DEZEMBER 12/11

OISE LADE

DAS IDEEN-MAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

KÜCHE*aktuell*

Wein-Nachten: farbig, fruchtig, festlich

Feststimmung im Glas

frisch und fründlich Volg

www.volgweine.ch

Ausgezeichnet – in jeder Beziehung!

Champagner Gremillet,
Grande Réserve Brut.

Das Haus der Weinkultur.

VOLG WEINKELLEREIEN

In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Editorial

Heidadorf oder Visperterminen (wie wir Üsserschwiizer sagen) hat den höchsten Weinberg Europas. Schon die Kelten sollen dort vor vielen Jahrhunderten auf über 1000 Metern über Meer Weinbau betrieben haben. Das schmucke Dorf in der trockensten Gegend des Oberwallis bietet aber noch viele weitere Höhepunkte. Aus nicht ganz objektiver Volg-Sicht gibt es in Visperterminen seit Anfang Oktober eine weitere Besonderheit, nämlich den ersten Volg-Laden im Kanton Wallis!

Volg im Wallis

Es ist ein typischer Volg, in dem die Terbiner und auch die Touristen ein überschaubares Angebot für den täglichen Bedarf vorfinden. Selbstverständlich gibt es auch in diesem Dorfladen lokale Produkte wie die typischen Fleisch- und Käsespezialitäten oder die berühmten Weine der einheimischen St. Jodern-Kellerei.

In den nächsten Tagen verliert Visperterminen allerdings diese Einmaligkeit, denn in Morgins im Unterwallis wird ein weiterer Volg-Laden eröffnet. Es ist der erste Volg in der französischsprachigen Schweiz! Nach den überaus erfreulichen Reaktionen aus dem Oberwallis und der in Morgins spürbaren Vorfreude auf den neuen Laden bin ich überzeugt, dass diese beiden neuen Volg-Läden ihre gegenwärtige Einzigartigkeit im Wallis und in der Westschweiz bald mit weiteren Dorfläden teilen werden.

frisch und fründlich

Ferdinand Hirsig
Vorsitzender der
Geschäftsleitung

KÜCHE *aktuell*
Wein-Nachten: farbig, fruchtig, festlich 5–7
Kochschule
Kochen lernen von Profis 8–11
Marktplatz
Alles geht auf! 12–13
Saison im Volg
Exoten für besondere Noten 49

Kochkurs
Steamer: Dampfgaren spielend leicht 45
volgi volgine
Bastle eine Weihnachtskarte! 46
Teens
Silvester: Happy Open Air! 47

Weinerlebnis
Zwei Eidgenossen zum Geniessen 14–15
In eigener Sache
Volg-Weine im neuen Weinseller 19
Frischer Auftritt im Internet 21
Sternstunden: himmlische Angebote 23
Blick hinter die Volg-Kulissen 27
OIS CHUCHI DI FRISCH UND FRÜNDLICH GROCHENDIG VOM VOLG 25
Wettbewerb
Gewinnen mit Cailler 29
Dorfladen
Körbeweise Genuss schenken 30–31
Aktueller Tipp
Irisch, cremig und einzigartig 32–33
Typisch Schweiz
Typisch Volg
Käsekunst vom Konditor 34–35
Hausmarke
Prost Vitamine! 39
Novissimo
Neu in Ihrem Volg 40–41

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

CAMPARI
ROT. ITALIENISCH. ORIGINAL.
ENJOY RESPONSIBLY

15.60
statt 19.60
Bohnen/VAC
2x500g
JACOBS
Médaille d'Or
Aktion
28. Nov.– 3. Dez.
in Ihrer Volg-Filiale
10.60
statt 11.70
Instant
200g
www.medailledor.ch
RAINFOREST ALLIANCE
CERTIFIED

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 51 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Wein macht vieles fein: In unserem Weihnachtsmenü kochen wir mit Wein, geniessen die edlen Tropfen zum Essen und zeigen Wein in all seiner Vielfalt.

Wein-Nachten: farbig, fruchtig, festlich

Ein Farbspektrum von Weiss bis Dunkelrot sowie Geschmacksnoten von spritzig bis fruchtig: Die Vielseitigkeit des Weins hat uns zu einem mehrgängigen «Wein-Nachts-Menü» inspiriert. Dabei verfeinern wir von Apero bis Dessert jeden Gang mit einem edlen Tropfen und geniessen zu jedem Gericht den passenden Wein. Dazu schenken wir Ihnen reinen Wein ein und sagen, was Sie als Gastgeber und Koch in Sachen Wein wissen müssen.

Wein in all seinen Facetten: In unserem «Wein-Nachts-Menü» kommen die edlen Tropfen von Apero bis Dessert zum Einsatz.

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 51 oder unter www.volg.ch/rezepte/

*Prosecco, ein Schuss Aperol und Eiswürfel braucht es für den **Aperol-Spritz**.*

*Cool für den Aperitif: der **Prosecco Cinzano**.*

*Klassisch mit Cassis: der **Kir-Schaumwein**, Prosecco mit einem Spritzer Cassissirup verfeinert.*

Apero: Spritziger Start

*Rotwein zum Tunken: Aperogebäck wie **panierte Schweins-Sticks** und Brie-Bissen mit **Cassis-Rotwein-Dip** servieren. **Sardinen im Päckli** und ein **Drunter & Drüber** aus Avocados und Pouletbrustwürfeln vervollständigen die Aperoplatte.*

VOLG Koch kurs JANUAR

Steamer – Dampfgaren spielend leicht

Es geht mit Volldampf in den Januar. Nach den Festtagen setzen wir auf die gesunde, leichte, aber nicht minder schmackhafte Küche. Von Apero bis Dessert kochen wir Feines mit Dampf. Alle Infos finden Sie auf Seite 45.

Weisswein zum Löffeln: ***Rieslingschaumsuppe mit Ingwercroûtons.***

Vorspeise: Frische Folge

Weinempfehlung

Mit dem ***Goldbeere Riesling-Silvaner*** *lässt sich eine feine Schaumsuppe kreieren, er schmeckt aber auch zu Fisch oder als Aperitif.*

Perlwein auf Eis: voll cooles ***Volgaz!-Sorbet.***

Zwischengang: Prickelnde Pause

Weinempfehlung

Volgaz! *ist ein Genuss – ob pur oder im erfrischenden Zwischengang.*

OISE LADE TIPP

Wie Sie Glas, Tisch und Teller festlich anrichten und weitere Dekorationsideen für die Weihnachtszeit finden Sie in unserem More & More.

Zur Weihnachtszeit klingen nicht nur die Glocken süsser, es klingen auch die Gläser öfter. Im Mittelpunkt am Fest der Liebe steht zweifelsohne das Festmahl, dessen Tüpfelchen auf dem i die dazu passenden edlen Tropfen sind.

APERO ÖFFNET DEN MAGEN

Flüssig-feierlich fängt das Fest mit einem schönen Aperitif an. Er dient der Gästebegrüssung, öffnet aber auch den Magen für die kommenden Köstlichkeiten. Immer passend ist ein prickelndes Schaumweingetränk. Stellen Sie Prosecco & Co. zirka sechs Stunden vor Eintreffen der Gäste kühl.

LIEBLINGSWEINE

Und welcher Wein darf es zum Weihnachtsmenü sein? – Einen schönen Tipp hierzu hat die renommierte Weinautorin Chandra Kurt auf Lager. In einem ihrer Werke rät sie, einen Wein zu servieren, den man selber sehr gerne trinkt oder von dem man vielleicht sogar eine Geschichte zu erzählen weiss. Vertrauen Sie also ruhig Ihrem Geschmack oder lassen Sie sich beraten. Als Grundregel in der klassischen Menüfolge gilt: leichte vor schweren, weisse vor roten, trockene vor süssen und junge vor älteren Weinen.

GUT EINGESCHENKT

Nachdem der Gastgeber den ersten Schluck probiert hat, füllt er die Gläser der Gäste zu höchstens einem Drittel. Dabei zeigt das Etikett der Weinflasche nach oben, damit die Gäste auch sehen, welchen Tropfen man ihnen serviert. In diesem Sinne: Prost und ein fröhliches Fest!

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 51 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Hauptgang: Gehaltvolles in Rot

Servieren Sie den Hauptgang dieses Jahr in Rot mit einem Hauch Grün. Dabei setzen Sie nicht nur auf Geschmack, sondern auch auf die beiden symbolischen Weihnachtsfarben. Grün und Rot geben beim Dekorieren und Schmücken im Advent mit gutem Grund den Farbton an. Während Grün die Hoffnung auf Lebenserhalt im dunklen Winter symbolisiert, steht Rot für das Blut Christi, das er vergoss, damit die Welt erlöst wird.

Schritt für Schritt Pouletroulade

1. Die Pouletbrüstli unter Klarsichtfolie mit einem Holzhammer oder einem Pfannenboden flach klopfen.

2. Die Pouletbrüstli auf die Folie legen, mit Rohschinken belegen und mit Frischkäsemasse bestreichen. Mit Hilfe der Folie einrollen.

3. Mit einer Küchenschnur die Roulade rundum vorsichtig zubinden.

4. Danach im gewürzten Rotweinsud pochieren. Die Schnur entfernen, die **Pouletrouladen mit Frischkäse-Schinkenfüllung** in Stücke schneiden und auf Rotweinsud und mit **Rotweinrisotto** anrichten.

Weinempfehlung

*Mit seiner feinen Eleganz ist der **Rioja DOCa La Tonada 3 Bandas** der perfekte Partner zur Pouletroulade mit Rotweinrisotto.*

Klassiker mit fruchtiger Note

Sternanis, Zimt, Nelken und Pfefferkörner sorgen für eine weihnachtliche Geschmacksnote beim ***Rollschinkli mit würziger Orangensauce.***

Tipps & Tricks

Der Profi für heisse Küchentipps: **Jonas Schönberger**

- Ein eher schwerer Rotwein von dunkler Farbe gibt dem Rotweinrisotto ein gutes Aroma und eine leuchtende Farbe.
- Wer lieber mehr vom edlen Tropfen trinkt, verwendet zum Kochen einen einfachen Kochwein und gibt für das Aroma erst zum Schluss einen Schuss des Weins dazu, der zum Essen serviert wird.
- Sind Weinreste übrig, können diese in einer Weinflasche gesammelt und später als Kochwein verwendet werden.
- Wein wird in der Regel um mindestens zwei Drittel eingekocht. Beim Einreduzieren verdampft der Grossteil des Alkohols, zurück bleibt das konzentrierte Aroma des Weins.

Weinempfehlung

Der aromatische Bündnerwein ***Malans AOC Steinböckler Pinot Noir*** *passt zum typisch schweizerischen Weihnachtsessen, dem Rollschinkli.*

Gleich nach dem Fondue chinoise folgt auf der Hitliste der beliebtesten Schweizer Weihnachtsessen das Schinkli. Der Weihnachtsklassiker punktet nicht zuletzt damit, dass er sich gut vorbereiten lässt. Eine fruchtige und weihnachtlich-würzige Note erhält das Gericht mit einer Orangen-Weissweinsauce. Die traditionellen Beilagen wie Kartoffelsalat oder Härdöpfelstock passen übrigens auch bei dieser Variante perfekt dazu.

Öl für leichten Genuss

Ein perfekter Begleiter beim Braten und Frittieren ist das Volg-HOLL-Rapsöl. HOLL-Raps ist eine neue, natürliche Ölsaatzüchtung aus der Schweiz. Das daraus gewonnene Öl mag es heiss: Es bleibt auch bei hohen Temperaturen stabil. Zudem ist es ungehärtet und enthält praktisch keine Transfettsäuren. Daher steht es für leichten Genuss. Es eignet sich insbesondere zum Braten und Frittieren, zum Beispiel der panierten Schweine-Sticks oder Brie-Bissen der Aperoplatte unseres Weihnachtsmenüs. HOLL setzt sich aus den Anfangsbuchstaben von High Oleic (hoher Ölsäuregehalt) und Low Lineleic (tiefer Linolsäureanteil) zusammen.

Fein frittiert und gut gebraten mit Volg-HOLL-Öl: die ***Brie-Bissen*** *und die panierten* ***Schweins-Sticks****.*

NEU

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

WINTER LIMITED EDITION

Kirsch & Chriesi

Basler Läckerli

ZU GEWINNEN

10 LUXUS-WOCHENENDE FÜR 2 PERSONEN IN ZERMATT

WALLISERHOF

Hotel – Restaurant – Zermatt ****

IN KLEINEREN VERKAUFSSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTLICH

20% AKTION*

*AUF ALLEN FAMILIENPACKUNGEN (810-900ML)
VOM 19.-24.DEZEMBER 2011

WELCHES IST IHRE LIEBLINGS LIMITED EDITION ?

WÄHLEN SIE IHRE BEVORZUGTE LIMITED EDITION ZWISCHEN DEM 17.10.11 UND DEM 10.12.2011 UND NEHMEN SIE AN UNSEREM WETTBEWERB TEIL AUF

WWW.SECRETSDEGOURMETS.CH

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 51 oder unter www.volg.ch/rezepte/

Schritt für Schritt Sabayon

1. Eigelb und Zucker cremig rühren, über ein heisses Wasserbad stellen und unter Rühren den Champagner dazugiessen.

2. Die Creme solange kräftig schlagen, bis sie etwa das Doppelte an Volumen erreicht hat und sehr schaumig ist.

*Luftig und cool: Die **Champagner-Sabayon auf Pistache-Glace** wird mit gehackten Pistazien garniert.*

*Ein Traum in Schichten: **zweierlei Mousse auf Weihnachtskompott.***

Dessert: Schaumige Süsse

Zum krönenden Abschluss ein Traum von Schaum, der himmlisch luftig wie Wolke sieben schmeckt! Möchte man zum Dessert noch einen guten Tropfen servieren, wählt man bei schokoladereichen Nachtischen eher einen würzigen, herberen Weisswein. Cremige Süssspeisen verlangen nach einem weichen Weissen, zu fruchtig-säuerlichen Desserts darf es dafür ruhig ein süsser Dessertwein sein. Beim Verdauungsschnäpschen zum Kaffee kommt die alte Bar-Regel «Traube zu Traube» zum Zug: Schenken Sie nach einem weinreichen Menü Traubendestillate wie Grappa oder Marc statt Getreidedestillate ein.

Rezepte zum Sammeln

Jede Woche eine neue Kochidee! Die neuen Volg-Rezeptkarten enthalten je ein Hauptgericht sowie eine Vorspeisen- oder Dessertempfehlung. Im praktischen Rezeptordner lassen sie sich übersichtlich sammeln. Den Ordner sowie die Rezeptkarten erhalten Sie in Ihrem Dorfladen.

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

Miniglossar der Weinsprache

blumig: zarter Duft nach Blüten
fruchtig: Aromen von frischen Früchten und Beeren
halbtrocken: spürbare, aber dezente Restsüsse
kräftig: viel Körper und Alkohol
lieblich: ausgeglichen, nicht schwer, leicht süsslich
spritzig: leichter Wein mit kohlesäurebetontem Auftakt
trocken: herber Wein, kaum Restsüsse zu spüren
weich: geringer Kohlensäuregehalt

Backpulver wurde 1840 entdeckt und entfaltet seine volle Treibkraft erst im Ofen.

Frische Hefe ist ein natürliches Backtreibmittel und gehört biologisch zu den Pilzen.

Sie ist einer jeden Bäckerin und eines jeden Bäckers fleissigste Hilfsarbeiterin: die Hefe. Lässt man dem natürlichen Backtreibmittel genügend Zeit, geben die winzigen einzelligen Pilze so richtig Gas. Bei ihrer Arbeit setzen die Hefepilze nämlich Kohlendioxid frei. Dessen Gasbläschen treiben die Masse, lassen sie aufgehen und machen sie locker.

GRAMMZAHL MIT GESCHICHTE

Frische Hefe ist als Würfel gepresst im Kühlregal zu finden. Die auf den ersten Blick etwas komisch anmutende Grammzahl hat übrigens einen guten Grund: Früher gab es Hefe nur beim Bäcker zu kaufen. Dieser erhielt die Hefe in 500-Gramm-Blöcken und teilte diese für den Weiterverkauf in je zwölf gleiche Stücke. Jedes davon wog aufgerundete 42 Gramm. Diese Gewichtseinheit ist bis heute erhalten geblieben.

HOCH HINAUS

Auch Backpulver ist ein echtes Powerpulver: Es treibt Teige so richtig in die Höhe. Wie Hefe setzt es Kohlendioxid frei und macht Kuchenteige luftig. Die volle Triebwirkung setzt allerdings erst im heissen Ofen ein. Backpulver kommt dort zum Einsatz, wo Hefe nicht helfen kann: In stark zuckerhaltigen und fettreichen Massen, die für die Hefegärung nicht genügend Flüssigkeit enthalten. Natron wiederum ist ein reines Lockerungsmittel und sorgt dafür, dass Zucker- und Honigteige, wie ein Lebkuchenteig, nicht pampig und klebrig bleiben.

Alles geht auf!

ÖISE LADE TIPP

Das Rezept für den Lebkuchenteig sowie feine Deko-Ideen mit Lebkuchen finden Sie in unserem More & More.

***Natron** macht den zucker- und honighaltigen Lebkuchenteig lockerer.*

*Entzieht man frischer Hefe schonend das Wasser, entsteht die lange haltbare **Trockenhefe**.*

Pinienkerne-Kugeln

Zutaten für ca. 20 Stk.

100 g **getrocknete Apfelringe**, idealerweise Softapfelscheiben, in sehr kleine Würfel schneiden. 250 g **Mehl**, 1 TL **Trockenhefe** und 2 Pr. **Salz** in eine Schüssel geben. 0,75 dl **Olivenöl** und 0,75 dl **Sherry** dazugeben, vermengen. 100 g **Zucker**, die gewürfelten Apfelringe und 100 g **Pinienkerne** unterkneten. Backofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) vorheizen. Aus dem Teig walnussgrosse Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und 15–20 Min. hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit **Puderzucker** bestäuben.

Edles Weihnachtsgebäck: die Pinienkerne-Kugeln.

Backtriebmittel wie Backpulver, Hefe und Natron kriegen alles gebacken. Sie sorgen für luftige Teige und das nötige Gebäck-Volumen.

Der italienische Weihnachtskuchen Panettone wird mit frischer Hefe zubereitet.

Das Rezept für den Panettone finden Sie auf unserer Rezept-datenbank unter www.volg.ch

Wertvolle Helfer beim Backen: Natron, Backpulver, Trockenhefe und frische Hefe finden Sie in Ihrem Dorfladen.

Tipps & Tricks

- Mehl und Backpulver zuerst mischen und dann zusammen zur übrigen Masse geben.
- Frische Hefe kühl lagern. Sie kann auch eingefroren werden. Trockenhefe bei Zimmertemperatur trocken lagern.
- Hefe mag es warm und feucht. Hefeteige immer bei Zimmertemperatur an einem warmen Ort, evtl. im Backofen bei max. 50 Grad, aufgehen lassen. Bei 55 Grad ist es der Hefe bereits zu heiss. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Gibt man eine Messerspitze Natron kurz vor Ende der Kochzeit ins Fondue und kocht dieses nochmals kurz auf, wird das Fondue luftiger und bekömmlicher.

Zwei Eidgenossen zum Geniessen

Vermählt man den Westschweizer Yvorne AOC Chablais und den Appenzeller Extra aus der Nordostschweiz, trifft man auf die goldene Mitte des guten Geschmacks.

Das Gemeindewappen mit den Trauben macht klar, was im Dorf Yvorne seit langer Zeit eine wichtige Rolle spielt: der Weinbau. So ist die grösste Weinbaugemeinde des Waadtlands noch heute mit ihren Weinbauernhäusern aus dem 17. bis 19. Jahrhundert von einem malerischen Winzerdorf-Charakter geprägt.

TYPISCHE TRAUBE

Der Yvorne AOC Chablais wird aus Chasselas-Trauben gekeltert. Sie sind typisch für die Region: Zwei Drittel der Rebfläche sind damit bestückt. Je nach Anbaugebiet schmeckt ein Chasselas-Wein anders. In Yvorne profitiert die Traube von einem einzigartigen Mikroklima: Viel Sonne, steinige Böden und die typische Föhnlage sorgen beim Yvorne AOC Chablais für den fruchtig-blumigen Duft in der Nase und eine leicht mineralische Note. Er ist ein perfekter Wein zum Apero, passt aber auch gut zu Käse wie dem Appenzeller Extra. Wie alle Appenzeller wird dieser mit der einzigartigen Kräutersulz gepflegt.

KÄSE MIT GEHEIMNIS

Nur gerade zwei Personen kennen die Zusammensetzung der Kräutermischung und hüten das Geheimnis, komme, was wolle! Zum Appenzeller Extra werden nur die besten Appenzeller, denn nicht jeder eignet sich für die längere Lagerung von mindestens 6 Monaten. Das Ergebnis ist ein extrawürziger Appenzeller.

Wein des Monats
Yvorne AOC Chablais,
75 cl statt Fr. 15.90
Fr. 12.50

Käse des Monats
Appenzeller Extra
100 g statt Fr. 2.35
Fr. 1.85

Ausgezeichneter Käse

Roman Engeli, prämierter «Goldvreneli»-Käser der Käserei Hardegger in Jonschwil, die für Volg den Appenzeller Extra herstellt.

2009 erhielt die Käserei Hardegger als erste Käserei den Ehrenpreis der Sortenorganisation Appenzeller Käse für vorzügliche Appenzeller-Qualität. Dieser wird denjenigen Herstellern vergeben, die 29-mal das Goldvreneli erhalten haben, welches jährlich die 10 besten Appenzeller-Käser auszeichnet. Im Familienunternehmen Hardegger Käse in Jonschwil lagern über 130 000 Käselaibe in den Reifekellern. Alles Schweizer Käsespezialitäten.

Diese Aktion gilt vom 28. November bis 31. Dezember 2011, solange Vorrat.

75 cl, statt Fr. 8.70
Fr. 6.70

SALICE SALENTINO DOC 2010

ITALIEN
FARBE: sattes Rubinrot.
CHARAKTER: weicher süsslicher Auftakt, fruchtbetont am Gaumen.
TRINKREIFE: jetzt, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Grilladen, Pasta, Pizza, Crostini, Tapas.
GENIESSEN BEI: 14–16 °C.
BEWERTUNG: 16,5 Punkte.

75 cl, statt Fr. 9.30
Fr. 6.90
-25%

NERO D'AVOLA SICILIA IGT 2010

ITALIEN
FARBE: dichtes Rubinrot.
CHARAKTER: lieblicher Auftakt. Im Gaumen vollmundig und geschmeidig.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: rotem Fleisch, reifem Käse, Wild.
GENIESSEN BEI: 18 °C.

75 cl, statt Fr. 29.50
Fr. 24.50

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC ZENI 2008

ITALIEN
FARBE: tiefes Rubinrot.
CHARAKTER: intensiv, fruchtig, weich und voll.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 10 Jahre.
PASST ZU: rotem Fleisch, Wild, italienischem Essen.
GENIESSEN BEI: 17–19 °C. Flasche 30 Min. vor Servieren öffnen.

WEIN Notizen

Wer einen Wein zum Verschenken sucht, liegt mit dem Amarone della Valpolicella DOC goldrichtig. Besonders macht ihn, dass die reifen Trauben 3 bis 4 Monate getrocknet werden, bevor man sie vinifiziert. Er ist jetzt trinkreif, kann aber auch noch ein paar Jahre im Keller lagern – der Wein wird dann sogar noch besser!

75 cl, statt Fr. 11.50
Fr. 9.30

RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS 2009

SPANIEN
FARBE: Rubinrot.
CHARAKTER: fruchtig, weich, mit feiner Eleganz.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 6 Jahre.
PASST ZU: rotem Fleisch, kräftigem rustikalem Essen, Grilladen.
GENIESSEN BEI: 17–18 °C.
BEWERTUNG: 16,5 Punkte.

75 cl, statt Fr. 14.50
Fr. 10.50
-27%

TORO DO ORO 2008/09

SPANIEN
FARBE: tiefes Dunkelrot.
CHARAKTER: Aromen nach schwarzen Johannis- und Brombeeren, elegante Vanillenoten. Körperreich.
TRINKREIFE: bis 8 Jahre.
PASST ZU: Fleischgerichten, Wild und Käseplatten.
GENIESSEN BEI: 16–18 °C.
BEWERTUNG: 17,75 Pkt.*/Jg.09.

75 cl, statt Fr. 8.90
Fr. 7.50

ANIMUS DOURO DOC 2008/09

PORTUGAL
FARBE: intensives Granatrot.
CHARAKTER: geschmeidiger Auftakt, beerengeprägter Abgang.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 6 Jahre.
PASST ZU: Wild, Pizza, Nudelgerichten, Grilladen.
GENIESSEN BEI: 5–17 °C.
BEWERTUNG: 16,75 Pkt.*/Jg.08.

75 cl, statt Fr. 7.90
Fr. 5.50
-30%

ZINFANDEL CASWELL 2009/10

USA
FARBE: Rubinrot.
CHARAKTER: geschmeidig, dicht, Aromen nach Beeren. Lang anhaltender Abgang.
TRINKREIFE: bis 4 Jahre.
PASST ZU: asiatischen Gerichten, Pizza, Pasta, Braten, Wild, Grilladen.
GENIESSEN BEI: 16–18 °C.
BEWERTUNG: 16 Pkt./Jg. 10

75 cl, statt Fr. 15.90
Fr.12.50

YVORNE AOC CHABLAIS 2010

SCHWEIZ
FARBE: blasses Gelb.
CHARAKTER: in der Nase fruchtig und blumig, im Gaumen sehr gehaltvoll.
TRINKREIFE: jung trinken, bei guter Lagerung bis 3 Jahre.
PASST ZU: Käsefondue, Raclette, Weichkäse, Süsswasserfischen; als Aperitif.
GENIESSEN BEI: 8–10 °C.
BEWERTUNG: 16,75 Punkte.

75 cl, statt Fr. 17.90
Fr. 14.50

MALANS AOC STEINBÖCKLER PINOT NOIR 2010

SCHWEIZ
FARBE: kräftiges Rubinrot.
CHARAKTER: Aromen nach Waldbeeren und Kirschen. Samtiger Auftakt.
TRINKREIFE: bei guter Lagerung bis 4 Jahre.
PASST ZU: Wild, Lamm, Risotto, Pilzgerichten, Käse, Bündner Gerichten.
GENIESSEN BEI: 13–15 °C.
BEWERTUNG: 17,5 Punkte*.

Bewertungen stammen aus dem «Weinseller 11/12» von Chandra Kurt – www.chandrakurt.com
* speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

MEINE Bestellung

ROTWEINE

- Anzahl 6er-Karton **MALANS AOC STEINBÖCKLER PINOT NOIR** 75 cl nur Fr. 87.– statt Fr. 107.40
- Anzahl 6er-Karton **SALICE SALENTINO DOC** 75 cl nur Fr. 40.20 statt Fr. 52.20
- Anzahl 6er-Karton **NERO D'AVOLA SICILIA IGT** 75 cl nur Fr. 41.40 statt Fr. 55.80
- Anzahl 6er-Karton **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC** 75 cl nur Fr. 147.– statt Fr. 177.–
- Anzahl 6er-Karton **RIOJA DOCA LA TONADA 3 BANDAS** 75 cl nur Fr. 55.80 statt Fr. 69.–
- Anzahl 6er-Karton **TORO DO ORO** 75 cl nur Fr. 63.– statt Fr. 87.–
- Anzahl 6er-Karton **ANIMUS DOURO DOC** 75 cl nur Fr. 45.– statt Fr. 53.40
- Anzahl 6er-Karton **ZINFANDEL CASWELL** 75 cl nur Fr. 33.– statt Fr. 47.40

WEISSWEIN

- Anzahl 6er-Karton **YVORNE AOC CHABLAIS** 75 cl nur Fr. 75.– statt Fr. 95.40

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 28. November bis 31. Dezember 2011, solange Vorrat.

Volg

Für ein stimmungsvolles

Lindt Kirschstengeli
250 g
15.95

Cailler Ambassador
250 g
17.95

Cailler Fémina 2-lagig
500 g
24.95

Santa's Croquetten blau und silber
120 g
3.95

Santa's Branches
30x27 g
9.95

Torino Cadeau Weihnachten
300 g
9.90

Baumschmuck
270 g
5.95

Fest

Mini Baumschmuck gefüllt
330 g
6.95

Celebrations
475 g
13.85

Lindt Marc de Champagne
350 g
15.95

Santa's Croquetten rot und gold
120 g
3.95

Lindor Box Festtagsangebot
425 g
19.95

Lindt Bär
100 g
4.80

Lindt Connaisseurs Romantica
230 g
15.95

Schöne Weihnachten mit Volg

Volg
frisch und fründlich

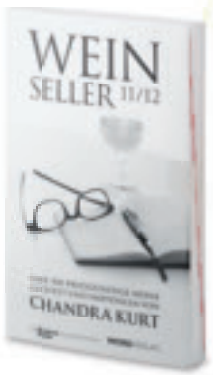
MARTINI
Royale
MARTINI
Royale
DER NEUE
MARTINI DRINK
MARTINI BIANCO ROYALE
Viel Eis
6cl Martini Bianco
6cl Martini Brut
Limettenschnitz
Drink responsibly. www.martini.ch
MARTINI is a registred trademark.

Weinautorin Chandra Kurt: «Ein guter Wein muss uns Freude machen.»

Frau Kurt, was macht Ihnen an den Volg-Weinen besonders Freude?
Chandra Kurt: «Volg ist seit Jahren unglaublich konstant, was das optimale Preis-Leistungsverhältnis der Weine und die solide Qualität betrifft. Sehr attraktiv sind auch die Schweizer Weine.»

Was hat Sie dieses Jahr bei den Volg-Weinen überrascht?
«Ich bin immer wieder fasziniert, wie mir der Volgaz! der VOLG Weinkellereien schmeckt. Er trinkt sich so wunderbar, dass man immer ein paar Flaschen auf Lager haben sollte. Interessant sind auch die Schweizer Weine des Jahrgangs 2010. Sie sind jetzt im Gestell zu finden und es lohnt sich, diesen tollen Jahrgang zu entdecken.

Was ist das Wichtigste an einem guten Wein?
Dass er uns Freude macht, eine gute Erinnerung hinterlässt und in sich stimmt.



Der «Weinseller 11/12» zeigt in seiner 14. Ausgabe über 500 preisgünstige Weine, empfohlen von Chandra Kurt. 256 Seiten, Werd Verlag, ISBN 978-3-85932-672-9, Fr. 32.–

16,25 Punkte* Fr. 9.50

WEISSWEINE

LA CÔTE AOC 2010, LUMIÈRE DU SOLEIL, CAVE DUPRÉE SA, SCHWEIZ

CHANDRA KURT: Ein moderner Chasselas für moderne Weingenießer. Von wegen Schweizer Wein sei sauer – dieser ist wie «weichgespült» und bunt wie ein Regenbogen.

17,25 Punkte* Fr. 12.90

MARQUÉS DE RISCAL RUEDA DO, 75 CL, 2010, SPANIEN

CHANDRA KURT: Sicherer Wert, der sowohl traditionellen wie modernen Weingeniessern passt. Gehört in meinen Kühlschrank.

*Die **besten Volg-Weine** auf einen Blick und Informationen zu den **Degustationskursen mit Chandra Kurt:** im kostenlosen Volg-Weinseller-Flyer.*

Ausgezeichnete Weine

17,25 Punkte* Fr. 10.90

18,25 Punkte* Fr. 12.90

18,25 Punkte* Fr. 13.50

ROSÉWEIN

DÔLE BLANCHE AOC VALAIS FLEUR D'AMOUR, 75 CL, 2010, SCHWEIZ

CHANDRA KURT: Ein charmanter und modern dezenter Dôle Blanche für den täglichen Genuss. Perfekt für die exotische Küche oder zum Apero.

SCHAUMWEIN

VOLGAZ! PERLWEIN, 75 CL, SCHWEIZ

CHANDRA KURT: Im Gaumen frisch, knackig und absolut spassig. Regt an und macht Lust auf mehr. Er schreit förmlich nach einer Party – der Volgaz-Party!

ROTWEIN

MERLOT LA CAPITANA BARREL RESERVE VIÑA LA ROSA, 75 CL, 2009, CHILE

CHANDRA KURT: Modernes Weinmachen für wenig Geld. Auf jeden Fall ein Geheimtipp. Top-Blockbuster aus der Neuen Welt.

17,5 Punkte* Fr. 17.90

ROTWEINE

MALANS AOC STEINBÖCKLER PINOT NOIR, 75 CL, 2010, SCHWEIZ

CHANDRA KURT: Im Gaumen frisch, elegant und klassisch. Kein aufdringlicher Pinot, sondern ein eleganter und filigraner Wein.

17,25 Punkte* Fr. 13.90

PRIMITIVO SALENTO IGT PIANA DEL SOLE, 75 CL, 2008, ITALIEN

CHANDRA KURT: Dieser Wein macht nicht nur Lust darauf, ihn zu trinken, sondern auch gleich ein Festessen dazu zu kochen. Eine Entdeckung!

17,75 Punkte* Fr. 14.50

TORO DO ORO, 75 CL, 2009, SPANIEN

CHANDRA KURT: Dieser Wein macht Spass – auch Weinkennern. Ich liebe diesen Wein seit Jahren.

17,25 Punkte* Fr. 11.90

SHIRAZ CABERNET MERLOT BIMBADGEN, 75 CL, 2009, AUSTRALIEN

CHANDRA KURT: Es lebe die reife Frucht! Unkompliziert und perfekt, wenn man Lust auf ein temperamentvolles Glas Rotwein hat.

*= speziell herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

PURINA®

WINTERSPASS MIT felix®

24 x 100g

16 verschiedene Sorten. Nur bei Volg !

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

PURINA®
Your Pet, Our Passion.®

Kurse, Rezepte, Aktionen, Standorte und vieles mehr: unter volg.ch gibt es viel zu entdecken.

Frischer Auftritt für volg.ch

Neu: kostenloses Volg-App

Volg steckt von App bis Z voller frischer Ideen! Egal, wo Sie sich gerade befinden – mit dem neuen kostenlosen Volg-iPhone-App ist Ihr Dorfladen ab sofort immer in Ihrer Nähe. Standorte und Öffnungszeiten des nächstgelegenen Volg, die aktuellen Wochenaktionen, die Volg-Rezeptdatenbank mit über 1000 Kochideen und die praktische Einkaufsliste, mit der Sie Ihren ganz persönlichen «Poschtizettel» für Ihren nächsten Einkauf im Dorfladen erstellen können, holen Sie sich einfach auf Ihr iPhone. Laden Sie sich das nützliche Volg-App noch heute im App Store gratis herunter.

Er sieht gut aus und hat einiges zu bieten, der neue Volg-Internetauftritt. Die Besucher erwartet neben einer frischen Bildwelt eine übersichtlichere und benutzerfreundlichere Gestaltung.

INFORMATIONS-KLICK

So finden Sie jetzt die Produkte-Neuheiten des Monats nicht nur im «Öise Lade», sondern auch auf www.volg.ch. Die Volg-Standortdatenbank zeigt neu neben den Adressen und Öffnungszeiten auch an, ob sich im ausgewählten Laden eine Post-Agentur befindet.

GOURMET-KOMMENTAR

Sie haben ein Gericht von unserer Rezeptdatenbank ausprobiert? Nun können Sie alle Rezepte bewerten und kommentieren. Die monatliche Volg-Weinkampagne erstrahlt in neuem Glanz und die Volg-Kochsendung «Öisi Chuchi» kann in verbesserter Qualität angesehen werden. Schauen Sie also vorbei bei www.volg.ch, es gibt viel zu entdecken.

Bündner
Röteli
LIKÖR
Bündner
Röteli
Kindschi
Bündner
Röteli
Kindschi
SEIT 1860
Kindschi
HOCHPROZENTIGES AUS GRAUBÜNDEN
*nur Regional erhältlich
www.diwisa.ch

granini
NEU IM SORTIMENT!
granini
granini Pink-Grapefruit, ein erfrischendes Fruchterlebnis mit einer feinen, leicht säuerlich-herben Note.
In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Jetzt geht es los mit den Sternstunden im Volg! Gewinnen Sie im Dezember einen von vielen Wettbewerbspreisen und profitieren Sie von tollen Angeboten.

Himmlische Angebote, traumhafte Gewinne

Gewinnen Sie zum Beispiel 1 von 10 Aufenthalten für 2 Personen in der Lindner Alpentherme Leukerbad im Wert von je über Fr. 2000.–.

LINDNER HOTELS & RESORTS

HOTELS & ALPENTHERME LEUKERBAD

Im Dezember jede Woche tolle Sternstundenangebote und Wettbewerbspreise.

Das ist ja eine schöne Bescherung! Ab Montag, 28. November, erwarten Sie in Ihrem Dorfladen bis zum Jahresende jede Woche neue Überraschungen – sei es ein genussvolles Angebot zum einmaligen Sternstundenpreis oder einer von vielen Wettbewerbspreisen im Wert von über 150 000 Franken.

VON ALPAMARE BIS ALPENTHERME

Vielleicht sind Sie schon bald glücklicher Gewinner von 2 Alpamare-Gutscheinen im Wert von je Fr. 42.–, einer Vase der Glasi Hergiswil im Wert von Fr. 75.–, einer gefüllten Volg-Einkaufstasche oder einem Volg-Einkaufsgutschein im Wert von je Fr. 50.–. Oder Sie machen schon bald gratis Ferien. Es gibt nämlich 10 x 1 Ferienaufenthalt inklusive 5 Übernachtungen mit Halbpension für zwei Personen in der Lindner Alpentherme Leukerbad im Wert von je Fr. 2182.– zu gewinnen.

DOPPELTES GLÜCK

Auf dem Sternstunden-Flyer, den Sie in Ihrem Volg erhalten, finden Sie das aktuelle Sternstundenangebot und auf der Rückseite den jeweiligen Wettbewerbscoupon. Mitmachen ist einfach: Coupon ausfüllen und in die Wettbewerbsbox in Ihrem Volg werfen. Volg wünscht Ihnen viel Glück und einen genussreichen Dezember!

Toppits
Einfach genießen

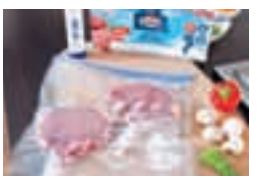
Vakuumieren ganz leicht gemacht.

Längere Aufbewahrung und perfekter Aroma-Schutz

Jetzt neu bei Volg

Die neuen Toppits® Vakuum-Gefrierbeutel* aus dicker Spezialfolie sind mit einem kleinen Ventil und einem **Doppel-Beutelverschluss** versehen. Die einfach zu bedienende Handpumpe ermöglicht professionelles Vakuumieren **ohne teure Zusatzgeräte** und erfüllt den Wunsch nach perfektem Einfrieren. Erhältlich als Starterpack inkl. Pumpe und als Nachfüllpack.

* Eventuell in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.



SAVE FOOD

www.toppits.ch

TÄGLICH FRISCH
TÄGLICH FINDUS

IN AKTION VOM 12.–17. DEZEMBER 2011

Findus
Frisch. Frischer. Findus.

Christina Sedens hat den Frischdienst Landquart besucht:

Blick hinter die Volg-Kulissen

Ab Februar 2012 nehmen wir Sie wieder mit auf die beliebten Volg-Rundgänge! Erleben Sie in unseren Verteilzentralen, wie Ihr Dorfladen funktioniert.

Knackiges Gemüse, eine saftige Frucht, eine Büchse Ravioli und eine Zahnpasta: Wenn Sie in Ihrem Dorfladen einkaufen, müssen Sie im Regal nur noch zugreifen. Doch wie gelangt die Ware eigentlich in den Volg – und das immer rechtzeitig und frisch, selbst in abgelegenen Dörfern?

NEU AUCH IN OBERBIPP

Das und mehr erleben Sie auf einer abwechslungsreichen und interessanten Führung durch die Verteilzentrale Winterthur, den Frischdienst Landquart und erstmals auch durch den im Mai 2011 eröffneten Frischdienst Oberbipp. Nach der Information und dem einstündigen Rundgang geniessen Sie ein feines Zvieri oder Znacht. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Volg Konsumwaren AG, «Volg-Rundgang», Postfach 344, 8401 Winterthur, Tel. 058 433 55 24

Ich/wir komme(n) 2012 gerne zu Besuch!

Dauer der Besichtigung (inkl. Verpflegung): ca. 2 Stunden. * Die Anzahl Teilnehmer ist auf 30 Personen pro Rundgang beschränkt.

wo

- ◯ Verteilzentrale Winterthur, Deltastr. 2, 8404 Winterthur
- ◯ Frischdienst Landquart, Löserstr. 7, 7302 Landquart
- ◯ Frischdienst Oberbipp, Bielstr. 15, 4538 Oberbipp

wann

- ◯ Montag, 6. Februar
- ◯ Montag, 5. März
- ◯ Montag, 2. April
- ◯ Montag, 7. Mai
- ◯ Montag, 4. Juni
- ◯ Montag, 2. Juli
- ◯ Montag, 6. August
- ◯ Montag, 3. September
- ◯ Montag, 1. Oktober
- ◯ Montag, 5. November
- ◯ Montag, 3. Dezember

um

- ◯ 16.00 Uhr
- ◯ 17.30 Uhr
- ◯ 19.00 Uhr nur in Winterthur

wie viele ____ Pers. *

Ersatztermin und -zeit, falls die 1. Wahl bereits ausgebucht ist: _____

Name _____ Vorname _____ Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____ Telefon _____ E-Mail _____

Coupon einsenden oder faxen an: Volg Konsumwaren AG, z.Hd. Frau Corinne Hofmänner, Sekretariat Frontservice, Postfach 344, 8401 Winterthur
Tel. 058 433 55 24, Fax 058 433 55 20, corinne.hofmaenner@volg.ch

Aktion
vom 30.11. - 03.12.2011

Rama

Jetzt isch Guetzli-Ziit!

*

www.rama.ch

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

Demnächst auf 3+

ÖISI CHUCHI

DI FRISCH UND FRÜNDLICH CHOCHSENDIG VOM VOLG

Anita Stammbach-Bindt kocht gern die beliebten Familienrezepte ihrer Mutti.

Anita Stammbach-Bindt (54) aus Eiken (AG) ist leidenschaftliche Laientheater-Regisseurin und liebt «verrückte» Gerichte.

Experimentalküche mit Inszenierung

Frau Stammbach, woher stammt das Rezept, das Sie in «Öisi Chuchi» vorstellen?
Es ist ein sehr altes Gericht, das ich von meiner Mutter kenne. Zudem schmökere ich gern in alten Kochbüchern.

Welche Art von Rezepten gefällt Ihnen?
Ich mag verrückte, spannende und anspruchsvolle Gerichte. Ich pröble und experimentiere gerne, auch mit der Molekularküche.

Wie passen denn alte Gerichte und Molekularküche zusammen?
Hervorragend! Ein einzelnes, antikes Möbel passt schliesslich auch in eine sonst modern eingerichtete Wohnung.

«Öisi Chuchi» auf 3+
Erstausstrahlung:
Sonntag, 27. November, um 16.30 Uhr
Wiederholungen
Ab 1. Dezember jeweils am Donnerstag um 8.40 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter www.öisichuchi.ch

Für wen kochen Sie am liebsten?
Für Gäste, egal ob es 5 oder 50 Personen sind. Dann stehe ich mal schon morgens um 5 Uhr in der Küche, damit alles perfekt gekocht und angerichtet ist.

Backen Sie auch gerne, gerade im Advent?
Und wie! Zusammen mit meiner Mutter backen wir jedes Jahr 60 Sorten Konfekt. Der Erlös aus unserem Back-Event fliesst vollumfänglich in ein soziales Projekt.

Was wäre Eiken ohne Volg?
Für den täglichen Einkauf ist der Dorfladen enorm wichtig. Gerade auch, wenn man nicht jedes Mal zum Posten ins Auto steigen will.

Anita Stammbach-Bindt kocht: Cervelatragout

Zutaten für 4 Portionen:

1	Handvoll getrockneter Steinpilze
8	Cervelats
1	«Gutsch» Rotwein
4 EL	Bratensauce «s'Wunder»
	Salz, Pfeffer, Aromat, Maggiwürfeli je nach Geschmack

Zubereitung
1. Steinpilze in Wasser aufweichen.
2. Cervelats in Würfel schneiden und danach scharf anbraten. Ablöschen mit Rotwein. Das Ganze einreduzieren lassen und mit der aufgelösten Bratensauce übergiessen. Würzen nach Geschmack.
3. Die ausgedrückten Steinpilze in die Sauce legen und das Ganze noch circa 10 Min. köcheln lassen.

Zubereitung ca. 30 Min.

Anita Stammbach-Bindt kocht: Apfeldessert nach Mutti Bindt

Zutaten für 4 Portionen:

4	Äpfel gross
100 g	Haselnüsse, gemahlen
80 g	Zucker
1 dl	Milch oder Rahm
	Einige Weinbeeren
	Zimt nach belieben
1	Butterflocke

Zubereitung:
1. Aus den gemahlenen Haselnüsse, den Weinbeeren, dem Zucker und der Milch einen dickflüssigen Brei herstellen. Nach Belieben mit Zimt aromatisieren.
2. Die Äpfel waschen und einen Deckel abschneiden, aushöhlen und rasch mit dem «Brei» auffüllen.
3. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Äpfel hineinstellen.
4. Die Äpfel je nach Grösse 25–30 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Heiss servieren.

Zubereitung ca. 50 Min.

Vollendetes Aroma – vollendeter Genuss!

www.lateltin.com

MORE&MORE

Willkommen in unserer Weihnachtswerkstatt! Wir zelebrieren im Advent ein Fest der Fantasie mit schönen Dekorationen für Wohnung, Tisch und Teller.

Kränze, Kugeln und ein Meer aus Lichtern: In der Vorweihnachtszeit werden Häuser und Wohnräume liebevoll geschmückt und erstrahlen in vollem Glanz. Was schön aussieht, muss weder kompliziert noch teuer sein. Sehen Sie auf den nächsten Seiten, wie Sie Weihnachtsdekorationen einfach selbst machen können. Manchmal reicht bereits ein Griff in den Küchenschrank und schon wird aus dem Kuchengitter und Weinglas ein prunkvoller Weihnachtsschmuck. Und auf dem Winterspaziergang liegen einem die Dekorationsmaterialien sogar zu Füssen. Wir wünschen ein «oh, du fröhliches Kreativsein!»

Dekoration: gläsern, glanzvoll, gluschtig

Das macht Stimmung: natürlicher Adventskranz, Teelichter-Teller und Lebkuchenfiguren.

Dekoration: gläsern, glanzvoll, gluschtig

*Schampus mit Zapfen: Einen **silbernen Zapfen** mit **Golddraht** an den Fuss eines Champagnerglases befestigen; mit Drahtenden **Goldsterne** umwickeln – und fertig. Perfekte Last-Minute-Idee.*

*Zum Wohl, weisse Weihnacht: Von einem dünnen **Stoffband** 12 bis 15 je 20 cm lange Stücke schneiden. Mit **Klebstreifen** etwa auf mittlerer Höhe des Kelchs provisorisch rundum ankleben. Bänder mit mittelfestem **Golddraht** am Glas-Stiel fixieren; Klebstreifen wieder entfernen. Auf die Band-Enden **Sterne** kleben.*

*Prost Deko: Weinglas mit dekorativer **Schnur** und **Hagebutten**.*

Calluna am Glas: An der dicksten Stelle des Weinglas-Kelchs und 1 cm vom Stiel entfernt je rundum ein schmales doppelseitiges Klebeband anbringen. Callunazweige, auch Heidekraut genannt, zuschneiden und auf Klebeband drücken. Glas mit Wasser füllen und eine Schwimmkerze hineinlegen.

Zum Weihnachtsessen darf es ruhig etwas üppiger auf Tisch und Teller zugehen. Für viel Feierlichkeit benötigen Sie keine Unmengen an Materialien – höchstens ein paar gute Ideen. Die meisten unserer Dekorationen lassen sich mit Dingen aus Ihrem Weihnachtsschmuck- und Küchenfundus umsetzen und stundenlang basteln müssen Sie dafür auch nicht. Stossen Sie zum Beispiel mit verzierten Wein- und Champagnergläsern besonders festlich an. Und bauchige Weingläser sehen nicht nur schön aus, wenn man sie mit edlen Tropfen füllt. Ein zauberhafter Augenschmaus!

Einfach festlich aufgetischt

Natürlich eingeschenkt: Ein bauchiges Weinglas mit **Moos** auslegen und mit **Tannzäpfen**, **Zieräpfeln** und Hagebutten auffüllen. Der feine **Golddraht** ums Glas gibt der Dekoration den letzten Schliff.

Teelichter-Meer: Verschiedene ziervolle **Bänder** mit **Flüssigleim** um **Teelichter** kleben. Auf einer Glasplatte arrangieren und diese mit **Muskatnüssen**, **Wachholderbeeren** und braunen sowie goldig gesprayten **Anissternen** bedecken.

Adrette Serviette: Mit **Bändern**, **Hagebutten**, **getrockneten Orangen** und **Tannenzweigen** sind Servietten im Nu festlich verpackt.

Natürlicher Weihnachtszauber

Das Gute liegt so nah! Zum Beispiel zu Ihren Füssen, wenn Sie einen ausgedehnten Winterspaziergang unternehmen. Halten Sie die Augen offen nach Tannenzapfen, Buchennüssen, Ästen, Beeren und Moos. Zuhause kreieren Sie damit dann natürlich schöne Deko-Objekte wie einen Zapfenkranz. Natürliche Materialien können Sie selbstverständlich auch im Blumenfachhandel kaufen oder bestellen. Auch aus leeren Flaschen oder einem Kuchengitter lässt sich Weihnachtliches zaubern. Und selbst der an sich schon ziervolle Weihnachtsstern erhält noch ein festliches Kleid.

Schritt für Schritt Zapfenkranz

Das braucht's: Kranz aus Ruten (Durchmesser ca. 30 cm), verschiedene Tannzapfen (ca. 40 Stk.), Blumendraht, Schere, Moos, Hagebutten.

1. Die Zapfen unten mit Blumendrahtstücken umwickeln. Ein längeres Stück Draht stehen lassen.

2. Die Zapfen mit den Drahtenden rundum eng an den Rutenkranz binden.

3. Die kleinen Lücken zwischen den einzelnen Zapfen mit Moos und Hagebutten auffüllen.

Zapfenstreich: Was sonst die Nadelbäume schmückt, wird zum originellen Adventskranz. Die Kerzen in Glasbehälter stellen, damit sie genügend hoch stehen und die Flamme nicht zu nah an die Zapfen gelangt.

Zweckentfremdet: Das Kuchengitter wird zum Weihnachts-Mobile. **Korkenzieherhasel-Äste** (aus dem Blumenfachhandel) oder andere geschwungene Äste goldig sprayen und mit **Bändern** schmücken. Äste und **Christbaumschmuck** mit **Fischerfaden** ans Kuchengitter binden. In den Gitterrand **Federn** flechten.

Festliche Flaschenpost: Verschiedene leere **Glasflaschen** nach Belieben innen und aussen dekorieren, z.B. mit **Sternen, Bändern, Hagebutten.** Kerzen hineinstecken und mit genügend Abstand auf ein Tablett stellen. Dieses mit **Ästen** und **Buchennüssen** auffüllen.

Blumiger «Zimtstern»: Auf einen passenden **Becher** rundum mit **Heissleim Deko-Zimtstangen** kleben. Mini-Weihnachtsstern in den Becher stellen, mit **Anissternen** und Band verzieren. Deko-Zimtstangen sind in Dekorationsfachgeschäften erhältlich.

JETZT GENIESSEN!

Freixenet

ESTABLISHED 1861

In kleineren Verkaufsstellen sind einzelne Produkte eventuell nicht erhältlich.

Mit Rimuss stossed alli aa!

Jetzt zum Aktionspreis!

RIMUSS

100% natürlich. Ohne Alkohol.

Party · Rosé · Champion · *Litchi Perl demi sec*

*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich. Aktionsdauer: 28.11.2011-31.12.2011

Feine Figürchen

Als Tischkärtchen zum Anknabbern, Serviettenhalter mit Dessertfunktion oder Baumschmuck zum Vernaschen: Lebkuchenfiguren sind eine feine und vielseitige Festdekoration. Eine gute Figur macht dabei vieles: Warum anstelle von Weihnachtssymbolen nicht einmal den eigenen Bauernhof mit all seinen Tieren backen? Ist kein passender Guetzliausstecher vorhanden, die Figur zuerst auf ein Backpapier zeichnen, ausschneiden, auf den Teig legen und die Umrisse mit einem Messer nachschneiden. Und damit die feinen Figürchen später schön glänzen, direkt nach dem Backen mit Milch oder Gummi Arabicum bepinseln.

Lebkuchenteig

250 g **Honig** und 250 g **Zucker** erwärmen. Unter Rühren 100 g **Butter**, 1 TL **Lebkuchengewürz** und abgeriebene Schale von 1 **Zitrone** dazugeben. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen. 500 g **Mehl**, 1 Pack **Backpulver** und 2 EL **Kakaopulver** nach und nach unter die Honig-Zucker-Masse mischen, gut verkneten. 2 **Eier** verquirlen, unter den Teig mischen. 1 TL **Natron** in 2 cl **Kirschwasser** auflösen, unter den Teig mischen. Solange kneten, bis der Teig nicht mehr klebt, glatt und glänzend ist. Evtl. etwas Mehl hinzufügen. Aus dem Teig eine Kugel formen und mind. 1 Nacht ruhen lassen. Teig nochmals gut durchkneten, auf bemehlter Fläche fingerdick auswallen. Formen ausstechen. Im Ofen bei 175 °C 15–20 Min. backen. Noch heiss mit **Milch oder Gummi Arabicum** bepinseln. Auskühlen lassen und verzieren.

CAFFÈ
CHICCO D'ORO
TRADITION
IN GRANI
BOHNEN
EN GRAINS
WHOLE BEANS
500 g
CAFFÈ
CHICCO D'ORO
CHICCO D'ORO
CAFFÈ
CHICCO D'ORO
In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

WODKA
WYBOROWA
THE WODKA WITH A W
AUTHENTIC VODKA FROM POLAND IS CALLED WODKA
WODKA WYBOROWA
WODKA.COM

Ein abenteuerlicher Rundgang durch die Welt der Schokolade erwartet die Besucher im Maison Cailler in Broc.

Im Atelier du Chocolat schlägt das Herz durch und durch für Schokolade: Da wird geschmolzene Schokolade in glänzenden Chromstahltöpfen mit feinen Zutaten vermengt oder mit Rahm zu cremiger Ganache geschlagen. Und das Süsseste daran ist: Kursteilnehmer nehmen die Kelle gleich selber in die Hand und lernen die Geheimnisse der Pralinenzubereitung kennen.

KURSE FÜR KLEIN UND GROSS

Kurse, in denen Sie die kulinarischen Fähigkeiten der beiden Schokoladen Cailler Cuisine Lait und Noir mit 64 Prozent Kakaoanteil entdecken, finden im Atelier du Cholocat das ganze Jahr über statt. Die feinen Ergebnisse liegen später in Form von Pralinen, Truffes oder Giandujakugeln vor. Vor Weihnachten werden die begehrten Weihnachtskurse durchgeführt. Speziell für die kleinen Schokoladenfans gibt es immer wieder Kinderkurse. Mehr Informationen und Anmeldemöglichkeit unter: www.cailler.ch.

Wettbewerb

Was wird an den Kursen im Atelier du Chocolat hergestellt?

A Perlen B Pralinen C Parfum

Erholung pur: das Hotel Cailler in Charmey mit seinem Thermalbad.

1. Preis
im Wert von Fr. 4300.–

Ein Kurs im Atelier du Chocolat inkl. Übernachtung im Hotel Cailler Charmey mit Ihrer Familie und Ihren Freunden (max. 14 Personen).

2.–30. Preis
im Wert von je Fr. 116.–

Ein Kurs im Atelier du Chocolat für 2 Personen.

31.–50. Preis
im Wert von je Fr. 3.80

Je eine Schokoladentafel Cailler Cuisine Lait und Noir à 200 g.

Mitmachen & Gewinnen

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

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

Per SMS: Senden Sie bis 24. Dezember 2011 ein SMS mit dem Keyword **VOLGW** und Lösungsbuchstabe an **4636**, für 90 Rp./SMS.

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

Entdecken Sie das Pralinen-Geheimnis!

Schoko-Schlaraffenland: Stellen Sie im Atelier du Chocolat selbst edle Pralinen her.

Cailler Cuisine Noir 64% und Cailler Crémant lassen die Herzen Ihrer Gästeauch Zuhause schmelzen. Feine Rezepte unter www.cailler.ch.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Die MitarbeiterInnen der Firmen Nestlé Suisse SA und Volg Konsumwaren AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Körbeweise verschenken

Das Schlaraffenland lässt sich verschenken! Jeder Volg-Geschenkkorb ist ein märchenhaftes Präsent mit viel Gusto. Neu im Angebot sind Körbe mit «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Produkten.

Der Advent ist die ideale Zeit, um lieben Menschen «Danke» zu sagen – aber wie? Volg-Geschenkkörbe haben sich bewährt als unkomplizierte Präsent-Idee für hilfsbereite Nachbarn, die schon alles haben. Auch der freundliche Briefträger oder andere gute Seelen freuen sich über eine Aufmerksamkeit, die Geschmack verrät und zeigt, dass man ihren überdurchschnittlichen Einsatz schätzt. «Auch die lokalen Vereine und Sportclubs bestellen jedes Jahr Geschenkkörbe bei uns», sagt Ursula Venzin, Filialleiterin im Volg Affeier. «Bei Privatkunden ist es beliebt, die Körbe mit persönlichen Gegenständen wie Plüschtieren anzureichern. Ganz besonders in Erinnerung ist mir aber eine Bestellung der Gemeinde geblieben: Der Korb war für einen 100. Geburtstag.»

SCHWEIZER VIELFALT

Neu sind dieses Jahr für rund 80 Franken «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Geschenkkörbe erhältlich. Sie werden mit ausgesuchten Produkten von kleinen bis mittleren Schweizer Betrieben gefüllt. Wie bei allen anderen Volg-Geschenkkörben können Sie natürlich auch diese ganz nach Ihren Vorlieben zusammenstellen. Bei der Auswahl hilft Ihnen das Volg-Team gerne.

AUSWAHLVERFAHREN

Sie möchten den Beschenkten völlig freie Hand bei der Auswahl lassen? Dann sind Volg-Geschenkgutscheine ideal, einlösbar in allen Dorfläden der Schweiz. Oder doch lieber ein feiner Tropfen? Von der edlen Einzelflasche bis zur kleinen Weinauswahl: Die dekorativen Volg-Weingeschenkpackungen sind auf jeden Fall eine exzellente Wahl.

Das neue Kochbuch «Herbst Winter»: 233 Saisonrezepte aus Öise Lade

Geschmack kommt immer an: Das neue Kochbuch «Herbst Winter» ist bereits auf dem Weg zum Bestseller. Es präsentiert die besten Rezepte aus «Öise Lade» für die kühle Jahreszeit, inklusive Saisontabellen sowie vielen «WissensBissen». Kombiniert mit einem Volg-Geschenkkorb oder einen Wein ist der ansprechend gestaltete Küchenhelfer die perfekte Geschenkidee für Geniesser. Sie finden es für Fr. 34.90 in Ihrem Volg.

Exklusiv im Volg
statt Fr. ~~39.90~~
Nur Fr. 34.90

Bestellkarten jetzt im Volg

Den Flyer mit der Bestellkarte für Geschenkkörbe und Wein-Geschenkverpackungen finden Sie jetzt in Ihrem Volg. Geschenkgutscheine erhalten Sie an der Kasse.

Ob Rot oder Weiss, ob im Präsentationskarton, Tragkarton oder in der Flaschenbox: Im Volg finden Sie den perfekten Wein für Ihr Geschenk.

Genuss

Grandioso

Classico

Piccolo

Maxi

Mini

Rondo

Ein Arm voller einheimischer Leckerbissen: Ursula Venzin, Filialleiterin im Volg Affeier bei Obersaxen, mit dem neuen «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Geschenkkorb.

Von «Grandioso» bis «Rondo»: Ab 30 Franken gibt es in Ihrem Dorfladen einen Korb voller Genuss.

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

AKTUELLER*TIPP*

Premium-Qualität und purer Genuss: Dafür steht Baileys schon seit 1974. Für den besonderen Geschmack sowie höchste Produktequalität werden ausschliesslich ausgesuchte erstklassige Zutaten verwendet. Die einzigartige Rezeptur von Baileys Original machen frischer irischer Rahm gemischt mit original irischem Whiskey aus.

DER VIELSEITIGE

Mit Baileys lassen sich übrigens nicht nur süsse Getränke mischen. Auch zum Backen eignet sich der cremige Ire. Probieren Sie es aus!

Glaceklassiker im Glas: der Baileys Banana Split.

Baileys Banana Split

Zutaten für 1 Portion:

60 ml	Baileys Caramel Irish Cream
15 ml	dunkler Rum
½	Banane
1 Kugel	Vanilleglace
1 TL	Schokolade, fein gemahlen
1	Maraschino-Kirsche
	Muskatnuss

Zubereitung:

1. Den Rand eines grossen, gut gekühlten Martiniglases in Schokoladenpulver oder Kakao tauchen.

2. Die Kirsche ins Glas legen. Die Banane schälen, eine Scheibe abschneiden und beiseite legen.

3. Restliche Banane mit Baileys, Rum, Vanilleglace, etwas Muskatnuss und Eiswürfeln pürieren. Ins Glas über die Kirsche leeren und mit Schlagrahm und der Bananenscheibe dekorieren.

Die Kombination von irischem Rahm und irischem Whiskey geben dem Creme-Likör Baileys Original seinen unverwechselbaren Geschmack.

Irisch, cremig und einzigartig

Eine originelle Küchlein-Variante: die Baileys-Muffins.

Baileys-Muffins

Zutaten für 12 Stück:
12 Papierbackförmchen

Für den Teig:

2	Eier
100 g	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
12 EL	Sonnenblumenöl
150 ml	Baileys
150 g	Mehl
1,5 TL	Backpulver
40 g	Cranberries, getrocknet
40 g	Schokostückchen

Zum Verzieren:

125 g	Puderzucker, gesiebt
3–4 EL	Baileys
	zart lila Zuckerstreusel, nach Belieben

Zubereitung:

1. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Sonnenblumenöl und Baileys unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zügig unter die Zuckermasse rühren. Cranberries und Schokostückchen unterheben.

2. Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3–4/Umluft: 180 Grad) ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit Baileys zu einem Guss verrühren, die Muffins damit überziehen, Guss etwas antrocknen lassen und nach Belieben mit Zuckerstreuseln bestreuen.

Zubereitungszeit
ca. 40 Min. + Kühlzeit

Tipp: statt getrockneten Cranberries Rosinen verwenden.

BAILEYS®

Bitte trinken Sie verantwortungsvoll.

Käsekunst vom Konditor

Sie verleihen jeder Käseplatte Farbe und das gewisse Etwas: Die Käsekreationen der Gebrüder Eberle AG in Gossau.

Torten, Pralinen und Patisserie kreiert von einem Konditor. Das ist an und für sich nichts Aussergewöhnliches, würde es sich bei der Grundzutat der Kreationen nicht um Käse handeln. Die Gebrüder Eberle stellen im sankt gallischen Gossau aus rahmigem Frischkäse exklusive Käsecakes her. «Fruits Finesse» und «Noix Finesse» halten, was sie versprechen: mild und cremig der Käse, elegant die Kombination mit Baumnüssen oder Dörrfrüchten.

KÄSETORTE MIT RAFFINESSE

Dem Brie aus reiner Bergmilch vom Kloster Engelberg setzen die Käsekonditoren die Krönung auf: Die kleinen Käsetorten sind raffiniert gefüllt – je nach Saison mit Chili, Bärlauch oder Trüffeln. Der gefüllte Brie ist wie der Frucht- oder Baumnusskäse im Volg-Angebot. Käsepralinen und Käsepatisserie vervollständigen das Angebot voller Finesse.

FAMILIENREZEPT VERFEINERT

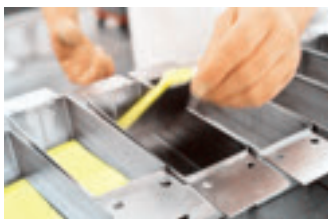
Ohne Handarbeit geht bei der Herstellung dieser erstklassigen Spezialitäten nichts. «Das beginnt bei der Warenkontrolle und endet bei der Dekoration», sagt Rolf Eberle, Produktionsleiter Käse. Der gelernte Konditor hat das alte Familienrezept des Vaters für den Fruchtkäse noch verfeinert und entwickelt laufend neue Käsespezialitäten. Produziert wird täglich frisch. «Was wir heute herstellen, wird morgen verkauft», hält er fest.

TYPISCH SCHWEIZERISCH

Wie Käse typisch für die Schweiz ist, ist für die Gebrüder Eberle klar, dass sie bei der Herstellung ihres Käses soweit möglich auf die Schweiz setzen: Die Milch kommt vom Schweizer Bauern, die Rohstoffe aus der Region. So wie sie hier Arbeitsplätze geschaffen haben, wollen sie Arbeitsplätze in der ganzen Schweiz fördern.

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 kurz. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze in der Schweiz.



1. Eine Schicht exakt zugeschnittener Weichkäse bildet den Boden des Fruchtkäses Fruits finesse.

2. Frischkäse, Haselnüsse und Dörrfrüchte werden lagenweise eingeschichtet.

3. Der Frischkäse-Cake erhält die typische Fruits finesse-Etikette und wird garniert.

4. Rund um den ausgeformten Käsecake wird eine glatte Schicht Frischkäse gestrichen.

Felix, Rolf und Max Eberle (v. l.): «Wie Volg unterstützen wir die Schweizer Bauern, fördern in der Schweiz Arbeitsplätze und setzen auf Schweizer Produkte. Daher passt Volg mit seiner sympathischen Kundschaft optimal zu uns.»

Handwerk neu erfunden

Eine Mehlstauballergie war 1974 der Auslöser, dass sich der gelernte Bäcker Max Eberle nach einer neuen Beschäftigung umsehen musste. Er erfand sein Handwerk neu: Der erste Käsekonditor war geboren. Heute führen seine Söhne Rolf, Felix und Max den Betrieb. Sie sind seit Geburt in Gossau verwurzelt. 50 Mitarbeitende, verteilt auf 25 Vollzeitstellen, sorgen mit viel Handarbeit dafür, dass die Käsekreationen auch fürs Auge ein Genuss sind. Ausserdem stellt die Gebrüder Eberle AG auch die Original Eisenhut Latwerge nach überlieferten geheimen Rezepten her.

5. *Zum Schluss wird der mild-süssliche Frischkäse mit geriebenen Haselnüssen umhüllt.*

Für ein frohes
Fest in Stall
und Stube.
www.agrinatura.ch

AGRI NATURA

Unser bestes Stück Natur.

AGRI NATURA Entrecôte
Zartes Zwischenrippenstück vom Rind, fein marmoriert. Ein beliebtes Fleischstück für edle Anlässe.

AGRI NATURA Bündner Rohschinken
Die würzige Delikatesse aus den Bündner Bergen. Für das gewisse Etwas beim Festtagsschmaus. Einfach köstlich.

AGRI NATURA Hinterschinken
Geschnitten, ca. 170 g. Aromatischer Alleskönner, aktuell für ein delikates Filet im Teig, pikante Bereicherung des Brunchbuffets.

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.

IP-SUISSE

AGRI NATURA beruht auf den Richtlinien von IP-Suisse

Nestlé HIRZ
Einfach intensiver

4 HIRZ Joghurts zum Preis von 3!

BON Fr. 1.15

Beim Kauf von 4 Becher HIRZ Joghurt 180g (inkl. 0% Joghurt) ist 1 Becher gratis einzulösen bis zum 24.12.2011 in Ihrem Volg.

Keine Barauszahlung. Gültig für 4 HIRZ Joghurts.

Volg
frisch und fründlich

7 613196 004443

Stossen Sie mit Ihren Gästen doch wieder einmal fruchtig an: Der Volg-Orangensaft und der Volg-Multivitamin-Nektar bringen Sonne in den Apero.

1 Liter
Fr. 1.85

Wichtige Vitamin C-Spender im erkältungsreichen Winter: der Volg-Multivitamin-Nektar und der Volg-Orangensaft.

Mit einem Schuss Hochprozentigem: Multi-Joy aus Volg-Multivitamin-Nektar auf Wodka-Orangen.

Prost Vitamine!

Multi-Joy

Für 4 Gläser

1 Orange filetieren, die Filets in Würfel schneiden, mit 1 dl Wodka ansetzen und darin 1 Std. ziehen lassen. Orangenwürfel auf 4 Longdrinkgläser verteilen, mit 1 l Volg-Multivitamin-Nektar aufgiessen, je 2 bis 3 Eiswürfel dazugeben, mit einem Orangenschnitz garnieren und servieren.

Sunrise-Harmony

Für 4 Gläser

In 4 Gläser je 5 cl Grenadine-Sirup geben, mit 1 l Volg-Orangensaft auffüllen. Für die Eiswürfel die ausgelösten Kerne von 1 Granatapfel in ein Eiswürfelbehälter geben, mit kaltem Wasser auffüllen und gefrieren. Eiswürfel in den Drink geben.

Begeistert nicht nur kleine Apero-Gäste: Sunrise-Harmony, ein alkoholfreier Drink-Traum mit Zauber-eiswürfeln.

Mit ihrer leuchtenden Gute-Laune-Farbe und dem Reichtum an wertvollem Vitamin C sorgen der Volg-Orangensaft und der Volg-Multivitamin-Nektar für einen fruchtigen, frischen und fitten Start in den Tag. Die beiden Fruchtsäfte sind aber auch abends ein Lichtblick im Glas: Schön wie der Sonnenuntergang bereichern sie jeden Apero – pur oder als Cocktail genossen.

FÜNF FEINE EXOTEN

Der Volg-Orangensaft wird aus erstklassigen brasilianischen Orangen gewonnen, die dort an der Sonne reifen konnten, und enthält keinen Zuckerzusatz. Ananas, Passionsfrucht, Mango, Papaya und Guave heisst das Quintett, das dem Volg-Multivitamin-Nektar nebst der Orange ein feines Quäntchen Exotik verleiht. Beide Getränke sind im Volg in der praktischen wiederverschliessbaren Pet-Flasche erhältlich.

Cooler Schaumwein mit Aroma

Cool, prickelnd, farbig und fruchtig ist der neue Café de Paris Orange Spritz mit Bitterorangen-Geschmack.

Spritzig und raffiniert:
Café de Paris Bitter Orange Spritz*, 75 cl

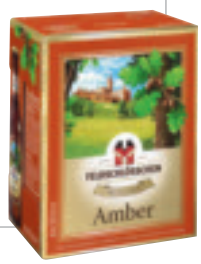
Fr. 9.50
statt Fr. 11.90

Mit Verantwortung zu geniessen.

Neu im Volg

Auf Eichenholz gereift:
Feldschlösschen Amber, 6 x 33 cl

Fr. 7.95
statt Fr. 8.95



Mit lustigen Figuren:
Maggi Buurehofsuppe, 53 g
Maggi Geischtersuppe*, 90 g

Fr. 2.–
statt Fr. 2.30

Suppen mit Kantönligeist:
Maggi Chügelisuppe (Kantonssuppe LU)*, 71 g
Maggi Hochzeitssuppe (Kantonssuppe GR)*, 77 g

Fr. 2.20
statt Fr. 2.45

Indisch für Eilige:
Maggi Zart & Saftig Poulet Indian Curry*, 45 g

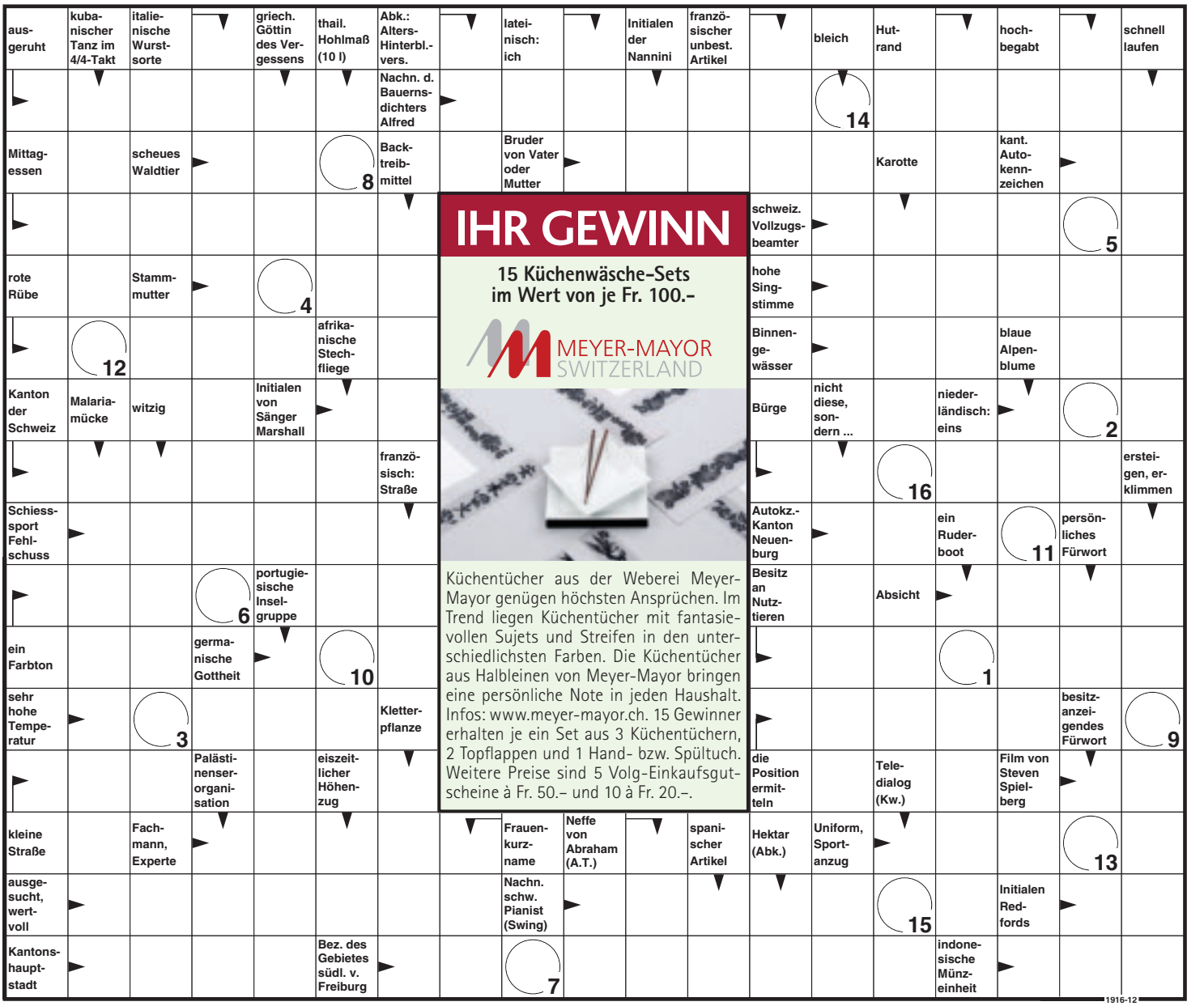
Fr. 2.70
statt Fr. 3.–

Die Traditionsmarke Café de Paris ist die Nummer 1 unter den aromatisierten Schaumweinen und hat jetzt eine neue spritzige Köstlichkeit kreiert: den Café de Paris Spritz, einen Schaumwein mit Bitterorangen-Aroma in leuchtendem Orange. Entstanden ist das prickelnde Getränk in Anlehnung an den typischen Trendcocktail aus Norditalien.

FEINE MISCHUNG

Leicht bitter mit einer fruchtigen Note von Orangen ist dieser neue Schaumwein ideal für einen gemütlichen Aperitif unter Freunden. Wie alle Café de Paris entsteht er aus einer subtilen und feinen Mischung aus sorgfältig ausgewählten Weisswein-Rebsorten, die doppelt gegärt und mit raffinierten Fruchtnoten verfeinert werden. Servieren Sie ihn in einem breiten Weinglas mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe und erleben Sie einen leichten und prickelnden Genuss.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



IHR GEWINN

15 Küchenwäsche-Sets im Wert von je Fr. 100.–

MEYER-MAYOR SWITZERLAND

Küchentücher aus der Weberei Meyer-Mayor genügen höchsten Ansprüchen. Im Trend liegen Küchentücher mit fantasievollen Sujets und Streifen in den unterschiedlichsten Farben. Die Küchentücher aus Halbleinen von Meyer-Mayor bringen eine persönliche Note in jeden Haushalt. Infos: www.meyer-mayor.ch. 15 Gewinner erhalten je ein Set aus 3 Küchentüchern, 2 Topflappen und 1 Hand- bzw. Spültuch. 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	13	14	15	16

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

Neu im VOLG

Perfekter Aromaschutz:
Toppits Vakuum-Gefrierbeutel, Starter Kit + Beutel Refill*
Fr. 9.95
statt Fr. 13.55

Orange zum Knuspern:
Kambly Orange Intense*, 100 g
Fr. 3.90
statt Fr. 4.35

Snack für zwischendurch:
Balisto Strawberry-Mix 6er-Pack*, 111 g
Fr. 1.95
statt Fr. 2.20

Das aktuelle Wochenaktionsangebot finden Sie unter www.volg.ch. Alle Einführungspreise sind gültig vom 28. November bis 31. Dezember 2011.

Mitmachen & Gewinnen

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

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

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

Volg

Die Basis von Terra: pflanzliche Rohstoffe.

Terra in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Qualität & Verantwortung Henkel

Terra. Für ein sauberes Heute und Morgen.

Erfahren Sie mehr unter: www.terra-henkel.ch

FREIZEIT

Ein Dampfkörbchen voller knackiger Ideen: Markus Klühspies begrüsst Sie zum Steamer-Kurs in Oerlikon.

Der Rutsch ins neue Jahr wird nicht nur gut, sondern besonders fein: Bei unserem Steamer-Kochkurs oder einem heissen Fondue unter freiem Himmel.

Mit Volldampf in den Januar

Nach den üppigen Festtagen sehnt man sich nach der etwas leichteren Küche. Da kommt unser beliebter Steamer-Kochkurs im Januar gerade recht! Denn wer mit Dampf kocht, bereitet Speisen schonend und gesund zu. Wie gut diese Kreationen schmecken, wie vielseitig, aber auch spielend einfach das Kochen mit Dampf ist, zeigen Ihnen unsere Kochprofis in Aarau, Gossau, Wangen an der Aare und Zürich-Oerlikon.

SILVESTER AM FEUER

Doch zuerst einmal heisst es: Prost, Neujahr! Eine coole und zugleich heisse Idee haben unsere Teens auf Lager: Sie feiern unter freiem Himmel und geniessen dazu ein Fondue vom Feuer. «E guets Neus», rutschen Sie gut und starten Sie genussvoll ins 2012!

Kochkurs. Leichte Küche aus dem Dampf. Seite 45

Volgi & Volgine. Bastle eine Weihnachtskarte! Seite 46

Teens. Cooler Open-Air-Silvester. Seite 47

So still. So mild. Das neue Valser Silence.

VALSER SILENCE

www.valser.ch

Das milde Stille.

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Machen Sie schon bei der Anmeldung Dampf, die Teilnehmerzahl ist begrenzt!

Lassen Sie genussvoll Dampf ab!

Im Kurs «Weihnachten einfach festlich», 6. Dezember, in Wangen a. d. A. hat es noch freie Plätze.

Wie Steamer, Dampfkorb & Co. in zahlreichen Küchen nicht mehr wegzudenken sind, ist der Steamer-Kochkurs fester Bestandteil unseres Angebot geworden: Er zählt zu den beliebtesten Kursen und findet immer mehr Fans. Kein Wunder: Das Dampfgaren oder Steamen ist die schonendste und gesündeste Art des Kochens 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.

VORSCHAU

Rundum Beflügelndes Geflügelfleisch ist 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

Frische Frühlings-Inspirationen Nichts schmeckt frischer als die Frühlingsküche. Wir bereiten Feines mit Frühlingskräutern, knackfrischem Markt-Gemüse und Fleisch zu. Und wenn Sie noch Ideen für Ihr Ostermenü suchen, werden Sie an diesem Kurs garantiert fündig.

6. März 2012 in Oerlikon
7. März 2012 in Aarau
19. März 2012 in Gossau
27. März 2012 in Wangen an der Aare

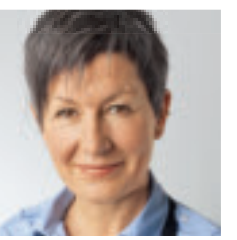
Schnitzeljagd für Geniesser Wir begeben uns mit viel Spass und Genuss auf Schnitzeljagd. Staunen Sie, wie variantenreich das vermeintlich einfache Gericht ist, und lernen Sie neue Panaden-Ideen sowie Saucen-Kreationen kennen. Tipps und Tricks rund ums Fleischbraten runden den Kurs ab.

3. April 2012 in Oerlikon
4. April 2012 in Aarau
5. April 2012 in Gossau
24. April 2012 in Wangen an der Aare

«Steamer Dampfgaren spielend leicht» bei ...

... PETER'S KOCHSCHULE IN GOSSAU MIT PETER GÄCHTER:
5. Januar, 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

... CULINEA IN OERLIKON MIT JONAS SCHÖNBERGER:
10. Januar, 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

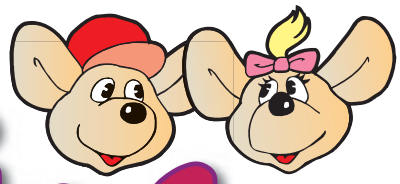


... TATORT IN WANGEN a/A MIT DORIS WEIBEL-EGLI:
10. Januar, 18.30–22.30 Uhr
Anmeldung: **www.tatort-kochschule.ch**
oder Telefon 032 682 00 08
Tatort-Kochschule, Vorstadt 13
3380 Wangen an der Aare
info@tatort-kochschule.ch

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

Alle Kurslokale sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und in wenigen Minuten vom Bahnhof aus zu Fuss erreichbar. Die Kosten für den Kurs, inklusive Apero, 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

volgi & volgine



Lösung: JANUAR

Buchstaben-Slalom

In die Hocke und los geht's! Fährt der Slalomfahrer von oben nach unten durch die richtigen 6 Tore, entsteht aus den Buchstaben auf den Toren ein Wort. Welches?

Weihnachts-karte in 3D

A Bastle mit Volgine eine Tannenbaum-Karte. Alles, was du brauchst, sind 2 grüne, feste A4-Blätter, Bleistift, Schere und Glitterleim.

B Falte ein Blatt der Länge nach. Zeichne mit Bleistift eine halbe Tanne drauf. Schneide sie aus. Mach das Gleiche mit dem anderen Blatt. Jetzt hast du 2 Tannen.

C Klappe beide Tannen auf. Schneide die eine Tanne auf der Kante von unten her bis 2 Finger unter dem Wipfel ein. Schneide die andere Tanne auf der Kante von oben her 2 Finger weit ein.

D Stecke die beiden Tannen ineinander und lege sie flach vor dich hin. Schreibe den Text. Nimm die Tannen wieder auseinander. Verziere sie mit Glitterleim. Sobald alles trocken ist, steckst du die Tannen ineinander – fertig ist die Tannenkarte!

Gewusst?

Eigentlich ist eine Schneeflocke durchsichtig. Weil die Kristalle in der Flocke aber das Licht milliardenfach zurückwerfen, erscheint die Flocke weiss.

Cool ist, wer draussen Silvester feiert! Mit guten Freunden, einem Käsefondue unter freiem Himmel und einem Punsch für einen heissen Start ins 2012.

FONDUE-OPEN-AIR!

Überlass die warme Stube am 31. Dezember ruhig deinen Eltern und feiere mit Freunden deine eigene Open-Air-Silvester-Party. Warme Kleider, ein schönes Plätzchen im Freien, ein feines Fondue, ein heisser Punsch und fertig ist die Fondue-Fete.

VERLÄNGERUNGSGABEL

Damit du nicht zu nah am Feuer stehst, wird die Fonduegabel mit Schnur an einem langen Stecken fest angebunden. In der Tasche einer Kochschürze kannst du die Brotwürfel bequem aufbewahren. Lust auf ein Dessert? – Schoggibananen sind megafein und schnell gemacht. Auf der Rezeptdatenbank unter www.volg.ch findest du ein Rezept dazu.

Das brauchst du:

- Material zum Anfeuern
- Schnur, evtl. Sackmesser
- Pro Person 1 langen Stecken
- Fonduegabeln, Caquelon
- Fertig-Fonduemischung, z.B. Volg-Familienpreis
- Brotwürfel
- Thermoskrüge für den Punsch
- Teller oder Servietten, Becher

Einladung für Lea & Kevin zum Fondue-Open-Air

Unsere Lernenden Jenny Vieira (15) aus Frauenfeld und Manuel Imhof (18) aus Winterthur zeigen, wie's geht: Fonduegabel an einem langen Stecken mit Schnur fixieren, Brotwürfel in einer Schürzentasche aufbewahren.

Apfelpunsch

1,5 l Süssmost und 0,5 l Wasser in einem Topf erhitzen (nicht aufkochen). 1 Zimtstange und 3 Sternanis dazugeben. 3 Nelken, 1 TL Fenchelsamen und 5 schwarze Pfefferkörner in einem Tee-Ei in den Topf geben, 30 Min. ziehen lassen.

Ein Flüssigkeitsverlust von 1 bis 2% kann bereits die Leistungsfähigkeit um bis zu 20% senken.
Erneuern Sie daher das Wasser Ihres Körpers mit evian®, 100% natürlich pur und frei von Zusätzen und chemischer Behandlung.
evian.ch
In Aktion bei Volg vom 5. bis 10. Dezember 2011
evian
Live young
evian
evian
evian

PRODUIT DE FRANCE
CAFÉ DE PARIS
SPRITZZZZZZZZZZZZZZZ
CAFÉ DE PARIS
Drink responsibly
CAFÉ DE PARIS, L'ORIGINAL

Saison im VOLG

Rassige Vorspeise und cremiges Dessert mit Südfruchtnote: die Mangomousse mit exotischem Fruchtsalat und der Tropensalat.

Das Rezept für die Mangomousse finden Sie auf unserer Rezeptdatenbank unter www.volg.ch

Exoten für besondere Noten

Passionsfrucht, Physalis, Papaya: Allein schon ihre Namen zergehen einem auf der Zunge. Exotische Früchte sind gerade zu den Festtagen eine erfrischende Delikatesse.

Das griechische Wort «exotiki» gibt den Exoten unter den Früchten ihren Namen und sagt auf Deutsch übersetzt klipp und klar, was darunter zu verstehen ist: Alles, was für uns «auswärtig» ist, also aus einer anderen Klimazone zu uns gelangt. Getreu ihrer Herkunft aus warmen Gebieten haben es die fremden Früchtchen nicht gerne kalt, sind ausserhalb des Kühlschranks besser aufgehoben und werden auch Süd- oder Tropenfrüchte genannt.

GENIESSEN, GEWUSST WIE

Ungewohnt ist manchmal auch die Art, wie man die Exoten am besten geniesst. Beim Granatapfel sind die roten Kerne das Besondere, Litschis werden geschält und am besten roh verzehrt; starke Hitze macht sie zäh. Die kugelrunden orangen Physalis isst man wie eine Kirsche mit Haut und die Schale einer Passionsfrucht darf ruhig schrumpelig sein, dann ist die Frucht sehr reif. Besonders dekorativ zu Weihnachten ist die Karambole. Die fünfzackigen Früchte des tropischen Gurkenbaums sehen in Scheiben geschnitten aus wie Sterne.

Würziger Tropensalat mit Papaya und Ananas

Zutaten für 4 Portionen:

1 mittelgrosse Ananas schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine grosse Schüssel geben. 1 Papaya schälen, halbieren und mit einem Suppenlöffel entkernen. Einen Viertel der Kerne zu den Ananasstücken geben. Die Papaya in Stücke schneiden. 1 Peperoncino entkernen und fein hacken. 1 EL gehackten Peterli, 2 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Weissweinessig zu den Früchten in die Schüssel geben, gut mischen und etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

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

Probieren Sie die Neuheiten von MAGGI

Kindersuppen
Lustige Suppen ohne Geschmacksverstärker

Zart&Saftig
Feine Poulet Curry Gewürzmischung mit Bratbeutel

OFEN BLEIBT SAUBER

Kantonssuppen
Heimelige Schweizer Suppenspezialitäten

in kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich

www.maggi-club.ch

Werden Sie Mitglied im MAGGI Club und profitieren Sie von diesem super Angebot!

-64% RABATT

KUHN RIKON SWITZERLAND

Premium Messerset 5-teilig

MIT MAGGI UND MONDO, VERZEHNFACHEN SIE IHRE MONDO-PUNKTE

*gültig bis 31.12.2011

Punkte MAGGI MONDO mondo.ch X 10

Mehr als 500 Prämien auf mondo.ch

REZEPTE

Sardinen im Päckli

Zutaten für 4 Personen:

100 g	Champignons
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, klein, gehackt
1 EL	Kapern
1 EL	Tomatenpüree
2 D.	Sardinen, klein geschnitten
1 P.	Blätterteig
1 EL	Senf
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Champignons klein schneiden, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Champignons und Kapern darin andünsten. Tomatenpüree beigeben und beiseitestellen.

2. Sardinen unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Blätterteig auswallen, mit Senf bestreichen. Auf der einen Teighälfte kleine Häufchen mit Füllung verteilen, mit der anderen Teighälfte bedecken. Gut andrücken und in Quadrate schneiden. Die Ränder mit einer Gabel nochmals gut andrücken und bei 180° C 12–15 Min. im Ofen backen.

Zubereitung 20 Min.
+ 12–15 Min. backen

Tipp: Als blitzschnelle Fleischvariante 4 Wienerli in Rädchen schneiden, auf der Hälfte des mit Senf bestrichenen, ausgewallten Blätterteigs verteilen, mit restlichem Teig bedecken, in Quadrate schneiden, Ränder mit einer Gabel andrücken und backen.

Panierte Sticks mit Cassis-Rotwein-Dip

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Schweinsplätzli vom Nierstück
80 g	Mehl
2	Eier
100 g	Paniermehl
	Erdnussöl
Für den Dip:	
1 TL	Bratbutter
1	Zwiebel, klein, gehackt
1 EL	Cassissirup
1 TL	Maizena
2 dl	Rotwein
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Schweinsplätzli in kleine, mundgerechte Streifen schneiden und im Mehl wenden.

2. Eier aufschlagen und die Fleischstücke nacheinander darin wenden, dann im Paniermehl wenden und Panade gut andrücken.

3. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und die panierten Sticks goldbraun braten.

4. Dip: Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln dazugeben, Cassissirup beifügen, Maizena dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Alles einkochen, bis eine honigartige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen. Zu den Schweins-Sticks servieren.

Zubereitung ca. 25 Min.

Tipp: Anstatt der Schweinsplätzli 200 g Brie in kleine Bissen schneiden und auf die gleiche Weise zubereiten.

Drunter und drüber

Zutaten für 4 Personen:

2	Avocados
3 dl	Hühnerbouillon
1	Pouletbrüstli, in Streifen geschnitten
1 EL	Kräuter, gehackt
1	Zwiebel, klein, gehackt
2 dl	Aceto balsamico
1 dl	Rapsöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Avocados halbieren, mit einem Löffel aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden.

2. Pouletbrüstli in der Hühnerbouillon durchgaren und etwas abkühlen lassen. Mit einer Gabel in feine Streifen zupfen.

3. Avocadowürfel, Pouletstreifen, Kräuter und Zwiebeln vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in kleinen Gläsern anrichten.

4. Balsamico auf kleinem Feuer einreduzieren, bis er dickflüssig wird. Öl und Balsamico über den Avocado-Poulet-Salat geben. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Zubereitung 25 Min.

Tipp: Legt man den Stein der Frucht ins Avocadofleisch, wird dieses nicht braun.

Rieslingschaumsuppe mit Ingwercroûtons

Zutaten für 4 Personen:

3 dl	Riesling-Silvaner
1	Zimtstange, klein
2	Nelken
3 dl	Mineralwasser
6 dl	Bouillon
2 dl	Rahm
2 EL	Butter, kalt
	Salz, weisser Pfeffer

Für die Croûtons:

4	Toastbrotscheiben
30 g	Butter
20 g	Ingwer, fein gerieben
2	Knoblauchzehen, gehackt

Zubereitung:

1. Riesling-Silvaner mit Zimt und Nelken in einem Topf aufsetzen und einreduzieren. Mit Mineralwasser und der Bouillon aufgiessen, den Rahm dazugeben und erneut einreduzieren.

2. Die Suppe durch ein Sieb passieren, mit der Butter aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Croûtons: Toastbrotscheiben in Würfel schneiden, in einer Bratpfanne Butter erhitzen, Ingwer und Knoblauch beigeben und gut anrösten.

4. Brotwürfel dazugeben und ebenfalls mitrösten. Über die angerichtete Suppe verteilen.

Zubereitung 30 Min.

Tipp: Die Croûtons können im Voraus zubereitet werden.

Rollschinkli mit würziger Orangensauce

Zutaten für 4 Personen:

1	Rollschinkli
2	Sternanis
1	Zimtstange
2	Nelken
5	Pfefferkörner
1	Zwiebel, klein, gehackt
1 EL	Bratbutter
1 dl	Orangensaft
1 dl	Weisswein
1 EL	Knorr-Bratensauce (Tube)
1	Orange, halbiert, in Scheiben

Zubereitung:

1. Rollschinken in einem Topf mit siedendem Wasser 1–1,5 Std. garen.

2. Gewürze und Zwiebeln in der Bratbutter andünsten, mit Orangensaft und Weisswein ablöschen. Bratensauce dazugeben und einreduzieren.

3. Orangenscheiben zur Sauce geben, kurz mitkochen, aber nicht mehr aufkochen. Rollschinken auf der Orangensauce anrichten und servieren. Zubereitung ca. 1,5 Std.

Gefüllte Pouletrouladen mit Rotwein-Risotto

Pouletroulade

Zutaten für 4 Personen:

3–4	Pouletbrüstli
80 g	Rohschinken, dünn geschn.
2 EL	Kräuter, gehackt
100 g	Frischkäse
	Salz, Pfeffer
5 dl	Rotwein
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
5 dl	Hühnerbouillon

Zubereitung:

1. Pouletbrüstli längs auf-, aber nicht ganz durchschneiden und auseinanderklappen. Zwischen Klarsichtfolie oder in einem Frischhaltebeutel dünn klopfen.

2. Pouletbrüstli je mit einer Scheibe Rohschinken belegen, Kräuter und Frischkäse mischen und auf den Rohschinken streichen.

3. Poulets satt aufrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rollen vorsichtig zubinden. Rotwein und Hühnerbouillon in einen Topf leeren, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben, aufkochen und Poulets ca. 15 Min. im Rotweinsud pochieren. (Kerntemperatur: 72 Grad)

Zubereitung 30 Min.

Rotwein-Risotto

Zutaten für 4 Personen:

80 g	Butter
1	Zwiebel, klein, fein gehackt
250 g	Risottoreis
1 Glas	Rotwein
5 dl	Fleischbouillon
1 Msp.	Safran
80 g	Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. In einem Topf 60 g Butter zerlassen; die Zwiebeln darin anschwitzen. Risotto-Reis dazugeben und unter ständigem Rühren den Wein dazuleeren.

2. Die Hälfte der Fleischbouillon und Safran zum Reis geben. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, Risotto auf einem Blech flach ausstreichen, damit er rasch auskühlt.

3. Kurz vor dem Servieren Risotto wieder in die Pfanne leeren. Unter ständigem Rühren nach und nach die restliche Bouillon dazugiessen. Parmesan und restliche Butter unter den Reis mischen und servieren.

Zubereitung 20 Min.

Voll cooles Volgaz!-Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

1 P.	Zitronen-Limetten-Sorbet
1 Fl.	Volgaz!
4	Melissenblätter

Zubereitung:

1. 8 Kugeln Sorbet abstechen, in eine Schüssel geben und etwas antauen lassen, bis das Sorbet cremig wird. Mit einem Schwingbesen durchrühren. Masse mit einem Dressiersack in 4 Sektgläser spritzen und sofort in den Tiefkühler stellen.

2. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und mit Volgaz! übergiessen.

Zubereitung 15 Min. + 2–3 Std. tiefkühlen

Champagner-Sabayon auf Pistache-Glace

Zutaten für 4 Personen:

4	Eigelb
120 g	Zucker
2 dl	Champagner
4	Pistache-Glace-Kugeln
1 EL	Pistazien, gehackt

Zubereitung:

1. Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Schüssel auf ein heisses Wasserbad stellen.

2. Champagner zur Eiermasse giessen und mit dem Schwingbesen kräftig schlagen, bis die Creme ungefähr das Doppelte an Volumen erreicht hat und schaumig ist.

3. Je eine Kugel Pistache-Glace in ein Glas geben und mit Sabayon bedecken. Mit gehackten Pistazien garnieren.

Zubereitung 20 Min.

Zweierlei Mousse auf Weihnachtskompott

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Trockenfrüchte, gemischt
1 l	Wasser, kalt
½	Zimtstange
½	Vanilleschote
1	Gewürznelke
50 g	Zucker
150 g	Schokolade, weiss
150 g	Kochschokolade
4	Eigelb
100 g	Zucker
2 Bl.	Gelatine
5 dl	Rahm, steif geschlagen
4	Eiweiss, steif geschlagen

Zubereitung:

1. Kompott: Trockenfrüchte (z.B. Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Äpfel) im Wasser über Nacht einweichen.

2. Am Kochtag Zimt, Vanilleschote und Nelken hinzufügen, unter Rühren zum Kochen bringen und 20–25 Min. sprudelnd weiterkochen. Nach Belieben mit Zucker süssen. Kompott abkühlen lassen, in 4 kleine Einmachgläser füllen und kühl stellen.

3. Mousse: Schokoladen in kleine Stücke brechen und separat in je einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.

4. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit 1 EL Wasser in einer Pfanne auf kleinem Feuer auflösen.

5. Je die Hälfte der Eimasse unter die geschmolzenen Schokoladen mischen und die aufgelöste Gelatine auf beide Schüsseln verteilen. Alles gut verrühren. Masse etwas abkühlen lassen. Schlagrahm auf beide Schüsseln aufteilen und gut unter die beiden Schokolade-Ei-Massen mischen.

6. Eischnee ebenfalls je zur Hälfte unter die Massen heben.

7. Kompott auf 4 Gläser verteilen. Darauf zuerst das braune, dann das weisse Mousse schichten.

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 2 Std. kühl stellen + 1 Nacht einweichen

HERAUSGEPICKT

Cumenzà ha tut curt suenter Pasca durant in viadi en l'Italia. Jau gieva tut patgific tras ina fiera e tuttenina hai jau vis el: fin, lung ed oransch! Igl è stà amur a prima vista. In pau pli tard aveva jau el enturn culiez, gieva tut loscha sper ils stans vi, giudeva sias charsinadas e saveva: jau hai il pli bel da tuts!

Mia nov'amur

Nus essan sesids vi d'ina maisa ed jau hai empustà – co pudessi er esser auter – in magiel Aperol Spritz, la bavronda da trend da questa stad! Jau bagnava da temp en temp mes lefs en la bavronda dultschamara e sentiva co che in u l'auter gut daguttava giu sin el. El tschitschava si mintga cural ed al enserrava. Suenter quel refrestg al hai jau prendì per il maun ed hai cuntinuà mia spassegiada. Flanond tras la fiera hai jau vis anc blers auters bels accumpagnaders oranschs. A chasa sun jau lura turnada cun in'entira retscha da novs marus: in pèr chalzers, ina tastga, in anè e sa chapescha el, mes bel fular da glin. Il 2011 è pelvaira stà mes onn oransch e perquai è era mes pignol da Nadal ornà quest onn cun cullas e bindels en quella colur. La saira da S. Silvester vegn jau medemamain a festivar sut il motto «oransch». Mancar na dastga en nagin cas l'Aperol Spritz. Il recept per questa bavronda gustusa chattais Vus en quest magazin. Savais Vus gia tge colur ch'è trumf l'onn 2012? Jau bain, pertge che jau prolunghesch simplamain mia fasa oranscha anc per in tempet.

In bun onn nov plain colur e stai bainin!

Angela Schmed

Wussten Sie, dass ...

Volg jetzt in einem weiteren Kanton präsent ist? Im Oktober wurde im Oberwalliser Dorf Visperterminen der erste Volg-Laden des Kantons Wallis überhaupt eröffnet. Der bisher von der Konsumgenossenschaft Visperterminen geführte Laden wurde komplett umgebaut und präsentiert sich nun frischer, heller und übersichtlicher. Die Freude im Heidadorf über den attraktiven Dorfladen ist denn auch gross, zumal die Kunden auch viele bekannte Gesichter antreffen, sind doch die meisten Mitarbeitenden bereits vorher im Laden tätig gewesen. Volg kann eine weitere Premiere feiern: In den nächsten Tagen öffnet in Morgins im Unterwallis der erste Volg-Laden in der französischsprachigen Schweiz. Weitere Volg-Läden im Oberwallis und in der Romandie werden folgen.

Sie mit der diesjährigen Volg-Treueaktion kuschelige, traumhafte und erst noch echt schweizerische Weihnachtsgeschenke machen können? Frottier- und Bettwäsche sowie Duvets vom Traditionsunternehmen Schlossberg gibt es jetzt in Ihrem Dorfladen mit 50 bis über 60 Prozent Rabatt. Pro 10-Fr.-Einkauf erhalten Sie 1 Treuepunkt; bereits ab 20 Punkten können Sie profitieren. Sie wollen dem Beschenkten die Auswahl selbst überlassen? – Verschenken Sie Ihre gesammelten Punkte originell verpackt zusammen mit einem Volg-Gutschein. Sammelkarten und Flyer gibt es in jedem Volg. Die gesammelten Punkte können bis zum 3. März eingelöst werden.

Flyer und Sammelkarten gibt es in Ihrem Volg.

Die feine Geschenk-Idee: Genuss im Doppelpack

Die «Öise Lade»-Kochbücher «Frühling Sommer» und die Neuerscheinung **«Herbst Winter»** bieten **mit insgesamt 455 Rezepten** saisongerechten Kochgenuss für ein ganzes Jahr. Die beiden Bestseller sind im Geschenk-Doppelpack mit festlichem Umband erhältlich: Für Fr. 69.90 zzgl. Fr. 10.–. Versandkosten, bei Culinea, Affolternstrasse 52, 8050 Zürich, Tel. 044 388 44 64, Fax: 044 388 44 99; E-Mail: selectionshop@culinea.ch. www.culinea.ch

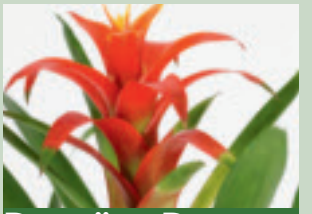
RÜCKSCHAU

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

Novissimo S'POSCHTI-GWÜNNSPIEL VOM VOLG

Der 1. bis 50. Preis, je 1 Taschenwerkzeug SwissCard Lite von Victorinox im Wert von Fr. 33.–, geht an LeserInnen aus Rombach, Wagen, Adligenswil, Biberist, Münchenbuchsee, Hombrechtikon, Uetikon, Rothrist, Däniken, Oetwil a. See, Ettenhausen, Männedorf, Frutigen, Binningen, Parsonz, Seengen, Zofingen, Klingnau, Uster, Merenschwand, Wohlen b. Bern, Oberentfelden, Itingen, Scherzingen, Sulgen, Jona, Adliswil, Wädenswil, Emmen, Hasle, Grüt, Muttenz, Zwillikon, Ersigen, Rickenbach Sulz, Schwanden, Zürich, Gunzwil, Möhlin, Zollikerberg, Regensdorf, Saland, Werthenstein, Liestal, Biel, Märstetten, Zufikon, Winterthur, Stein a. Rhein, Tenniken, Dübendorf und Wolfenschiessen. Fünf LeserInnen gewannen je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 50.–, zehn weitere je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 10/11: «Muntermacher»



Copyright: Fotolia

De grüen Duume

Im Dezember hat sie ihren grossen Auftritt, die Stechpalme mit ihren immergrünen glänzenden Blättern und den roten Beeren. Die heimische Stechpalme (Illex aquifolium) wird bis zu sechs Meter hoch und kann mehrere hundert Jahre alt werden. Wer sich im Herbst und Winter an den Beeren erfreuen will (Achtung: Früchte und andere Pflanzenteile sind giftig!), sollte gleich mehrere Pflanzen in einer Gruppe setzen, denn Früchte bilden sich nur, wenn weibliche und männliche Stechpalmen zusammenstehen. Die Sträucher stehen gerne im Schatten oder Halbschatten und bevorzugen humose, durchlässige Sandböden. Einmal angewachsen sind die Pflanzen sehr pflegeleicht, bieten im Sommer den Bienen und im Winter den Vögeln Nahrung und eignen sich als dekorative Ganzjahres-Sichtschutzpflanze.

Auflösung des Felix-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/11: Antwort A, zu 100%

Mary Moor aus Niederglatt heisst die Gewinnerin des 1. Preises, einer Vespa im Felix-Design im Wert von Fr. 5845.–. Der 2. bis 20. Preis, je ein Felix-Toaster, geht an Esther Lattmann aus Oberhasli, Claudia Kaufmann aus Oetwil, Hanspeter Matzinger aus Bürglen, Antonella Ostermeier aus Surava, Agnes Merkofer aus Etzgen, Lydia Fuchs aus Zeihen, Annemarie Greuter aus Neftenbach, Marianne Ruch aus Obergösgen, Anita Felix aus Reinach, Bettina Habegger aus Bolligen, Thomas Intlekofer aus Füllinsdorf, Heinz Arn aus Langendorf, Erika Felchlin aus Emmenbrücke, Jaqueline Durrer aus Stansstad, Therese Aeschlimann aus Schwarzenburg, Jonathan Keating aus Unterlunkhofen, Markus Mehri aus Ostermundigen, Monika Lutz aus Goldach und Markus Horisberger aus Hinwil.

Gewinnen mit Felix

In Zukunft flott mit Felix unterwegs: Gewinnerin Mary Moor aus Niederglatt bei der Preisübergabe mit Gianrico Duriet, Key Account Manager von Nestlé Purina, Sandra Huber, Filialleiterin Volg Niederglatt und Melanie Pacchioni, Volg Productmanagerin Nearfood (v.l.).

Demnächst

«Öise Lade» 01/12 erscheint am 29. Dezember 2011.

Familienpreisküche: gut und günstig

Die Volg-Familienpreisprodukte sind gross in der Menge und klein im Preis. Welche günstigen Schlemmermenüs man damit kochen kann, zeigt die 4-köpfige Familie Schweizer in ihrer «Familienpreis-Woche».

Znüni-Zyt!

Ob im Büro oder in der Schule: Pausen sind wichtig, um Kraft zu tanken. Mit unseren kleinen feinen Snackideen werden die kleinen Auszeiten zum Hochgenuss.

URSCHWYZER HOLZERKÄSE

SUISSE GARANTIE

Urschwyzer Holzerkäse. Ein würziger, natürlicher und bodenständiger Bergkäse. Sieben Monate gereift. Hergestellt im Schwyzer Milchhuus, zwischen Rigi und Mythen, im Zentrum der Schweiz.

in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

SCHWYZER MILCHHUUS
TRADITIONSKÄSEREI SEIT 1899

www.milchhuus.ch