.5 l

*in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

www.lipton.ch

DRINK POSITIVE

Lipton Ice Tea

Mittagessen: Hits für Kids!

Mittagessen kochen! Was einfach klingt, ist eine echte Herausforderung. Tag für Tag die Kinder, und manchmal gleich noch deren «Schulgspänli» dazu, fein, kindergerecht und schnell verköstigen – da können einem gut einmal die Ideen ausgehen. Widmen Sie dem Mittagessen einen anregenden Abend und lassen Sie sich von unseren Kochprofis inspirieren. Neue Rezeptideen und Tipps zur ausgewogenen Ernährung sowie der Erfahrungsaustausch beim gemütlichen Nachtessen machen diesen Kochkurs zu einem spannenden Erlebnis in entspannter Atmosphäre.

Ideen braucht die Mama: Simone Stöckli sucht nach neuen Mittagsgerichten; Sohn Corsin freut sich schon auf die neuen Kreationen.

VORSCHAU

Weihnachten – einfach festlich. Festlich und fein soll es werden. Und dabei soll auch genug Zeit für Musse und die Gäste sein. Dass sich all diese Wünsche unter einen Hut bringen lassen, beweisen unsere Ideen für Ihr Weihnachtsmenü: Es ist gut vorzubereiten und schmeckt himmlisch.

29. November 2011 in Aarau
6. Dezember 2011 in Wangen an der Aare
12. Dezember 2011 in Oerlikon
12. Dezember 2011 in Gossau

Steamer: Dampfgaren spielend leicht. In einem unserer beliebtesten Kochkurse machen wir Volldampf in der Küche! Steamen, die schonende und gesunde Art des Kochens, ist absolut in und begeistert Jung und Alt. Wir zeigen Ihnen, was Sie von Apéro bis Dessert alles im Dampf zubereiten können. Welches Gerät Sie zuhause besitzen, spielt für diesen Kurs keine Rolle.

5. Januar 2012 in Gossau
10. Januar 2012 in Oerlikon
10. Januar 2012 in Wangen an der Aare
11. Januar 2012 in Aarau

Rundum Beflügelndes. Geflügelfleisch ist grösstenteils fettarm, reich an Eiweiss und ein wichtiger Bestandteil in der Fitness- und Wohlfühlküche. Was sich mit Poulet, Trutenfleisch und Co. alles Feines zubereiten lässt – im Alltag und für Gäste –, lernen Sie in diesem Kurs. Dabei kommt auch das eine oder andere internationale Geflügelgericht auf den Tisch.

7. Februar 2012 in Oerlikon
8. Februar 2012 in Gossau
15. Februar 2012 in Aarau
28. Februar 2012 in Wangen an der Aare

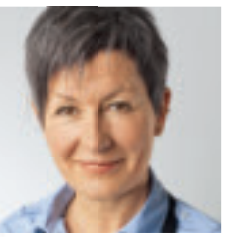
Es hat freie Plätze im Kurs: **Herbstmenü** am 26.10. in Aarau.

Seien Sie spontan wie die Alltagsküche und melden Sie sich rasch an, die Teilnehmerzahl ist begrenzt!

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kosten für den Kurs, inklusive Apéro, Essen, Getränken und Wein, betragen pauschal Fr. 130.– pro Person. Anmeldungen über die Volg-Homepage (www.volg.ch) oder direkt beim jeweiligen Kochstudio – via Internet oder Telefon, ganz nach Ihrem Gusto. Die Rezepte werden den Kursteilnehmenden schriftlich abgegeben. Aktualisierte Informationen finden Sie auf www.volg.ch.

«Ideen für den Mittagstisch» bei ...

... PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:
3. November, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung: **www.peters-kochschule.ch**
oder Telefon 071 383 27 17
Peter's Kochschule, Tellstrasse 4b
9200 Gossau SG
info@peters-kochschule.ch



... «TATORT» IN WANGEN a/A MIT DORIS WEIBEL-EGLI:
8. November, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung: **www.tatort-kochschule.ch**
oder Telefon 032 682 00 08
Tatort-Kochschule, Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
info@tatort-kochschule.ch

... COOKUK IN AARAU MIT SUSANNE VÖGELI:
9. November, 18–22 Uhr
Anmeldung: **www.cookuk.ch**
oder Telefon 062 823 52 92
Cookuk, Schachenallee 29
5000 Aarau
mail@cookuk.ch

... CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:
15. November, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung: **www.culinea-kochstudio.ch**
oder Telefon 044 388 44 66
Culinea Kochstudio, Affolternstrasse 52
8050 Zürich-Oerlikon
info@culinea-kochstudio.ch

Nestlé

BEBA®

Mit **BEBA*** gelang unseren Forschern die Entwicklung einer einmaligen Formel, die dem Vorbild der Muttermilch nachgebildet wurde. Kinderärzte empfehlen **BEBA***, die beste Wahl nach der Muttermilch.

*Vorher BEBA Comfort

Wichtiger Hinweis: Stillen ist ideal für Ihr Kind. Die WHO empfiehlt ausschliessliches Stillen während 6 Monaten. Informieren Sie sich beim Fachpersonal des Gesundheitswesens, falls Ihr Kind eine Zusatznahrung benötigt, oder wenn Sie nicht stillen.

www.nestlebaby.ch

Eigentlich probt man für ein Theaterstück wochenlang, lernt Texte auswendig und besorgt Requisiten. Ganz anders im Improvisationstheater! Vorhang auf für Soraya (15) und Noemi (17).

Beim Impro-Theater sind jeder Satz und jede Geste auf der Stelle erfunden.

Theater ohne Einstudieren

Soraya (15, links) und Noemi (17) aus Erlach spielen seit fünf Jahren Improvisationstheater, u. a. bei «Adam&Eva» (www.adameva.ch) und der Jungen Bühne Bern (www.junge-buehne-bern.ch).

Was ist Impro-Theater*?
Soraya: «Wenn wir eine Szene beginnen, haben wir keine Ahnung, was dabei rauskommt. Wir spielen einfach drauflos, total unvorbereitet. Nichts ist einstudiert, es gibt kein Drehbuch, es werden im Voraus keine Rollen verteilt, wir brauchen auch fast keine Requisiten. Jede Szene ist einmalig, Premiere und Derniere zugleich.»

Wer sagt Adam&Eva denn, worum eine Szene handelt?
Noemi: «Niemand, das entscheiden wir im Moment. Manchmal lassen wir uns vom Publikum ein Stichwort geben, zum Beispiel einen Ort. Dann wissen wir, wo die Szene spielen soll. Alles andere aber ist offen.»

Und wer bestimmt das Ende einer Szene?
Soraya: «Auch das entscheiden wir. Manchmal entstehen ganz kurze Geschichten, manchmal längere. Im Impro ist eben alles spontan, auch die Länge.»

Das tönt sehr schwierig.
Soraya: «Es ist auch schwierig. Besonders, weil man sehr konzentriert und flexibel sein muss, um auf Worte oder Gesten des anderen reagieren zu können. Aber zum Glück kann man die nötige Spontaneität mit Übungen trainieren.» Noemi: «Es braucht schon etwas Mut fürs Impro-Spielen, weil man ja nie weiss, was einen erwartet. Aber irgendwie ist doch auch das richtige Leben improvisiert.»

Manchmal treten zwei Impro-Gruppen gegeneinander an. Sie spielen Szenen und versuchen, das Publikum für sich zu gewinnen. Die Zuschauer entscheiden per Stimmabgabe mit farbigen Kärtchen, wer den «Match» gewinnt.

Lust auf Impro-Theater?

Infos zu Gruppen in der Schweiz findest du unter:
www.improwiki.de/improtheater

* Kurzform für Improvisations-Theater

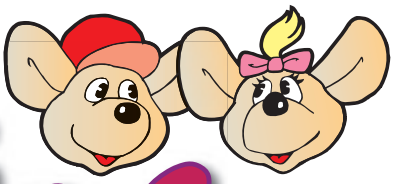
BUY 3 PACKS = GET 1 MOVIE

© WBEI. All rights reserved.

Jetzt mit M&M's und Maltesers Codes sammeln und zuhause grosses Kino erleben.

Codes in jeder Promo-Packung. Alle Filme und weitere Infos auf www.m-ms.ch

Volgi & Volgine



Bereit für die Welt!

Herbstferien! Komm mit Volgi & Volgine auf eine Reise!

Wo ist das?

Welches Bild gehört zu welcher Stadt? Schreibe im Zettel nebenan jeden Buchstaben zur richtigen Stadt. Dann kannst du von oben nach unten ein Lösungswort lesen.

- Paris
- New York
- Kairo
- Peking
- Pisa

Auflösung: OZEAN

Jetzt gibt's im Volg kostenlos den neuen Spielplan «Am Rheinfall» und die passenden Holzfigürli – genau richtig für die Herbstferien.

Mit Latte Igel auf Reise

Reisen sind manchmal ganz schön lang. Nicht aber, wenn man eine spannende Geschichte im Ohr hat, wie die von Latte Igel. Der reist mit seinen Freunden auf die Lofoten. Das sind Inseln bei Norwegen. Hierhin hat Adler Groff die Elfe Kirivi entführt. Ob die Rettungsaktion klappt?

Gewinne eine CD von Latte Igel!

Schicke «Öise Lade» bis zum 27. 10. 2011 eine schöne Zeichnung. Dann kannst du 1 von 4 Doppel-CDs von «Latte Igel reist zu den Lofoten» gewinnen.

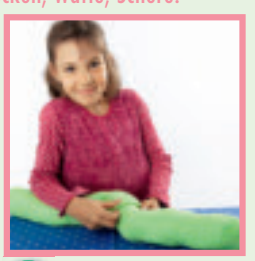
Volg Konsumwaren AG, Kennwort «Volgine», Postfach 344, 8401 Winterthur

Sockenstarkes Reisekissen

Larissa (7) aus Effretikon zeigt dir, wie du im Socken-, äh, Handumdrehen ein Reisekissen basteln kannst.

Du brauchst: 2 Paar saubere Socken, Watte, Schere.

A Stopfe das 1. Sockenpaar mit Watte.



B Stülpe die eine Sockenöffnung über die andere. Schau, dass die Socken zusammen ein U formen.

C Schneide Löcher ins 2. Sockenpaar. Stülpe es über die gestopften Socken. Schon kann die Reise beginnen!

Mit dem selbstgemachten Reisekissen um den Hals ist's unterwegs (fast) so bequem wie im eigenen Bett.

TÄGLICH FRISCH
TÄGLICH FINDUS
Montag
24
Findus
Bordelaise
MSC
2 Port.
IN AKTION VOM 24.–29. OKTOBER 2011
Findus
Frisch. Frischer. Findus.

HEISS UND ALKOHOLFREI
Lacobi
PUNSCH MIT TRADITION
www.lacobi.ch
*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Gefüllte Teigwarenspezialitäten wie Tortelloni & Co. stehen für schnellen und vielseitigen italienischen Genuss.

Saison im VOLG

Mit einer kräuterfrischen Saucenvariation: **Tortelloni an Salbeibutter**.

Tortelloni an Salbeibutter

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pack Tortelloni gemäss der Packungsangabe zubereiten. 10 Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, 1 Schalotte fein hacken, 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin anziehen, Salbei dazugeben, mit den gekochten Tortelloni mischen und auf Tellern anrichten.

Formenvielfalt mit Fülle

Tortellini, Ravioli, Triangoli – was gut klingt, schmeckt auch so. Die italienischen Pastaspezialitäten haben eines gemeinsam: In ihrer Hülle steckt eine feine Fülle. Ob Fleisch, Fisch, Frischkäse oder Gemüse: Das Innenleben kennt fast keine Grenzen. So unterschiedlich wie ihr Geschmack sind auch die Formen.

HÜTCHEN UND TÖRTCHEN

Ravioli sind meist quadratisch und wurden ursprünglich mit Essensresten gefüllt. «Rabiolo», das genuesische Wort für «Reste», stand bezeichnenderweise für ihren Namen Pate. Die ringförmigen Tortelloni (von «tortellino», italienisch für «kleiner Kuchen») werden gerne in heisser Bouillon genossen. Cappelletti sind hütchenförmig und Triangoli haben getreu der wörtlichen Übersetzung «drei Ecken».

IN DOSE MIT SAUCE

Uneingeschränkter Beliebtheit bei Klein und Gross erfreuen sich die Ravioli in der Dose, die bereits mit einer würzigen Tomatensauce angereichert sind. Öffnen, erwärmen und geniessen – kein anderes italienisches Gericht ist so schnell und schmackhaft auf die Teller gezaubert.

Gefüllt für jeden Geschmack: Ravioli und Triangoli aus der Dose sowie frische Tortelloni mit Ricotta und Spinat.

Alle Standorte und Öffnungszeiten der Volg-Läden finden Sie unter www.volg.ch

sugus
FIND US ON FACEBOOK
DOWNLOAD & WIN NOW
Available on the App Store
sugus
FRUITS
Mit natürlichen Fruchtsäften
sugus
FRUITS
Mit natürlichen Fruchtsäften
www.sugus.ch
* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Lindt
LINDOR
NEUHEIT
Einführungsrabatt 10%
Fr. 2.35
statt Fr. 2.65
Lindt
LINDOR
BLANC · WEISS · WHITE
*In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

REZEPTE

Apfelrösti mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen:

Rösti

8 Sch.	Brot vom Vortag, klein gewürfelt
40 g	Butter
4	Äpfel
0,5 dl	Apfelsaft
1 EL	Sultaninen
	Zitronenschale, gerieben
1 EL	Zitronensaft
50 g	Zucker
	Zimt

Vanillesauce

1	Vanilleschote
1,5 dl	Milch
1,5 dl	Rahm
20 g	Zucker
3	Eigelb

Zubereitung:

1. Für die Apfelrösti Brotwürfel in der Hälfte der Butter, bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

2. Äpfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden; in der restlichen Butter andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen. Sultaninen, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben. Brot dazugeben und ca. 10 Min. mitbraten.

3. Die Rösti auf eine Platte geben und warm stellen.

4. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel herauskratzen. Vanillemark und Schote mit der Milch und dem Rahm in einen Topf geben und aufkochen. Einige Minuten köcheln, die Milch von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen.

5. Das Eigelb mit dem Zucker vermischen und leicht schaumig schlagen.

6. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Eigelb-Zucker-Mischung unter ständigem Rühren in die Milch geben. Die Milch darf beim Einrühren des Eigelbs nicht kochen.

7. Die Vanillesauce erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen.

8. Die Apfelrösti mit etwas Zucker und Zimt bestreuen, mit etwas Vanillesauce überziehen und servieren.

Zubereitung ca. 45 Min.

ZUM SAMMELN

Früchte-Raclette

3	Äpfel
3	Birnen
1 Sch.	Raclette-Käse
	Baumnusskerne
	Honig

Zubereitung:

1. Äpfel und Birnen halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

2. Die Fruchtspalten im Raclette-Pfännli vorwärmen. Mit einer Scheibe Raclettekäse belegen und im Raclette-Ofen überbacken.

3. Etwas Baumnusskerne und ein paar Tropfen Honig darübergeben.

Zubereitung 5 Min.

Tipp: Als schnelle Alternative Äpfel oder Birnen aus der Dose verwenden.

Pouletbrüstli mit Apfel-Zwiebel-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

2	Äpfel
1	Zwiebel
2 EL	Bratbutter
150 g	Ricotta
4	Pouletbrüstli
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Äpfel halbieren, entkernen und in feine Schnitze schneiden, Zwiebel in feine Streifen schneiden.

2. 1 EL Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Äpfel darin andünsten und auskühlen lassen. Ricotta unter die Apfel-Zwiebel-Masse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Mit einem Messer ein Loch ins Pouletbrüstli stechen, mit dem Finger vorsichtig ausweiten und mit der Masse füllen.

4. 1 EL Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Pouletbrüstli darin rundum gut anbraten und im Backofen auf 160 °C für ca. 20 Min. nachgaren lassen.

Zubereitung ca. 45 Min.

Tipp: Dazu passen Kräuternudeln.

Duchesse-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

1 P.	Stocki
3	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Den Kartoffelstock gemäss der Packungsanleitung zubereiten, jedoch nur 2/3 der angegebenen Flüssigkeit verwenden.

2. Eigelbe unter den Kartoffelstock mischen; mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Die Duchesse-Masse in einen Dressiersack füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech Rosetten spritzen.

4. Die Rosetten mit Eigelb bestreichen und im Backofen bei 180 °C 12–15 Min. backen.

Zubereitung ca. 1,5 Std.

Schweinssteak an süss-saurer Apfelsauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinssteaks
- 2 EL Bratbutter
- 0,5 dl Calvados
- 2 Äpfel, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 dl Apfelessig
- 2 Chilis, fein gehackt
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Schweinssteaks würzen, in Bratbutter gut anbraten. Im Ofen bei 85 °C ca. 20 Min. nachgaren lassen.

2. Den Bratensatz mit Calvados ablöschen, etwas Bratbutter, Zwiebeln, Äpfel und Chilis dazugeben und andünsten. Mit Essig ablöschen, Honig beigeben und gut einreduzieren, bis die Sauce eindickt.

Zubereitungszeit 45 Min.

Apfel-Burger mit Salsa piccante

Zutaten für 4 Personen:

- 10 Öpfelringli, ohne Haut
- 2 EL Apfelessig
- 1 Zwiebel, gehackt
- 500 g Rindshackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Bratbutter
- 1 Peperoncino, fein gehackt
- 2 EL Ketchup
- 4 Hamburger-Brötli
- 4 Salatblätter
- 1 Tomate
- 2 Essiggurken

Zubereitung:

1. Öpfelringli in feine Würfel schneiden und mit Apfelessig vermischen.

2. Die aufgeweichten Apfelstücke mit Essig und Zwiebeln zum Hackfleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus vier gleich grosse Burger formen.

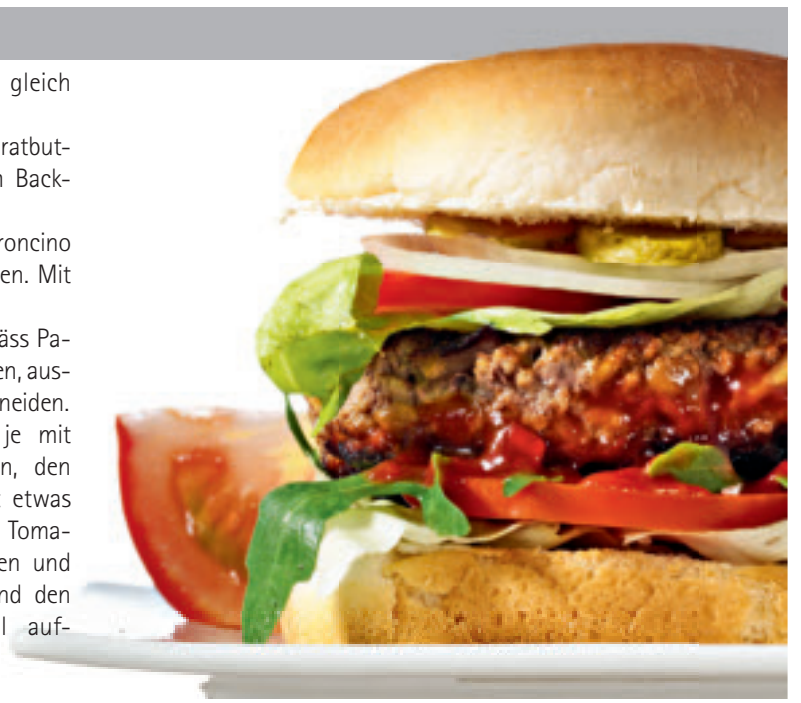
3. Die Apfel-Burger im Bratbutter gut anbraten und im Backofen warm stellen.

4. Für die Sauce Peperoncino unter das Ketchup mischen. Mit Tabasco abschmecken.

5. Hamburger-Brötli gemäss Packungsanleitung aufbacken, auskühlen lassen und aufschneiden.

6. Die unteren Hälften je mit einem Salatblatt belegen, den Burger daraufgeben, mit etwas Sauce überziehen. Mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Essiggurken garnieren und den Hamburger-Brötli-Deckel aufsetzen.

Zubereitung ca. 45 Min.



Tarte Tatin mit Birnen

Zutaten für Springform von 24 cm (Durchmesser)

- 200 g Mehl
- 2 Pr. Salz
- 100 g Butter, kalt
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 1–2 EL Wasser

Zutaten Belag:

- 8 Birnen
- 4 EL Zucker
- 4 EL Butter

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Mehl und Butter verreiben, Zucker dazugeben. In der Mehl-Butter-Mischung eine Mulde formen und das Ei hineinschlagen.

2. Wasser dazugeben und den Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen, aber nicht kneten. Zugedeckt an der Kälte mind. 30 Min. ruhen lassen.

3. Für die Tarte Birnen schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

4. Die Springform mit Backpapier auslegen, mit Butter ausstreichen, den Zucker gleichmässig auf dem Boden der Springform verteilen, die Birnen dicht einschichten und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

5. Den Mürbeteig auf die gewünschte Form ausrollen und damit die Birnen bedecken. Den Rand gut andrücken; den Teig mit einer Gabel einstechen.

6. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 250 °C anbacken. Wenn sich der Boden etwas anhebt, die Temperatur auf 200 °C reduzieren und ca. 20 Min. weiterbacken. Auf einen Teller stürzen, ca. 10 Min. abkühlen lassen, Form entfernen.

Zubereitung 1 Std.

Tipp: Lauwarm geniessen.

Gestürzte Apfelcreme

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Apfel
- 3 EL Süssmost
- 1 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 4 dl Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Pr. Salz
- 4 Bl. Gelatine
- 0,5 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung:

1. Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit Zucker und Süssmost in eine Pfanne geben, durchmischen, weichdünsten und auskühlen lassen.
2. Zucker, Eigelb schaumig rühren.
3. Milch mit der Vanillestange und Salz aufkochen und unter ständigem Rühren langsam in die Eiermasse geben. Die Creme langsam zur Rose kochen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sie aufgelöst ist. Die Masse durch ein Sieb passieren, in eine Schüssel geben und kalt stellen. Die Masse während des Erkaltens mehrmals leicht durchrühren.
4. Wird die Masse langsam dickflüssig, den Schlagrahm vorsichtig unterziehen.
5. Die Apfelwürfel ebenfalls unter die Creme mischen, in 4 Timbaleförmchen füllen und für 1–2 Std. kühl stellen.

Zubereitung 15 Min. + 1–2 Std. kühl stellen

Tipp: Vor dem Servieren vorsichtig mit dem Messer den Rand lösen und auf Teller stürzen.

Apfel-Trifle

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Apfel, säuerlich, z.B. Boskoop
- 1 dl Weisswein
- ½ Zimtstange
- 1 TL Vanillezucker
- 1–2 EL Calvados, nach Belieben
- 80 g Vollrahm
- 125 g Mascarpone
- 1 EL Puderzucker
- 4 EL Eierlikör
- 1 Pr. Zimtpulver
- 2 Handvoll Amaretti oder Mandelkonfekt

Zubereitung:

1. Apfel schälen, in Spalten schneiden und mit Wein, Zimt und Vanillezucker in einem Topf aufkochen und zugedeckt 3–4 Min. kochen lassen, bis die Äpfel weich sind, aber nicht zerfallen.
2. Äpfel in ein Sieb abgiessen, dabei den Sud auffangen und wieder in den Topf geben, Zimtstange entfernen. Weinsud bei starker Hitze auf 2–3 EL einkochen lassen, nach Belieben Calvados unterrühren. Zu den Äpfeln geben und etwas abkühlen lassen.
3. Rahm steif schlagen. Mascarpone in einer Schüssel mit Puderzucker, Eierlikör und 1 Pr. Zimtpulver verrühren, geschlagenen Rahm unterheben.
4. Ein paar Guetzli für die Dekoration beiseitelegen, den Rest in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz zerdrücken.
5. Die Guetzli-Brösel ca. 2 cm hoch in 4 Gläser füllen. Äpfel samt Calvados-Weinsud darüberschichten, mit Zimtcreme abschliessen, kalt stellen. Zum Servieren mit Zimtpulver und restlichen Guetzli dekorieren.

Zubereitung ca. 45 Min.

Noss mailer ha set onns. El stat en noss curtin dapi la naschientscha da nossa segunda figlia. Ils emprims dus onns ha el fatg pausa, ma dapi lura porta el mintg'onn fritgs. In onn è la racolta in pau pli pitschna, l'auter onn pli generusa, uschia sco ch'igl è normal tar mailers. Ils fritgs èn buns e fitg succus.

Noss mailer

La primavaira ans allegrain nus da la planta en flur, alura inspectain nus quants fritgs ch'i vegn a dar. La stad passentain nus bleras uras en sia sumbriva e l'atun pudain nus strusch spetgar da degustar l'emprim mail. Per regla essan nus memia baud e l'emprim è plitost asch. Cura ch'igl èn alura propi madirs èni stupents!

Il bel vi da la maila è ch'ins po duvrar ella per tantas differentas chaussas. I dat strusch cunfins per l'elavurar. I na dependa betg, sch'el è criv u cotg, dultsch, asch u salà: in mail gusta simplamain.

Tge che dat tar nus dentant adina da discutar è la furma da la planta. Ils emprims onns ha mes um taglià il pumer. Ils davos dus onns ha insatgi dal fatg fatg quai. Il mument – jau stoss admetter – na ma plascha sia furma insumma betg. El guarda plitgunsch ora sco in ufo che sco in pumer. Per fortuna èsi a noss mailer tuttina co ch'el guarda or. El porta mintg'onn puspè sia bella fritga verda cun las vistas cotschnas che n'è betg mo gustusa, ma era fitg sauna! Ils Englais din gea: an apple a day keeps the doctor away! (Mangia in mail a di per betg stuair ir tar il medi pli!) Empruvain damai or quai ch'il proverbi ans cusseglia.

Stai bainin!

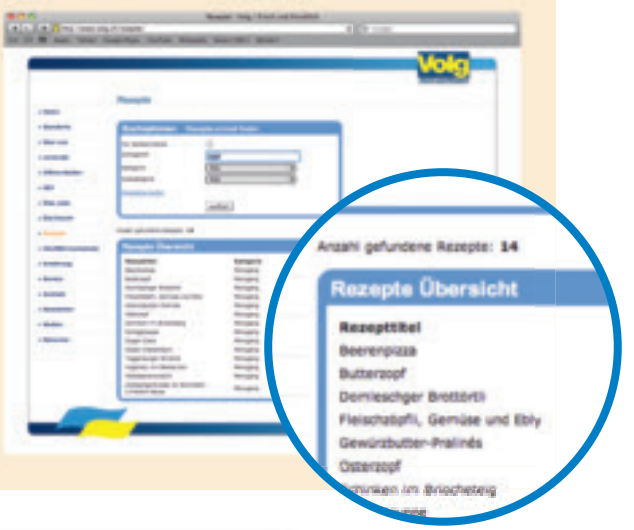
Karin Kohler-Pattis

HERAUSGEPICKT

Wussten Sie, dass ...

••• das Magazin «Öise Lade» in der Schweiz und auf Schweizer Recyclingpapier gedruckt wird? Im Herzen der Schweiz, im aargauischen Zofingen, läuft «Öise Lade» bei Ringier Print jeden Monat in der stolzen Auflage von 750 000 Exemplaren über modernste Druckmaschinen. Im luzernischen Perlen steht die gleichnamige, traditionsreiche Papierfabrik. Im 1873 gegründeten Betrieb an der Reuss wird Rolle für Rolle das Papier für «Öise Lade» hergestellt. Es wird auf der Basis von hochwertigem Durchforstungsholz, Altpapier und Zellulose produziert. Das Volg-Kundenmagazin entspricht somit von A bis Z der Volg-Philosophie «Typisch Schweiz – Typisch Volg».

••• auf der Volg-Rezeptdatenbank unter www.volg.ch nur ein kurzes Stichwort reicht, um viele Kochideen zu erhalten? So bekommen Sie zum Beispiel bei der Eingabe des Begriffs «Zopf» sowohl Rezepte für den klassischen Butterzopf wie auch für einen originellen Osterzopf. Ausserdem finden Sie weitere Vorschläge, was Sie mit einem Zopfteig alles Gutes anrichten können – von der Beerenpizza bis zum Schinken im Briocheteig. Sie haben ein Stück Schweinsbraten im Kühlschrank und suchen Ideen zur Verarbeitung? – Einfach «Schwein» eingeben und staunen, wie viel Schwein man im kulinarischen Leben haben kann. Wir wünschen en Guete!



Lesenswert!

Jetzt im Herbst ist die Haupterntezeit von Äpfeln, Birnen und Quitten. Dieses Buch stellt eine Auswahl an Rezepten fürs Einmachen, Trocknen und Haltbarmachen vor, für schnelle und einfache Gerichte für jeden Tag sowie für ausgefallene festliche Menüs.

Ingo Swoboda:
Äpfel, Birnen, Quitten
144 Seiten, Kosmos Verlag,
ISBN: 978-3-440-12245-7

RÜCKSCHAU

Mehr Informationen zu BEA
unter www.bea-verlag.ch
oder Tel. 056 444 22 22

Novissimo S'POSCHTI-GWÜNNSPIEL VOM VOLG

Der 1. bis 24. Preis, je eine Berg- und Talfahrt mit der Stanserhorn-Bahn im Wert von Fr. 64.–, ging an «Öise Lade»-Leserinnen und -Leser aus Volketswil, Däniken, Egg, Wallisellen, Zweidlen, Oftringen, Bern, Langnau am Albis, Wängi, Seon, Hofstetten, Inwil, Berg, Kloten, Teufen, Niederwil, Dinhard, Winterthur, Meggen, Zollikofen, Maienfeld, Wetzikon, Erlenbach und Amriswil. Der 25.–29. Preis, je ein Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.–, gingen nach Pfungen, Bettlach, Mandach, Uznach und Lüchingen. Zehn weitere Gewinner erhielten je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.
Lösungswort 8/11: «Landwassertal»

Auflösung des Kambly-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 07/11: Antwort C, Bretzeli.

Gewinnen mit Kambly

Der 1. Preis, ein Wellness-Wochenende im Hotel Victoria Jungfrau Interlaken im Wert von Fr. 3270.– ging an Beatrice Renold aus Oberstammheim. Den 2. und 3. Preis, je ein Ausflug nach Zermatt im Wert von Fr. 1450.– , gewannen LeserInnen aus Lupfig und Neuhausen. Der 4. bis 50. Preis, je eine Dose der Kambly Art Collection im Wert von Fr. 39.–, gingen nach Horn, Stetten, Frutigen, Ebnat-Kappel, Tägerwilen, Schaffhausen, Bönigen, Neu St. Johann, Sursee, Flims Dorf, Volketswil, Einsiedeln, Saland, Maisprach, Uerikon, Egg, Willisdorf, Niederhasli, Endingen, Wittenbach, Kriegstetten, Arbon, Seuzach, Mosen, Schinznach Dorf, Henggart, Frauenfeld, Luzern, Obergerlafingen, Uster, Lampenberg Dorf, Malters, Fulenbach, Egliswil, Oberhasli, Jonen, Schüpfheim, Wetzikon, Ebikon, Beggingen, Meiringen, Bern, Wermatswil, Märwil, Schmitten, Birsfelden und Attiswil.

Die Gewinnerin des Wellness-Wochenendes Beatrice Renold aus Oberstammheim bei der Preisübergabe mit Volg-Product-Managerin Gabi Fehr (l.) und Kiri Disseris von Kambly (r.).

De grüen Duume

Copyright: iStockphoto

Gönnen Sie Ihrem Rasen im Oktober ein bisschen «Wellness». Denn wird der Grasteppich vor dem Winter nochmals gut gepflegt, erstrahlt er im Frühling wieder in frischem Grün. Da nun nicht mehr mit grosser Hitze zu rechnen ist, kann das Gras kurz gemäht werden. Anschliessend lohnt es sich, den Rasen zu vertikutieren. Dabei ritzt ein Spezialgerät die Grasnarbe an. Altes, verfilztes Schnittgut und Moos werden entfernt und der Boden wird belüftet. Vertikutierer kann man vielerorts in der Landi mieten. Wichtig ist allerdings, dass der Boden beim Vertikutieren nicht zu nass ist. Bestreuen Sie die gesamte Rasenfläche anschliessend mit feinkörnigem Sand und fegen Sie diesen mit einem Besen etwas ein. Der Sand lässt Wasser besser versickern. Kleine kahle Stellen im Rasen können jetzt im Herbst noch nachgesät werden, grossflächige Nachsaaten verschieben Sie besser auf den Frühling.

Demnächst

«Öise Lade» 11/11 erscheint am 27. Oktober 2011.

So ein Mais!

Maiskörner sind wahre Alleskönner! Von der salzigen Vorspeise bis zur süssen Nachspeise lässt sich mit Mais allerhand Feines anrichten.

Genuss ist die beste Medizin. Unser Dr. Gourmet stellt Rezepte und Nahrungsmittel vor, die wunderbar schmecken und dem Körper erst noch Gutes tun.

Wohlfühlküche für Feinschmecker

Cailler®
of Switzerland

Es ist
ein
Geheimnis

Cailler BRANCH ORIGINAL

PUR CHOCOLAT, PURE EMOTION.

Maison Cailler depuis 1819