

DEZEMBER 2023

ÖISE LADE

KOCHEN, ENTDECKEN, ERLEBEN: DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG

EIN FESTMAHL

Gang für Gang: Ideen
fürs Weihnachtsmenü

ÖISI DEKO

Kindheitserinnerung:
Der Salzteig ist zurück!



SÜSSE GOLDSTÜCKE

Dattel-Baumnuss-Schäumchen und weitere Guetzli-Träumchen

Volg
frisch und fründlich

Hiestand[®] 



*Wir wünschen Ihnen
schöne Festtage und danken herzlichsten
für Ihre Treue.*

INHALT



10

Öisi Chuchi
Das Weihnachtsmenü:
Ein Hochgenuss bis zum Dessert



42

Öisi Chuchi
Mit Liebe gebacken:
Weihnachtsguetzli in aller Form



28

Saison für Datteln
Zum Naschen oder zum Apéro:
honigsüsse Festtagsliebliche



68

Sport-Sponsoring
Vom Ballett zum Biathlon:
Nachwuchstalent Lisa Naegeli

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser

Das Einkaufen im Volg macht jetzt noch mehr Freude. Für Ihre Treue bedanken wir uns auch dieses Jahr mit den traditionellen «Sternstunden». Profitieren Sie jede Woche bis Weihnachten von einmaligen Angeboten und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von vielen Preisen im Gesamtwert von über 200 000 Franken. Weitere Informationen dazu erhalten Sie auf Seite 53. Alles, was eine bunte Samichlausüberraschung braucht, steckt in den Volg Chlaussäcken. Sie enthalten nicht nur süsse Kleinigkeiten, die Kinderherzen höher schlagen lassen, hinter ihnen steckt auch eine grosse Herzensangelegenheit. Lesen Sie mehr über ein für uns sehr wertvolles soziales Engagement ab Seite 34. Dazu haben wir eine Vielfalt an Weihnachtsmenü- und Guetzli-Rezepten für Sie zusammengestellt. Für die Momente des Innehaltens in der gemütlichen Stube erwartet Sie spannender Lesestoff aus der Volg-Welt. Im Namen aller Mitarbeitenden wünsche ich Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch in ein glückliches neues Jahr.



frisch und fründlich

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung

- 4 **CHUCHICHÄSCHTLI**
Monatshits und Saisontipps
- 10 **ÖISI CHUCHI**
Weihnachtsmenü
- 25 **TRAUMPAAR**
Käse und Wein des Monats
- 26 **WEIN-AKTIONEN**
Jetzt profitieren
- 28 **SAISON FÜR ...**
Datteln
- 33 **ÖISI MARKE**
Volg Essiggemüse
- 34 **ÖISI UMWÄLT**
Wertvolles Engagement:
Volg Chlaussäcke
- 37 **ÖISE FAVORIT**
Höhlengereifter Käse
von Emmi Kaltbach
- 39 **ÖISE GSCHÄNKTIFF**
Spezialangebot
Bordeaux-Weine
- 42 **ÖISI CHUCHI**
Guetzli, die verzaubern
- 53 **CHURZ & FÜNDIG**
Neues aus der Volg-Welt
- 56 **FEINS VOM DORF**
Käsefondue-Mischung
aus Muraz (Collombey) VS
- 59 **NEU IM VOLG**
Entdecken und ausprobieren
- 62 **TYPISCH SCHWEIZ,
TYPISCH VOLG**
Würziger Appenzeller Käse
aus Jonschwil SG
- 65 **ÖISI DEKO**
Adventsschmuck
aus Salzteig
- 67 **VOLG WISSEN**
Ein Laden rund um die Uhr
- 68 **SPORT-SPONSORING**
Biathletin Lisa Naegeli
auf dem Weg nach oben
- 71 **NATURENA**
Stabübergabe auf dem
Volg Erlebnishof Fricktal
- 72 **LESERREZEPT**
Weihnachtsguetzli:
Schokoladenkugeln
- 75 **WETTBEWERB**
Gewinnen mit Starbucks
- 77 **KREUZWORTRÄTSEL**
Mitmachen und gewinnen
- 78 **CHRUT & RÜEBLI**
Mundartlexikon
Vorschau
Impressum

CHUCHICHÄSCHTLI



DE GRÜN DUUME

Die Magie bewahren

Mit seinen roten und grünen Blättern ist der Weihnachtsstern wie geschaffen für die Festtage. Weil er ursprünglich aus tropischen Gefilden stammt, gilt es ein paar Dinge zu beachten. So mag er keine Zugluft und bevorzugt Temperaturen zwischen 18 und 22 Grad. Bereits ein kurzer Ausflug an der (zu) frischen Luft kann dazu führen, dass er seine Blätter abwirft. Ein Graus ist ihm zudem Staunässe. Daher sparsam giessen und einen Übertopf verwenden. Gegen den Frühling hin wird er seine roten Blätter verlieren – was aber kein Grund ist, die mehrjährige Pflanze zu entsorgen! Wer ab Mitte Oktober darauf achtet, dass die Pflanze nachts während 12 Stunden komplett im Dunkeln steht oder abgedeckt wird, darf sich bald wieder über leuchtend rote Blätter freuen.

VOLG CHLAUSSÄCKE

SAMI, NIGGI, SÄCKLI

«Samichlaus, du liebe Maa, dörf ich au es Säckli ha?» Natürlich! Schliesslich hat der Chlaus mit Hilfe vieler fleissiger Helferlein für die Dorfläden wieder alles eingepackt, was Kinder lieben. In den 500 Gramm schweren Volg Chlaussäcken befinden sich zarte Caramel-Bouchées, Biberli, Schoggi, Gummibärli, frische Erdnüssli und viel mehr Feines. Hinter den Chlaussäcken steckt zudem ein soziales Engagement, das Menschen mit Beeinträchtigung Freude bereitet und Volg am Herzen liegt. Lesen Sie mehr dazu ab Seite 34.



MONATSHITS IM DEZEMBER

Cordonbleu Fribourg und Pouletbrust Classic

Guetzle, Geschenke einpacken oder die Wohnung festlich schmücken – in der Adventszeit gibt es viel zu tun. Wie gut, dass mit den pfannenfertigen Spezialitäten aus Schweizer Fleisch dafür beim Znacht etwas Zeit gespart werden kann. Das Cordonbleu Fribourg besteht aus zartem Schweinsnierstück, knuspriger Panade und einer Füllung aus Gruyère und Bündner Rohschinken. Genauso wie die bereits marinierte Pouletbrust muss es nur in etwas Öl oder Bratbutter gebraten werden und ist bereit fürs Abendessen.



« Silvesternacht,
frostig und klar,
weist auf ein gutes
neues Jahr. »

Bauernregel im Dezember

WETTBEWERB AUF SEITE 75

Jedem seine Lieblingsröstung

Kräftig, ausgewogen oder leicht? Die Kapseln von Starbucks by Nespresso bieten etwas für jeden Geschmack. Die Variante «Espresso» besteht aus dunkel gerösteten Kaffeebohnen mit einem vollmundigen und kräftigen Aroma. Der «House Blend» ist ein sogenannter «Medium Roast» und enthält Kaffee aus mittelstark gerösteten Bohnen. Das daraus zubereitete Getränk ist weich und ausgewogen, mit reichhaltigen, angenehmen Aromen. Die dritte Variante «Blonde» enthält Bohnen der leichtesten Röstung, die einen samtigen Kaffee mit milderer Aromen ergeben.



GERICHTE-GESCHICHTE

LEBKUCHEN



Bereits die alten Römer und Ägypter kannten eine Art gewürzten Honigkuchen. In seiner heutigen Form wurde der Lebkuchen im frühen Mittelalter in Belgien erfunden und danach in anderen Ländern weiterentwickelt. Als Festtagsgebäck verbreitete er sich schließlich in ganz Europa. Der Name stammt vermutlich vom lateinischen Wort «libum» für «Fladen». Der Ursprung könnte aber auch im mittelhochdeutschen Wort «leip» für «Brot» liegen. Mancherorts wird er auch Pfefferkuchen (man denke nur an das Lied von Hänsel und Gretel) genannt, denn im Mittelalter galt Pfeffer als Synonym für Gewürze aus Übersee.

Anzeige

A close-up shot of a Philadelphia Original cream cheese tub, a glass of Philadelphia cream cheese dessert topped with whipped cream and a mint leaf, and several Oreo cookies. The background is a light-colored surface.

**Philadelphia
in Aktion -15%**
vom 05.12. – 10.12.2023

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.

Entdecke mehr köstliche Philadelphia Rezepte auf:
www.philadelphia.ch



Schweizer Käse ist Vertrauen.

Weil er von dort stammt, wo wir zu Hause sind.



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch



CHUCHICHÄSCHTLI



EIWEISS UND EIGELB

RÜBIS & STÜBIS

Nach dem Backen übrige Eiweisse oder Eigelbe sind in einem gut verschlossenen Gefäss im Kühlschrank rund drei Tage haltbar. Am besten schreibt man darauf, wie viele Eiweisse oder Eigelbe sich darin befinden. Eiweiss kann auch problemlos eingefroren werden. Es eignet sich unter anderem für Meringues, Makrönli, als Suppen- einlage, für Rühreier, Frittata oder eine Puderzuckerglasur. Eigelbe für Spaghetti Carbonara, selbst gemachte Mayonnaise oder Aioli, Vanillecrème, zum Eindicken von Saucen oder zum Bestreichen von Gebäck.



DIE ZAHL

400

Festliche Beleuchtung, kulinarische Leckerbissen, Kunsthandwerk und natürlich der obligate Glühwein. Weihnachts- oder Christkindlimärkte sind ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit. Ihren Ursprung haben sie in Deutschland im 14. Jahrhundert, als Handwerker die Erlaubnis bekamen, ihre Waren im Hinblick auf das Weihnachtsfest auf dem Marktplatz zu verkaufen. Rund 400 Weihnachtsmärkte gibt es in der Schweiz. Der grösste befindet sich im aargauischen Bremgarten.



TRICK 77

Wie frisch gebacken

Damit Weihnachtsguetzli länger frisch bleiben, gibt man ein Stück Weizentostbrot oder einen Apfelschnitz mit in die Guetzlidose. Diese «blinden Passagiere» spenden Feuchtigkeit und verhindern, dass die Gebäcke hart werden. Den Inhalt der Dose regelmässig kontrollieren und Toastbrot oder Apfelschnitz austauschen, um Schimmelbefall zu verhindern. Butter- und Mürbeteiguetzli lassen sich zudem gut einfrieren. Die Kleingebäcke sind im Nu wieder aufgetaut und genussbereit, wenn spontan Besuch zum Kaffeepausch ansteht.

VOLG WEIHNACHTSGUETZLITEIGE

ABRAKADABRA

Es ist fast wie Zauberei: Mailänderli, Zimtsterne, Spitzbuben und Brunsl: Jene Sorten, die die Hitparade der Weihnachtsguetzli in der Schweiz dominieren, fliegen mit den Volg Guetzliteigen fast von allein in die Guetzlidose! Teig einkaufen, auswallen und sofort damit loslegen, was am meisten Spass macht - dem Ausstechen, Füllen oder Dekorieren. Übrigens: Für die Buttermilchteige der Spitzbuben- und Mailänderliteige wird Schweizer Butter verwendet; sämtliche verwendeten Eier und Eieranteile stammen von Schweizer Hühnern aus Freilandhaltung und der Brunsliteig ist vegan.

Ein Rezept mit dem Volg Brunsliteig gibt es auf Seite 49.

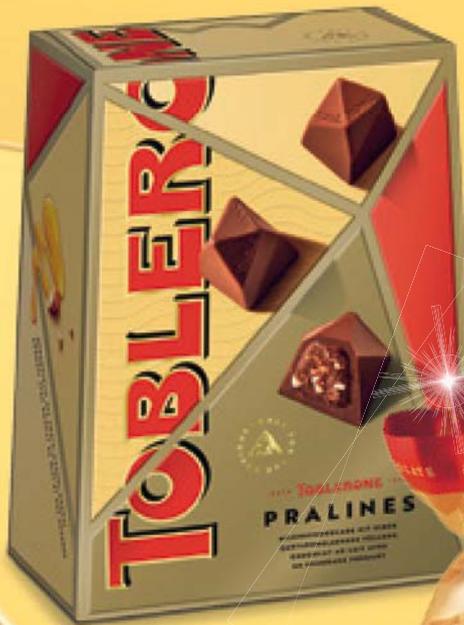


15% AKTION

gültig vom 4.12. bis 11.12.2023

* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

NEU TOBLERONE PRALINES



**JETZT
GENIESSEN!**

Zartschmelzende Praliné-Füllung,
umhüllt von einem knackigen Mantel
aus Toblerone-Milkschokolade.

CHUCHICHÄSCHTLI

GUT ZU WISSEN

EXOTISCHE FRÜCHTE

An den Festtagen darf es im Früchte- oder auf dem Dessertteller oft etwas ganz Besonderes sein: Exotische Früchte bringen Farbe, Sonne und spannende Aromen in die Schweizer Stuben.

- Zur Weihnachtszeit fällt das Fruchteregal im Volg etwas exotischer aus. Zu Äpfeln und Mandarinli gesellen sich je nach Sortiment Früchte wie Mangos, Ananas extra sweet, Baby-Ananas und -Bananen, Passionsfrüchte oder Granatäpfel.
- Während Mangos und Bananen bei Zimmertemperatur nachreifen, wird die Ananas zwar weicher, aber nicht süsser.
- Eine unregelmässige Färbung der Schale oder ein vertrockneter Blütenansatz sind beim Granatapfel kein Mangel. Sie zeugen vielmehr von der Reife der Frucht.
- Die Baby-Banane ist die kleinste Bananensorte. Sie ist süsser und cremiger als ihre grosse Schwester.
- Eine schrumpelige Haut ist für die Passionsfrucht typisch. Ist sie aussen glatt, reift und «schrumpelt» sie bei Zimmertemperatur nach. Sie lässt sich halbiert einfach auslöffeln.
- Ein Weihnachtsdessert mit exotischen Früchten finden Sie auf Seite 21, eine Vorspeise mit Avocado auf Seite 15.



WEINTIPP

ER PASST IMMER!

VOLGAZ DEMI-SEC
VIN MOUSSEUX SUISSE, SCHWEIZ

In der Weihnachtszeit stösst man mit Vollgas untereinander an. Umso passender, wenn man das mit «Volgaz» tut. Der Schweizer Schaumwein hat als Demi-sec eine wunderbar liebliche Art. Die renommierte Weinautorin Chandra Kurt ist des Lobes voll für den prickelnden Tropfen mit feiner Perlage aus dem Volg: «Kaum im Gaumen, entdeckt man viel Honig- und Papayanoten sowie etwas kandierte Äpfel und Rosen. Die Mousse ist sehr präsent», schreibt sie im neuen «Weinseller 2024». Etwas neuer kommt auch der «Volgaz» selbst daher: Der ehemals reine Riesling x Sylvaner begeistert jetzt als Mariage diverser Sorten mit Riesling x Sylvaner. «Die Stilistik hat sich verändert. Er ist molliger und üppiger», stellt denn auch Chandra Kurt fest und kategorisiert den Volgaz Demi-sec Vin Mousseux Suisse als modernen Schaumwein. Vormittags zum Brunch, nachmittags zu Mandelkuchen und Früchtespiessen, abends zu gereiftem Hartkäse oder am Apéro mit Speckzopf – Volgaz geht immer. Im geselligen Dezember lohnt es sich besonders, den Schaumwein auf Vorrat einzukaufen. Erst recht, wenn er wie jetzt zum Aktionspreis erhältlich ist.

75 cl, 17 Punkte, Fr. 12.90



Anzeige



KARTOFFEL-STEINPILZ-TÜRMCHEN

Wie ein Gratin im Kleinstformat:
Die Beilage, die an Tännchen erinnert,
lässt sich gut vorbereiten.
Rezept auf Seite 23



WAHRE FESTTAGSPERLEN

PESTO-ZOPFSTERNE

Die Sterne mit der würzigen Füllung aus rotem Pesto sind schnell gemacht und ein toller Hingucker. Rezept auf Seite 23



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

Während die Kleinen mit leuchtenden Augen den geschmückten Baum bestaunen, freuen sich die Grossen über die kulinarischen Überraschungen im Weihnachtsmenü, die Gang für Gang aufgetischt werden. Welch köstliche Bescherung zum Fest des Jahres!



* In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

Freixenet

CELEBRATE LA VIDA!





SAFRAN-MOSTSUPPE MIT KÄSESCHEIFEN

FÜR 4 Personen als Vorspeise

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

BACKEN ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

KÄSESCHEIFEN

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
- 1 Ei, verquirlt
- 50 g Reibkäsemischung, z. B. Emmentaler/Gruyère

SUPPE

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 säuerlicher Apfel, z. B. Braeburn, geschält, klein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl

- 3 dl Süssmost
- 3 dl Gemüsebouillon
- ½ Briefli Safran
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 1,5 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- 2-3 EL Schnittlauch, geschnitten

1. Blätterteig entrollen, ein Stück von 8 × 25 cm abschneiden, beiseitelegen. Restlichen Blätterteig mit wenig Ei bestreichen, längs halbieren. Käse auf einer Teighälfte verteilen, freie Teighälfte exakt darüberlegen. Teig in ca. 14 Rechtecke schneiden. Teigmitte mit zwei Fingern je zu einer «Krawatte» zusammendrücken. Aus dem beiseitegelegten Teilstück Streifen schneiden, um die zusammengedrückten Stellen falten. Schleifen auf das vorbereitete Blech legen, mit restlichem Ei bestreichen.

2. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Zwiebeln, Knoblauch und Apfelwürfel in Butter weich dünsten. Mehl dazugeben, mitdünsten. Mit Süssmost ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Safran und Lorbeerblatt dazugeben, abschmecken. Suppe 10 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, Suppe fein pürieren. ¾ des Schlagrahms sorgfältig daruntermischen, Suppe anrichten. Restlichen Schlagrahm darauf verteilen, mit Schnittlauch bestreuen. Käseschleifen dazu servieren.

ÖISE TIPP

Die restlichen Käseschleifen bleiben gut verschlossen aufbewahrt 2-3 Tage frisch.

VERBREITE MAGISCHE WEIHNACHTS- STIMMUNG



Magische
Erlebnisse



Kochkurse



Coke Souvenirs

ENTDECKE



MEHR

*Teilnahmezeitraum vom 01.11.2023 bis 31.12.2023 - Aktionshinweis auf Coca-Cola ORIGINAL TASTE und Coca-Cola ZERO ZUCKER 500 ml, 900 ml und 1.5 l PET-Flaschen Etiketten (je nach Verfügbarkeit an den Verkaufsstellen). Alle Infos und Teilnahmebedingungen in der Coke App. Kein Kaufzwang. Gratis-Code unter 0848 80 80 00.
© 2023 The Coca-Cola Company.



WINTERSALAT MIT RAUHLACHSROSEN

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

DRESSING

- 4 EL Aceto balsamico
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Mayonnaise
- ½ TL Honig
- 2 EL Schnittlauch, geschnitten
- Salz, Pfeffer

SALAT

- 550 g gedämpfte Randen, geschält, in 1 cm grossen Würfeln
- Salz, Pfeffer
- 200 g Rauchlachstranchen
- 1 Avocado, halbiert, entsteint, geschält
- 50 g Nüsslissalat, gewaschen

1. Aceto balsamico mit den restlichen Zutaten verrühren, beiseitestellen.
2. Randen würzen, beiseitestellen. Lachs längs in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Je 2 Streifen leicht überlappend nebeneinander legen, zu Rosen aufrollen. Jede Avocadohälfte längs halbieren und zu Fächern schneiden.
3. Avocadofächer auf 4 Teller verteilen, Randen flach in die Mitte geben, Nüsslissalat mit der Schnittfläche nach unten in die Randen stecken. Lachsrosen auf dem Randenbett verteilen.
4. Vor dem Servieren mit dem Dressing beträufeln.

ÖISI TIPPS

- Bequemer und schneller: gekaufte Randenwürfel aus dem Becher verwenden.
- Den Salat nach Belieben mit Mozzarella-perlen ergänzen.



Ein Muss an den Festtagen:
Volg Rauchlachs Atlantic
100 g

THOMY®

FÜR EIN GLUSCHTIG, FROHES FEST!

Ab sofort
erhältlich



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



NIEDEREGARTE POULETBRUST AN GLÜHWEINSAUCE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
NIEDERGAREN ca. 30 Minuten
Gratinform von ca. 1,5 Liter Inhalt

POULET

- 4 Pouletbrüste**
- Salz, Pfeffer**
- 2 EL Rapsöl**

GLÜHWEINSAUCE

- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 2 EL Butter**
- 4 dl Rotwein**
- ½ TL gemahlener Zimt**
- 2 Nelken**
- 1 Lorbeerblatt**
- 1 Msp. Muskatnuss**
- 1 EL Maisstärke**
- 2 dl Fleischbouillon**, kalt
- 1 Orange**, heiss abgespült, ½ abgeriebene Schale und ganzer Saft
- 1 EL Honig**
- Salz, Pfeffer**

- 1.** Pouletbrüste würzen, im heissen Öl beidseitig je 3 Minuten scharf anbraten, in die vorgewärmte Gratinform legen.
- 2.** Im auf 90°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten niedergaren.
- 3.** In derselben Pfanne Zwiebeln in Butter andünsten, alle Zutaten bis und mit Muskat dazugeben, auf die Hälfte einreduzieren, Nelken und Lorbeerblatt entfernen. Maisstärke in der Bouillon auflösen, unter Rühren dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen.
- 4.** Orangenschale, -saft und Honig in die Sauce geben, würzen.
- 5.** Pouletbrüste leicht schräg tranchieren, mit der Glühweinsauce servieren.

ÖISE TIPP

Mit Kartoffel-Steinpilz-Türmchen servieren. Als Beilage passen auch feine Nudeln und gedünsteter Broccoli mit Mandeln.

ROSÉ-RISOTTO MIT PINK GRAPEFRUIT

FÜR 4 Personen als Beilage
ZUBEREITEN ca. 40 Minuten

- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- 2 EL Butter**
- 250 g Risottoreis**
- 2 dl Roséwein**
- 6-7 dl Gemüsebouillon**, heiss
- 1 Pink Grapefruit**, Saft
- 50 g Schweizer Hartkäse**, z. B. Appenzeller oder Gruyère, gerieben
- 1 Pink Grapefruit**, filetiert, halbiert
- 30 g Rucola**
- 20 g Schweizer Hartkäse**, gehobelt

ten köcheln. Vor dem Servieren Grapefruitsaft und Reibkäse dazugeben, nochmals kurz aufkochen. Der Risotto sollte am Schluss fließend («all'onda») sein.

- 2.** Risotto mit den Grapefruitfilets, Rucola und Käsespänen anrichten.

ÖISE TIPP

Das Risotto kann als vegetarischer Hauptgang serviert werden. Dafür für 4 Personen die 1,5-fache Menge zubereiten.

- 1.** Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten, Reis beigegeben, glasig dünsten. Mit Rosé ablöschen, vollständig einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20-25 Minuten



Beaurepart Rosé Grande Cuvée Pays d'Oc IGP, Frankreich, 75 cl
 Der Wein verfeinert das Risotto und passt gleichzeitig zum Gericht: Ein fruchtbetonter Rosé mit lebhaften Aromen von Grapefruit, Waldhimbeere und Erdbeere.



Unsere feinen Käse für Ihre Festtage

Aktion 15%
vom 19.12.
bis 24.12.23



In kleineren Verkaufsstellen ev. nicht erhältlich.

SCHWYZER
MILCHHUUS

SCHWEINSFILETMEDAILLONS MIT PROSECCO-SCHAUMSAUCE

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
NIEDERGAREN ca. 20 Minuten
 Gratinform von ca. 1,5 Liter Inhalt

FLEISCH

500 g Schweinsfilet,
 in ca. 5 cm dicken
 Medaillons
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl

SAUCE

1 Zwiebel,
 fein gehackt
3 EL Butter
1 EL Mehl
4 dl Prosecco oder
 Schaumwein
1 EL Senf
1 Lorbeerblatt
2 dl kräftige Fleischbouillon
1 dl Vollrahm,
 flaumig geschlagen
1 EL Peterli, gehackt
Salz, Pfeffer

1. Fleisch würzen, im heissen Öl beidseitig je 2 Minuten scharf anbraten, in die vorgewärmte Gratinform legen.
2. Im auf 90 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten niedergaren.
3. In derselben Pfanne Zwiebeln in Butter weich dünsten. Mehl dazugeben, kurz mitdünsten, aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller auskühlen lassen. In derselben Pfanne Prosecco mit Senf und Lorbeerblatt aufkochen, auf die Hälfte einreduzieren. Mit Fleischbouillon auffüllen. Unter kräftigem Rühren die Zwiebel-Mehl-Schwitze dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Schlagrahm und Peterli darunterziehen, würzen, mit den Medaillons servieren.

ÖISE TIPP

Dazu passen Kroketten und gedünstete Rüebli.



BRETZELI-KRÄNZE

FÜR ca. 6 Stück
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
 2 Backpapiere

100 g Salz-Bretzeli
50 g weisse Schokolade,
 geschmolzen
Zuckerdekor,
Nonpareilles,
Schokolinsen

1. 7 Bretzeli bis zur Hälfte in die Schokolade tunken, kreisförmig auf das Backpapier legen. Vorgang wiederholen, dabei die Bretzeli versetzt auf den ersten Kranz legen. Mit Zuckerdekor etc. garnieren und auskühlen lassen. Die restlichen 5 Kränze auf die gleiche Weise zubereiten.

ÖISE TIPP

Kränzchen mit Geschenkband verzieren und als essbare Tischdekoration an einem Tannenzweig befestigen.



Als zusätzliche Tischdekoration:
Mini Figuren Milkschokolade
 290 g

MÖVENPICK®

Merry Christmas



In der
Weihnachtswoche in
Aktion



KOKOS-PANNA-COTTA MIT EXOTISCHEM FRUCHTSALAT

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 3 Stunden
ZIEHEN LASSEN ca. 1 Stunde
4 Förmchen von je 1 dl Inhalt,
kalt ausgespült

1 Granatapfel,
 Kerne ausgelöst
1 EL Honig

KOKOS-PANNA-COTTA

2,5 dl Kokosmilch
1 dl Vollrahm
3 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ **Vanilleschote,**
 längs aufgeschnitten,
 ausgeschabtes Mark
3 Blatt Gelatine, im kaltem
 Wasser eingeweicht,
 ausgedrückt

1. Kokosmilch und alle Zutaten bis und mit Vanillemark aufkochen, Gelatine darin auflösen. In die vorbereiteten Förmchen giessen, auskühlen lassen. Panna Cotta zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.
2. Mango mit den restlichen Zutaten mischen, 1 Stunde ziehen lassen.
3. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, bis sich das Panna Cotta löst. Auf Teller stürzen, Fruchtsalat dazu servieren.

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

1 Mango, geschält,
 in 1 cm grossen Würfeln
2 Baby-Ananas, geschält,
 in 1 cm grossen Würfeln
1 Passionsfrucht,
 Fruchtmark ausgekratzt

ÖISE TIPP

Für die Panna Cotta Espresso-tassen anstelle der Förmchen verwenden.

LEBKUCHEN-TIRAMISÙ

FÜR 4-6 Personen
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 3-4 Stunden
Flache Form von ca. 1,5 Litern Inhalt
Unterschiedlich grosse Sternausstecher

GARNITUR

150 g Lebkuchen
50 g dunkle Kuchenglasur,
 geschmolzen
Schokoladenspäne
für die Garnitur,
 nach Belieben

TIRAMISÙ

3 Eier
4 EL Zucker
1 Vanilleschote,
 längs halbiert,
 ausgeschabtes Mark
3 Orangen,
 heiss abgespült,
 1 abgeriebene Schale
 und ca. 2 dl Saft
150 g Rahmquark
250 g Mascarpone
300 g Lebkuchen,
 längs halbiert
 $\frac{1}{2}$ TL **gemahlener Zimt**

1. Aus dem Lebkuchen Sterne ausstechen, zur Hälfte in Schokoladenglasur tunken. Kühl stellen. Den Rest des Lebkuchens zerbröseln und beiseitestellen.
2. Eier, Zucker, Vanillemark und Orangenschale sehr schaumig schlagen, Quark und Mascarpone löffelweise unterziehen.
3. Die Hälfte des Lebkuchens und die Lebkuchenbrösel auf den Formboden geben. Die Hälfte des Orangensafts gleichmässig darübergiessen. Die Hälfte der Crème flach darauf verteilen. Vorgang mit den restlichen Zutaten wiederholen, zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen.
4. Vor dem Servieren Tiramisù mit Zimt bestäuben und mit Lebkuchensternen und Schokoladenspänen garnieren.

ÖISI TIPPS

- Die Eier sollten möglichst frisch gelegt sein.
- Das Rezept eignet sich auch gut, um die letzten Lebkuchen aus der Adventszeit zu verwerten.



100 % PAPIER - 100 % 



Herr Hörnli meint...

... wir wünschen allen eine frohe und besinnliche Advents- und Weihnachtszeit!



Nudeln an Majoran-Baumnuesspesto Ein wärmender Genuss an kalten Tagen

Zutaten

- 500 g BSCHÜSSIG Nudeln schmal 4 mm
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Baumnüsse
- 1 EL frische Majoranblätter
- 1 dl kalt gepresstes Olivenöl
- Meersalz und weisser Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Zubereitung

Pesto

Zuerst das Pesto vorzubereiten, damit es später sofort unter die heissen frisch abgessenen BSCHÜSSIG Nudeln gezogen werden kann.
Die Knoblauchzehe schälen und vierteln, Baumnüsse knacken, herauschälen und ebenfalls grob vorschneiden. Majoran waschen und die Blätter abzupfen.
Alles zusammen mit dem Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren.

Teigwaren

2-3l frisches Wasser aufkochen, dann 1-1½ EL Salz und die BSCHÜSSIG Nudeln hineingeben.
Ca. 4-6 Minuten «Al Dente» kochen, abgiessen und etwas Butter darüber geben.
Die fertigen Nudeln mit dem Pesto vermischen und mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Nüssen und Majoranzweigen garnieren.
Zur Dekoration kannst du auch ein wenig Pesto zurückbehalten und neben den Nudeln auf den Tellern verteilen.
Geriebenen Sbrinz separat dazu servieren.

En Guete



* in kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich



KARTOFFEL-STEINPILZ-TÜRMCHEN

FÜR 4 Personen als Beilage
ZUBEREITEN ca. 20 Minuten
BACKEN ca. 30 Minuten
Muffinblech mit 12 Vertiefungen
Zahnstocher

- 700 g** Butter für die Form
festkochende
Kartoffeln,
geschält, gehobelt
- 100 g** Crème fraîche
- 100 g** Appenzeller
kräftig-würzig,
fein gerieben
- 6 Zweige** Thymian, Blättchen gezupft,
oder 1 EL getrockneter Oregano
- ¾ TL** Salz
- 40 g** Pfeffer, Muskatnuss
getrocknete
Steinpilze,
20 Minuten eingeweicht,
ausgedrückt
- ½ Bund** Thymian,
nach Belieben

1. Kartoffeln und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel gut mischen, würzen. Kartoffeln und Steinpilze turmartig in das vorbereitete Blech schichten, die Türmchen dürfen den Blechrand ca. 2 cm überragen. Türmchen mit je einem Zahnstocher fixieren.
2. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten golden backen. Zahnstocher entfernen und je einen Thymianzweig in das vorgestochene Loch stecken.

ÖISE TIPP

Als Beilage zu Saucengerichten, gebratenem oder grilliertem Fleisch servieren.



PESTO-ZOPFSTERNE

FÜR 8 Stück als Apéro
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
AUFGEHEN LASSEN ca. 1½ Stunden
BACKEN ca. 20 Minuten
Backpapier für das Blech

TEIG

- 500 g** Zopfmehl
- 1 TL** Zucker
- 1½ TL** Salz
- 15 g** Hefe
- 3-3,2 dl** Milch, Raumtemperatur
- 40 g** Butter, Raumtemperatur

STERNE

- 145 g** rotes Pesto,
z. B. Volg Bio Pesto Rosso
- 1** Ei, verquirlt
- 1 EL** getrocknete Kräuter,
z. B. Oregano

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen, eine Mulde formen. Hefe in Milch auflösen, in die Mulde giessen. Teig in der Teigmaschine oder von Hand 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, dabei die Butter nach und nach dazugeben. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. In 16 Portionen teilen, zu Kugeln formen, zu Rondellen von 10 cm Ø auswallen. Die Hälfte der Rondellen mit je 1 EL Pesto bestreichen, restliche Rondellen exakt darauflegen. Mit einem Messer oder Teigschaber in der Mitte 3 Mal übers Kreuz einschneiden, sodass je ein 6-zackiger Stern entsteht. Die Zacken nach aussen klappen, sodass in der Mitte je ein Stern mit einer Öffnung entsteht. Sterne auf das vorbereitete Blech legen, mit Ei bestreichen und mit Kräutern bestreuen, nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
3. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ÖISI TIPPS

- Die Pesto-Zopfsterne zum Apéro mit einer kalten Platte mit Käse und Aufschnitt oder zu einem Salat servieren.
- Ob das Gebäck durchgegart ist, erkennt man daran, dass es beim Klopfen gegen die Unterseite hohl klingt.

PESTO-ZOPFSTERNE: SO GEHT'S



Die Hälfte der Teigrondellen mit Pesto bestreichen, mit der anderen Hälfte der Rondellen zudecken.



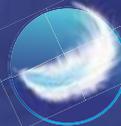
Die Teigrondellen in der Mitte 3 Mal übers Kreuz einschneiden, sodass je 6 Zacken entstehen.



Die Zacken von der Mitte nach aussen klappen, mit Ei bestreichen, nochmals aufgehen lassen, backen.

Jem^o

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



Samtig weich



Waschmaschinenfest



Biologisch abbaubar¹

¹ Biologisch abbaubare Taschentücher gemäß den Vorgaben der EN 14995.

² Eventuell in kleineren Verkaufsstellen nicht erhältlich.



Käse & Wein

APPENZELLERIN ELEGANT SCHWEIZER HARTKÄSE

Auf rosa-rote Zeiten!

Die Appenzeller wollen es einfach nicht ver-raten, das Geheimnis hinter der Kräutersulz. Mit ihr wird auch die neueste Kreation der Appenzeller-Käsefamilie «Appenzellerin Elegant» während der drei- bis fünfmonatigen Reifezeit in der Käserei Hardegger in Jonschwil SG regelmässig gepflegt. Das Ergebnis: Ein echter Charmeur mit schöner Milde – rund, floral und lieblich im Geschmack. Perfekt dazu ein Wein, der zu verführen weiss, wie der Cornalin AOC Valais mit Aromen von Kir-schen, Nelken, Heidelbeeren und Lakritze.

CORNALIN AOC VALAIS, SCHWEIZ, 75 CL

Cornalin AOC Valais,
Schweiz, 75 cl

-20% **12.60**
statt 15.80

Appenzellerin
Elegant
Portion 200 g
statt Fr. 4.60

Fr. 3.65



**WEIN
DES
MONATS**

**KÄSE
DES
MONATS**



SCHÖNER DIE GLÄS



**VOLGAZ Demi-sec
Vin Mousseux Suisse**
Schweiz, 75 cl, 17 Punkte*

☞ helles Gelb mit grünlichen Reflexen ☞ feingliedrige Perlage, florale Noten, dezente Zitrusfrucht, erfrischender Auftakt, harmonische Restsüsse ☞ 8-10 °C ☞ reifer Hartkäse, Fruchtdesserts, als Aperitif

10.90
statt 12.90



Heida AOC Valais
Schweiz, 2022,
75 cl, 16,5 Punkte*

☞ Heida ☞ helles Goldgelb ☞ intensive Aromen nach reifen und exotischen Früchten, körperreicher Charakter mit einer lebhaften Frische ☞ 8-10 °C ☞ Aperitif, weisses Fleisch, Käseplatten, Fondue und Raclette

15.50
statt 18.90



Cornalin AOC Valais
Schweiz, 2020,
75 cl, 17 Punkte*

☞ Cornalin ☞ Rubinrot ☞ intensive Fruchtigkeit, harmonische Struktur ☞ 14-16 °C ☞ mariniertes Fleisch, Wildgerichte

-20% **12.60**
statt 15.80



**Steinböckler
Pinot Noir Malans
AOC Graubünden**
Schweiz, 2021, 75 cl,
17,25 Punkte*

☞ Pinot Noir ☞ Granatrot ☞ Waldbeeren, Erdbeeren, dezenter Pfeffer ☞ 15-17 °C ☞ kalte Platten, Bündner Spezialitäten

14.90
statt 18.50



ZUM WOHL MIT EINEM GUTEN SCHWEIZER!

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

ER NIE KLINGEN...



Zeni Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

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

- 🍷 Corvina, Rondinella, Molinara
- 🍷 intensives Rubinrot
- 🍷 weicher Auftakt, gehaltvoller Körper
- 🍷 17-19 °C
- 🍷 italienische Spezialitäten

23.50
statt 28.50



Beurempart Grande Réserve Pays d'Oc I.G.P.

Frankreich, 2021,
75 cl, 17,5 Punkte*

- 🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon
- 🍷 kräftiges Kirschrot
- 🍷 dicht, gute Balance und Struktur
- 🍷 16-18 °C
- 🍷 rotes Fleisch, Hartkäse

-20% **7.90**
statt 9.95



Oro Selección Solitario Toro D.O.

Spanien, 2019, 75 cl,
17,25 Punkte*

- 🍷 Tinta de Toro
- 🍷 tiefes Dunkelrot
- 🍷 beerig, Vanillenoten
- 🍷 16-18 °C
- 🍷 Cordonbleu, Käseplatten

-26% **9.90**
statt 13.50



Fincas Valdemar Crianza Ribera del Duero D.O.

Spanien, 2019, 75 cl,
17,25 Punkte*

- 🍷 Tempranillo
- 🍷 dunkles Kirschrot
- 🍷 kraftvolle Aromen, vollmundig
- 🍷 16-18 °C
- 🍷 rotes Fleisch, Wildgerichte

-20% **15.90**
statt 19.90

Diese Aktion gilt vom 20.11.2023 bis 30.12.2023 solange Vorrat Jahrgangsänderungen vorbehalten

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

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

SAISON FÜR ...

Datteln

Weil sie so nahrhaft sind, werden Datteln auch als «Brot der Wüste» bezeichnet. Geliebt werden die süssen Früchte der Dattelpalme vor allem wegen ihres schönen Aromas nach Caramel und ihrer Vielseitigkeit.

Von Natur aus süss

Datteln sind ideal zum Süssen von Smoothies oder Gebäcken. Sie liefern zudem wertvolle Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe. Zudem verleihen sie Fleisch- sowie orientalischen Gemüsegerichten oder Salaten eine spannende Textur und eine caramellige Geschmackskomponente. Genauso lassen sie sich mit Käse, Nüssen oder Schokolade kombinieren. Beliebt zum Apéro sind hierzulande Datteln im Speckmantel. Wer die Häppchen dieses Jahr vegetarisch servieren möchte, liegt mit den Safran-Frischkäse-Datteln gold(gelb) richtig.

EIN JAHRHUNDERT ERNTEFREUDE

In Nordafrika liegen die grössten Anbauggebiete für Dattelpalmen, von denen es weltweit einige hundert verschiedene Sorten gibt. Die Palme trägt alle zwei Jahre Früchte – wobei es sich botanisch gesehen um Beeren handelt. Davon lassen sich pro Baum und Erntesaison bis zu 100 Kilogramm ernten. Und dies über mehrere Generationen hinweg: Die durchschnittliche Nutzzeit einer Dattelpalme beträgt 80 bis 100 Jahre.

Der Tiefkühl-Trick

Getrocknete Datteln sind bei Zimmertemperatur mehrere Monate haltbar. Gerade die saftigen, cremigen Medjool-Datteln tendieren dazu, mit der Zeit an Feuchtigkeit zu verlieren.

Um dies zu vermeiden, können sie direkt nach dem Kauf in der Verpackung oder ausgepackt in einem Behältnis eingefroren und später portionsweise aufgetaut werden.

Honigsüsse Lieblinge

Weihnachtszeit ist Dattelzeit: Im Volg sind jetzt wieder die grossen, cremigen Medjool-Datteln sowie die etwas kleineren Datteln der Sorte Gondoles erhältlich.

**Getrocknete Datteln,
z. B. Gondoles, 250 g**

Safran-Frischkäse-Datteln

FÜR 4 Personen zum Apéro
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten
ZIEHEN LASSEN ca. 30 Minuten

FÜLLUNG

100 g nature Frischkäse,
½ Zitrone,
heiss abgespült,
abgeriebene Schale
1 Brf. Safran
1 EL Orangensaft
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

DATTELN

12 getrocknete Datteln,
z. B. Medjool oder
Gondoles,
längs eingeschnitten,
entsteint
**50 g gesalzene und
geröstete Pistazien,**
grob gehackt
3 EL Honig
Salz

1. Für die Füllung Frischkäse in eine Schüssel geben, Zitronenschale darüberstreuen. Safran im Orangensaft auflösen, mit dem Öl in die Schüssel giessen, würzen, glatt rühren. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Datteln mit der Frischkäsemasse füllen, mit Pistazien bestreuen, Honig darüberträufeln, salzen.

ÖISI TIPPS

- Mit 1 Peperoncino, fein gehackt, bestreuen.
- Pistazien durch Wasabi-Nüsse ersetzen.





« Für unsere Heimat und deinen Genuss »

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

Schulter-Rollschinkli

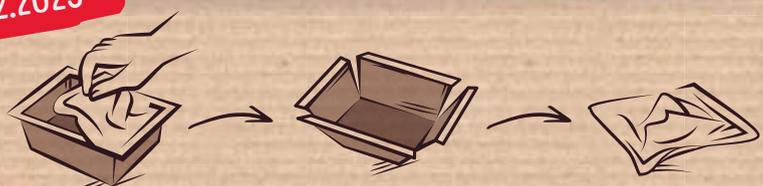
Aktion gültig vom 1. bis 31. Dezember 2023.
In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



« 80 % weniger Kunststoff
und einfach zu recyceln. »



**30%
Rabatt**
29.11.-3.12.2023



In kleineren Verkaufsstellen
evtl. nicht erhältlich.

Folie von
Karton trennen

Karton
recyceln

Folie separat
entsorgen



SEIT 1838
Knorr

Entdeck dini Liebi für Gmües.



Rezept unter [knorr.ch](https://www.knorr.ch)



VOLG ESSIGGEMÜSE

Bäumige Begleiter

**Klein, knackig und zackig aufgetischt ist sauer eingelegtes Essiggemüse.
Die Volg Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln und
Delikatessgurken krönen heisse Käsegerichte und kalte Apéroplatten.**

TRADITION UND TREND

Die Tradition des Einlegens von Gemüse kannten schon unsere Urgrossmütter – der immer häufiger verwendete Name dafür ist neu. Als «Pickles» findet man in Essig eingelegte Gemüse heute auf Speisekarten von Szene-Lokalen wieder. Egal, wie man es nennt; das Ergebnis ist dasselbe: Durch die Zugabe eines würzigen Essigsuds erhält das Gemüse eine fein-saure Note und wird auf natürliche Weise lange haltbar gemacht.

Silber für die Zwiebel

Die gelbe Speisezwiebel, die grosse Gemüsezwiebel oder die zarte Frühlingszwiebel: Zwiebel ist nicht gleich Zwiebel. Eine der Kleinsten in der Familie ist die Silberzwiebel mit einem Durchmesser von nur etwa 15 Millimetern. Im Gegensatz zu anderen Zwiebeln hat sie keine Schale, sondern nur eine dünne, weiss-silberne schimmernde Haut. Im Geschmack ist sie eher mild. Man kauft sie praktisch ausschliesslich eingelegt.

Gib dem Käse Saures

Raclettekäse, Cornichons, Maiskölbchen und Silberzwiebeln gehören zusammen wie Wilhelm Tell und die Armbrust. Auch zum Fondue werden die Stars unter den Essiggemüsen oft gereicht. Dass man Essiggemüse zu zartschmelzenden Käsegerichten serviert, kommt nicht von ungefähr: Die Säure und der knackige Biss sind ein herrlich frischer und geschmacklich spannender Gegenspieler zum gehaltvollen Käse.

SCHMUCKE GURKE

Der Unterschied von Delikatessgurken und Cornichons liegt primär in der Grösse. Cornichons sind bis zu sechs Zentimeter lang; Essiggurken bis zu zwölf. Übrigens gibt es sogar einen Weihnachtsbrauch mit der sauren Gurke: Ein Christbaumschmuck in Essiggurkenform wird an den Tannenbaum gehängt und das Kind, das die grüne, im Tannengrün gut getarnte Weihnachtsgurke entdeckt, darf zuerst ein Geschenk auspacken.



Volg Essiggemüse

Beliebt zu Raclette, Fondue, kalten Platten und im Sandwich: Delikatessgurken, Cornichons und Silberzwiebeln werden für Volg in Aigle VD produziert. Die Maiskölbchen tragen das Label Fairtrade Max Havelaar.
Volg Delikatessgurken 430 g, Volg Cornichons 230 g, Volg Maiskölbchen 125 g, Volg Silberzwiebeln 230 g*





Konzentriert und mit einem Lächeln: Die Volg Chlaus-säcke sind in der Brühlgut Stiftung in besten Händen.

GEFÜLLT MIT SOZIALEM MEHRWERT

Die Volg Chlaussäcke werden in sorgfältiger Handarbeit von Menschen mit einer Beeinträchtigung verpackt. Ein Auftrag, der den Menschen dahinter eine erfüllende Arbeit bietet und für Volg ein soziales Engagement ist, das von Herzen kommt.

Die Hände der Mitarbeitenden an den Arbeitsstationen sind un-
gemein flink. Sorgfältig werden
Erdnüsse gewogen, Schokolade
und Biber sortiert und allerlei Feines liebe-
voll verpackt. Danach wird an der Waage
akribisch geprüft, ob das Gesamtgewicht
stimmt, bevor der Sack gekonnt verschlos-
sen wird. Nach gut 750 Stück, die pro Ar-
beitstag konfektioniert werden, blicken alle
Beteiligten stolz auf die gestapelten Kisten.
Sie wissen, dass sie mit ihrer Arbeit auch
ein Stück Weihnachtsmagie erschaffen.
Volg lässt die Chlaussäcke von der Brühlgut
Stiftung in Winterthur ZH konfektionieren.
Rund 13 000 Stück werden hier verpackt.
Die Chlaussäcke sind mehr als ein Säckchen
voller guter Sachen: Sie lassen Kinderaugen
leuchten, wecken Vorfreude auf Weihnach-
ten und verbreiten menschliche Wärme. In
der Brühlgut Stiftung arbeiten vorwiegend
Menschen mit einer körperlichen und/oder
kognitiven Beeinträchtigung. Diese Mit-
arbeitenden sind jeweils für verschiedene
Projekte im Einsatz, dabei wird gruppen-
übergreifend gearbeitet und sich gegen-
seitig unterstützt. «Wir wollen möglichst
viel Abwechslung bieten und die Menschen
diverse Tätigkeiten ausprobieren lassen»,
sagt Michael Rohner, Verantwortlicher der

Auftragsarbeit für Volg. Für die Brühlgut
Stiftung ist der Auftrag wichtig und wert-
voll. Das Abfüllen der Chlaussäcke ist eine
beliebte Aufgabe. «Man schafft etwas
mit den eigenen Händen worüber sich die
Kunden im Laden später freuen und das
sie geniessen», führt Michael Rohner aus.

Mit Präzision zur Weihnachtsmagie

Über 2 Tonnen Erdnüsse werden abgefüllt;
170 Gramm landen in jedem Chlaussack.
«Wir setzen zwei Präzisionswaagen ein. Auf
der ersten werden die Erdnüsse gewogen.
Auf der zweiten erfolgt die Endkontrolle»,
erklärt Michael Rohner. «Meldet die Waage
eine Abweichung, wird der Sack überprüft.»
Die Qualitätskontrolle funktioniert bei je-
dem Handgriff. Das zeigt sich, als einer
der aufmerksamen Mitarbeitenden einen
fehlerhaften Schleckstängel entdeckt und
umgehend aussortiert. Die detaillierte
Wahrnehmung jedes Stücks, das im Säckli
landet, ist einer der grossen Vorteile, wenn
jedes Einzelteil durch menschliche Hände
geht. Wer einen Chlaussack im Volg kauft,
bereitet Freude und leistet gleichzeitig
einen Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit.
Es ermöglicht Menschen mit Beeinträchti-
gungen eine erfüllende Arbeit. Womit man
selbst ein Stück Weihnachtsmagie schafft.



AUCH ZWISCHEN- MENSCHLICH NAH

Die Dorfläden fördern den
Zusammenhalt im Dorf.
Zwischenmenschliche Nähe
geht für Volg über die Laden-
türen hinaus mit einer
Zusammenarbeit wie dieser,
die soziales Engagement
und unternehmerische
Verantwortung verbindet.

Philipp Zraggen
Vorsitzender der Geschäftsleitung



WIR ALLE KÖNNEN ETWAS TUN

Zeit schenken: Kleine Gabe mit grosser Wirkung

Oft reichen Kleinigkeiten wie ein Chlaussack, um anderen eine Freude zu bereiten. Schenken kann man auch Aufmerksamkeit. Sich wieder einmal etwas Zeit nehmen für ein Gespräch mit der Nachbarin, den Besuch eines Verwandten im Altersheim oder einen Anruf des alleinstehenden Bekannten. Oder beim Einkaufen im Volg, wo man oft auf andere Dorfbewohner trifft. Jemandem etwas länger zuhören, statt sofort weiterzueilen. Solche Gesten der Nächstenliebe sind unbezahlbar. Und auch das schönste Geschenk unter dem Tannenbaum kann Zeit sein: Vielleicht als Gutschein für einen Ausflug oder zum gemeinsamen Kochen des Lieblingsgerichts des anderen?

FÜR BOHNENSTARKE TAGE ODER ERBS-ENTSPANNTE MOMENTE.

NICHT
FRITTIERT



NEU
VAYA WAFFELN



* in kleineren Verkaufsteilen eventuell nicht erhältlich



- WIE REISWAFFELN,
EINFACH MIT GESCHMACK
- EXTRA DÜNN
- REICH AN BALLASTSTOFFEN



SNACKS AUS LEIDENSCHAFT

EMMI KALTBACH

HÖHLENWUNDER

Schweizer Milch, traditionelles Handwerk und die Veredelung in der Sandsteinhöhle machen aus gutem Käse den extra-würzigen Charakterkäse von Emmi Kaltbach.

Unterirdische Meisterwerke

1953 wurden die Kaltbachhöhlen erstmals zur Lagerung von Käse verwendet. Schnell merkte man: das spezielle Klima verleiht Käsespezialitäten wie Gruyère oder Emmentaler einen eigenen, ausgesprochen würzigen Geschmack. Seither werden in den Höhlen ausgewählte Käselaike unter liebevoller Pflege der Käsemeister zur perfekten Reife gebracht.

Extra zart schmelzend

Das Kaltbach Raclette ist einfach zum Dahinschmelzen. Die fünfmonatige Höhlenveredelung verleiht dem Raclettekäse sein intensives Aroma sowie die zart schmelzende Textur. Das Schweizer Nationalgericht wird durch ihn zum einzigartigen Geschmackserlebnis und bringt Abwechslung in die Raclette-Saison.

Staunen im Höhlenlabyrinth

Bis zu 60 Meter tief unter dem Erdboden erstrecken sich die Kaltbachhöhlen über mehrere Kilometer. Sie wurden während der letzten Eiszeit durch Eis und Wasser geformt und zeichnen sich durch ein besonderes Klima aus. Mehrmals im Jahr gibt es die Möglichkeit, die berühmten Sandsteinhöhlen bei Kaltbach LU zu besuchen. Die Daten der öffentlichen Führungen sind auf kaltbach.ch ersichtlich.



Kaltbach Emmentaler AOP, 250 g: Die 12-monatige Reifung verwandelt den Emmentaler in einen Charakterkäse mit nussig-würzigem Geschmack.

Kaltbach Gruyère AOP, 250 g: Auch der Gruyère reift ein ganzes Jahr, bis sein fruchtig-würziges Aroma zur Vollendung gebracht ist.

Kaltbach Raclette, 300 g: Ein zart schmelzender höhlengereifter Käse mit intensivem Aroma. Jetzt neu im Volg erhältlich.*



Appenzeller®
SWITZERLAND

Die
Appenzellerin.®
Ganz anders.

Edle Bordeaux

Als besonderes Geschenk für sich selbst oder für Menschen, die exzellente Weine lieben, sind diese Bordeaux-Perlen genau die richtige Wahl. Volg-Kundinnen und -Kunden profitieren jetzt erst noch vom einmaligen Spezialpreis.

Diese Aktion gilt vom
20.11.2023 bis
30.12.2023
solange Vorrat
Jahrgangsänderungen
vorbehalten

Jetzt
bestellen

unter www.wein.volg.ch
in der Volg-App
oder telefonisch unter
058 433 54 08

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

Château Peyrouquet 2021

Saint-Émilion AOC, Frankreich, 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc kräftiges Rubinrot
Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Gewürzen, Mokka,
Kirschen und reifen schwarzen Beeren. Am Gaumen intensiv
mit dezenten Röstaromen und feinen Tanninen, gut strukturierter
Körper, Abgang geprägt von Würze und dezenten Holzaromen
18 °C Rotes Fleisch in Sauce, Wild, Käse mit Charakter

Château Belian-Giraud 2022

Bordeaux AOC, Frankreich, 75 cl

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

-23%

99.-
statt 129.-

Holzkrate 6 x 75 cl

16.50
statt 21.50

pro Flasche

-26%

59.70
statt 81.-

Holzkrate 6 x 75 cl

9.95
statt 13.50

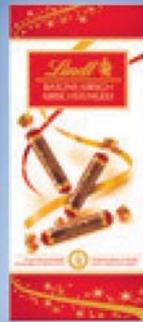
pro Flasche

Frohe Festtage



8.90

**LINDT MINI
PRALINÉS**
100 g



9.95

**LINDT
KIRSCHSTENGELI**
125 g



5.95

**VOLG
WEIHNACHTS-
GUETZLI
MISCHUNG**
500 g



7.50

**MINI FIGUREN
MILCH-
SCHOKOLADE**
290 g





7.20

TOFFIFEE
3 x 125 g

-50%



9.95

STATT 19.90*

**CAILLER
COLLECTION**
356 g

*Konkurrenzvergleich



19.90

**LINDT
CONNAISSEURS**
230 g



19.90

**LINDT LINDOR
KUGELN MILCH**
500 g



9.95

**FERRERO
ROCHER**
375 g



9.95

CELEBRATIONS
385 g



12.90

**WEIHNACHTS-
MISCHUNG**
1 kg



9.95

MON CHÉRI
315 g

Goldglanz und Sternenzauber

Endlich ist sie wieder da, die herrliche Zeit, in der fleissig gewerkelt wird, der warme Duft frisch gebackener Weihnachtsguetzli aus der Küche strömt - und alle verzaubert.



VANILLE-APRIKOSEN-KRINGEL
Zarte Mandeln, feine Vanille und
fruchtige Aprikosenkonfi in ihrer
schönsten Form. Rezept auf Seite 51



DATTEL-BAUMNUSS-SCHÄUMCHEN

FÜR 45–50 Stück
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten
BACKEN ca. 30 Minuten
 Backpapier für die Bleche

MASSE

2 Eiweisse
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
½ TL gemahlener Zimt
1 Prise Muskatnuss
100 g getrocknete Datteln, gehackt
125 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
175 g Baumnüsse, fein gehackt

GARNITUR

Ca. 150 g Baumnüsse, geviertelt
Puderzucker zum Bestäuben

1. Eiweisse und Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Zimt, Muskatnuss sowie Datteln, Aprikosen und Baumnüsse daruntermischen.
2. Aus der Masse mit 2 Teelöffeln Schiffchen formen, mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen. Je 1 Nussviertel daraufsetzen.
3. Im auf 130 °C (Heissluft/ Umluft) vorgeheizten Ofen

25–30 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre ca. 15 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

ÖISE TIPP

Die Dattel-Baumnuß-Schäumchen sind in einer spaltbreit geöffneten Dose 1–2 Wochen haltbar.



DELICIA

DEIN KLEINES MORGENGLÜCK

60% Frucht,
30% weniger Zucker

60% Frucht





GEFÜLLTE ORANGENHERZEN

FÜR ca. 50 Stück
ZUBEREITEN ca. 1½ Stunden
KÜHL STELLEN ca. 1½ Stunden
BACKEN ca. 12 Minuten
1 Herz-Ausstecher von ca. 4,5 cm
Backpapier für die Bleche

TEIG

225 g Butter
¼ TL Salz
180 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
1 Eigelb
1 Orange, heiss abgespült,
 abgeriebene Schale

Ca. 350 g Weissmehl
½ TL Backpulver

FÜLLUNG

200 g Bitterorangenkonfitüre

GLASUR

½ Eiweiss, leicht verquirlt
2 TL Orangensaft

1 Prise Salz
225 g Puderzucker
1-2 TL Orangensaft

Weisses Zuckerdekor zum Garnieren

1. Butter und Eier 20–30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Salz, Zucker und Vanillezucker beifügen, ca. 3 Minuten schlagen, bis die Masse hell ist. Ei, Eigelb und Orangenschale darunter-rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.
3. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen 2 leicht bemehlten Backpapieren 2–3 mm dick auswallen. Herzen ausstechen und mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. Nochmals 20–30 Minuten kühl stellen.
4. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen.

Im leicht geöffneten Ofen ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen und die Guetzli auf den Blechen vollständig auskühlen lassen.

5. Je 2 Herzen mit etwas Konfitüre zusammensetzen.

6. Eiweiss mit allen Zutaten bis und mit Puderzucker in einem Massbecher ca. 2 Minuten zu einer dicklichen Glasur schlagen. Mit Orangensaft zur gewünschten Konsistenz verdünnen.

7. Glasur in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen, Beutel oben verknoten. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden, Herzen mit der Glasur nach Belieben verzieren, antrocknen lassen. Garnieren und vollständig trocknen lassen.

ÖISE TIPP

Die Orangenherzen sind gut verschlossen in einer Dose 2–3 Wochen haltbar. Sie lassen sich fixfertig in tiefkühlgeeigneten Behältern einfrieren. Zum Auftauen die Herzen aus dem Gefrierer nehmen und 20 Minuten auf einem Kuchengitter auftauen lassen.



BACKEN & GEWINNEN



WIN
Gesamten
EINKAUF
zurück gewinnen*

3 Dr. Oetker Produkte kaufen & Kassenbon hochladen



www.oetker.ch

*Auszahlung erfolgt in Form einer Geschenkkarte

SHOP

| Artikelbezeichnung | Menge | Preis |
|----------------------------------|-------|-------|
| Bundzweibel | 1 | 1.90 |
| Champignons braun | 1 | 2.40 |
| Ingwer | 1 | 0.40 |
| Zitronengras | 1 | 2.20 |
| Bio Steinsolentmeister | 1 | 3.20 |
| Cake Stück Zitrone | 1 | 2.60 |
| Pouletschnitzel 2 Stk. | 0.348 | 1.74 |
| Pouletschnitzel 2 Stk. | 0.289 | 1.45 |
| Gemüsebouillon | 1 | 10.00 |
| Gemüsebouillon | 1 | 2.60 |
| Kokosnussmilch light | 1 | 2.55 |
| Langkorreis PB | 1 | 2.45 |
| Bio Café | 1 | 11.60 |
| Pizza Margherita | 2 | 1.88 |
| Dr. Oetker Backpulver | 1 | 1.50 |
| Dr. Oetker Bourbon Vanillezucker | 2.65 | 95.72 |
| Dr. Oetker Backmischung Muffins | 5.95 | 95.72 |
| Die Butter Quadro | 1 | 0.70 |
| Die Butter Quadro | 1 | 2.20 |
| Bio Mungopressen | 1 | 3.95 |
| Hinterschinken | 1 | 7.72 |





KAFFEE-CANTUCCINI MIT WEISSER SCHOKOLADE

FÜR ca. 55 Stück
ZUBEREITEN ca. 45 Minuten
KÜHL STELLEN ca. 1½ Stunden
BACKEN ca. 35 Minuten
 Backpapier für die Bleche

2 Eier
125 g Zucker
1 Msp. Salz
1½ EL Instantkaffee
50 g Butter, weich
300 g Weismehl
1 TL Backpulver
150 g weisse Schokolade, gehackt
200 g ganze Mandeln

1. Eier, Zucker, Salz und Kaffeepulver 3–4 Minuten zu einer schaumigen Masse schlagen. Butter beifügen, kurz verrühren. Mehl und Backpulver dazusieben, Schokolade und Mandeln beigegeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2. Aus dem Teig 3 Rollen von ca. 3 cm Ø formen, mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech legen. Nochmals 30 Minuten kühl stellen.
 3. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 17–20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer leicht schräg in 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit den Schnittflächen dicht beieinander auf mit Backpapier belegten Blechen verteilen.
 4. Nochmals 10–15 Minuten fertig backen, vollständig auskühlen lassen. Im leicht geöffneten Ofen 10–15 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen.

ÖISE TIPP

Die Cantuccini sind gut verschlossen in einer Dose 2–3 Wochen haltbar. Sie lassen sich in tiefkühlgeeigneten Behältern einfrieren. Zum Auftauen

die Cantuccini aus dem Gefrierer nehmen, 20 Minuten auf einem Kuchengitter auftauen lassen.



Für den Teig und dazu:
Nescafé Gold Deluxe
 200 g

ENGAGIERT, INNEN & AUSSEN.



Kapseln hergestellt aus

80% RECYCELTEM ALUMINIUM

FÜR DEINE NESPRESSO® MASCHINE



Hilf Recyceln und bringe deine gebrauchten Kapseln in einen Nestlé Shop oder zu einer der 3'700 Sammelstellen für Alukapseln in der Schweiz zurück.

Du hast die Möglichkeit, dir in einen Nestlé Shop einen Recycling-Beutel zu holen.
Scanne, um mehr zu erfahren.



Wie funktioniert dieser Recyclingbeutel?



Fülle den Beutel mit gebrauchten Starbucks® by Nespresso® Aluminiumkapseln und verschliese ihn vollständig.



Bring deinen vollen Beutel an einen der öffentlichen Sammelpunkte von Nespresso.



BRUNSLI-SCHOGGI-STERNLI

FÜR 35–40 Stück
ZUBEREITEN ca. 1¼ Stunden
TROCKNEN LASSEN ca. 8 Stunden
BACKEN ca. 6 Minuten
1 Stern-Ausstecher von ca. 4,5 cm
Backpapier für die Bleche

TEIG

150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
250 g gemahlene Mandeln
150 g Zucker
1 EL Kakaopulver
2 EL Weissmehl
½ TL gemahlener Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz
2 frische Eiweisse, verquirlt
Zucker zum Auswallen

GLASUR

½ Eiweiss, leicht verquirlt
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
Ca. 1 EL Wasser

Zuckerdekor,
 z. B. Schokoladekügelchen und
 rosa Zuckerkügelchen

- Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen.
- Mandeln, Zucker, Kakaopulver, Mehl, Zimt, Nelken und Salz in einer Schüssel mischen. Eiweisse dazumischen. Schokolade beifügen, mischen, zu einem Teig zusammenfügen.
- Teig auf Zucker 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Bei Raumtemperatur 6–8 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.
- Im auf 220 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 5–6 Minuten backen. Herausnehmen, auf dem Blech auskühlen lassen.
- Eiweiss mit allen Zutaten bis und mit Puderzucker in einem Massbecher ca. 2 Minuten zu einer dicklichen Glasur schlagen. Mit Wasser zur gewünschten Konsistenz verdünnen.
- Glasur in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen, Beutel oben verknoten. Eine kleine Ecke des Beutels wegschneiden, «Schnee» auf die Sterne spritzen, trocknen lassen. Restliche Glasur in eine andere Ecke des Plastikbeutels drücken, eine winzige Ecke wegschneiden, je einen Mund und Augenbrauen auf die Guetzli spritzen. Für Augen und Wangenrouge Kügelchen mit wenig Glasur anbringen, trocknen lassen.

ÖISI TIPPS

- Eine Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil von ca. 64%, verwenden, z. B. Lindt Excellence 70 %
- Die Guetzli können mit einem fertigen Brunsliteig zubereitet werden.
- Sie sind gut verschlossen in einer Dose 2–3 Wochen haltbar und lassen sich, mit Glasuren verziert (ohne Zuckerkügelchen), einfrieren. Zum Auftauen Guetzli herausnehmen, 20 Minuten auf einem Kuchengitter auftauen, fertig verzieren.





PLENTY – EINS FÜR ALLE FÄLLE



Von 94% bestätigt!*



Plenty,
eine Marke von Essity

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



GEWÜRZSTÄNGELCHEN

FÜR 50–60 Stück
ZUBEREITEN ca. 1 Stunde
KÜHL STELLEN ca. 45 Minuten
BACKEN ca. 17 Minuten
 Backpapier zum Formen und für die Bleche

250 g Butter
140 g Rohrzucker
 2 TL Ingwer, geschält, gerieben
 2 Eigelbe
275 g Weissmehl
 1 EL Kakaopulver
 ¼ TL Salz
 4 TL gemahlener Zimt
 ¾ TL Muskatnuss

1. Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Rohrzucker und Ingwer beifügen, 3–4 Minuten zu einer luftigen schaumigen Masse schlagen. Eigelbe dazurühren. Mehl, Kakao, Salz, Zimt und Muskat mischen, dazusieben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2. Teig zu vier 2,7 cm dicken Rollen formen. Jede Rolle zwischen zwei Backpapieren 0,7 cm dick auswallen. Längs beidseitig die Ränder gerade drücken. Teige mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Blechrücken legen. Mit einer Gabel quer Linien eindrücken, 45 Minuten kühl stellen.
 3. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 15–17 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen ca. 15 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen. Lange Kanten nach Belieben gerade schneiden. Dann schräg in 2 cm breite Stängelchen schneiden, vollständig auskühlen lassen.

ÖISE TIPP

Die Gewürzstängelchen sind gut verschlossen in einer Dose 2–3 Wochen haltbar. Sie lassen sich in tiefkühlgeeigneten Behältern einfrieren. Zum Auftauen Stängelchen aus dem Gefrierer nehmen, 20 Minuten auf einem Kuchengitter auftauen lassen.



VANILLE-APRIKOSEN-KRINGEL

FÜR ca. 50 Stück
ZUBEREITEN ca. 1½ Stunden
KÜHL STELLEN ca. 2 Stunden
BACKEN ca. 14 Minuten
 1 Spritzsack mit gezackter Tülle von ca. 9 mm Ø
 Backpapier für die Bleche

MÜRBETEIG

150 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
120 g Butter, kalt, in Stücken
1 Eiweiss, leicht verquirlt

MANDELTEIG

2–3 Eiweisse, ca. 90 g
1 Prise Salz
100 g Zucker
2 Pk. Bourbon-Vanillezucker
275–300 g gemahlene geschälte Mandeln
1 TL Zitronensaft

150 g Aprikosenkonfitüre, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

1. Mehl, Salz und Puderzucker mischen. Butter dazugeben und mit den Händen krümelig reiben. Eiweiss begeben, zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.
 2. Teig portionenweise auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Rondellen von ca. 4 cm Ø ausstechen, mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen, kühl stellen, bis der Mandelteig zubereitet ist.
 3. Eiweisse und Salz steif schlagen. Mit der Hälfte des Zuckers weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restliche Zutaten darunterziehen. Masse in Spritzsack füllen. Je einen Kringel auf die Rondellen spritzen, dabei rundum einen 2 mm breiten Rand freilassen. Konfitüre in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen. Eine kleine Ecke wegschneiden, Konfitüre in die Mitte der Kringel spritzen, nochmals 45 Minuten kühl stellen.
 4. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 12–14 Minuten backen. Im leicht geöffneten Ofen 15 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen, auskühlen lassen.

ÖISE TIPP

Die Kringel sind gut verschlossen in einer Dose 2–3 Wochen haltbar. Sie lassen sich in tiefkühlgeeigneten Behältern einfrieren. Zum Auftauen die Kringel 20 Minuten auf einem Kuchengitter auftauen lassen.

Rosière
L'ORIGINAL  DEPUIS 1989



EMBELLIT LA VIE
VERSCHÖNERT DAS LEBEN

*

* In kleineren Verkaufsstellen
eventuell nicht erhältlich

VERPACKUNGEN:
**PLASTIK-
FREI**
100%
RECYCELBAR¹

Energizer
MAX.

BIS
ZU **100%**
LÄNGERE
LEISTUNG²



TM

NUR FÜR KURZE ZEIT:

**MEHR
POWER**
ZUM GLEICHEN PREIS!³

AKTION

CHF **16.90**
statt CHF ~~28.50~~

8+4

**FREE
GRATIS**

³ Aktionszeitraum: 27.11. - 02.12.2023

¹ Ausgenommen Siegel auf ausgewählten Verpackungen.

² Im Vergleich zur IEC-Norm 2015 für die Standard-Mindestdauer in Taschenlampen.



Die Gewinner des Hauptpreises dürfen sich mit einem Gutschein von «Diga Möbel» Wohnräume erfüllen.

STERNSTUNDEN IM VOLG

FROHES EINKAUFEN!

Bei den traditionellen «Volg Sternstunden» erwarten Sie jetzt wieder Woche für Woche neue Angebote zu einmaligen Sternstunden-Preisen* mit bis zu 52 Prozent Rabatt. Dazu gibt es Wettbewerbspreise im Gesamtwert von über 200 000 Franken zu gewinnen! Kulinarisch ist alles dabei, was man in der Adventszeit besonders mag: ein sämiges Käsefondue, edle Pralinen, ein nobler Rotwein, würzige Salami und aromatischer Kaffee. Je rund 600-mal gibt es einen Davoser Schlitten, eine Geschenkbox «David», einen Eintritt ins Verkehrshaus in Luzern und eine Volg-Geschenkkarte zu gewinnen. Für Wohnräume mit Stil steht der Hauptpreis: Zehn Mal ein Gutschein im Wert von je 1500 Franken vom Schweizer Möbelhaus «Diga». Wir wünschen viel Glück und frohes Einkaufen!

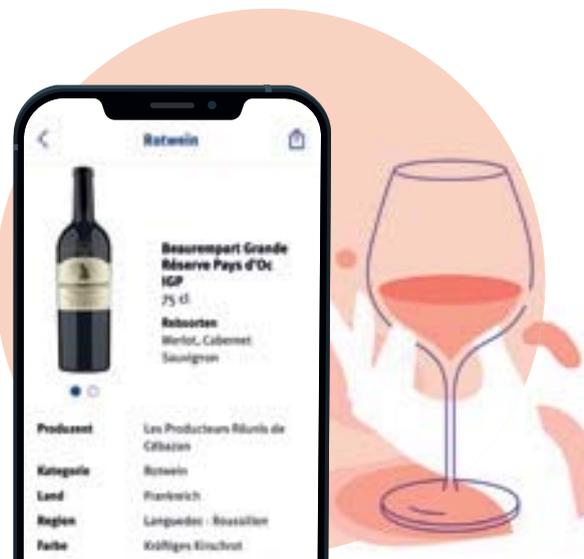
Alle Angebote sowie die Wettbewerbstalons finden Sie auf dem Flyer, erhältlich im Volg. Die Boxen für die Wettbewerbstalons sind in den Läden aufgestellt.

* Angebote gültig solange Vorrat.

APP-FUNKTION «WEIN-SCANNER»

Der Scanner, ein Kenner

Eine Neuheit im Weinregal oder ein Wein, den man erst vom Hörensagen kennt: Es gibt viele Gründe, vor dem Weinregal zu stehen und zu überlegen, welchen Wein man jetzt ins Einkaufschörbli legen soll. Woher kommt er, welchen Charakter hat er, welche Rebsorten enthält er und wozu passt er? Mit dem «Wein-Scanner» in der Volg-App lässt sich das im Nu herausfinden. Einfach den Strichcode auf der Rückseite der Flasche oder am Regal scannen und schon hüpfen alle Informationen direkt aufs Smartphone. Da hat man in Sekundenschnelle die Gewissheit, dass der Wein auch zum geplanten Filet im Teig passt oder einem sein Aroma nach Beeren, Kirschen und Vanille munden wird. Eine praktische Hilfe auch, wenn man einen Wein als Weihnachtsgeschenk aussuchen möchte. Der «Wein-Scanner» ist eine von vielen nützlichen Funktionen der kostenlosen Volg-App.



VOLG JASS 2023

Neue Jasskönigin



Der «Volg Jass» darf dieses Jahr eine Jasskönigin küren. Am Finalturnier Mitte Oktober auf dem Volg Erlebnishof in Hüttwilen TG ging es spannend zu und her. Mit hervorragenden 3436 Punkten über vier Runden à zehn Spielen übertrumpfte Eliane Ortner (Mitte) aus Cham ZG ihre Mitstreitende und verwies Werner Stuber aus Aeschi SO mit 3360 Punkten und Agnes Germann aus St. Margrethen SG mit 3350 Punkten auf die Plätze 2 und 3. Die Gewinner durften sich über Feriengutscheine von Schweiz Tourismus im Gesamtwert von rund 3000 Franken freuen. Obwohl die Anspannung unter den Finalteilnehmenden spürbar war, standen Spiel und Spass klar im Vordergrund. Bauernfamilie Jäger verwöhnte die Jassenden mit einem feinen Menü, während Fredy Bünter am Akkordeon für Unterhaltung sorgte.

Weihnachtliche
Momente
voller
Genuss



-37%

AKTION
CHF 12.50
statt CHF 19.90
20.11. – 26.11.2023

1 kg

JACOBS

FÜR NESPRESSO®*
MASCHINEN



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

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

CHURZ & FÜNDIG

LOKAL UND BELIEBT: VOLG-GESCHENKKARTE

EINKAUFSTRÄUME IM DORF

Die Volg-Geschenkkarte ist ein Geschenk, ein Dankeschön und eine Überraschung für jede Gelegenheit. Sie freut das liebe Grosi, die hilfsbereite Nachbarin, die herzengute Schwester und deren Familie oder den im Prinzip wunschlos glücklichen Schwiegervater. Die eigenen kleinen und grösseren Einkaufsträume damit in einem der rund 600 Volg-Läden erfüllen zu können, das kommt immer gut an! Die Volg-Geschenkkarte ist in jedem Volg zu Fixbeträgen über 10, 20 oder 50 Franken oder einem frei wählbaren Wertbetrag erhältlich. Möchte man dem Geschenk eine persönliche Note verleihen, übergibt man sie zusammen mit dem Lieblingswein des Beschenkten, der Liebblingsschokolade oder gar einem Geschenkkorb voller feiner Produkte, der im Laden fix arrangiert bestellt oder individuell zusammengestellt werden kann.

GESCHENKTREND: GUTHABENKARTEN

COOL, EINE KARTE

Guthabekarten liegen auf der Hitliste der Geschenkideen ganz oben. Kein Wunder, hinter deren bunten Welt stecken allerhand Wunscherfüllungen – zum Beispiel für Spiele, Filme, Kleider, Bücher und Musik. Besonders bei der Jungmannschaft vom Göttibueb bis zur Enkelin liegt man damit immer richtig. Wer der ausgewählten Guthabekarte eine persönliche Note verleihen möchte, legt einfach etwas Passendes dazu ins Weihnachtspäckli: Knabbernüsse für den gemütlichen Fernsehabend, Traubenzucker für ausreichend Power am «Game-» oder Lesenachmittag oder ein Beauty-Produkt für den perfekten Look zu den neuen Kleidern. Ein Geschenk für jedes Budget, das sogar noch last minute im Dorfladen gekauft werden kann!

Die Guthabekarten sind in jedem Volg im Kassbereich erhältlich.



Anzeige



JETZT*
NEU!



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



Der Fondue-Meister aus dem Unterwallis

In einer kleinen Unterwalliser Gemeinde wird eine geheime Fondue-Mischung aus perfekt gereiftem Käse hergestellt, die in der ganzen Region ihre Fans hat. Dazu zählen auch die Kundinnen und Kunden vom Volg Muraz (Collombey).

Geht es um Fondue, wird es bei den Wallisern ernst. Vor allem bei Laurent Vieux aus Muraz (Collombey). «In mein Fondue kommt nur die allerbeste Qualität», sagt er bestimmt und schmunzelt: «Wenn jemand keinen perfekten Käse anliefert, kann er ihn gleich wieder mitnehmen.» Dabei ist der Käsemeister aus dem Südwallis die Herzlichkeit in Person. «Für mich geht die Familie über alles. Meine erwachsenen Kinder arbeiten hier, und jeder Mitarbeiter gehört zur Familie.» So hält er es auch mit seinen Kundinnen und Kunden sowie mit den Verantwortlichen vom Volg Muraz (Collombey).

«Ich kann nur mit Menschen zusammenarbeiten, mit denen ich gut auskomme. Und mit Volg hatte ich immer schon ein sehr herzliches Verhältnis.»

Das «beste Fondue» als Ziel

Es ist eine Beziehung, die seit vielen Jahren anhält. Fast so lange, wie es die Käserei Vieux Fromages gibt. «Ich bin hier als Bauernsohn aufgewachsen und mein Vater hat selbst Käse gemacht», erzählt Laurent Vieux. Er weiss also schon von Kindesbeinen an, was guten Käse ausmacht. 1996 hat er zusammen mit seiner verstorbenen Frau Marinette sein eigenes Unternehmen ge-

gründet. Eines der Ziele: Das beste Fondue anzubieten. «Dafür bin ich auf die Jagd nach dem besten Käse und der besten Rezeptur gegangen», erinnert sich der Lebemann. Heute bezieht er den grössten Teil seines Käses von einem Produzenten aus dem Gruyère-Gebiet. «Wir sind ein perfektes Team, er produziert den Käse genau in der Qualität, wie ich ihn möchte.» Den Rest liefern Käser aus der Nähe. Anschliessend reifen die Laibe in seinem Keller bei idealer Temperatur und Luftfeuchtigkeit. «Jeder Käse ist anders. Daher schauen wir, dass er erst im perfekten Status weiterverarbeitet wird.» Das ist der grosse Moment, in dem



FEINS VOM DORF



Ganz links: Im Käsekeller von «Vieux Fromages» reifen die Laibe, bis sie bereit sind zur Weiterverarbeitung. Oben rechts: Laurent Vieux und seine Mitarbeitenden produzieren ihre Fonduemischungen von Hand. Unten rechts: Nach dem Raspeln des Käses wird er mit Mehl gemischt.

die Fondue-Mischung produziert wird – alles von Hand. Das Rezept dafür ist geheim und hat Laurent Vieux selber ausgetüftelt. Viel darüber verrät er nicht. Einzig: «Wir verwenden vier Vollfett- und Halbfettkäsesorten.» Und noch etwas fällt auf: Statt Maisstärke enthält die Rezeptur Mehl, das er im Volg kauft. «Es verbindet sich besser mit dem Käse als Maisstärke, die mehr Hitze benötigt.» Es sind solche Feinheiten, die das Fondue so speziell machen. Einmal gekauft, muss es nur noch mit Flüssigkeit aufgekocht werden. «Je nach Vorliebe mit Weisswein, Wasser oder auch Cidre.» So oder so – sein Fondue wird immer perfekt!



FONDUE AUS MURAZ
Das von Hand hergestellte Fondue von Laurent Vieux ist im Volg Muraz VS erhältlich.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER
Die Fonduemischung von Vieux Fromages ist eine von rund 10 000 «Feins vom Dorf»-Spezialitäten. «Feins vom Dorf» hält, was der Name verspricht: Die Produkte sind nur im Volg im jeweiligen Dorf oder Nachbardorf erhältlich. Entdecken Sie die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten in Ihrem Volg!



It's
POM-
Time!



POM-BÄR
Original
Duo-Pack*

**20%
RABATT**

25.-31.12.2023

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

DIE FRUCHTIG
ERFRISCHENDEN
FLAVOURS VON EVE

Mit Verantwortung
genossen.

**JETZT
ZUGREIFEN**



eve

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

3-mal 1-malig

Zwei Lichtblicke für Weinfans aus dem Tal des Lichts: Diese vollmundigen, in Eichenfässern gereiften Rioja warten nur darauf, entdeckt zu werden. Schön zum Tagesausklang am knisternden Cheminéefeuer und zu rotem Fleisch und kräftigem Käse.



1. Im Tal des Lichts

Im Norden Spaniens liegt das Weinbaugebiet Rioja Alta. Das dortige Klima gewährleistet eine sanfte Reifung der Trauben und bringt Weine mit üppigem Fruchtcharakter, saftiger Säure und weichen Tanninen hervor. «Vega del Rayo» bedeutet «Tal der Blitze» oder auch «Tal des Lichts». Der Name bezieht sich auf das atemberaubende Panorama mit den besten Weinbergen im Rioja, wo reichhaltige, aromatische Weine produziert werden.

2. Der junge Wilde

Dieser Rioja aus 100 Prozent Tempranillo-Trauben begeistert mit seinem frischen Bouquet von reifer Pflaume und Kirsche. Am Gaumen folgen Noten dunkler Früchte, Gewürze und eine feine Holznote dank der sechs- bis achtmonatigen Reifung in Eichenholzfässern. Perfekt zu Fleisch, Wild oder Käse.

**Vega del Rayo Rioja DOCa
Vendimia Seleccionada, Spanien, 75 cl**



3. Der noble Klassiker

Eines der Flaggschiffe des Weinguts! Die Cuvée aus Tempranillo sowie je fünf Prozent Mazuelo und Graciano verführt mit ihrem Duft nach dunklen Beeren, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen elegant mit einer schönen Holznote aus der mindestens 12-monatigen Reifung im Eichenholzfass. Die Trauben stammen von Reben, die 30 bis 40 Jahre alt sind, und werden von Hand gelesen.

Vega del Rayo Rioja DOCa Reserva, Spanien, 75 cl*

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.





15%
vom 4.12. bis
10.12.2023



Serviervorschlag

Die ideale Beilage für
jedes Festessen



*in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



**ORIGINAL
APPENZELLER ALPENBITTER**

**SWISS MADE.
SEIT 1902.**

APPENZELLER.COM

MEIN ENGEL,
IST DAS
NICHT
HIMMLISCH?



**VEGA DEL RAYO RIOJA DOCA
VENDIMIA SELECCIONADA, SPANIEN, 75 CL**
Ein Spanier mit Rasse: frisch, üppig und fruchtig. Ein moderner Rioja, so spannend zu entdecken wie Haro, die Weinhauptstadt des Rioja Alta, wo der Rotwein herkommt.

Fr. 10.50



**VEGA DEL RAYO RIOJA DOCA
RESERVA, SPANIEN, 75 CL***
Ein fröhliches Olé auf diese elegante Cuvée! Ein Rioja der von der Traubenlese von Hand bis zur mindestens einjährigen Reifung im Barrique einen Weg der Extraklasse geht.

Fr. 13.50



**ÜLTJE CASHEW PIKANT GEWÜRZT
150 G***
P wie Paprika, P wie Pep! Ein Nuss-Snack für alle, die das Geniesserleben etwas würziger lieben. Die Cashewkerne mit Paprikagewürz werden im Ofen ohne Fett geröstet.

Fr. 6.20



**YFOOD SMOOTH VANILLA
500 ML***
Schluck, schluck, satt: In einer Flasche steckt eine komplette, ausgewogene Mahlzeit mit 500 Kalorien. Praktisch, wenn der Tag einmal extra aktiv ist.

Fr. 5.25



**YFOOD CLASSIC CHOCO
500 ML***
Enthält alles, was der Körper braucht: Die Trinkmahlzeit ohne Zuckerzusatz versorgt einen mit Eiweiss, Kohlenhydraten, Fett, Vitaminen, Ballast- und Mineralstoffen.

Fr. 5.25



**BÄCKERLAND MEHRKORNTOST
500 G**
Scheibe für Scheibe mehr Korn: Zum klassischen Weizenmehl gesellen sich Weizenvollkorn-, Roggenmehl und Haferflocken. Perfekt für die Lachs-Canapés zum Apéro.

Fr. 3.50

* In kleineren Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich.



Sandro Renz weiss, wie der Käse geschmiert wird. Das Geheimnis hinter der berühmten Kräutersulz kennt aber selbst er nicht.

«Das Wichtigste ist die Milch»

Nur in einem begrenzten Gebiet in der Ostschweiz darf Appenzeller Käse produziert werden. Sandro Renz, Leiter Marketing und Verkauf von Hardegger Käse in Jonschwil, gewährt einen Einblick in die Herstellung des Kultkäses.

Herzliche Gratulation Herr Renz, der Appenzeller Käse von Hardegger ist zum 50. Mal mit dem Goldvreneli für seine besondere Qualität ausgezeichnet worden!

Mit der Goldvreneli-Auszeichnung der Sortenorganisation werden jährlich die besten Appenzeller Hersteller ausgezeichnet. Dass wir die Auszeichnung zum 50. Mal erhalten, ist für uns eine grosse Ehre und ein Zeichen der Anerkennung unserer langjährigen Leistung und konstant hohen Qualität.

Und was macht einen solch guten Appenzeller Käse aus?

Ausgangspunkt bildet immer die Milch. Nur mit einem guten Rohstoff können wir einen Goldvreneli-Appenzeller herstellen. Wir kennen unsere Produzenten persönlich. Täglich holen wir ihre Milch auf dem Hof ab und verarbeiten sie in unserer modernen Käserei mit viel Liebe, Engagement und Know-how. Ohne Zusatzstoffe – ein absolutes Naturprodukt. Für die höchste Qualität muss alles stimmen: ein reiner, würziger Geschmack, ein feiner, speckiger Teig, eine sparsame Lochung und nicht zuletzt eine tadellose, leicht bräunliche Rinde.

Welche Voraussetzungen muss die Milch erfüllen?

Die Landschaft zwischen Toggenburg und Säntismassiv mit ihren reichhaltigen Kräuterpflanzen liefert die optimale Basis für die naturbelassene Rohmilch, aus der der Käse entsteht. Für die Milchproduktion gilt der Branchenstandard nachhaltiger Schweizer Milch. Die Kühe müssen zudem entsprechend dem Tierwohlprogramm «RAUS» gehalten werden. Ferner hält das Pflichtenheft fest, dass die Milch immer frisch – also täglich – verarbeitet werden muss.

Alle wissen ja: die Kräutersulz, die ist geheim. Können Sie trotzdem etwas erzählen zur Herstellung des Käses?

Natürlich. Der Appenzeller Käse wird seit über 700 Jahren nach alter Tradition hergestellt. Die Milch wird auf ihre Qualität überprüft und danach in einem Käsekessl langsam erwärmt. Es kommen Milchsäurebakterien und Lab dazu und lösen die Gerinnung aus. So entsteht eine gallertartige Masse, die mit einer Käseharfe geschnitten wird. Der Käsebruch wird in Formen gefüllt, gepresst und mehrmals gewendet. Danach

folgt das Salzbad, das die Rinden- und Geschmacksbildung fördert. Im Reifekeller wird der Käse durch die liebevolle Pflege zum typisch kräftig-würzigen Appenzeller.

Und die magische Kräutersulz?

Leider kenne ich die Rezeptur der geheimnisvollen Kräutersulz nicht. Sie ist nur zwei Personen bekannt. Sie alleine haben Zugang zum Safe und stellen die Kräutermischung zusammen. Tatsache ist, dass der Käse seinen einzigartigen Geschmack durch die Pflege mit der Kräutersulz erhält.

Was verbindet Hardegger Käse und Volg?

Wir arbeiten seit über 50 Jahren eng zusammen. Wir haben gemeinsame Werte, sind beide fest im Dorf verankert, setzen auf Swissness und höchste Qualität.

Wie geniessen Sie den Appenzeller Käse während der Festtage am liebsten?

Mit Früchten und Nüssen auf einer klassischen Käseplatte. Sehr fein ist auch die Kombination mit Birnbrot, mit getrockneten Aprikosen oder einer exotischen Frucht. Ich mag ihn zum Apéro wie auch als Dessert.



APPENZELLER KÄSE AUS JONSCHWIL SG

Was 1956 als Dorfkäserei im Zentrum von Jonschwil seinen Anfang nahm, ist heute ein Unternehmen mit 160 Mitarbeitenden. Hardegger Käse wird heute in der zweiten Generation als Familienunternehmen geführt. Die Käserei produziert, handelt, affinert und konfektioniert Schweizer Halbhart- und Hartkäse-Spezialitäten. In der eigenen Käserei werden in erster Linie traditionelle Schweizer Käsesorten hergestellt, darunter der «Appenzeller kräftig-würzig» (Bild links) oder der neue «Appenzellerin elegant». Auch das Volg Familienpreis Fixfertig Fondue stammt aus dem Hause Hardegger.



ÜBER 77%

des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit zu der Schweiz und ihren Produzenten gehört seit jeher zur Grundhaltung von Volg. Viele Produkte stammen von kleinen und mittelgrossen Unternehmen, die für die Region oft wichtige Arbeitgeber sind. Mit dieser Verbundenheit zum Produktionsstandort Schweiz trägt Volg zur Sicherung von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.

Der Schweizer
Kirsch
zum Fondue!



Citterio
bringt
FREUDE
auf den
Tisch*



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich



BACKE, BACKE, DEKO

**Salzteig weckt Kindheitserinnerungen, die man unbedingt wieder einmal aufleben lassen sollte.
Mit Sternen, die als Adventsschmuck, Baum- oder Päcklianhänger Freude machen.**

So geht's: Eine Waage braucht es nicht, denn das Grundrezept für Salzteig ist ganz einfach: 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Salz und 1 Tasse Wasser. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und gut zu einem Teig verkneten, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen und mit Guetzliusstecher Sterne ausstechen. Auf ein Backpapier legen und mit der Rückseite eines feinen Pinsels oder einem Zahnstocher kleine Löcher in den Teig stechen. Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft/Umluft) ca. 60 Minuten backen, anschliessend wenden und weitere 60 Minuten backen. Für eine Girlande nach dem Auskühlen eine Schnur durch die Öffnung fädeln, einmal verknoten, mit etwas Abstand den nächsten Stern auffädeln und so lange damit fortfahren, bis sie die gewünschte Länge erreicht hat.

Tipps: Für Duftsterne den Teig mit ein paar Tropfen ätherischem Öl versetzen. Andere beliebige Motive ausstechen und die abgekühlten Objekte mit Acrylfarbe bemalen oder für Päcklianhänger beschriften.

Achtung: Salzteig ist nicht essbar und nur für Dekorationszwecke geeignet.



Munz+



wünscht eine schöne
Weihnachtszeit, viel Glück &
Gesundheit für das neue Jahr!



* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich

munz.ch

PUNSCH SIRUP

Lacobi

MIT TRADITION

- SEIT 1919 -



* IN KLEINEREN
VERKAUFSTELLEN
EVENTUELL
NICHT ERHÄLTICH

Volg geht mit der Zeit

Exakt wie eine Schweizer Uhr läuft ein Tag im Dorfladen nie ab. So haben das Wetter, die Ferienzeit oder bevorstehende Feiertage Einfluss auf die Einkaufsgewohnheiten der Kundinnen und Kunden. Wie die Volg-Uhr tendenziell tickt.

6 Uhr

Wenn der Hahn kräht und die Sonne aufgeht, sind die meisten Ladenteams schon frisch und fründlich am Werk. Die Kundinnen und Kunden kommen zum «Gipfeli»-Treffen in den Dorfladen. Zahlreiche Verkaufsstellen laden bereits ab 6 Uhr zum Einkaufen ein; ab 7 Uhr sind dann praktisch alle Läden offen.



11 Uhr

Die Mittagspause beginnt. Ab 11 Uhr sind im Dorfladen Sandwichs, Wraps, Salate, Wähen, Mahlzeiten zum Aufwärmen oder Snacks zum Aufbacken begehrt wie das «Menü 1» in der Dorfbeiz. Da man in der Regel direkt vor dem Laden Parkplätze findet, machen auch Hungrige auf der Durchfahrt oft im Volg Halt.



17 Uhr

Der übliche Arbeitsschluss der Schweizerinnen und Schweizer ist der Anfang eines weiteren Einkaufshochs. Jetzt ist im Volg besonders viel los. Es wird für den Znacht eingekauft, aber nicht nur. Rund 400 integrierte Postagenturen ermöglichen es, noch bis Ladenschluss ein Päckli abzuschicken oder einen eingeschriebenen Brief abzuholen.



21 Uhr

Nach dem Theaterbesuch Salat im Shaker und Bier statt Shakespeare; nach dem abendlichen Krafttraining im Fitnessstudio im Volg schwach werden am Schoggieregale – kein Problem! Viele Verkaufsstellen schliessen erst jetzt. Mindestens bis 20 Uhr ist ein Grossteil der Dorfläden geöffnet.



7. Tag

Nach der Piste in den Volg: An touristischen Standorten und zur Hochsaison in Feriendörfern kann teils auch am Sonntag «frisch und fründlich» für den täglichen Bedarf eingekauft werden. Selbstverständlich nur dann, wenn die kantonale Gesetzgebung die Sonntagsöffnungszeiten auch erlaubt.





Biathletin Lisa Naegeli ist bereit zum Abheben – und steht trotzdem mit beiden Beinen fest auf dem Boden.

Vom Ballett zum Biathlon

Bei einem Schnupperkurs entdeckte Lisa Naegeli ihre Faszination für den Biathlon. Mittlerweile ist die junge Frau aus Feldmeilen in ihrer vierten Wettkampfsaison und kann sich ein Leben ohne Langlaufskier und Sportgewehr kaum mehr vorstellen.

Man könnte sagen, dass die Geschichte von Lisa Naegeli und dem Biathlonsport das Resultat einer Zufallsbekanntschaft ist. «Vor vier Jahren habe ich mit meinem Vater einen Biathlon-Kurs gemacht. Es war sein Geschenk zur bestandenen Probezeit im Gymnasium», erzählt sie. «Keine Ahnung, wie ich auf die Idee gekommen war, dass ich Biathlon ausprobieren könnte.» Denn zuvor hatte sie mit Ausdauersport wenig am Hut. Geschweige denn mit Schiessen. Stattdessen war sie eine begeisterte Tänzerin: Klassisches Ballett, Modern Jazz und Hip-Hop. Doch der Schnupperkurs mit Langlaufskiern und Sportgewehr entfachte wortwörtlich ein Feuer in ihr. «Ich fand es zwar super anstrengend, aber gleichzeitig auch mega lässig. Es hat mich voll gepackt.» Ein paar Monate später stand wegen der Pandemie alles still. Kein Tanztraining, kein normaler Schulunterricht, keine Treffen mit Freunden. In dieser schwierigen Zeit begann sie, jeden Tag Sport zu machen: Joggen, Biken, Stabilitätsübungen. «Für mich war das eine Art Therapie», sagt sie. Und sie spürte, dass es Zeit war für ein nächstes Kapitel.

Der Ehrgeiz ist geweckt

Ihre neue sportliche Heimat fand sie im Skiclub am Bachtel im Zürcher Oberland. «Ich wurde extrem gut aufgenommen und habe mich schnell wohlfühlt», blickt sie zurück. Der Anfang war trotzdem nicht leicht. «Es gab Kinder, die nur halb so alt waren wie ich, aber auf den Langlaufskiern doppelt so schnell vorankamen.» Und dies, obwohl sie schon vorher jeweils in den Winterferien Langlaufen ging. Ihr Ehrgeiz war geweckt. Im Winter 2020/21 folgten

die ersten Wettkämpfe. Sie entschied sich, mit dem Tanzen aufzuhören und alles auf die Karte Biathlon zu setzen. Dabei half ihr das jahrelange Tanztraining bei der Balance und der Koordination. Mittlerweile trainiert sie neben der Schule 10 bis 15 Stunden pro Woche. Früher hätte sie sich nie vorstellen können, leistungsmässig Sport zu machen. Das hat sich geändert. «Biathlon ist eine Sportart, die zu aufwendig ist, als dass man sie nur hobbyässig betreiben würde.» Ein spannender Aspekt sei das Schiessen, das bei einem Wettkampf von einer Sekunde auf die andere alles verändern könne. «Da kann man so viel trainieren, wie man möchte, schlussendlich ist es von der Tagesform abhängig, wie gut man trifft.» Lisa Naegeli weiss, dass sie noch einen langen Weg vor sich hat, und freut sich, dabei von Volg unterstützt zu werden. «Das bedeutet mir sehr viel. Es hat mir gezeigt, dass Volg meinen Willen und meine Motivation erkannt hat.» Es helfe sehr, einen Partner zu haben, der schon früh an einen glaube. «Ich bin gespannt auf alles, was die Zukunft bringt.»



Lisa Naegeli liebt die spezielle Atmosphäre bei den Biathlon-Wettkämpfen.



Starthilfe für Sporttalente

Volg unterstützt Nachwuchssportler wie Lisa Naegeli dabei, ihre Ziele zu erreichen und ihre Träume zu verwirklichen.



Volg Birchermüesli

«Das Volg Birchermüesli esse ich gerne mit frischen Früchten vor einem Training, denn es schmeckt gut und liefert wertvolle Energie.»

VOLGAZ

PRICKELNDER
SCHWEIZER
GENUSS



Aus dem Holzofen Fredy's Wild & Ruch

Fredy's - so schmeckt Brot!

- 100 % IP-SUISSE Mehl aus der Region aus pestizidfreiem Anbau
- 100 % natürliche Zutaten und Rohstoffe
- Schweizer Alpensalz
- Traditionell von Hand geformt
- Im Holzofen mit der Urkraft des Feuers gebacken

Original Schweizer Backtradition
www.fredys.ch

fredy's
SO SCHMECKT BROT

Die Zeit ist reif für einen Generationenwechsel. Carlo und Nadine Schmid freuen sich auf ihre neue Aufgabe.



AUF DEM ERLENHOF DAHEIM

Wer den Volg Erlebnishof im aargauischen Fricktal schon besucht hat, weiss, dass hier die Herzlichkeit den Ton angibt. Auf dem Erlenhof von Familie Schmid sind Gäste sehr willkommen. Das wird sich auch nach dem Generationenwechsel im Januar 2024 nicht ändern.

Seit 33 Jahren betreiben Helen und Herbert Schmid den Erlenhof im Fricktal. Ihr Credo, Nahrungsmittel im Einklang mit der Natur zu produzieren, zieht sich wie ein roter Faden durch ihre Zeit auf dem Hof. Darum überzeugte sie damals auch das Konzept von Volg NATURENA: «Wir waren auf Anhieb begeistert von der Idee der naturnahen Erlebniswelten. Damit konnten wir die Direktvermarktung eigener Produkte und die Gästebewirtung ausbauen, was sehr gut in unsere Betriebsstruktur passt», erzählt Helen Schmid. Die Landwirtschaft samt den Arbeiten, Besuchern, Mitarbeitenden und Tieren liegt dem Ehepaar am Herzen. «Wir haben den Betrieb in den vergangenen Jahren so umstrukturiert, dass wir alle Arbeiten gleichermassen gerne ausführen», meint Herbert Schmid.

Es lebe die Vielfältigkeit

Kaum zu glauben, dass sie den Erlenhof nun in die Hände der nächsten Generation legen. «Wir werden weiterhin auf dem Hof arbeiten, aber die Zeit ist reif, um kürzer zu treten», erklärt Helen Schmid. «Und auch, um länger als fünf Tage am Stück Ferien zu machen», ergänzt ihr Mann lachend. Dank

Sohn Carlo und Schwiegertochter Nadine bleibt der Bauernhof in der Familie. Das war nicht immer klar. «Da mich die Technik ebenfalls interessiert, lernte ich Bauzeichner und studierte Bauingenieurswesen», erzählt Carlo Schmid. Doch die Vorstellung, dass der Erlenhof verkauft werden könnte, schmerzte zu sehr. Darum absolvierte er eine Zweitlehre zum Landwirt. Bereut hat er diesen Schritt nicht: «Das Werken draussen in der Natur und der abwechslungsreiche Alltag entsprechen mir», meint er. Und auch Nadine Schmid fühlt sich hier wohl: «Die Arbeiten im Hofladen, auf dem Blumenfeld, in den Reben und im Garten sowie die Gästebewirtung sind, neben Kindern und Haushalt, sehr vielseitig.» Sie werden, zumindest vorerst, nichts am Hofleben ändern. Auch dass der Erlenhof ein Volg Erlebnishof bleibt, war für beide klar: «Wir freuen uns, dieses tolle Projekt weiterzuführen!»



Jetzt übernehmen Nadine und Carlo von Herbert und Helen Schmid (v.l.)



Die Volg Erlebniswelten

Die fünf Volg Erlebnishöfe im Werdenberg SG, Seebachtal TG, Zugerland ZG, Fricktal AG und Seeland BE umfassen je einen Sinnespfad mit acht interaktiven Erlebnisstationen, ein Naturprojekt und einen Erlebnishof. naturena.ch



Folgen Sie Volg NATURENA auch auf naturena.erlebniswelten

SCHOKOLADEN- KUGELN

Für Simone Plattner sind sie die «geheimen Stars» unter den klassischen Weihnachtsguetzli. Auch während des Jahres bäckt sie die Schokoladenkugeln oft als Mitbringsel oder Geschenk für Freunde.

SCHOKOLADENKUGELN

FÜR 40 Stück

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

TROCKNEN LASSEN ca. 2 Stunden

BACKEN ca. 5 Minuten

Backpapier für das Blech

- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 100 g dunkle Schokolade,
fein geraffelt
- 250 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl
- 80 g Puderzucker

1. Eier und Zucker schaumig schlagen. Schokolade, Mandeln und Mehl mischen, unter die Eimasse ziehen, kneten, bis ein Teig entsteht. Teig mit den Händen zu nussgrossen Kugeln (à ca. 15 g) formen, im Puderzucker wenden. Mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech legen, 2 Stunden antrocknen lassen.

2. Im auf 220 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 4–5 Minuten backen, bis die Kugeln leicht aufspringen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps:

- Blitztipp: Die geraffelte Schokolade durch Schokoladenpulver (z. B. Nesquik) ersetzen.
- Zur besseren Formbarkeit der Kugeln den Teig kurz kühl stellen.
- Die Schokoladenkugeln sind gut verschlossen in einer Dose 1–2 Wochen haltbar.



SIMONE PLATTNER,
LÄUFELFINGEN BL

In der Weihnachtszeit liebt Simone Plattner die besondere Stimmung, die in der Luft liegt. Jeweils am «Chlausetag» beginnt bei ihr das grosse Backen mit Grättimännern und Guetzli. Am liebsten wählt sie weniger bekannte Sorten wie die Schokoladenkugeln, die sie aus dem Kochunterricht kennt. «Sie eignen sich auch super als kleines Dankeschön», sagt sie. Weil Simone Plattner auch mal spontan ein neues Rezept ausprobiert, ist sie froh über die langen Öffnungszeiten des Volg Läuferfingen von 6 bis 20 Uhr. Mit dabei auf dem Spazierweg in den Dorfladen ist jeweils Hund John. «Ich schätze die nahe Einkaufsmöglichkeit und freue mich jeden Monat auf das «Öise Lade» und die Rezeptinspirationen darin.»

MACHEN SIE MIT!

Verraten auch Sie uns Ihr
einfaches Lieblingsrezept?

Publizierte Rezepte werden mit
einem Volg-Einkaufsgutschein
im Wert von Fr. 50.–
honoriert.

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





Für den perfekten
Risotto-Genuss



JACK & COKE

4 cl Jack Daniel's
Tennessee Whiskey,
Coke



NEW*

**JACK HONEY
PUR**

2 cl Jack Daniel's
Tennessee Honey*,
chilled or on the rocks



PLEASE DRINK RESPONSIBLY. ©2023 JACK DANIEL'S

* IN KLEINEREN VERKAUFSTELLEN EVENTUELL NICHT ERHÄLTICH

GEWINNEN MIT STARBUCKS

STARBUCKS ZUHAUSE GENIESSEN UND DAS RÖSTGEHEIMNIS IN MAILAND ENTDECKEN



1.
PREIS

5.-50.
PREIS



**WETTBEWERBS-
FRAGE**

Welche Starbucks-Variante hat die leichteste Röstung?

A House Blend
B Espresso Roast
C Blonde Espresso Roast

PREISE

1. Preis im Wert von Fr. 3000.-
Zugfahrt 1. Klasse nach Mailand inkl. 2 Übernachtungen für 2 Personen und Besuch der «Starbucks Roastery»

2. und 3. Preis im Wert von je Fr. 1500.-
Eine Nespresso-Maschine Gran Lattissima sowie gratis Kaffee während 1 Jahr für max. Fr. 1100.-

4. Preis im Wert von Fr. 1000.-
Eine Nespresso-Maschine Gran Lattissima sowie gratis Kaffee während 1 Jahr für max. Fr. 600.-

5.-50. Preis im Wert von je Fr. 40.-
Starbucks-Paket mit 4 Sorten Kaffee und 1 Limited-Starbucks-Holiday-Tasse

Die Geschichte von Starbucks begann 1971 mit dem Verkauf von frisch gerösteten Kaffeebohnen am Pike Place Market in Seattle. Heute steht Starbucks für erstklassigen Kaffee in entspannter Atmosphäre. Mit den Kapseln von Starbucks by Nespresso kann der authentische, reichhaltige Kaffee auch zu Hause genossen werden.

Die Kunst der Kaffeeröstung

Besonders zelebriert wird die Kaffeekultur in Mailand in der «Starbucks Reserve Roastery». In nur fünf Minuten Gehdistanz vom berühmten Mailänder Dom liegt das historische Gebäude, in dem sich alles um die hohe Kunst und Wissenschaft der Kaffeeröstung dreht. Nebst interaktiven

Erlebnissen rund um Herkunft und Verarbeitung können auch verschiedene Methoden der Kaffeezubereitung kennengelernt werden – vom klassischen Espresso bis hin zum «Slow Brew». Mit etwas Glück und dem Hinweis im «Chuchichäschtli» auf Seite 5 gewinnen Sie eine Reise nach Mailand für zwei Personen und können bei einem Besuch der Rösterei in die Welt des Kaffees eintauchen.



MITMACHEN & GEWINNEN!

Per Telefon: 0901 240 340 (Fr. 1.-/Anruf)
Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Ihren Namen und Ihre Adresse nach dem Signalton.

Per SMS: Nachricht mit VOLGW und Lösungsbuchstabe (z. B. VOLGWA), danach Leerzeichen und Name und Adresse an **4636** (Fr. 1.-/SMS).

Per Post: Lösungsbuchstabe auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, «Starbucks», Postfach 344, 8401 Winterthur
Online: www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 20. November bis 14. Dezember 2023.

Teilnahmeberechtigt sind volljährige Personen mit Wohnsitz in der Schweiz. Nicht teilnahmeberechtigt sind die Mitarbeitenden von Nestlé und der Volg Konsumwaren AG. Keine Barauszahlung der Preise. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Unser Tipp für das nächste Festessen

Der Erfolg von Cantina Zeni und die hohe Qualität der Weine beruht auf Teamarbeit und Leidenschaft. Diese beiden, prämierten Weine verwandeln jedes Essen in ein Fest. Ideal zu gegrilltem, rotem Fleisch oder Lasagne Bolognese. Verwöhnen Sie Ihre Familie und Freunde!

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.



Schmerzen?

- Lindert Schmerzen
- Löst Muskelverspannungen
- Für Nacken, Schultern und Kreuz



frisch und
fründlich **Volg**

RÄTSELN UND GEWINNEN!

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------------|----------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------|
| Redekunst | | Lebensgemeinschaften | schweiz. Volksmusiker † 2004 | | Berg der Hohen Tauern | | herb bei alkohol. Getränken | kleinste Einheiten des Dramas | | kurz für: in dem | Hundescharen | drei Musizierende |
| Christkind | | | | | | 5 | | weihnachtl. Backgewürz | 13 | | | |
| ugs.: sowieso | | | Qualitätsstufe (engl.) | | Klein Händler | | | | | | | |
| legend. Sendung v. Kurt Felix † | | | | | | | | Hauptst. Westaustraliens | | Ausruf | | |
| | | | | 10 | Salz der Ölsäure | | bereit haben: in ... | | | | | |
| Farbe für Kopierer u. Drucker | | blauer Jeansstoff | | Wärmespender Mz. | | | | | | Blütenstand | | poet.: Quelle |
| nur geistig vorhanden | | 2 | | | | | Gestalt d. Nibelungen-sage | | Musikrichtung (engl.) | | | |
| | 8 | | | Wühlmausart: ...ratte | | lat.: und | | | die Gestirne betreffend | | Luftpost (engl.) | |
| ugs.: widerwärtiger Mensch | Gewürzgebäck | | ältester d. Drei Könige | | | | 6 | | | | | |
| äusserste Grenze | | | | | | Krankheits-erregender Mz. | | Ball-drehung beim Tennis | 7 | | | |
| | | | Silberfäden | | männl. Verwandter | 3 | | | | | | Schnellzug |
| männl. Artikel (3. Fall) | | unsicher, schwach | | | | | | ... obscura | | ital. Tonbez. für das E | | |
| Plunder, Krepmpel | | | 1 | | Fluss durch Luzern | | | schweiz. Patisserie-gebäck | | | | 11 |
| kahlschneiden | | kurzer engl. Gruss | | Waren-gestell | | | | 9 | | Schlag-rhythmus | | stehende Gewässer |
| | | | | | | 4 | verschwinde: ... weg! | | schweiz. Bahngesellschaft | | | |
| erfolgr. Schlag-ger | | | | sächl. Fürwort | | | | | | | frz. Artikel | |
| Grund | | Prüfer | | | | | | | helles engl. Bier | | | |
| | | | | | | | stützen, ergreifen | | | | | 12 |

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

Smartphoto bietet unzählige Ideen, um Ihre schönsten Momente festzuhalten. Gestalten Sie online persönliche Foto-produkte wie Kalender, Agenden, Foto-Geschenke, Fotobücher und viele mehr. Alle der über 600 Produkte sind ideale Geschenke oder eine tolle Dekoration für Ihr Zuhause. Profitieren Sie jeweils von den saisonalen Angeboten. Weitere Infos unter: www.smartphoto.ch



So nehmen Sie an der Verlosung teil:

- Per Telefon:** 0901 260 360 (Fr. 1.-/Anruf) Sprechen Sie das Lösungswort, Ihren Namen und Ihre Adresse nach dem Signalton.
- Per SMS:** Nachricht mit VOLGK, danach Leerzeichen und Lösungswort, Leerzeichen und Name/Adresse an **4636** (Fr. 1.-/SMS).
- Per Post:** Lösungswort auf Postkarte (keine Briefe) an: VOLG Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur
- Online:** www.volg.ch/volg-magazine

Teilnahme vom 20. November bis 14. Dezember 2023.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung der Preise. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Teilnahmeberechtigt sind volljährige Personen mit Wohnsitz in der Schweiz; nicht teilnahmeberechtigt sind die Mitarbeitenden von smartphoto und der Volg Konsumwaren AG.

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben in den Feldern 1 bis 13.
Die Gesamtlösung des letzten Kreuzworträtsels finden Sie auf www.volg.ch

WIE SAGT MAN WO?

Mit dem Feuer spielen



im Raum Basel
zündele

im Luzernerischen
züisle

im Appenzellischen
züisle

im Wallis
fürele

im Züribiet
zöisle

im Bündnerischen
züsla

im Bernbiet
bübele

im Freiburgerland
bübele

VORSCHAU «ÖISE LADE» JANUAR



Himmlicher Hafer
Unglaublich wandelbar:
Haferflocken überraschen in süsser und herzhafter Form.



Königliche Kabisköpfe
Rot, weiss oder grün:
Rotkabis, Blumenkohl,
Weisskohl und Wirz
treiben es bunt.

IMPRESSUM Herausgeber Volg Konsumwaren AG, Postfach 344, 8401 Winterthur **Gesamtverantwortung** Tamara Scheibli, Leiterin Volg Kommunikation/Werbung **Publizistische Gesamtleitung** Christina Sedens, Volg Kommunikation/Werbung **Konzept, Redaktion, Gestaltung** Medienart AG, 5000 Aarau, www.medienart.ch **Erscheinungsweise** 12-mal pro Jahr **Auflage** 800 000 Exemplare **Druck** Swissprinters AG, Zofingen **Kontakt** Tel. 058 433 55 04, oeise.lade@volg.ch, www.volg.ch

🇨🇭 Gedruckt in der Schweiz auf klimaneutralem Schweizer Papier

 **Klimaneutral**
Papier
Climapartner.com/19289-2011-1002





Sheba®

Entdecken Sie die verführerische Vielfalt von Sheba®:

FÜR IHREN LIEBLING NUR DAS BESTE.



*In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.

NEW

Cailler

DIE NEUE GESCHMACKSEXPLOSION VON CAILLER



**NEU
NOUVEAU**

Cailler

CRUNCHY & CARAMEL

CHOCOLAT AU LAIT AVEC CARAMEL SALE ET CEREALES CROUSTILLANTES
MILKSCHOKOLADE MIT GESALZENEM KARAMELL UND KNUSPERGETREIDE

In kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich.