

WETTBEWERB

Wie heisst das neue Restaurant von Köchin Meta Hildebrand?

- A: The Boss
B: Le Chef
C: Der Meister

1. Preis im Wert von Fr. 6500.–

Ein exklusiver Gourmetabend inkl. Überraschungsgeschenk für 20 Personen im Restaurant «Le Chef», Zürich, mit einem Menu Surprise von Meta Hildebrand inkl. Apero und den dazu passenden Weinen

2.–6. Preis im Wert von je Fr. 110.–

Ein edles Geschenkset mit einer nummerierten, limitierten Künstlerdose von Rolf Knie, gefüllt mit der Gottlieber Traditionsmischung (Praliné, Mocca, Gianduja) und einem Symmetry Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc, 2006, Kalifornien, USA



7.–16. Preis im Wert von je Fr. 55.–

Eine Gottlieber Schmuckdose mit Stich des mittelalterlichen Dörfchens Gottlieben, gefüllt mit 56 Hüppen der Gottlieber Traditionsmischung

17.–43. Preis im Wert von je Fr. 15.20

Eine Gottlieber 300-Gramm-Packung gefüllt mit der Traditionsmischung

→ Mitmachen & Gewinnen

Online: bis 24. Dezember 2013 unter www.volg.ch/volg-magazine

Per Telefon: bis 24. Dezember 2013 unter 0901 240 340, für 90 Rp./Anruf, Festnetzstarif. Sprechen Sie den Lösungsbuchstaben, Name und Adresse auf das Band.

Per SMS: Senden Sie bis

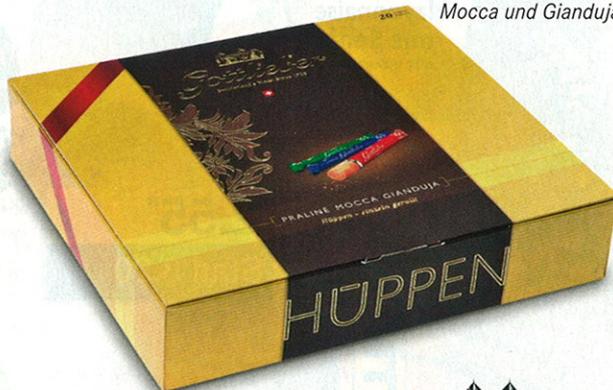
24. Dezember 2013 ein SMS mit dem Keyword VOLGW und Lösungsbuchstabe an 4636, für 90 Rp./SMS.

Per Post: Lösung bis 20. Dezember 2013 auf Postkarte (keine Briefe) an Volg Konsumwaren AG, «Gottlieber», Postfach 344, 8401 Winterthur.



Kocht liebevoll ein Menu Surprise für den Gewinner des Hauptpreises und seine 19 Begleiter: TV-Köchin Meta Hildebrand von Restaurant «Le Chef», Zürich.

Die Gottlieber Traditionsmischung enthält zarte Hüppen mit den Schokoladefüllungen Praliné, Mocca und Gianduja.



Gottlieber
Switzerland's Finest Since 1928

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

Volg

Gottlieber Hüppen erfreuen jetzt doppelt: Nebst dem süssen Genusserlebnis winkt mit etwas Glück ein exklusiver Gourmetabend, offeriert von Gottlieber.

Zarte Hüppen für Gourmets

Meta Hildebrand, die Köchin mit den orangenen Haaren, bekannt aus Fernsehen und Presse, kocht mit Liebe und bewirbt mit Leidenschaft. Sie liebt die einfache, mediterrane Marktküche und kombiniert die einzelnen Zutaten so, dass ihre Aromen harmonisch zur Geltung kommen – ohne Schnickschnack, aber mit viel Kreativität. Kürzlich hat sie das Zürcher Restaurant «Le Chef» übernommen. Wie exzellent Meta Hildebrands Küche schmeckt, erfährt der Gewinner dieses Wettbewerbs an einem exklusiven Gourmetabend.

Süsses Schweizer Handwerk

Bei Gottlieber weiss man seit 85 Jahren, wie man Gourmets verwöhnt: Im Jahr 1928 wurden in der Hüppenmanufaktur in Gottlieben erstmals die heute weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Gottlieber Hüppen hergestellt. Wie Meta Hildebrand mit Liebe kocht, steckt viel liebevolle Handwerkskunst hinter der Schweizer Schokoladenspezialität. Die hauchzarten warmen Crêpes werden immer noch wie früher einzeln gebacken und vorsichtig wie das Blatt einer wertvollen Havanna-Zigarre einzeln gerollt. Danach erhält jede Hüppe ihre zart schmelzende Füllung, die ebenfalls in der Gottlieber Manufaktur hergestellt wird. Ein Hochgenuss und eine schöne Geschenkidee!