

ausjagen in Kussnacht, Lachner vierthacht, ch und vieles mehr im  
 Flyer oder online unter Reisekalender

**FERIENRÄUME 2020? Unser neuer Katalog ist da!**

Telefon 081 720 46 10, [www.brunner-ferienreisen.ch](http://www.brunner-ferienreisen.ch)

**100%**  
**SKI**  
**RDS**  
**!**  
 (cke)  
 THE PEOPLE  
**SPORT**  
**SCHER**  
**URNEN**  
**stagn**  
**00 g-Beutel**  
**20**  
**knackige**  
**1.50**  
**men**

**Sorgentelefon für Kinder**  
 Gratis  
**0800 55 42 10**  
 weiss Rat und hilft

[sorgenhilfe@sorgentelefon.ch](mailto:sorgenhilfe@sorgentelefon.ch) • SMS 079 257 60 89  
[www.sorgentelefon.ch](http://www.sorgentelefon.ch) • PC 34-4900-5

Helfen Sie mit, Vogelopfer an Glas zu vermeiden!

**Gratis-Info:**  
 Schweizer Vogelschutz SVS  
 Postfach, 8036 Zürich  
 Telefon 044 457 70 20  
 Telefax 044 457 70 30

**FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG**



Das heutige Rezept:  
**Fleischvogel mit Dörrbohnen-Chnoblibrot-Füllung**

für 4 Personen

- 4 Schweinsplätzli
- 1 Knoblauchbrot
- 180 g Dörrbohnen, gekocht
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Mehl
- 1 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung**

Plätzli flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchbrot gemäss Packungsangabe zubereiten, etwas abkühlen lassen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Dörrbohnen fein hacken und dazugeben. Sauerrahm unter die Bohnen-Brot-Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf dem Fleisch verteilen, einrollen, mit einer Küchenschnur binden, im Mehl wenden und in der heissen Bratbutter rundum gut anbraten. 10 Min. bei 160 °C in den Ofen stellen, kurz abstehen lassen und tranchieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf [www.volg.ch/rezepte/](http://www.volg.ch/rezepte/)

Zubereitung ca. 50 Min.

**frisch und fründlich Volg**

[www.volg.ch](http://www.volg.ch)

**frisch & fründlich! Im Volg!**  
 VOLG NÄFELS  
 IM DORF 29 | 055 612 13 46

**25 Sorten**

Tischtennis-Club Glarus

**Besuch aus Wien**

Der Tischtennis-Club Glarus nahm Ende August die Saison 2019/2020 mit vier Mannschaften in Angriff.



Freundschaftsspiel: Glarus (links) gewann gegen Wien.

(Foto: zvg)

Glarus 1 spielt in der 3. Liga mit Ivan Bütler, Simon Horat und Michi Lacher. In der 4. Liga spielen Christof Schreyer, Roman Stüssi und Thomas Jutzeler. Franz Lacher, Roger Brunner und Rolf Laager spielen als Glarus 3 in der 5. Liga. Glarus 4 wird in der 6. Liga mit Ernst Bolliger, Patrik Hauser, Stanislav Vojin und Ben Büche antreten. In den ersten Spielen haben Patrik Hauser und Ben Büche sämtliche Partien gewonnen. Die Clubmeisterschaft vom 21. Juni in der Zaunturnhalle in Glarus gewann Marco Habermacher im Final gegen Roman Stüssi, Michi Lacher wurde Dritter.

Nachdem wir im 2018 ein Freundschaftsspiel in Wien bestritten, besuchten uns über das Auffahrtswochenende 2019 die Wiener Tischtennis-Freunde im Glarnerland. Am Ankunftstag besuchten wir zusammen die Schwammhöhe und nachher das Klöntal, die Wiener besuchten den Landesplattenberg in Engi und assen natürlich auch die Glarner Kalberwurst. Beim Freundschaftsspiel konnten sich die Glarner für die Auswärtsniederlage in Wien revanchieren. Der Besuch war von A-Z ein gelungener Anlass.

Vom 8. bis 14. Juni 2020 finden die Tischtennis-Weltmeisterschaften der Senioren in Bordeaux statt. Neun Glarner Spieler haben sich angemeldet; die Flüge sind gebucht und Hotelzimmer reserviert. 5000 Spieler aus der ganzen Welt treten dort in verschiedenen Altersklassen an. Die Jüngsten ab 40 Jahre und die Ältesten über 90 Jahre. Der Anlass ist ausgebucht, 1400 Spielende stehen auf der Warteliste. • Roman Stüssi

**Tödi REISEN** ★★★★★  
 CARREISEN MIT QUALITÄT

**Halloween**  
**Im Europa-Park Rust**  
 1.11. (Allerheiligen),  
 Carfahrt inkl. Eintritt Fr. 99.-  
 Kinder bis 12 Jahre Fr. 85.-  
 Schwanden ab 05.00 Uhr  
 Anmeldung bis Montag, 28. Oktober

**Weihnachtsmärkte 1 Tag**  
**Bremgarten**, Donnerstag, 5. Dezember  
 Linthal ab 10.00 Uhr Fr. 39.-  
**Colmar**, Samstag, 7. Dezember  
 Schwanden ab 06.00 Uhr Fr. 59.-  
**Innsbruck**, Sonntag, 8. Dezember  
 Schwanden ab 06.00 Uhr Fr. 59.-

**Weihnachtsmärkte 2 Tage**  
**in Top-Hotels**  
**Meran - Bozen - Innsbruck**  
 29.11. bis 1.12. 3 Tg inkl. ZF Fr. 355.-  
**Frankfurt - Freiburg im Breisgau**  
 30.11./1.12. 2 Tg inkl. ZF Fr. 189.-  
**Nürnberg - Rothenburg ob der Tauber**  
 7./8.12. 2 Tg inkl. ZF Fr. 189.-  
**München**  
 14./15.12. 2 Tg inkl. ZF Fr. 189.-

**Vorschau 2020**  
**Fahrt im 5 Sterne Royal Class-Bus**  
 Nordkaptour an Bord der Hurtigruten  
 25.5. bis 8.6.20  
 15 Tg inkl. Aussenkabinen pro Person ab Fr. 4350.-  
 Island im Land der Gletscher  
 und Vulkane