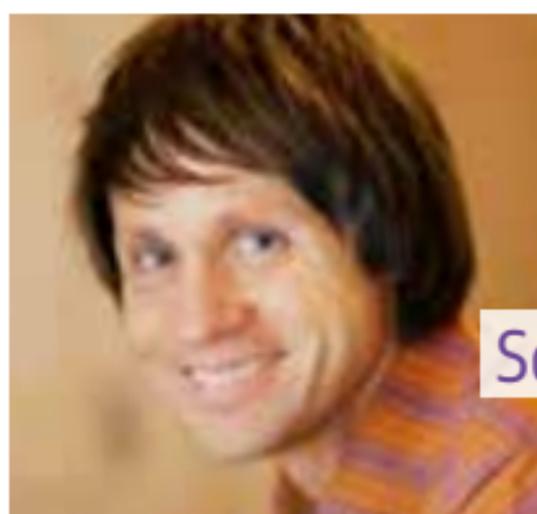


Oeise Lade 12-2013, p. 70

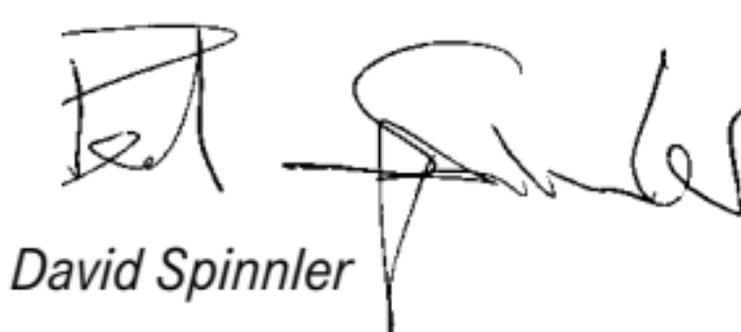
Jau hai adina gì l'impressiun che schampagn è be insatge per da quels che èn insatge meglier. Tar nus n'hai mai dà schampagn. Pervia che tar nus da devi circa mai insatge cun alcohol. E lura savev'ins che schampagn è instge fitg char. Ma ins savess bain schoglier almain quest problem: Prosecco na custa betg tant ed è bain il medem sco schampagn. Eba betg. Schampagn deriva da la Champagne en Frantscha, astga tant che jau sai mo vegnir racoltà a maun ed il process da producziun è bler pli cumplitgà, surtut pervia da la segunda fermentaziun che succeda en la buttiglia. Il Prosecco deriva dal Veneto en Italia e la segunda fermentaziun succeda en in tanc; quai è bler pli simpel. Savess insatgi da Vus propi inditgar la differenza tranter in schampagn ed in prosecco tar ina degustaziun senza vesair insatge? Schon?



Schampus

Mabain - lura vegn il problem ad esser quel che jau sun ina banausa. Perquai basta per mai in magiel prosecco.

E per ils uffants datti per fortuna quel schampagn senza alcohol. Lura èni superbis sch'era els pon baiver schampagn sco ils gronds.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'David Spinnler'. The signature is stylized and written in a cursive-like font. Below the signature, the name 'David Spinnler' is printed in a black, sans-serif font.

Rückschau ←

Novissimo

S'POSCHTI- Gwünnspiel vom Volg

Eines von 12 Küchentücher-Sets von Meyer-Mayor im Wert von je Fr. 130.– gewannen Marc Zimmermann aus Näfels, Maria Wild aus Dicken, Markus Felber aus Giebenach, Hilde Baumgart aus Watt, Marija Wymann aus Trimbach, Albert Rindlisbacher aus Uitikon-Waldegg, Nicole Zingg aus Safnern, Roger Eggenberger aus Sennwald, Gabriela Bucher aus Küssnacht am Rigi, August Moser aus Stein, Jana Ruch aus Biel und Werner Schaufelberger aus Bubikon. Fünf weitere Leserinnen und Leser erhalten je einen Volg Gutschein im Wert von Fr. 50.– und zehn Leser je einen Volg-Gutschein im Wert von Fr. 20.–.

Lösungswort 10/13: «Hofwirtschaft»

Auflösung des Knorr-Wettbewerbs aus «Öise Lade» 09/13: Antwort C, 1953

Gewinnen mit Knorr



Knorri gratuliert: Gewinnerin *Silvia Färber* aus Züberwangen (M.) mit ihren Kindern *Ramona* und *Sascha*, *Michel Rahm*, Key Account Manager Unilever (I.) und *Andreas Lehmann*, Volg Produktmanager Food.

Den 1. Preis, 5 Nächte im Swiss Holiday Park im Wert von Fr. 2400.–, gewinnt Silvia Färber aus Züberwangen. Der 2. Preis, 3 Nächte im Swiss Holiday Park im Wert von Fr. 1400.–, geht an Marco Blättler aus Lungern. Den 3. Preis, 2 Nächte im Swiss Holiday Park im Wert von Fr. 1000.–, gewinnt Claudia Felder aus Wolhusen. Alle drei Gewinner übernachten im 4 Sterne-Familienzimmer inkl. Frühstück und weiteren Leistungen. 7 Leserinnen und Leser gewinnen einen Korb voller Knorr-Produkte im Wert von je Fr. 100.– und 50 Leser erhalten je einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.–.

De grünen Dume



Bild: fotolia.com

Glücksklee ist ein beliebtes Geschenk zu Jubiläen, Weihnachten oder zum Jahreswechsel. Mit etwas Pflege begleitet Sie das symbolträchtige Pflänzchen durchs ganze Jahr. Das mehrjährige Zwiebelgewächs, stammt ursprünglich aus Mexiko und ist nicht winterhart. In der trockenen Heizungsluft lässt der Glücksklee zudem schnell die Blätter hängen. Setzen Sie die Pflanze daher in einen grösseren Topf mit frischer Erde und an einen kühlen, aber frostfreien Ort. Ab Mai kann der Klee mitsamt Topf in den Garten oder auf den Balkon (keine pralle Sonne) und zeigt ab Juni seine Blüten. Im Herbst verfärben sich die Blätter und sterben oberirdisch ab. Doch nimmt man den Glücksklee vor dem ersten Frost ins Haus, treibt er wieder aus. Durch Teilen kann die Pflanze vermehrt werden.

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

Vorschau →

Das nächste
«Öise Lade» 01/14
erscheint am
30. Dezember 2013



Grosis Küche neu entdeckt

Familienrezepte sind oft ein streng gehütetes Geheimnis. Wir lüften klassische Rezeptgeheimnisse von Grosis aus allen Sprachregionen der Schweiz.



Gut gewickelt

Wickel sind ein altbewährtes Hausmittel. Mit Zutaten aus dem Chuchichäschtli wickeln wir uns zu mehr Wohlbefinden und genießen dazu kulinarische Wickel auf dem Teller.

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



öise lade
gedruckt in der
Schweiz

Volg