

# WIR

23. September 2024

# ONLINE MAGAZIN

## Letzter Aufruf:

Sie entscheiden  
mit Ihrer Anmeldung über  
die Durchführung!

Mehr darüber auf Seite 3

# WIR- MESSE Ostschweiz

Stadtsaal Wil/SG

Samstag, 5. April 2025  
von 12 - 18 Uhr

Sonntag, 6. April 2025  
von 10 - 17 Uhr





**Dream FACTORY**

# ILLUSION LAS DEGAS

## WEIHNACHTS-DINNER-SPEKTAKEL

### ZAUBERSHOW - ERLEBNISWELT - CASINO SPIELE

APERÖ - SALATBUFFET - FONDUE CHINOISE - DESSERTBUFFET  
TISCHZAUBEREI - SPIELHALLE - MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG



BEZAHLE MIT 100% **WIR** BIS CHF 2'000



# MAGIC FESTIVAL 2024

## IMAGINE VON ALEX PORTER

### GRAND PRIX MIT ARTISTEN AUS GANZ EUROPA

GALA DINNER SHOWS - HÄNDLERMESSE - ERLEBNISWELT

# 20.09. - 22.09

[WWW.MAGICFESTIVAL.CH](http://WWW.MAGICFESTIVAL.CH) STAR GAST - XULIO MERINO



# Editorial



## Letzter Aufruf: Die Zukunft der WIR-Messe Ostschweiz hängt am seidenen Faden

Mitten im Wandel des WIR-Systems steht eine bittere Erkenntnis: Selbst eine relativ gut besuchte Messe wie die WIR-Messe in Rothrist im August kann nicht über die grundlegenden Probleme hinwegtäuschen. Zahlreiche Aussteller äusserten bereits damals ihre Bedenken: "Weniger Besucher dürfen es nicht mehr sein, sonst lohnt sich der ganze Aufwand trotz moderater Standkosten nicht mehr." Diese Worte hallen nach, denn sie spiegeln die wachsende Unsicherheit wider, die das WIR-System umgibt.

Trotz intensiver Werbemassnahmen, bei denen mehrmals über 20'000 WIR-Verrechner direkt angesprochen wurden, konnte für die geplante WIR-Messe Ostschweiz im Frühjahr 2025 nicht genügend Interesse geweckt werden. Nur ein Drittel der gewünschten Aussteller hat bis heute zugesagt, und das angestrebte Ziel von über 60 Teilnehmern rückt in unerreichbare Ferne.

Doch die endgültige Entscheidung ist noch nicht gefallen. Es bleibt uns genau eine Woche, um genügend Aussteller zu gewinnen und die Messe doch noch zu einem Erfolg zu machen.

Sollte dieser Aufruf nicht fruchten, muss die Messe im Frühjahr 2025 endgültig abgesagt werden. Doch es geht um mehr als nur diese eine Veranstaltung. Diese Messe bietet die Möglichkeit, das WIR-Netzwerk wieder zu beleben und neue Synergien zu schaffen. Aber ohne die Unterstützung von ausreichend Ausstellern ist die Zukunft solcher Messen ungewiss.

Jetzt ist der Moment, aktiv zu werden. Dies ist die letzte Gelegenheit, das WIR-System in seiner bewährten Form zu unterstützen und der Gemeinschaft neuen Schwung zu verleihen. Wenn jetzt nicht gehandelt wird, könnte es das Ende der WIR-Messen bedeuten. Alle Infos zur Messe: [wirmesseostschweiz.ch](http://wirmesseostschweiz.ch)

Walter Sonderer  
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN  
Veranstalter WIR MESSE OSTSCHWEIZ

## IMPRESSUM

Herausgeber: WSMmarketing  
Walter Sonderer  
Konstanzerstr. 35 - 9512 Rossrüti  
[www.wironlinemagazin.ch](http://www.wironlinemagazin.ch)  
[wironline@bluewin.ch](mailto:wironline@bluewin.ch)  
M 079 207 81 26 - T 071 925 30 35



**WSmarketing**

Erscheinungsweise:  
12 x jährlich als Hauptausgabe  
12 x als aktualisierter Reminder  
Nächste Ausgabe: Montag, 7. Oktober 2024  
Satz & Gestaltung: Walter & Dominique Sonderer  
Redaktionelle Mitarbeiter: Daniel Flury,  
Vloggy Strohm, Artur K. Vogel, W.Scheurer,  
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS

# Die hausgemachte Bündner Nusstorte von Churwalden

**Verfügbarkeit: Auf Lager**  
Haben Sie schon ein sinnvolles Weihnachtsgeschenk für Ihre Kunden oder Freunde? Kaufen Sie bei uns die Nusstorte, welche noch von Hand produziert wird mit **100% WIR**.

**100% WIR**  
auf den Warenwert  
( Porto und MWSt. in BAR )

## Nusstorte klein 380 gr. / 14 cm

1 - 10 Nusstorten =  
pro Stück 15.00 WIR

10 - 20 Nusstorten =  
pro Stück 14.00 WIR

ab 21 - und mehr =  
pro Stück 13.50 WIR

## Nusstorte gross 600 gr. / 18 cm

1 - 10 Nusstorten =  
pro Stück 22.00 WIR

10 - 20 Nusstorten =  
pro Stück 21.00 WIR

21 und mehr =  
pro Stück 20.00 WIR

Alle Preise verstehen sich exkl. Portokosten und 2.6% MWSt.



# CASALTA AG

Casalta AG  
Unterdorfstrasse 16 - 8892 Berschis  
079 416 42 49 - info@casalta.ch

# Inhalt

- 3 Deine Anmeldung entscheidet!
- 8 Waldfleisch GmbH - Natur pur
- 9 Der Papst des Chasselas
- 24 WIR-Network-News
- 26 Network-Event im Zoo Zürich
- 31 Eisenring AG auf Geschäftsreise
- 36 Esst was euch glücklich macht...
- 38 Mini Krimi



Network-Besuch im Zoo Zürich - die Impressionen



Geschäftsausflug der J. Eisenring AG Wil

**Das WIR ONLINE MAGAZIN ist immer und überall verfügbar**  
 Ob zu Hause oder unterwegs, vom Smartphone, Tablet oder Laptop, auf den Inhalt des WIR ONLINE MAGAZIN kann jederzeit und flexibel zugegriffen werden. Das responsive Design sorgt für ein besonderes Leseerlebnis.  
**Ein Doppelklick auf die Seiten vergrössert die Ansicht.**

## WIR ONLINE MAGAZIN

23. September 2024

### Letzter Aufruf:

Sie entscheiden mit Ihrer Anmeldung über die Durchführung!

## WIR-MESSE Ostschweiz

Stadtsaal Wil/SG

Samstag, 5. April 2025  
 von 12 - 18 Uhr

Sonntag, 6. April 2025  
 von 10 - 17 Uhr



Mehr darüber auf Seite 3

- 42 Einfluss, Macht und Geld
- 44 «Augen auf» und gewinnen!
- 44 Willkommen bei musig24.ch
- 50 Textwitze
- 53 Hast du dich erkannt?
- 54 100% WIR im "La Luna" Romanshorn & Arbon
- 56 Reise zwischen Lachen und Trauer
- 58 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
- 63 Glosse des Monats
- 66 Im blauen Herzen Europas
- 69 München - die gemütliche Weltstadt
- 72 BEEBAD - bad is better
- 74 Online-Rätselspass



Wohn Glück

**in Bühler/AR**

Das 9-Familienhaus an der Bleichlistrasse 5 in Bühler vereint nicht nur erstklassigen Wohnkomfort und eine hohe Energieeffizienz, es bietet auch eine attraktive Wohnmöglichkeit für Menschen, die Ruhe, Sonne und ländlichen Charme in einer malerischen Umgebung suchen.

### **Zu verkaufen Eigentumswohnungen:**

3½ Zi.- Wohnung 82 m<sup>2</sup> Netto-Wfl. Fr. 680'000.00

### **Zu vermieten Eigentumswohnung:**

3½ Zi.- Wohnung 82 m<sup>2</sup> Netto-Wfl. Fr. 2'000.- exkl. NK  
inkl. Tiefgaragenplatz

Tel. Mo.- Sa. bis 20 Uhr



**J. Eisenring AG**

**ⓔ Liegenschaften und Beratung**

9500 Wil

Tel. 071 913 36 70

[www.e-arch.ch](http://www.e-arch.ch)

[info@e-arch.ch](mailto:info@e-arch.ch)

**CASALTA AG**

Casalta AG  
 Unterdorfstrasse 16 - 8892 Berschis  
 079 416 42 49 - sgall@sunrise.ch



**CASALTA AG**

Casalta AG  
 Unterdorfstrasse 16 - 8892 Berschis  
 079 416 42 49 - sgall@sunrise.ch

**100% WIR**

**KUNDENGESCHENKE**

**100% WIR**



**ALPENTRUFFES, 144G**

SCHACHTEL MIT 12 TRUFFES ASSORTIERT

Feinste Truffles mit Champagner, Milch- und dunkler Schokolade.  
 Gestalten Sie die Banderole ganz nach Ihren Wünschen. Gegen einen Aufpreis kann auch die Innenschachtel personalisiert werden.

Stückpreis bei 30 Schachteln. CHF 33.-\*



**ALPENTRUFFES, 420G**

SCHACHTEL MIT 35 TRUFFES ASSORTIERT

Feinste Truffles mit Milch-, dunkler und weisser Schokolade, sowie Rötali, Baileys, Cognac und Champagner. Gestalten Sie die Banderole ganz nach Ihren Wünschen.

Stückpreis bei 50 Schachteln. CHF 65.-\*



**BERGPRALINEN, 36G**

SCHACHTEL MIT 4 BERGPRALINEN

Bergpralinen aus Milch- und dunkler Schokolade verfeinert mit Gianduja und Pralinencreme. Gestalten Sie die Banderole ganz nach Ihren Wünschen. Gegen einen Aufpreis kann auch die Innenschachtel personalisiert werden.

Stückpreis bei 50 Schachteln. CHF 15.-\*



**BERGPRALINEN, 108G**

SCHACHTEL MIT 12 PRALINEN ASSORTIERT

Bergpralinen aus Milch-, dunkler und weisser Schokolade verfeinert mit Gianduja, Pralinencreme und Erdbeeren. Gestalten Sie die Banderole ganz nach Ihren Wünschen. Gegen einen Aufpreis kann auch die Innenschachtel personalisiert werden.

Stückpreis bei 30 Schachteln. CHF 26.-\*

\*Alle Preise verstehen sich exklusiv MWST, Versandkosten und Grafikkosten.

Waldfleisch GmbH:

# Natur pur für Privatkunden und Gastronomie



Rafael und Agnes Biolley gründeten die Waldfleisch GmbH aus ihrer Leidenschaft für die Jagd und den Wunsch nach nachhaltigen Fleischprodukten. Das Unternehmen bietet ein ganzjähriges Sortiment an Wildfleisch an, das sowohl Privatpersonen als auch Gastrobetriebe begeistert.

Die Grundlage der Waldfleisch-Produkte ist das Wild aus dem Parc national de forêts in der französischen Region Haute-Marne. Diese Region, die zwischen Basel und Paris liegt, ist geprägt von unberührter Natur. „Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von dem, was die Natur ihnen gibt, und werden nicht mit Antibiotika oder Hormonen behandelt“, erklärt Rafael Biolley.

**Für den Privatgenuss und die Küche zu Hause**  
Waldfleisch ist nicht nur für gehobene Gastrobetriebe gedacht, sondern bietet auch Privatkunden die Möglichkeit, naturbelassenes Fleisch direkt nach Hause zu bestellen. „Unser Ziel ist es,

den Genuss von hochwertigem Wildfleisch für alle zugänglich zu machen“, erklärt Biolley. Ob für besondere Anlässe oder den alltäglichen Genuss – Waldfleisch bietet eine Vielfalt an Produkten, die Gastrobetriebe und Privatpersonen einfach über die Website bestellen können. Ab einem Bestellwert von 250 Franken sind die Lieferungen kostenlos, und ein Teil der Bestellung kann auch in WIR bezahlt werden.

„Wir liefern frisches Fleisch fast das ganze Jahr über, entweder als ganze Tiere, in grossen Portionen oder in kleineren Mengen – perfekt für jede Art von Haushalt“, fügt Agnes Biolley hinzu.

## **Qualität und Transparenz in der gesamten Lieferkette**

Waldfleisch legt grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Die Tiere werden in der Region Haute-Marne stressfrei erlegt und anschliessend in die Schweiz transportiert. „Wir bringen viele Tiere gleichzeitig in Kühltransportern nach

Sisikon UR, wo sie von unserem Metzger des Vertrauens, Fabio Zraggen, verarbeitet und veredelt werden“, erklärt Rafael Biolley.

Dabei entstehen nicht nur klassische Wildspezialitäten wie Pfeffer, Ragout oder Schnitzel, sondern auch moderne und kreative Produkte wie Wild-Hotdog-Würste oder Wildschwein-Corned Meat. Besonders beliebt ist auch ein Wildschweinbein, das wie Serrano-Schinken veredelt wird – eine Delikatesse, die sich perfekt für festliche Anlässe eignet.

### Ganzjähriger Genuss für alle

Während Wildfleisch in der Schweiz oft nur im Herbst verzehrt wird, ermöglicht die Waldfleisch GmbH eine ganzjährige Verfügbarkeit. „Wir möchten, dass Wild auf jeder Speisekarte zu finden ist – sei es in der gehobenen Gastronomie oder zu Hause“, sagt Agnes Biolley. Das Unternehmen unterstützt seine Kunden sogar mit Rezepten und Ideen, um die Wildküche abwechslungsreich zu gestalten.

Mit ihrem Konzept „Nose to Tail“ stellt die Waldfleisch GmbH sicher, dass das gesamte Tier verwertet wird, wodurch nichts verschwendet wird. „Es gibt kein Gericht, das man nicht auch mit Wildfleisch zubereiten könnte“, fügt Agnes hinzu.

### Preislich konkurrenzfähig

Waldfleisch bietet nicht nur höchste Qualität, sondern auch wettbewerbsfähige Preise. Die geringen Transportkosten, da viele Tiere gleichzeitig in die Schweiz gebracht werden, ermöglichen diese attraktiven Preise. „Unsere Kunden schätzen die Mischung aus Grosslieferant und persönlichem Bezug zur Jagd. Wir liefern nicht nur zuverlässig, sondern bieten auch Flexibilität und Qualität, die man sonst nur von befreundeten Jägern kennt“, erklärt Rafael Biolley. Mit ihrer Vision, den Genuss von Wildfleisch in der Schweiz das ganze Jahr über zu ermöglichen, setzt die Waldfleisch GmbH neue Massstäbe.

### Lieferung in die ganze Schweiz mit 25% WIR

Das Kerngebiet ist die Deutschschweiz, insbesondere Zürich und die Region Zürich. Diese Kunden kaufen auch gerne direkt am Neumarkt 7 mitten in der Stadt Zürich. Die Waldfleisch GmbH ist aber auch in der Lage, in die gesamte



Rafael und Agnes Biolley.

Foto: S. Karolewski

Schweiz zu liefern. Lieferungen ab 250 Franken sind gratis und können mit 25% WIR bezahlt werden. Es lohnt sich also, grössere Mengen auf Vorrat zu bestellen – jederzeit, denn Waldfleisch ermöglicht einen ganzjährigen und spannenden Wildgenuss!

Mehr erfahren und bestellen unter:  
[WIRmarket.ch](http://WIRmarket.ch) > Waldfleisch





## Die Wildsaison beginnt – mit Gratis-Hauslieferung

Liebe/r Wildfleischgeniesser/in,

Wenn die Nächte kühler und die Tage kürzer werden, ist die perfekte Zeit gekommen, um den **einzigartigen Geschmack der Wildsaison** zu erleben.

Wildfleisch ist eine ausgezeichnete Wahl für **ernährungsbewusste Geniesser!** Das Fleisch vom Reh, Hirsch und Wildschwein ist reich an **hochwertigem Protein**, enthält **wenig Fett** und stammt von Tieren, die in ihrer natürlichen Umgebung **artgerecht und nachhaltig** leben – das Beste, was die Natur zu bieten hat.

**Und auch wenn Sie noch unsicher mit der Zubereitung sind:** keine Sorge, auf unserer Webseite finden Sie bei jedem Produkt wertvolle **Zubereitungstipps**, damit Ihr Gericht ein voller Erfolg wird.

Zögern Sie nicht und bestellen Sie jetzt. Bis Ende September gelten **besonders attraktive Konditionen für die Gratis-Hauslieferung:** In Zürich liefern wir bereits ab 50 CHF und schweizweit schon ab 150 CHF kostenlos!



Noch unsicher, was Ihnen am besten zusagt? Hier eine kleine Entscheidungshilfe mit den **Highlights unserer Wildfleischsorten:**

• **Rehfleisch:**

Zart und mild, mit einem besonders geringen Fettanteil – ideal für leichte und raffinierte Gerichte.

• **Hirschfleisch:**

Kräftig im Geschmack und mit einer festeren Konsistenz – perfekt für festliche Mahlzeiten und besondere Anlässe.

• **Wildschweinfleisch:**

Würzig, saftig und etwas fettreicher, mit einer besonders reichhaltigen Konsistenz – hervorragend für Grill- und Ofengerichte.

**HIER BESTELLEN**

Bestellen Sie jetzt und profitieren Sie von der Gratis-Hauslieferung – vom Wald in Ihr Zuhause!

**Gerne  
25% WIR**

Weidmannsheil!  
Ihr WALDFLEISCH-Team  
WALDFLEISCH GmbH  
+41 44 324 10 49  
[www.waldfleisch.eu](http://www.waldfleisch.eu)

**Gerne  
25% WIR**

# Auto **mörsburg**



# RAD- WECHSEL?

## JETZT TERMIN FIXIEREN.



Montag bis Freitag 7.00 Uhr - 17.30 Uhr  
Samstag 7.00 Uhr - 13.00 Uhr

**052 337 32 45**

**auto-moersburg.ch**

Jerôme Ake Béda, "Papst des Chasselas»  
und 2015 Sommelier des Jahres, ist der  
neue Direktor des Restaurants "Le Chalet»  
in Mont-Pelerin.  
Fotos: O/ivier Gisiger



# Von der Elfenbeinküste ans Genferseeufer



*In chasselas  
we trust.* 

## Hoch über dem Genfersee thront in Mont-Pelerin das «Chalet». Seit wenigen Monaten hat es mit Jérôme Ake Beda einen neuen Direktor.

Geboren 1962 in Abidjan, der Hauptstadt der Elfenbeinküste, verlief der Lebenslauf von Jérôme Ake Beda zunächst in normalen Bahnen: Absolvierung einer französischen Missionarschule, Eintritt in die erste Hotel-fachschule des Landes, gebaut mit Unterstützung aus Kanada, Maître d'Hôtel im «Wafou», einem bekannten Hotel in der Lagune Abidjans. Die Wende kam während eines schicksalhaften Ferienaufenthalts in Frankreich, der dazu führte, dass Jérôme Ake Beda 1990 in die Schweiz kam, in Glion die renommierte Hotelfachschule absolvierte und seine Praktika im «Raisin» in Vevey (16 Gault-Millau-Punkte). Die nächsten Stationen waren das «Vieux Stand» in Lutry, «La Petite Grappe» in Lausanne und 1997 die Anstellung als Maître d'Hôtel im «Chateau» von Denis Martin in Vevey. Dieser Schritt war entscheidend für seine weitere Karriere, denn bei Denis Martin begann Ake, sich intensiv mit dem Thema Wein auseinanderzusetzen und seinen Geschmack zu trainieren. Nach einer Anstellung im «Mirador Kempinski» in Mont-Pelerin - wo er 2003 und 2005 Halbfinalist im Concours Ruinart (bester Sommelier der Romandie) war - wechselte Ake in die «Auberge de l'Onde» in Saint-Saphorin, wieder als Maître

d'Hôtel, aber inzwischen auch als mehrfach ausgezeichnete Sommelier. 2015 dann der endgültige Ritterschlag: die Wahl zum Sommelier des Jahres durch GaultMillau. Seit März 2024 ist Jérôme Ake Beda Direktor des «Chalet» in Mont-Pelerin.

### Was hat Sie dazu bewogen, die Direktion des «Chalet» zu übernehmen?

**Jérôme Ake Beda:** Der entscheidende Faktor war die Herausforderung, hier gemeinsam mit dem Team etwas aufzubauen und frischen Wind in die Küche und die Organisation des Service zu bringen. Die Ausrichtung des «Chalet» soll es erlauben, die bisherige Kundschaft mit derjenigen zusammenzubringen, die mich von meinen früheren Tätigkeiten her kennt und mir treu bleibt. Kunden, die Qualität verlangen und sich hier in ihrem Element wiederfinden sollen. Meine Vision des Service ist vor allem technischer Natur: Wenn der Kunde beispielsweise Wein bestellt, soll er im Kübel serviert werden. Die Gäste sollen sich wohlfühlen, und das funktioniert nur, wenn die Abläufe sinnvoll und eingespielt sind. In der Gastronomie sind es die Details, die zählen.



Jérôme Ake BÉda mit seinem Team auf der Terrasse des «Chalet», hoch über dem Genfersee.



Diese exklusiven Flaschen lassen das Herz jedes Weinkenners höher schlagen.

Das gilt auch für die Küche. Hier lege ich grossen Wert darauf, dass lokale, saisonale Produkte von bester Qualität auf hohem Niveau verarbeitet werden. Ziel der Produktauswahl und Ausführung ist eine Küche, die ich als gutbürgerlich und demokratisch («bistronomique et démocratique») bezeichnen möchte: Alle sollen auf ihre Kosten kommen, ohne elitär zu sein.

**Eines Ihrer Ziele ist es, dass die Kundschaft aus Ihren früheren Tätigkeiten Ihnen ins «Chalet» folgt. Ist das gelungen?**

Ja! Es hat sich sehr schnell gezeigt, dass alle, die mich kennen, auf den Mont-Pèlerin und ins «Chalet» kommen. Es ist keine «elitäre» Kundschaft, aber doch eine, die Qualität gewohnt ist und verlangt. Sie will Qualität für ihr Geld. Aber es ist wichtig, dass die alte Kundschaft des «Chalet» sich auch unter der neuen Ausrichtung willkommen und nicht ausgeschlossen fühlt. Es geht also darum, den Kunden und sein Wohlergehen ins Zentrum zu stellen und ein gutes Gleichgewicht zu finden, damit alle auf ihre Rechnung kommen.

Gemeinsam wird das Team mit Küchenchef Anthony Leca diese Herausforderung meistern, denn die nötigen Voraussetzungen - ein offener Geist und die Bereitschaft, Neues in die Arbeit zu integrieren - sind vorhanden.

**War die Schweiz die erste Wahl, als Sie sich nach Ihrer Ausbildung entschlossen, im Ausland Erfahrungen zu sammeln?**

Nein, denn ich kannte die Schweiz nicht einmal. Wir sind von Frankreich kolonialisiert worden, weshalb für uns Europa gleichbedeutend mit Frankreich ist. Ich wollte eigentlich nach New York zu meiner Schwester, traf vorgängig aber während eines Ferienaufenthalts in Sarlat im Perigord zufällig auf meinen früheren Betriebswirtschaftsdozenten. Ein Franzose, der in Abidjan an der Hotelfachschule unterrichtet hat und in Vevey das Restaurant «Le Raisin» führte. Als ich ihm von meiner Absicht erzählte, riet er mir davon ab und schlug vor, stattdessen in die Schweiz zu kommen. Ich fragte ihn, was das sei, die Schweiz, und erklärte mich auf. So bin ich mit einem Studentenausweis ans Centre International de Glion gekommen und habe im «Raisin» mein Praktikum absolviert. Später habe ich geheiratet und die Schweizer Nationalität angenommen.

**Hatten Sie keine Bedenken in ein Ihnen fremdes Land zu ziehen?**

Nein, ich kannte ja den Dozenten von früher, konnte in seinem Restaurant arbeiten und hatte damit auch eine Art Familie. Hilfreich war natürlich, dass es keine Sprachbarriere gab.

**«Der Kunde will Qualität für sein Geld.»**

**Sie gelten heute als herausragender Weinkenner. Hatten Sie schon in der Elfenbeinküste Gelegenheit, sich in diese vielfältige und komplexe Materie zu vertiefen?**

Ich werde oft gefragt, ob es in Afrika bzw. der Elfenbeinküste Wein gibt. Nun, Reben gedeihen zwischen dem 36. und 56. Breitengrad. Die Elfenbeinküste liegt zwischen dem 4. und 10. Breitengrad. Im Süden des Landes herrscht das äquatoriale Klima vor, hier dominiert der Anbau von Kakao, Kaffee und Ananas. Somit ist klar: Die Elfenbeinküste ist kein Weinbaugebiet und hat keine Weinkultur. Was man in den Dörfern - neben Bier - kennt, ist ein Wein namens Valpierre. Verkauft wird er in Literflaschen mit Metalldeckel. Zubereitet wird er aus einem Pulver, das in Wasser aufgelöst wird. Ein wahrer Rachenputzer ...

In den gehobeneren Restaurants in der Hauptstadt Abidjan, wo auch Franzosen verkehrten und wo ich Praktika absolvierte, wurde in den 1980er-Jahren höchstens Beaujolais nouveau und Georges Dubceuf serviert. Über Wein und seine Vielfalt wusste ich also so gut wie nichts. Das Degustieren von Wein lernte ich erst in der Schweiz.

**War auch kein Wein z.B. aus Südafrika oder Algerien erhältlich?**

Nein, die Franzosen hatten praktisch das Monopol und importierten die genannten Weine aus Frankreich. Heute ist das anders. Zwar sind es immer noch Franzosen und Libanesen, über die der Weinhandel läuft, aber in den Supermärkten findet man Wein aus aller Welt. In Abidjan hat es auch Vinotheken, die solchen z.B. in Zürich in nichts nachstehen. Wein ist unter den Ivorern etabliert und beliebt. Es gibt darunter Leute, die durchaus als Kenner gelten, und es werden Soirees veranstaltet, an denen sich alles um Wein dreht. Diese Entwicklung ist ziemlich eindrucklich.

Algerischen oder marokkanischen Wein trank man in Afrika kaum. Er war bekannter in Europa oder wurde zum Mischen verwendet. Dank den Franzosen kennt man inzwischen den marokkanischen Wein etwas besser, aber er wird schon in Marokko so stark mit Steuern belegt, dass der Import zu teuer wird.

**Können Sie sich vorstellen, eines Tages in der Elfenbeinküste als Weinexperte tätig zu sein?**

Durchaus. Es tut sich viel auf dem Gebiet des Weins, die Entwicklung ist exponentiell. Hotelier, Weinexperte oder -berater - das würde mir schon gefallen. Ich habe in der Elfenbeinküste dank Berichten in Zeitungen und Illustrierten



Die Weinkarte ist «demokratisch»: Alle kommen auf ihre Kosten, der Kunde, der nur ein Glas Wein trinken möchte und der Weinkenner auf der Suche nach den seltensten Weinen.

auch bereits einen Namen - nicht erst, als ich 1989 den Prix Nestle gewann. Der hatte allerdings nichts mit Wein zu tun. Es ging viel mehr darum, aus Nescafe und Nido-Milch einen Cocktail zu kreieren. Ich mixte diese Grundstoffe mit Cointreau, Rum und Ananassaft, nannte den Cocktail Nest-sweet - und gewann.

#### **Ihre Frau hätte nichts dagegen?**

Nein, sie ist Schweizerin, aber sie liebt das Meer, die kilometerlangen Strände, die Sonne ... Sie wäre glücklich.

#### **Gibt es Leute, die sich fast schämen zuzugeben, dass sie nichts von Wein verstehen und Ihren Rat benötigen?**

Das kommt vor, aber schämen muss sich niemand, schliesslich gehört es zu meinen Aufgaben, die Kunden zu beraten. In aller Regel sind es aber die Weinkenner, die extra zu mir kommen, um sich anleiten zu lassen und neue Weine zu entdecken. Ich habe ein privilegiertes Verhältnis zu den grossen Winzern in der Schweiz und auch in der ganzen Welt. Deshalb führe ich auch sehr exklusive Weine, was natürlich eine Kundschaft anzieht, die sich für Weine begeistert. Sie begeben sich auf eine eigentliche Wein-Entdeckungsreise. Sie schätzen es, von einem erfahrenen

Sommelier beraten zu werden, selbst wenn sie selbst in der Lage sind, gute Entscheidungen zu treffen. Es kann ja sein, dass sie etwas Übersehen könnten - es kommt immer wieder vor, dass sich selbst Kenner nur an das halten, womit sie schon gute Erfahrungen gemacht haben. Da entgeht ihnen einiges!

#### **Kommt es vor, dass Ihre Expertise infrage gestellt wird - dass also der Waadtländer oder der Walliser sagt, ich kenne mich mit Chasselas aus und brauche keinen Afrikaner, der mir Ratschläge gibt?**

(lacht) Zu Beginn ist das passiert. Den Wein kennen und schätzen gelernt habe ich bei Denis Martin in Vevey. Dort war ich nicht Sommelier, sondern «Maître d'Hôtel» und war verantwortlich für die Säle. Wenn es z.B. bei Hochzeiten dann hiess, «und das ist Ihr Sommelier», waren viele schon erstaunt, denn sie erwarteten jemanden aus der Gegend. Das anfängliche Misstrauen verflog aber immer schnell, wenn die Gäste realisierten, dass ich ihnen einen guten Wein empfohlen hatte und sie einen schönen Abend geniessen konnten. Ernst genommen wurde ich spätestens im Mirador Kempinski, als ich begann, Preise einzuheimsen und man in den Zeitungen und Illustrierten darüber las. Für das «Mirador» gewann ich 2004 den renommierten Prix Gosset Celebris für die beste Champagner-Karte, 2003 und 2005 war ich unter den drei besten Sommeliers der Romandie. 2015 schliesslich kam die Auszeichnung «Schweizer Sommelier des Jahres» hinzu.

#### **Sie haben ein Buch geschrieben ...**

... Ich habe drei Bücher geschrieben: den 2011 in den Editions Favre den erschienenen «Guide des meilleurs vigneronns de Suisse», zusammen mit Pierre Emmanuel Buss und dem Fotografen Guillaume Perret, dann 2014 im selben Verlag den Bestseller «99 Chasselas à boire avant de mourir», wieder zusammen mit Buss, und schliesslich zusammen mit Jean-Charles Simon und dem Fotografen Dominique Derisbourg das sehr aufwendig gestaltete und nicht mehr erhältliche «Les 73 vins à boire pendant & après la Fête des Vignerons 2019». Dort stelle ich nicht nur die Weine des Chablais und Lavaux vor, sondern auch edle Tropfen aus allen Weinregionen der Schweiz. Der Choreograf der «Fête des Vignerons», Daniele Finzi Pasca, wollte, dass ich das Geschehen an der «Fête» auf der Bühne kommentiere, und das Buch ist in diesem Zusammenhang entstanden.

#### **Gibt es ein neues Buch-Projekt?**

Nein, mein Projekt ist das «Chalet», es verlangt meine volle Aufmerksamkeit. Wir haben den ersten grossen Schritt gemacht, sind aber noch





Ein Schwergewicht liegt auf Halbliterflaschen, aber auch Magnum-Formate sind vertreten.

nicht am Ziel.

**Ist es auch dem Zufall zuzuschreiben, dass Sie als Spezialist für Chasselas gelten? Hätte das Schicksal Sie z.B. ins Tessin geführt, wären Sie heute Spezialist für Merlot?**

Ja, natürlich. Ich lebe in einer Region, in der die Rebsorte Chasselas auf eine jahrhundertealte Tradition zurückblickt. Da liegt es auf der Hand, dass man sich damit beschäftigt. Die Zisterziensermönche haben im 12. Jahrhundert den Chasselas in die Hänge der Region gebracht, nach Dézaley, St-Saphorin und Epresses. Sie brachten den Menschen hier den Weinbau bei. Mit dieser einzigartigen Geschichte wurde ich überall konfrontiert, wo ich gearbeitet habe, sei es in Vevey oder St-Saphorin.

**Und was macht ihn einzigartig vom Geschmack her?**

Der Chasselas hat je nach Terroir einen ganz spezifischen Geschmack. Das macht ihn so faszinierend. Jede grosse Rebsorte ist auch ein Ausdruck des Untergrunds, auf der sie wächst. Beim Chasselas kommt es darauf an, ob er auf Molasse, Moränenmaterial oder Mergel gedeiht. Der Moränenuntergrund ist ein Überbleibsel des eiszeitlichen Rhonegletschers. An manchen Stellen zwischen dem Wallis und Genf überwiegen Steine, an anderen Sand. Die grössten Feinheiten entwickelt der Chasselas zwischen Chardonne, St-Saphorin und Epresses: Dieses Terroir ist der Sonne am meisten ausgesetzt. Aus diesem Grund sagt man auch, das Lavaux habe drei Sonnen: die Sonne selbst, die Steine im Unter-

grund, welche die Wärme den Wurzeln zuführen, und den Genfersee, der die Sonne zurück auf die Rebberge schlägt und den Trauben zusätzliche Wärme liefert. Die Trauben im Lavaux reifen also sozusagen dreifach, das hebt diesen Chasselas von allen andern ab.

**Ein Weinkenner kann diese unterschiedlichen Chasselas-Terroirs also gut unterscheiden?**

Ja, jedenfalls war das früher so. Der Wein aus dem Gebiet La Côte hatte eine florale Note, ein Dézaley aus dem Lavaux war aufgrund seiner Reife und Schwere identifizierbar. Man nahm den Wein an die Nase, roch daran und konnte sagen, auf welchem Untergrund er reifte. Heute hat sich die Gesetzeslage so geändert, dass der Winzer auch nur einen gewissen Prozentsatz AOC-Wein verwenden kann. Ein Beispiel: ein AOC-St-Saphorin enthält 60% Wein aus dem Anbaugebiet St-Saphorin, aber 40% können von einer anderen Appellation stammen. Das macht es sehr schwierig zu erkennen, aus welchem Anbaugebiet der fertige Wein mehrheitlich stammt.

Bei den Grands Crus ist es etwas einfacher, aber auch da dürfen 10% des Weins aus einem anderen Anbaugebiet stammen.

### **Kann die Möglichkeit zu mischen nicht auch als Vorteil aufgefasst werden, als Möglichkeit, ganz neue Aromen zu kreieren?**

Man muss zwei Dinge unterscheiden: Man kann Wein machen oder ihn fabrizieren. Wer Wein macht, respektiert sein Terroir und arbeitet mit seinen Gegebenheiten wie Klima, Untergrund, Rebsorte. Der Winzer ist dann eine Art Dirigent, der das Orchester - das, was die Natur ihm gibt - begleitet.

Dann gibt es die Weinfabrikanten. Sie nehmen unterschiedliche Weine und mischen sie so lange, bis das Produkt trinkbar ist und verkauft werden kann. Es geht nur ums Geschäft. Man kreiert noch eine schöne Etikette, schreibt z.B. Daniel SA darauf und verkauft die Flaschen an die Supermärkte.

## **Keine Grenzen für die Weinliebhaber!**

### **Findet man auf Ihrer Weinkarte auch Chasselas z.B. aus der Region Vully?**

Ja! Meine Philosophie lautet: keine Grenzen für den Weinliebhaber! Auf der anderen Seite ist es natürlich schon so, dass die Weinkarte einen Akzent auf Weinen aus unserer Region aufweist. Getreu der Devise, die auch in der Küche gilt, wonach wir lokale Anbieter berücksichtigen. Die Appellation Chardonne ist also gut vertreten, weil wir uns in diesem Terroir befinden.

Repräsentiert ist die ganze Schweiz, von Genf über das Wallis bis ins Graubünden und nach Zürich. Das Ausland ist mit Weinen aus Frankreich, Italien und Spanien vertreten.

### **Kann man sagen, welcher Prozentsatz an Winzern blosse Fabrikanten sind?**

Die Schweiz kann sich über hochstehende Weine hervortun und sollte keine Weine fabrizieren. Was bei den Uhren funktioniert, kann auch beim Wein funktionieren. Ich bin der Meinung, dass der grösste Teil der Winzer dies verstanden hat und danach lebt. Sie sind der Stolz der Schweiz. Es hat aber sicher weniger Wein-Macher und mehr Wein-Fabrikanten als früher: Das Leben ist teurer geworden, und man muss schauen, wie man seinen Lebensunterhalt verdienen kann.

Der Unterschied zwischen den beiden Gruppen drückt sich natürlich auch im Preis aus. Eine Flasche Weisswein von Jacques Tatasciore kann in einem Restaurant 250 Franken und mehr kosten. Eine von Gantenbein 400 oder 600 Franken. Ein Merlot Vinattieri 150 bis 200 Franken. Wieso? Weil diese Weine mit einem Höchstmass an Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit gekeltert wur-

den und sich vor ausländischer Konkurrenz nicht zu verstecken brauchen.

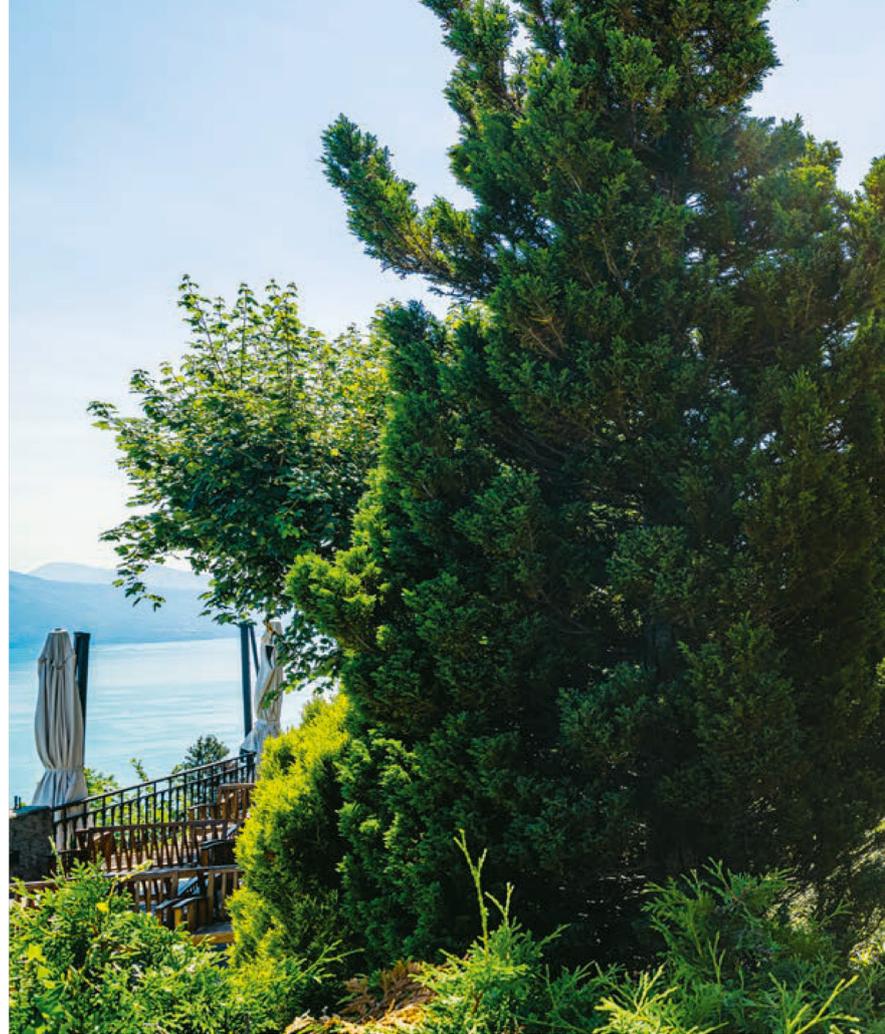
Sie finden auf der Karte also auch Weine, die zu den gesuchtesten in der Schweiz gehören, etwa den Grünen Veltliner Vinotheksfüllung Smaragd vom österreichischen Weingut Knoll oder Weine vom deutschen Weingut Egon Müller. Es gibt Weinliebhaber, die zu mir kommen, weil sie wissen, dass ich Weine besitze, die sie sonst nirgends finden, weil der Winzer nur mit mir spricht und diese Flaschen nur an mich verkauft.

Und wenn es heisst, die Schweizer Weine seien teuer, dann liegt es eben daran, dass es immer noch viele Wein-Macher gibt. Wenn wir beginnen, nur noch Wein zu fabrizieren, der 2 oder 3 Euro kostet, dann bewegen wir uns auf dem Niveau von gewissen Weinen aus Italien oder Spanien.

### **In welcher Preisklasse startet Ihre Weinkarte?**

Auch hier: Was in der Küche gilt, gilt für die Weinkarte, d. h. auch sie ist «demokratisch». Wir haben einen Schwerpunkt bei den Halbliterflaschen, die schon für weniger als 30 Franken erhältlich sind. Wer einfach nur ein Glas Wein geniessen will, kommt ebenfalls auf seine Kosten: Ein Glas Wein gibt es ab 5.90. In einem Fünfsternehotel bezahlt man dafür leicht 15 bis 25 Franken





Hoch über Vevey bietet sich von der Terrasse des «Chalet» aus ein spektakulärer Ausblick auf Alpen und Genfersee.

Die grossen Weine haben natürlich ihren Preis. Aber der Weinliebhaber, der vergleicht und weiss, wie viel ein bestimmter Wein kostet, sieht sofort, dass die Preise korrekt sind.

Zu erwähnen ist, dass die Weinkarte von Swiss Wine mit der höchsten Punktzahl bewertet wurde. Das ist eine Anerkennung dafür, dass wir eine ausgezeichnete Auswahl an Schweizer Weinen führen.

Für die Kundschaft, die sehr wählerisch ist und eine ausserordentliche Qualität sucht, führen wir die «Selection pour les Gosiers d'Or»: ganz seltene Weine, die man nur schwer findet.

Gemeinsam ist allen Weinen, das ich sie alle degustiert und sorgfältig ausgesucht habe - eine blosser Empfehlung eines Winzers genügt nicht.

**Ich habe gesehen, dass Sie auch Flaschen führen, die nummeriert sind, z.B. mit 124/199.**

Diese Weine sind exklusiv bei mir erhältlich. Es handelt sich dabei um Weine, die ich zusammen mit ausgewählten Winzern mache. Zum Beispiel den Syrah JAB, wobei das JAB für Jérôme Ake Beda steht. Ich begleite den ganzen Prozess, wähle die Rebsorte aus, degustiere und validiere die Vinifikation. Gelegentlich muss ich dem Winzer auch Decharge erteilen. Denn wenn ich möchte, dass z.B. auf die Filtrierung und jegliche Weinschönung («collage») verzichtet wird, über-

nehme ich alleine die Verantwortung für allfällige Schwebeteilchen, Ablagerungen oder geschmackliche Abweichungen. Ich sehe mich hier auch als Unternehmer. Diese müssen Risiken eingehen, wenn sie vorwärtskommen wollen. Wer immer nur das tut, was er es kann und von dem er weiss, dass nichts schiefgehen kann, bleibt stehen. Dasselbe gilt für die grossen Winzer, die Neues ausprobieren, sie sind eben die Wein-Macher und nicht die Wein-Fabrikanten.

**Welches ist Ihr bevorzugter Wein?**

Ich bevorzuge den Chasselas und den Pinot noir, wenn sie mit Präzision vinifiziert wurden.

**Wie halten Sie sich auf dem laufenden?**

Um sich auf dem laufenden zu halten, muss man die Winzer besuchen. Dazu nutze ich meine Ferien, die mich dann in die Schweiz, nach Italien, Frankreich, Spanien oder Portugal führen. Zudem lese ich viel einschlägige Literatur. Wichtig sind Degustationen im Kreis von Freunden. So lernt man von den andern und macht neue Entdeckungen. Voraussetzung dazu ist ein offener Geist. Dazu kommen Besuche von Weinmessen, hier hat man die Möglichkeit, in kurzer Zeit viele Weine zu degustieren.



Wie wichtig ist der Mondial du Chasselas für Sie? Ich war oft Mitglied der Jury, in letzter Zeit hatte ich aber zu wenig Zeit für diese Tätigkeit. Und jetzt liegt mein Fokus auf dem «Chalet». Aber es macht mir Freude, die Weine der Medaillisten auszuprobieren und das Urteil der Jury nachzuvollziehen versuchen.

**Hat der Klimawandel einen Einfluss auf den Ertrag der Reben und die Qualität des Weins?**

Ja, das ist ein grosses Problem, vor allem für die Reben an Lagen, die stark der Sonne ausgesetzt sind. Die Weine haben dann die Tendenz, zu voll und zu schwer zu werden. Gerade das Rhönetal und Lagen am Genfersee sind stark betroffen, weil die Sonne eigentlich immer da ist. Damit die Trauben nicht zu reif werden, müssen sie rechtzeitig gelesen werden - oder man verlängert die Fermentation. Eine Antwort auf den Klimawandel ist der biodynamische Weinanbau, der heute schon sehr verbreitet ist. Er führt zu einem niedrigeren PH-Wert des Bodens und damit zu bekömmlicheren Weinen.

**Es gibt Chasselas, die zehn Jahre und länger aufbewahrt werden können. Ist die Faustregel, dass Weisswein schnell getrunken werden sollte, falsch?**

Ja, das ist ein Irrtum, ein grosser Irrtum! Der Chasselas wird besser mit dem Alter. Alte Chasselas sind fantastisch, aber man muss sie finden ...

**Früher hatte der Chasselas keinen sehr guten Ruf ...**

Ich glaube, es war in den 1990-er-Jahren, als der Chasselas im Verruf war. Den Winzern wurde empfohlen, diese Reben zu entfernen und die Eidgenossenschaft hat sogar eine Prämie für das Ausreissen ausgesetzt. Man erhoffte sich mit andern Rebsorten eine grössere Vielfalt und eine Antwort auf die Konkurrenz aus dem Ausland. Dadurch hat der Chasselas an Anbaugebiet verloren. Trotzdem ist die Schweiz weltweit immer noch an dritter Stelle, hinter Rumänien und Ungarn. Dort wird der Chasselas allerdings mehrheitlich zum Mischen und zur Herstellung von Schaumwein verwendet. Deshalb stehen wir an erster Stelle, wenn es um Chasselas in Flaschen geht. Auch im Elsass wird Chasselas angebaut, mengenmässig ist das aber vernachlässigbar. In Deutschland produziert man ihn im Markgräflerland. In der Schweiz ist er am verbreitetsten in der Romandie, punktuell findet man ihn im Baselbiet - in Aesch - und im Tessin bei Gian Franco Chiesa Rovio. Er nennt seinen Chasselas Bianco di Pugerna.

Heute ist der Chasselas eine Spezialität und der Stolz der Weinbauern!

Interview: Daniel Flury

WIRmarket.ch > Le Chalet du Mont-Pelerin (100% WIR)

# Zahnmedizin für die ganze Familie unter einem Dach



**Gerne 100% WIR bis Ende November 2024**



**Mit der Zahnarztpraxis Oswald in Wil/SG wird modernste Zahnmedizin zu bezahlbaren Preisen angeboten.**

Eine langjährige praktische Erfahrung und die neuesten Erkenntnisse der Zahnmedizin, sowie technische Geräte der modernsten Ausführung, sind ein von der Kundschaft gern gesehener Garant für eine Top-Qualität.

**Gute Qualität und vertrauensvolle Beratung zu fairen Preisen**  
 Professionelle Zahnmedizin auf qualitativ hohem Niveau mit technisch moderner Ausrüstung muss keineswegs teuer

sein. Die Zahnpraxis Oswald rechnet mit dem günstigen Tarif Dentotar 1.0 ab und kann Ihnen deshalb zahnmedizinische Dienstleistungen zu attraktiven Preisen anbieten unter adäquater Beibehaltung sämtlicher anderer Vorzüge. Alle zahnmedizinischen Leistungen werden nach Punkten aufgeschlüsselt und auf diese Weise dem Kunden/der Kundin verrechnet. Der Punktwert in der Zahnarztpraxis Oswald ist tief angesetzt und widerspiegelt so ein faires und attraktives Preis-Leistungsverhältnis

**Zahnmedizin für die ganze Familie unter einem Dach**

Die Zahnarztpraxis Oswald Wil/SG bietet zahnmedizinische Behandlungen für die ganze Familie. Eine Ansprechperson für das gesamte familiäre persönliche Umfeld zur Verfügung zu haben, schafft Vertrauen und vereinfacht Ihre Terminplanung ungemein. Dazu gehören unter anderem: Zahnfüllungen, Kariesbehandlungen, Wurzelbehandlungen,-Behandlung von Parodontitis und Kinderzahnmedizin.

**Zahnärztlicher Notfall**

Jederzeit kann er passieren: Sei es ein Unfall oder akute Zahnschmerzen. Man ist für Sie da! Auch im Notfall behandelt Sie die Zahnarztpraxis Oswald gerne und garantiert Ihnen noch am selben Tag möglichst zeitnah einen Termin; dabei wird Ihnen auch kein Notfallzuschlag berechnet.

Eminent wichtiger Hinweis im Sinne transparent gestalteter Kundeninformation: Bei Bedarf und Notwendigkeit arbeitet die Zahnarztpraxis Oswald mit ausgewiesenen externen Partnern in höchster Fachkompetenz zusammen.



**Zahnarztpraxis Oswald**  
 St. Galler Strasse 62b - 9500 Wil  
 Telefon 071 951 02 72  
 Geöffnet von Montag bis Freitag 09.00 – 18.00 Uhr  
[www.zahnarztpraxis-oswald.ch](http://www.zahnarztpraxis-oswald.ch)



# Zahnarztpraxis Oswald

MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK



**Gerne 100% WIR bis  
Ende November 2024**



**WIL SG**

**Wir lösen Zahnprobleme  
von jung und alt  
günstig - zeitnah**

Transparente Einzelpreise und  
Fallpauschale, berechnet auf der Grundlage  
des neuen Sozialtarifs DENTOTAR 1.0

St. Gallerstr. 64b | 9500 Wil/SG  
Praxis 071 951 02 72  
info@zahnarztpraxis-oswald.ch



**WIR** ne+work  
Graubünden-  
Südostschweiz

## Ski- und Badespass im Engadin

- Welcome-Apéro
- Alpiner Schlemmerbrunch bis 10:30 Uhr
- Zvieri im Hotel Belvédère
- 4-Gang Gourmet-Nachessen
- Engadin Bad Scuol: täglich unbeschränkte Eintritte in die Bäder und Saunalandschaft
- GuardaVal Wellnessbereich:  
mit Sauna, Dampfbad, Ruheraum
- Skipass für das Skigebiet Scuol an allen Tagen (inkl. Anreisetag und Abreisetag)
- Kurtaxe und Parkplatz
- Öffentliche Verkehrsmittel im Unterengadin zum Teil inklusive

Konsumationen können im Hotel mit 100% WIR bezahlt werden.

★★★★  
**GuardaVal**  
Engadiner Boutique-Hotel



**Sonntag, 5. Januar - Freitag, 10.  
Januar 2025**

**Engadiner Boutique-Hotel, GuardaVal  
Vi 383, 7550 Scuol/Engadin**

Die Anmeldung: **Anmeldung bis 30. November 2024** nur möglich unter [www.wirnetwork-gr.ch](http://www.wirnetwork-gr.ch) oder [s.gall@wirnetwork-gr.ch](mailto:s.gall@wirnetwork-gr.ch)

Die Kosten: Preis pro Person im Doppelzimmer 1'350.00 mit 100% WIR für Mitglieder inkl. Begleitperson.  
Preis pro Person im Doppelzimmer 1'490.00 mit 100% WIR für Nicht-Mitglieder inkl. Begleitperson

## WIR ne+work

Graubünden-  
Südostschweiz

### Programm:

#### 14:50 Uhr

Eintreffen der Teilnehmer bei GEVAG,  
Rheinstrasse 28, 7203 Trimmis (vor dem Waag-  
haus) [www.gevag.ch](http://www.gevag.ch)

#### 15:00 Uhr

Betriebsbesichtigung (Dauer zirka 2 Stunden)

#### 17:30 Uhr

Einkaufsbummel mit 100% WIR bei DEGIACOMI  
Schuhmode, Grabenstrasse 44, 7000 Chur  
[www.degiacom.ch](http://www.degiacom.ch) - [www.laufgut-degiacom.ch](http://www.laufgut-degiacom.ch)

#### Apero riche:

Der Apéro riche findet im Schuhgeschäft statt und  
wird vom WIR-Network Graubünden-Südost-  
schweiz für Mitglieder inkl. Begleitperson offeriert.



## Donnerstag, 3. Oktober 2024

### Besichtigung GEVAG Trimmis mit Einkaufs- bummel bei DEGIACOMI Schuhmode in Chur inkl. Apéro riche

Die Anmeldung: **Anmeldung bis 25. September 2024** nur möglich  
unter [www.wirnetwork-gr.ch](http://www.wirnetwork-gr.ch) oder [m.mathis@wirnetwork-gr.ch](mailto:m.mathis@wirnetwork-gr.ch)  
Die Kosten: Für WIR-Network Mitglieder Graubünden inkl. Begleitpers.  
kostenlos. Für Nicht Mitglieder CHF 30.00 pro Person

## WIR ne+work

Ostschweiz

### Nachfolge-Workshop

Es ist nie zu früh, sich mit der Zukunft  
zu befassen. Gerade in Zeiten des  
Fachkräftemangels lohnt es sich, die  
Nachfolge des eigenen Unternehmens  
frühzeitig aufzugleisen.  
Im Nachfolge-Workshop mit Andreas  
Schmid erhältst du vom Experten  
wichtige Impulse und wirst  
herausgefordert, dich vertieft mit der  
längerfristigen Zukunft deiner Firma  
auseinanderzusetzen.



Workshop  
mit  
Experte

## Freitag 11. Oktober 2024

**Seminarraum, Garnmarkt 10, 8004 Winterthur**

#### Programm:

08.15 Uhr Begrüssung & Vorstellung  
08.30 Uhr Workshopziele & Inputreferat  
09.15 Uhr Working Session 1: Bedürfnisanalyse  
09.45 Uhr Working Session 2: Standortbestimmung  
10.15 Uhr Diskussion im Plenum  
10.30 Uhr Pause  
10.45 Uhr Inputreferat  
11.15 Uhr Working Session 3: Nachfolgeziele  
11.45 Uhr Diskussion im Plenum  
12.00 Uhr Fragen, Ausblick & Abschluss



Die Anmeldung:  
[www.wir-netzwerk.ch/events](http://www.wir-netzwerk.ch/events)  
Anmeldeschluss 30. September 2024  
Freie Plätze: 15

Die Kosten:  
Für Mitglieder CHF 140 und Nicht-  
Mitglieder CHF 200 (50% WIR möglich)

Möchtest du die  
Herausforderung  
angehen?



# WIR ne+work Zürich

## Exklusiver WIR-Network-Event im Zoo Zürich

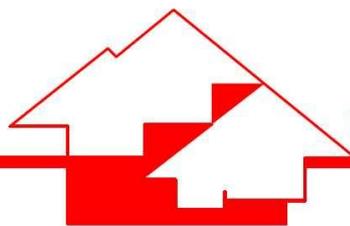
Besuch im Zoo Zürich mit Führung durch den Kaeng Krachan Elefantenpark. Beim Apéro Riche Begrüssung und Referat von Zoodirektor Herrn Dr. Serverin Dressen.











**J. Eisenring AG**

**e Liegenschaften und Beratung**

**9500 Wil**

**Tel. 071 913 36 70**

**www.e-arch.ch**

**info@e-arch.ch**



## **Diverse Objekte zu verkaufen:**

**9470 Buchs, Altendorferstr. 28**

**4½ Zi.- EFH,**

**Fr. 495'000.00**

**9055 Bühler, Bleichelistrasse 5**

**3½ Zi.- Eigentumswohnung**

**Fr. 680'000.00**

**8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4**

**3½ Zi.- Eigentumswohnung**

**Fr. 780'000.00**

**8556 Lamperswil bei Wigoltingen**

**6½ Zi.- EFH, Neubau freistehend**

**Fr. 1'270'000.00**

**9532 Rickenbach, Hochbühlstr.30**

**8½ Zi.- Villa, mit Innenschwimmbad**

**Fr. 2'300'000.00**

---

**e Liegenschaften und Beratung**

---

# Geschäftsausflug J. Eisenring AG, Wil











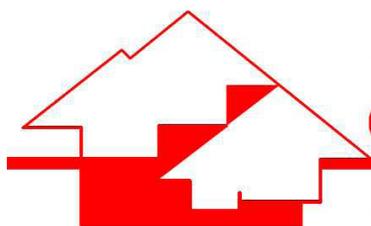
## Herzlichen Dank für Eure Teilnahme

Die Geschäftsleitung und das gesamte Team der J. Eisenring AG Wil möchten sich bei Euch für die Teilnahme am Geschäftsausflug ins Berner Oberland herzlich bedanken. Es war uns eine grosse Freude, diesen Tag mit Euch zu verbringen und dabei die Gelegenheit zu nutzen, unsere langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit in entspannter Atmosphäre zu feiern.

Unsere Partnerschaft hat sich über die Jahre als äusserst wertvoll und vertrauensvoll erwiesen. Euer kontinuierliches Engagement und die enge Zusammenarbeit wissen wir sehr zu schätzen.

Wir freuen uns darauf, auch in Zukunft auf dieser starken und partnerschaftlichen Geschäftsbeziehung aufbauen zu können.

Mit herzlichen Grüssen,  
Die Geschäftsleitung der J. Eisenring AG



# J. Eisenring AG

## ⓔ Liegenschaften und Beratung

9500 Wil

Tel. 071 913 36 70

[www.e-arch.ch](http://www.e-arch.ch)

[info@e-arch.ch](mailto:info@e-arch.ch)

Kulinarisch betrachtet zeigt sich in den letzten Jahren ein merkwürdiges Bild: Heerscharen von Fernsehköchen zaubern feinste Gerichte und Gourmetrestaurants laden zum Schlemmen ein – doch gleichzeitig findet eine Dämonisierung bestimmter Nahrungsmittel statt, die dem puren Genuss den Garaus macht. Sind wir eigentlich noch fähig, Essen lustvoll zu genießen, oder lassen wir uns immer mehr von Diätregeln und Ideologien leiten? Oder i(s)st ohnehin längst alles Currywurst?

# ESST, WAS EUCH GLÜCKLICH MACHT!

**Tatsächlich** scheint pseudo-wissenschaftlicher Dogmatismus den Genuss beim Essen zunehmend zu verdrängen. Immer öfter diktieren uns einschränkende Vorschriften und Verbote, was auf unseren Tellern landen soll. Wir essen nicht mehr, was uns schmeckt, sondern was für uns angeblich gesund sein soll. Derweil läuft die Verwissenschaftlichung unseres Essens Hand in Hand mit der Erschließung neuer Märkte der Lebensmittelindustrie. Paradox dabei, dass Lebensmittel umso gesünder sein sollen, je freier sie von allen möglichen Inhaltsstoffen sind. Gutem Essen fehlt also etwas.

**Vegetarisches Essen** liegt im Trend: In Deutschland gibt es inzwischen etwa sieben Millionen Vegetarier, etwa 800000 leben vegan und verzichten auf jegliche tierische Nahrungsmittel. Es gibt viele Gründe, sich fleischlos zu ernähren: ob Lebensmittelskandale oder Massentierhaltung, ob ernährungspolitisch oder ethisch motiviert. Doch der Verzicht kann noch ganz andere Formen annehmen: Frutarier essen nur, was die Natur freiwillig hergibt. Also keine Lebensmittel, denen das Leben genommen wurde. Auf dem Speiseplan der Pescetarier steht

neben vegetarischer Kost auch Fisch. Ovo-Lacto-Vegetarier nehmen Eier und Milch zu sich, da für deren Gewinnung keine Tiere getötet werden.

**Auf der anderen** Seite spiegelt sich die Schnelllebigkeit unserer Gesellschaft auch in unserer Esskultur wider. Immer weniger Menschen nehmen sich Zeit fürs Kochen und Essen. Wen wundert es, dass sich über drei Viertel aller Deutschen mit schlechtem Gewissen ernährt. Denn, obwohl es zu Hause schmeckt, kommt heute nicht mehr allzu oft Selbstgekochtes auf den Tisch. Berufstätige essen in der Kantine, Kinder in der Kita oder Schulmensa. Nur in etwa der Hälfte aller Haushalte gibt es täglich noch ein selbst zubereitetes Mahl. Dafür zuständig sind immer noch meist die Frauen. Nur etwa ein Drittel der Männer kocht überhaupt zu Hause. Entweder fehlt es ihnen an Zeit, Lust oder schlichtweg am Können. Kein Wunder also, dass Fast-Food-Ketten so erfolgreich sind. Unter den Top 100 der größten Gastrobetriebe fanden sich

2009 in Deutschland über 30 Vertreter der schnellen Mahlzeit. Dass der Döner inzwischen vor Burger und Currywurst in der Beliebtheitskala rangiert, zeigt, dass sich bei uns auch Fast Food globalisiert hat – und frisches Gemüse lässt ihn immerhin gesund aussehen. Kein Wunder auch, dass Fertiggerichte an Bedeutung gewinnen. Doch schmecken diese wirklich? Nur, weil sie schnell zubereitet sind oder nur, wenn nebenbei ein unterhaltsames Fernsehprogramm läuft?

**Es bleibt** letztlich fraglich, ob sich eine gesunde Ernährung über Verbote und ein schlechtes Gewissen herstellen lässt, oder ob nicht gesund ist, was ich lustvoll esse, was mir schmeckt und was mich glücklich macht. Eine Esskultur, basierend auf gutem Essen, qualitativ und schmackhaft, mit Liebe zubereitet und mit Genuss verspeist, ist heute notwendiger denn je. Schließlich verbringen wir im Laufe unseres Lebens fast sechs Jahre damit, Mahlzeiten einzunehmen. Drißner/DEIKE



# Ihr Spezialist für Weihnachtskarten auf Wunsch mit Text- und Firmeneindruck

## DisCart GmbH

Emmetterstrasse 17 CH-6375 Beckenried Tel. 041 624 46 52

E-Mail: [gb@discart.ch](mailto:gb@discart.ch) Shop: [www.discart.ch](http://www.discart.ch)

Karten mit grafischen Motiven, Winterlandschaften, Geschäftstexte, Berufe,  
Teamwork, mit Spendenanteil, Kunst, günstige Karten ab Fr. 1.-  
Weihnachtsbriefpapier

**75% WIR**  
auf den Nettowarenwert



Musterkarten senden wir Ihnen gerne!



Bestellen Sie direkt in unserem Shop unter [www.discart.ch](http://www.discart.ch)  
mit dem Vermerk 75% WIR

# Der Krimiautor

Ich genoss den Ausblick auf den See, einen kühlen Weisswein und die Vorfreude auf den lauen Sommerabend. Das Hotel war eines der besseren und bot Gelegenheit, den einen oder anderen Gast der Upperclass kennenzulernen. Ich konnte sie riechen, bevor sie sich mit einem „Darf ich?“ und ohne meine Antwort abzuwarten, einfach zu mir setzte. Sie hatte ein teures Parfüm, das selbst in der Umgebung dieses Luxushotels auffiel. Es war vielleicht ein wenig zu jugendlich für sie. Ungefähr 20

Jahre zu jugendlich, schätzte ich, obwohl sie eine attraktive Frau war. Aber ich merkte – und ich gestehe, ich bin Kenner – dass sie schon etwas Zeit investieren musste, um sich in diesen jugendlich-frischen Zustand zu versetzen. Sie entschuldigte ihr Auftauchen an meinem Tisch damit, dass sich hier der beste Blick auf den See und die im Sommerblau schwimmenden Berge bot. Sie rekrutierte mich als Gesprächspartner mit der Selbstverständlichkeit einer Frau, die nicht nur attraktiv, sondern auch lebenserfahren und kultiviert war. Schließlich stellte sie die unvermeidbare Frage: „Und wie verdienen Sie Ihr Geld?“ Ich hatte diese Antwort schon so oft gegeben, dass sie mir routiniert von den Lippen floss: „Waffenhandel, Erpressung, Mord, Korruption.“ Ihre perfekt geschminkten Lippen formten ein erstauntes O. „Ich schreibe“, half ich ihr lächelnd weiter. „Ach so!“ Sie stieß ein Lachen aus, das zwischen Erleichterung und Enttäuschung schwankte. So als hätte sie sich einige Sekunden lang an der Bekanntschaft mit einem Waffenhändler und Auftragsmörder erfreut. „Sie sind Kriminalschriftsteller, wie interessant!“ Sie legte ein Bein über das andere, ihr Rocksäum rutschte über den Oberschenkel und legte dabei seidige, perfekt gebräunte Beine frei. Es war an der Zeit, ein Signal zu setzen. „Meine Gattin sagt das auch, aber sie ergänzt ‚interessant‘ noch mit ‚nervenerfetzend‘.“ Die Dame quittierte meinen Kommentar mit einem lauten Lachen. „Ich lese selten Kriminalromane. Aber vielleicht habe ich Ihren Namen schon einmal gehört ...?“, fragte sie freundlich. „Wohl kaum. Ich schreibe unter einem Pseudonym.“ – „Verraten Sie es mir, ich würde sehr gerne etwas von Ihnen lesen“, hakte



sie nach und gab ihrer Stimme diesen gewissen Unterton, der perfekt zum Anblick ihrer glatten Oberschenkel passte. „Glauben Sie mir, Sie möchten nichts von mir lesen.“ – „Schreiben Sie so grausam? Wie heißt das noch – schreiben Sie Hardcore?“ – „Man behauptet, ich schreibe so, dass der Leser gezwungen wird, die Hölle in sich selbst zu entdecken.“ Wieder dieses gekünstelte Lachen. „Sie Schlimmer“, gurrte sie schelmisch, „mit Ihnen könnte ich also auf eine wahre Höllenfahrt gehen.“ Es war nun Zeit, die Sache abzukürzen. „Wir beide würden sicherlich auf eine Höllenfahrt gehen, wenn meine Gattin mitbekommt, dass ich derart hemmungslos mit Ihnen flirte.“ – „Mit der Frau eines Krimiautors lege ich mich wohl besser nicht an“, lächelte sie. Sie hatte bereits einen Herrn im Blick, der am Geländer der Terrasse lehnte. Ich nippte an meinem Wein und beobachtete, wie sie sich neben das neue Opfer im teuren Seidenanzug stellte. Sie war keine Heiratsschwindlerin, wie ich zuerst gedacht hatte. Das hätte mein Geschäft kompliziert, aber nicht unmöglich gemacht. Aber auch sie war verheiratet, ich hatte den hellen Streifen auf ihrem Ringfinger gesehen. Sie war auf ein Abenteuer aus, und das würde sie auch bekommen. In den nächsten Tagen hätte sie Gelegenheit, ein Werk aus meiner Feder zu lesen. Einen Brief, in dem ihr gegen die Zahlung einer gewissen Summe Stillschweigen über ihren Fehltritt angeboten würde. Sie würde zahlen, der Seidenanzug auch. Ich bin ein guter Autor. Früher habe ich tatsächlich Krimis geschrieben. Aber das Zeilenhonorar für meine Briefe könnte mir kein Verlag bieten.

Krause/DEIKE

# DIÄTETISCHES LEBENSMITTEL FÜR SPORTLER UND AKTIVE MENSCHEN

## 100% WIR

Freizeit-, Ausdauer- und Hochleistungssportler haben eins gemeinsam: Sie sind hohen Belastungen ausgesetzt. Damit der Körper in diesen Situationen nicht schlapp macht, benötigt er zusätzliche Unterstützung von aussen. Nährstoffe sorgen dafür, dass man sich leistungsfähiger fühlt und mehr Energie und Ausdauer hat.

ARGI+® lässt sich ganz einfach mit Wasser, oder deinem Lieblingsgetränk vermischen. Die Sticks sind perfekt für unterwegs. Einfach einstecken für das Training im Fitness-Studio oder auf Reisen.

### Deckt 100 % des Tagesbedarfs an Vitamin C, D, B6, B12 und Folsäure

- Ein ARGI+® Stick enthält 5g L-Arginin
- Steigert die Abwehrkräfte
- Leckeres Beerenaroma CHW 92.25



**Bernadette und Werner  
Leibacher  
Forever Business Owner  
Leimstrasse 25,  
4803 Vordemwald  
Natel +41 79 699 55 73  
[leibacher.flp@bluewin.ch](mailto:leibacher.flp@bluewin.ch)**

## Hier gehts zum Shop





**Coco**  
Netzstuhl mit Lordosenstütze  
Mini-Synchronmechanik  
2D-Armlehnen  
**CHF 550**



**Aktion bis Ende September 2024**  
**NovoOtavo M**  
Bürostuhl mit Lordosenstütze  
Mini-Synchronmechanik  
2D-Armlehnen  
**CHF 697** statt 775



**Valio**  
Bürostuhl  
Synchronmechanik Plus  
4D-Armlehnen  
**CHF 704**



**MaxPro**  
Netzstuhl mit Smart Move  
Synchronmechanik Plus  
3D-Armlehnen  
**CHF 720**



**Moon black Flex**  
Designerstuhl  
Synchronmechanik Plus  
3D-Armlehnen  
**CHF 760**



**Aktion bis Ende September 2024**  
**NovoOtavo C**  
Bürostuhl mit Lordosenstütze  
Synchronmechanik Plus  
2D-Armlehnen  
**CHF 987** statt 1083



**Novo-Primo**  
inkl. Memory  
140/80 cm: CHF 1036  
160/80 cm: CHF 1063  
180/80 cm: CHF 1078



**Novo-Force**  
inkl. Memory  
180/80 cm: CHF 1433  
200/100 cm: CHF 1581



**Novo-Primo 4U**  
inkl. Memory  
200/100 cm: CHF 1683  
für mehr Stabilität

**Ab Lager / inkl. kostenlose Lieferung & Montage**  
**Weitere Infos auf [www.novotrade.ch](http://www.novotrade.ch)**

LUEG EMOL...

## Gutscheinsponsor:

Ristorante "La Luna" Alleestrasse 53,  
8590 Romanshorn - T 071 463 40 30  
pizza@la-luna.ch - www.la-luna.ch



# La Luna

Ristorante Pizzeria Trattoria

## Gerne 100% WIR

Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 50.-, gesponsert vom Ristorante Pizzeria "La Luna" in 8590 Romanshorn.

Sende ein kurzes E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis am 4. Oktober 2024 an: [wironline@bluewin.ch](mailto:wironline@bluewin.ch) - (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)



# DALMI

MEINE MODE

## Modeschau mit Apéro

Freitag 27.9. 18.30

Mittwoch 2.10. 18.30

Alle sind ♥lich willkommen

Mode für jedes Alter und Budget, kleine und grosse Grössen - ungeniert herein-spaziert ohne Kaufzwang

[dalmimode.ch](http://dalmimode.ch)  
Bahnhofstr. 9 Romanshorn

# Einfluss, Macht und Geld

## die Reichsten der Welt



© Peter Menne/DEIKE

Jeder kennt die vereinfacht zusammengefassten Ergebnisse von Studien zur Vermögensverteilung. Wir lesen Schlagzeilen wie „Die acht reichsten Menschen der Welt verfügen über mehr als die arme Hälfte der Weltbevölkerung“ oder „Die reichsten ein Prozent besitzen mehr als die übrigen 99 Prozent zusammen“. Die Konsequenzen: Superreiche können ihren politischen Einfluss immer weiter vergrößern – eine Politik gegen den „kleinen Mann“ ist die Folge. Das verstärkt das Gefühl der Ungerechtigkeit, immer mehr Menschen empfinden sich als abgehängt. Besonders schlimm ist die Situation in afrikanischen Ländern, aber auch in Staaten wie den USA oder Deutschland wird die Ungleich-

Gehören Sie zu den Reichen dieser Erde, die Unternehmen erben, gründen, die investieren, Arbeitsplätze schaffen, aber auch wegrationalisieren und den Bezug zum Durchschnittsbürger verloren haben? Sie bleiben gern unter sich und machen keinen Hehl daraus, das Land zu verlassen, sollte Ihnen die Steuerlast zu viel werden? Dann gehören Sie zu einer absoluten Minderheit.

verteilung grösser. Immer weniger Menschen besitzen immer mehr. Wer genau die Liste der weltweit Superreichen anführt, wechselt je nach Aktienkurs. Seit den 1990er-Jahren ist Microsoft-Gründer Bill Gates mit rund 90 Milliarden Dollar jedenfalls ganz oben mit dabei.

Mit den zehn reichsten Menschen aller Zeiten beschäftigte sich das „Time Magazine“ 2015. Aber wie berechnet man den Reichtum eines Menschen im Laufe der Geschichte? Um ein einigermaßen stimmiges Ergebnis zu erzielen, mussten ökonomische Systeme unter historischen Gesichtspunkten verglichen und eine spezielle Inflationsrate mit einbezogen werden. Hier einige prominente Vertreter der Liste: Auf Platz zehn befindet sich Dschingis Khan, der von etwa 1162 bis 1227 lebte. Der mächtige mongolische Heerführer besass viel, das er nach seiner Eroberung an seine Kommandanten und Soldaten verteilte, um sich so Einfluss und Macht zu sichern. Der einzige lebende Vertreter auf der Liste, der US-Amerikaner Bill Gates, befindet sich nur auf Platz neun. Der US-Amerikaner John D. Rockefeller, geboren im Jahr 1839, investierte 1863 in Öl, 1880 hatte

er mit seiner Standard Oil Company die Kontrolle über 90 Prozent der amerikanischen Ölproduktion, sein Vermögen wäre heute etwa 341 Milliarden Dollar wert – damit belegt er Platz sieben. Auf dem fünften Platz liegt ein mächtiger Politiker des 20. Jahrhunderts: Josef Stalin (1878–1953), sowjetischer Diktator mit sozialistischer Weltanschauung, hatte absolute Macht und Kontrolle über sein Land und verfügte dadurch über umgerechnet circa fünf Billionen Dollar. Hätten Sie gedacht, dass das Vermögen des römischen Kaisers Augustus (63 v. Chr. bis 14 n. Chr.) auf heutige 4,6 Billionen Dollar geschätzt wird? Sein Reich erwirtschaftete rund 25 bis 30 Prozent des weltweiten BIP – das bringt ihm Platz zwei ein.

Stellen Sie sich vor, Sie reisen durch Ägypten und stürzen das Land durch Ihr großzügiges Trinkgeld in Form von Gold in eine Währungs Krise. Dieses Szenario löste im 14. Jahrhundert der malische König Mansa Musa I. (etwa 1280 bis 1337) aus, der reichste Mensch aller Zeiten. Sein Vermögen muss so gross gewesen sein, dass es bis heute nicht erfasst werden kann.

Merz/DEIKE

Mehr Online Bewertungen  
=  
Mehr Umsatz

100% WIR

93 % der Kunden sagen, dass Online-Bewertungen ihre Kaufentscheidungen beeinflussen!!!

[www.lokales-seo.ch/losungen/nfc-bewertungskarte](http://www.lokales-seo.ch/losungen/nfc-bewertungskarte)

Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 7. Oktober 2024

**WIR**  
**ONLINE MAGAZIN**

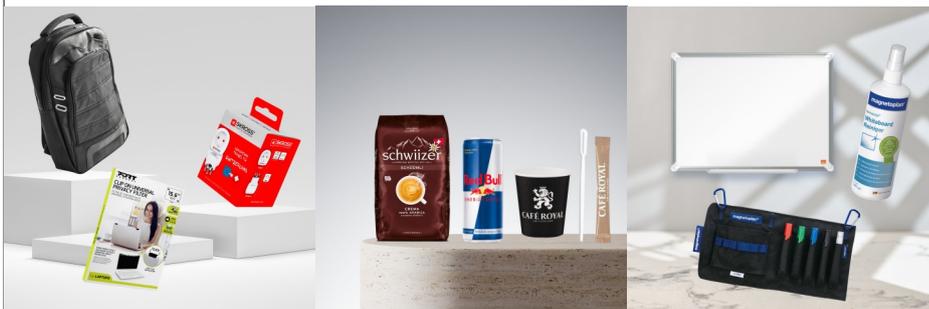
**IVAN HERB**  
www.coiffeurbedarf.ch + www.swiss-beauty-market.ch

**DJ CHART**  
www.dj-chart.ch

**WIR partner**

Wieso mehr bezahlen? Vergleichen Sie unsere Preise!  
Immer 50% WIR! **Auch auf die Aktionen!**

**profiLine**  
IT Solutions



- ...und immer:
- Sicherheit
  - Netzwerk
  - Notebook
  - Monitore
  - Drucker
  - Server
  - PC

**Wir führen alle Verbrauchsartikel für Ihren Drucker!**

Mülistrasse 3, 8143 Stallikon

Tel. 032 / 588 0 188

[info@profiLine-it.ch](mailto:info@profiLine-it.ch) [www.profiLine-it.ch](http://www.profiLine-it.ch)



# AUGEN AUF!

## GEWINNE EINE SEITE IN UNSEREM MAGAZIN!

**WIR**  
ONLINE MAGAZIN

In unserer aktuellen Ausgabe findest Du das oben abgebildete Logo. Solche Logos sind im ganzen Magazin versteckt.

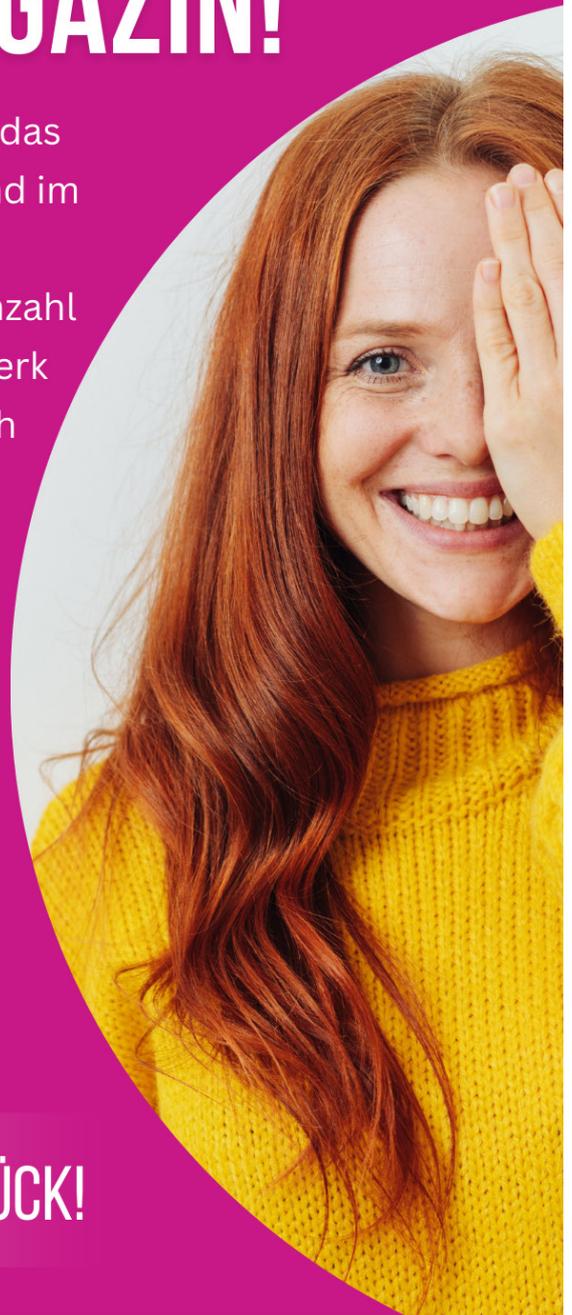
Zähle die Logos und maile die richtige Anzahl mit deinen Kontaktdaten und dem Vermerk "Augen auf" an: [wsmarketing@bluewin.ch](mailto:wsmarketing@bluewin.ch)

Sage "Dankeschön" • Mache deinem Ärger Luft • Zeige dein künstlerisches Talent • Mache auf eine Veranstaltung aufmerksam • Sage wieder einmal "ich liebe Dich" • Präsentiere dein KMU • Zeige uns dein Hobby oder verschenke die gewonnene Seite einem Freund oder Geschäftspartner!

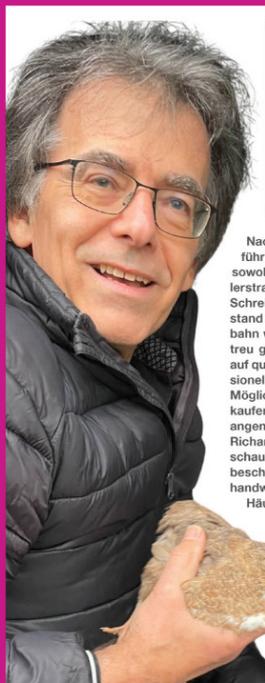
**GESTALTUNG  
UND INHALT  
BESTIMMST DU!**

Wir helfen gerne dabei!

**VIEL GLÜCK!**



# SO KÖNNTE DEINE GEWONNENE SEITE AUSSEHEN



**Die Leidenschaft von Richard Schreiber für japanische Legewachteln**

Nach fast 40 Jahren erfolgreicher Geschäftsführung bei Schreiber Optik in Frauenfeld, sowohl am Kreuzplatz als auch an der St. Gallerstrasse 1, haben sich Silvia und Richard Schreiber im 2019 in den wohlverdienten Ruhestand begeben. Während ihrer beruflichen Laufbahn waren Schreiber's stets dem WIR-System treu geblieben. Ihre Kunden konnten nicht nur auf qualitativ hochwertige Produkte und professionelle Beratung zählen, sondern auch auf die Möglichkeit, mit WIR zu fairen Preisen einzukaufen. Um ihr Leben in den Ruhestandsjahren angenehm und erfüllend zu gestalten, hat sich Richard nach einem passenden Hobby umgesehen. Anstatt sich wie Silvia auf Malkurse zu beschränken, hat der rastlose Pensionär seine handwerklichen Fähigkeiten in seinem Heim in Häuslenen und in seinem neuen Hobby, der Haltung japanischer Legewachteln, zur vollen Entfaltung gebracht.




**LIEBER PETER!**

Mit dem Ruhestand beginnt ein neuer Lebensabschnitt voller Freiheit, neuer Möglichkeiten und Genuss! Wir wünschen Dir für diese Zeit alles, alles Gute und gratulieren zur wohlverdienten Pension.

**50% WIR**  
AUF WERKSTATT-ARBEITEN IM FEBRUAR



**CORVETTETOTAL.CH**  
GMBH

Rütistrasse 24 - Postfach 59 - 8906 Bonstetten  
T +41 44 700 04 09 - coelestin.frei@corvettetotal.ch  
www.corvettetotal.ch

**13.0kt.23** 20:00 Uhr



Songs von Dänu hier reinhören

**FREIER EINTRITT!**

**Dänu Wisler** WIR ne+work

100 JAHRE 1893-2023

Schnyder MODEHAUS

Haus der Freiheit  
Wintersberg - 9642 Ebnet-Kappel

bamix® of Switzerland  
ABDERHALDEN DROGERIE  
bossart wochen, mon. bez.  
J. Eisenring AG Architektur  
Landgasthof Sonne Haus der Freiheit

# Neu in der WIR-Welt!



... der Schweizer Musik- & Kultursender

Habt ihr euch jemals gefragt, was das WIR-Verrechnungssystem und die Welt der Musik gemeinsam haben? Nun, wir auch nicht, bis jetzt! Denn für unser WIR ONLINE MAGAZIN suchen wir immer nach speziellen Momenten, die wir beleuchten können - sei es aus der WIR-Welt oder einfach spannende Episoden aus dem Leben. Und da gehört Musik definitiv dazu! Viele unserer Leserinnen und Leser sind grosse Fans von Schlager- und Volksmusik.

Unser Plan ist simpel: Wenn wir genügend "musig24"-Fans aus dem WIR-Verrechnungssystem gewinnen können, möchten wir dem Sender ab sofort einen monatlichen kostenlosen Platz in unserem Magazin anbieten. Warum? Nun, weil wir überzeugt sind, dass gute Musik und solide Geschäfte Hand in Hand gehen können!

Also, liebe WIR-Verrechner, und "musig24"-Fans, meldet euch bei mir. Lasst uns zusammenkommen und eine Melodie der Solidarität und des Spasses anstimmen. Sei ein Teil davon und lass uns gemeinsam die WIR-Welle reiten und die Musik auf "musig 24" geniessen!

Walter Sonderer

WIR unterstützen

The logo is identical to the one in the top section, featuring the word 'musig' in red cursive, '24' in red, and a Swiss cross above the 'i'. The entire logo is set against a light yellow background.

IBAN CHF: CH62 0839 1857 4921 1180 0

IBAN WIR: CH65 0839 1857 4921 1000 0

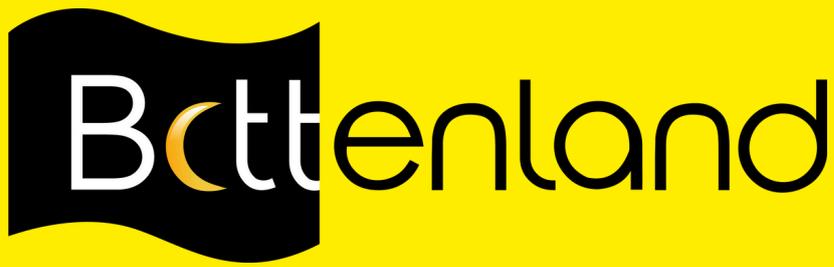
**Das Wunschkonzert**

**Jeden Sonntag von 18 - 20 Uhr**

Tel. 044 811 24 24 - [wunschkonzert@musig24.tv](mailto:wunschkonzert@musig24.tv)

**Wir belohnen die Person,  
welche beim Wunschkonzert  
alle WIR-Verrechner grüsst, mit  
einem Konsumationsgutschein.**

Etwas mit dem Moderator plaudern, Grüsse an Freunde und Bekannte durchgeben und sich einen Videoclip aus der Auswahlliste wünschen, das macht den Sonntagabend zueinem gemütlichen Fernsehabend bei dem auch das Schmunzeln nicht zu kurz kommt.



WIR-AKTION  
SEPTEMBER 2024

100% WIR  
100% RABATT

AUF LISTENPREISE



LIEFERUNG  
& VERSAND  
ganze Schweiz



8 FILIALEN  
in der  
SCHWEIZ

Blick |

Top  
Kundenservice

2024

statista

1. Platz

in der Kategorie  
Betten & Matratzen  
Bettenland

info@bettenland.ch

031 911 70 70

- Zollikofen • Bern • Kappelen b. Aarberg • Biel
- Kirchberg • Thun • Egerkingen • Zürich Dietikon



# Gezeiten

„Bist du nicht“, dachte Kommissar Schütt, „obwohl du sonst nicht so aussiehst, als ob du Haltung bewahren könntest.“ Er nickte zu der Blondine hinüber, die gerade aus der Kajüte der Jacht trat. Eine der Alibizeugen. Wie ihre beiden Brüder und deren Freund. „Dann will ich mal wieder, nichts für ungut“, knurrte Schütt und zog ab. Wo war Ziesel, dieser Trottel? Schütt setzte sich auf eine Bank, wartete und spürte die Sonne angenehm auf der Haut. Trotzdem würde Ziesel was auf den Deckel bekommen, für sein Verschwinden.

Ziesel tauchte erst auf, als Schütt sein riesiges Eishörnchen aus der Bude am Hafen fast aufgegesen hatte. „Der Brückenwärter hatte Magen-Darm-Grippe“, verkündete Ziesel frohgemut und Schütt verschluckte sich an seinem Hörnchen. Er setzte zum Gebrüll an, musste aber ausführlich husten. Ziesel klopfte ihm treudoof auf den Rücken. „Die Jacht von Herrn Kroch ist die größte am Ort“, wusste Ziesel zu berichten. Schütt hatte einen knallroten Kopf und schnappte nach Luft. „Die passt nicht unter der Brücke durch, da ist bei Hochwasser zwei Meter Mast im Weg.“

Kommissar Schütt hob die Nase. „Ah, diese Seeluft“, schwärmte er, „nichts geht über den herben Duft der Nordsee.“ „Wohl eher Mordsee“, entgegnete Assistent Ziesel und fing sich wegen dieses Kalauers einen strafenden Blick ein. Ziesel zog den Kopf in den Rollkragen. Er hatte sich mit einem dicken Troyer ausgestattet. „Wahrscheinlich hat seine Mutter oder seine Oma den gestrickt“, dachte Schütt, „und falls das Teil von seiner Freundin stammt, dann sollte er das Mädels schnellstens in die Wüste schicken. Oder ins Watt.“ Als weiteren Höhepunkt trug Ziesel eine Zipfelmütze, als würde gerade ein Wintersturm toben, und das mitten im Hochsommer. Die beiden Schönen, die sich im Bikini sonnten, prusteten los, als er in dieser Aufmachung an ihnen vorbeistiefelte.

Er nahm vor einer Segeljacht Aufstellung und sprach mit einem Mann, der vor Kurzem verwitwet war. Der Besuch von Schütt und Ziesel war pure Routine. Der Mann hatte ein astreines Alibi, denn er war mit seinen Freunden auf Segeltour gewesen, als ein Einbrecher seine Frau erschlug. Er war nachts eingelaufen, war zur Wohnung im Ort gegangen und hatte seine Frau gefunden. Schütt plauderte ein wenig mit dem Mann. „Ihre Ehe war nicht besonders?“, fragte Schütt plötzlich. Sebastian Kroch, der Witwer, war empört. „Na ja“, Kommissar Schütt fand einen Stein und ließ ihn in Richtung der Brücke über das glatte Wasser des kleinen Hafenbeckens gleiten. „Ich meine“, Schütt rieb sich die Hände sauber, „so wie ein trauernder Witwer wirken Sie nicht gerade.“ – „Bin ich verdächtig, weil ich Haltung bewahre?“

„Da fährt er halt bei Ebbe raus“, keuchte Schütt, „die Gezeitentabelle haben wir ja studiert.“ – „Das ist eine Kieljacht, die kommt nur bei Flut ohne Grundberührung durch die Zufahrt“, sagte Ziesel. „Dafür ist ja der Brückenwärter da, damit er die Segler durchlassen kann. Und das macht er bei Bedarf auch nachts. So kam Kroch wieder an seinen Liegeplatz.“ – „Nur die Nacht war Zeuge“, deklamierte Ziesel. „Was soll das?“ – „Also laut Kroch fuhr er abends raus, segelte im Mondschein und dann wurde der Frau schlecht und man machte sich wieder auf in den Hafen, wo die Gäste an Bord schliefen und Kroch nach Hause ging.“ – „Was gegen diese Version?“ Ziesel kratzte sich am Kopf, also eigentlich an der Zipfelmütze. „In der fraglichen Nacht wurde die Brücke garantiert nicht geöffnet. Wie ich schon sagte, Herr Kommissar – der Brückenwärter hatte Magen-Darm-Grippe, der saß auf dem ... na ja. Die ganze Nacht.“

Krause/DEIKE

**WIR**  
**ONLINE MAGAZIN**

Reinigungsmaschinen & Hochdruckreiniger **100% WIR**



**Fr. 690.-** IPC

**Kehrmaschine 550 M**  
Art.-Nr. 550M

- Reinigungsbreite: 550 mm
- Grosser 25 l Tank leicht zu entleeren
- Höhenverstellbare Bürste
- 2 Seitenbürsten
- Maximale Steigung: 2%
- Produktivität: 1600 m<sup>2</sup>/h
- Masse: 1250x590x533 mm
- Gewicht: 8 kg



**Fr. 3890.-** IPC

**Kehrsaugmaschine 664**  
Art.-Nr. 664

- Kehrbreite mit Seitenbesen: 825 mm
- Flächenleistung theor.: 2600 m<sup>2</sup>/h
- Kehrgutbehälter: 45 l
- Inkl. Batterie: 12V
- Netto Gewicht: 41 kg
- Masse: 1033x815x994 mm



**Fr. 14 980.-** IPC

**Aufsitzekehrsaugmaschine 1050 DP**  
Art.-Nr. 1050DP

- Kehrbreite mit Seitenbesen: 1100 mm
- Flächenleistung theor.: 6300 m<sup>2</sup>/h
- Kehrgutbehälter: 70 l
- Motor: Dual Power, Honda 5 HP – 24V
- Max. Geschwindigkeit: 6 km/h
- Masse LxBxH: 1400x816x1142 mm
- Filterfläche: 4 m<sup>2</sup> | Gewicht: 230 kg



**Fr. 26 500.-** IPC

**Aufsitzekehrsaugmaschine 1280 DP-P**  
Art.-Nr. 1280DP-P

- Arbeitsbreite: 1200 mm
- Flächenleistung: 7800 m<sup>2</sup>/h
- Kehrgutbehälter: 105 Liter
- Masse LxBxH: 1615x905x1210 mm



**Fr. 2390.-** IPC

**Scheuersaugmaschine CleanTime CT-5, mit Maxi-Lithium-Ionen-Akku**  
Art.-Nr. CT5

- Reinigungsbreite: 28 cm
- Max. Flächenleistung: 900 m<sup>2</sup>/h
- Autonomie: 75 min.
- Gewicht: 19,8 kg (mit Batterie)
- Abmessungen LxBxH: 758x376x392 mm



**Fr. 3195.- Fr. 4390.-** IPC

**Scheuersaugmaschine**  
CT15C Kabelversion | CT15B Batterieversion

- Arbeitsbreite: 350 mm
- Saugfussbreite: 450 mm
- Theor. Flächenleistung: 1300 m<sup>2</sup>/h
- Frisch- /Schmutzwassertank: 16/19 l
- Gewicht: 58 kg
- Masse: 398x740x535mm



**Fr. 3980.- Fr. 4690.-** IPC

**Scheuersaugmaschine**  
CT40C45 Kabelversion | CT40B45 Batterieversion

- Arbeits-/Saugbreite: 450/815 mm
- Leistungsfähigkeit theoretisch: 1575 m<sup>2</sup>/h
- Frisch- und Schmutzwassertank: 40/50 l
- Gewicht: 83 kg
- Masse: 1230x516x960 mm



**Fr. 27 500.-** IPC

**Aufsitze-Scheuersaugmaschine CT 160 BT75 R Sweep**  
Art.-Nr. CT160 BT 75R Sweep

- Arbeitsbreite: 750 mm
- Saugfussbreite: 1010 mm
- Theor. Flächenleistung: 4550 m<sup>2</sup>/h
- Frischwassertank: 145 Liter
- Schmutzwassertank: 170 Liter
- Gewicht: 300 kg
- Masse LxBxH: 1810x1050x1360 mm

**Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung!**



**Fr. 249.-** IPC

**Kaltwasser-Hochdruckreiniger PW-C09/1207A**  
Art.-Nr. PW-C09/1207A

- Pumpe: IPC Axiales Aluminium
- Maxi. Einlasswassertemperatur: 50° C
- Druck: 120 bar
- Durchflussrate: 380 l/h
- Absorption: 1,8 kW



**Fr. 975.-** IPC

**Kaltwasser-Hochdruckreiniger PW-C23 plus**  
Art.-Nr. PW-C23 plus

- Pumpe: IPC Axiales Aluminium
- Max. Einlasswassertemp.: 30–140° C
- Druck: 140–160 bar
- Durchflussrate: 460–600 l/h
- Absorption: 2,3–3 kW



**Fr. 3390.-** IPC

**Kaltwasser-Hochdruckreiniger PW-C55 DP/2515PT**  
Art.-Nr. PW-C55DP2515PT

- Pumpe: IPC Plunger Messing Keramik
- Druck: 30–250 bar
- Durchflussrate: 450–900 l/h
- Absorption: 7,5 kW
- Grösse (LxBxH): 84x48x82 cm
- Gewicht: 69,1 kg | Spannung: 400 V



**Fr. 4990.-** IPC

**Benzin-Hochdruckreiniger BENZ-CLDL2021PiP**  
Art.-Nr. BENZ-CLDL2021PiP

- Pumpe: Kolben Messing Keramik
- Druck: 30–200 bar
- Durchflussrate: 660–1260 l/h



**Fr. 1980.-** IPC

**Heisswasser-Hochdruckreiniger PW-H10/1408AAM**  
Art.-Nr. PW-H10/1408AAM

- Pumpe: IPC Axial Aluminium Inox
- Max. Einlasswassertemperatur: 60° C
- Durchflussrate: 450 l/h
- Absorption: 2,3 kW
- Grösse (LxBxH): 80x63x87 cm
- Gewicht: 90 kg | Spannung: 230 V



**Fr. 5555.-** IPC

**Heisswasser-Hochdruckreiniger PW-H28/4D1713PT**  
Art.-Nr. PW-H50/D2017P4T

- Pumpe: IPC Plunger Brass Keramik
- Max. Einlasswassertemp.: 30–140° C
- Druck: 30–200 bar
- Absorption: 6,4 kW
- Durchflussrate: 500–100 l/h
- Grösse (LxBxH): 110x70x90 cm
- Gewicht: 14 0 kg | Spannung: 400 V



**Fr. 6950.-** IPC

**FRANK Heisswasser Hochdruckreiniger FH 1021 DMP**  
Art.-Nr. 4102100010

- Druck max.: 210 bar/21 MPa
- Fördermenge: 1020 l/h
- Spannung: 400 V/3 Hz
- Anschlussleistung: 7,3 kW
- Wärmeleistung: 65 kW
- Masse: 1245x590x845 mm
- Gewicht: 180 kg
- Wassertemperatur max.: 150°



**Fr. 8450.-** IPC

**Heisswasser-Hochdruckreiniger PW-E100D1712 P24TE**  
Art.-Nr. PW-E100D1712 P24TE

- Druck: 170 bar
- Durchflussrate: 600–720 l/h
- Absorption: 28,4 kW

Tel. 071 440 40 40, Fax 071 440 40 25, E-Mail: shop@manser24.ch, www.manser24.ch  
Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt./Porto in bar. WIR-Anteil nur auf inserierte Artikel. Weitere Artikel auf Anfrage. Abbildungen können abweichen.



"Streicheln Sie doch bitte mal den Hund", sagt das kleine Mädchen zu einem Herrn am Bahnhof. Der tut es gern und dem Hund scheint es zu gefallen. "Einen braven Hund hast du da", sagt der Mann freundlich. "Das ist nicht mein Hund", antwortet das Mädchen, "ich wollte nur wissen, ob er beißt."

Wachtmeister Wenzel stellt einen Strafzettel aus, übergibt ihn dem Fahrer des gestoppten Wagens und setzt eine ernste Miene auf. "Ich hoffe, das war das letzte Mal, dass ich Sie beim Rasen erwische." – "Ja", nickt der Verkehrssünder einsichtig, "das hoffe ich auch."

Als Lina mit einem schlechten Zeugnis nach Hause kommt, sind ihre Eltern sauer. "Nun regt euch ab", unterbricht Lina ihr Schimpfen, "wichtiger ist doch jetzt, herauszufinden, woran es liegt: Sind es die Erbanlagen oder nur schlechte Umwelteinflüsse?"

"Wollen Sie hier wirklich behaupten, Sie hätten gedacht, die gefundene Brieftasche wäre Ihre eigene?", donnert der Richter. "Nein, Herr Richter", antwortet der Angeklagte, "dass die Brieftasche nicht mir gehört, wusste ich gleich. Aber die Geldscheine kamen mir alle sehr vertraut vor."

Ein Mann stürmt mit wehenden Rockschoßen in die Künstlerwerkstatt. "Hallo", ruft er, "ich will den Meister sprechen." – "Der ist nicht da." – "Ach was, ich hab ihn doch gerade am Fenster gesehen." – "Er Sie aber auch."

"Leon, kannst du beweisen, dass die Erde eine Kugel ist?" – "Das habe ich doch gar nie behauptet, Herr Lehrer!"

Ein Mann drängelt sich an der Würstchenbude vor und verlangt: "Eine Currywurst mit Senf, und zwar schnell, ich muss weg." – "Dann nehmen Sie gleich die hier, die muss auch weg."

"Wusstest du, dass rechthaberische Menschen meistens blaue Augen haben?" – "Ja, aber doch wohl erst hinterher."

Mit einer Bratwurst und einer vollen Tüte heißer Pommes frites steigt Herr Kaiser in den Bus. "So geht das aber nicht", meckert der Busfahrer, "ein Bus ist kein Speisewagen!" – "Das weiß ich doch", antwortet Herr Kaiser, "darum hab ich mir ja was zu essen mitgebracht."

"Wenn ich endlich im Lotto gewinne", sagt der Verkehrspolizist, "dann kaufe ich mir eine Straßenkreuzung und mache mich selbstständig."

Bei einer Verkehrskontrolle auf der Bundesstraße wird ein Fahrer herausgewunken, der so langsam fährt, dass sich hinter ihm eine lange Schlange gebildet hat. "Sie wissen aber schon, dass hier 100 km/h erlaubt sind?", fragt der Polizeibeamte. "100?", fragt der Autofahrer ungläubig. "Alle paar Meter kommt doch ein Schild, auf dem 28 steht." – "Aber das ist doch nur die Nummer der Bundesstraße." Der Fahrer bedankt sich für die Auskunft und will weiterfahren, als der Polizist zwei völlig verängstigte Passagiere auf dem Rücksitz entdeckt. "Was ist denn mit Ihnen los?", will er wissen. "Ach nichts, wir waren nur bis eben auf der Bundesstraße 210."

Was sagt der Vegetarier, wenn er seine Kinder zu Tisch ruft? – "Kommt jetzt, Kinder, das Essen wird welk!"

"Lass Blumen sprechen!", steht groß im Schaufenster der Blumenhandlung. Die kleine Lisa liest es begeistert und tritt ein. "Ich hätte gerne einen Strauß, der 'Es tut mir leid, liebe Mami' sagen kann."

Ein Gast sitzt traurig vor einem leeren Glas Bier. "Darf ich Ihnen noch eins bringen?", fragt der Barkeeper –

"Aber nein! Was soll ich denn mit zwei leeren Gläsern anfangen?"

Auf der Piste sind zwei Skifahrer ineinandergerast und liegen nun verschlungen im Schnee. "O weh", stöhnt der eine, "ich habe kein Gefühl mehr in meinem Bein." – "Wie wollen Sie das denn wissen", fragt der andere: "Sie haben gerade meins gekniffen."

Ein Geheimpolizist fragt seinen Kollegen: "Sag mal, was hältst du eigentlich von unserer Regierung?" – "Dasselbe wie du." – "Dann muss ich dich jetzt leider verhaften."

"Deine Schwester ist ja dünn wie ein Streichholz!" – "Na klar. Sie ist auch nur eine Halbschwester."

Abends in einem Vorort: "Entschuldigen Sie bitte. Haben Sie einen Polizisten gesehen?" – "Nein, tut mir leid. Hier gibt es keine Polizeiwache." – "Sehr gut. Dann rücken Sie mal den Geldbeutel raus!"

Ein Bettler klingelt an der Haustür und bittet um eine milde Gabe. "Aber warum arbeiten Sie denn nicht, mein Herr? Sie sind doch ein kräftiger Kerl, da müsste sich doch was finden lassen." – "Und Sie", antwortet der Bettler, "sind doch eine sehr attraktive Dame, warum sieht man Sie nie im Fernsehen?"

Bauer Huber kommt in den Stall und sieht gerade, wie seine Magd der Kuh den vollen Milcheimer zum Trinken hinstellt. "Halt!", schreit er. "Die gute Milch! Was soll denn das?" – "Na ja", antwortet die Magd, "die Milch erschien mir heute etwas dünn, da wollte ich sie noch einmal durchlaufen lassen."

Ein Mann fährt mit einem völlig verbeulten Auto an der Tankstelle vor und verlangt: "Einmal waschen bitte!" Fragt der Tankwart: "Bügeln auch?"

Ein Pfarrer predigt lange, sehr lange. Endlich steht ein Mann auf und geht Richtung Tür. Der Pfarrer unterbricht seine Rede und fragt: "Wo gehen Sie hin?" – "Zum Friseur", antwortet der Mann und geht weiter. Ruft ihm der Prediger hinterher: "Warum sind Sie nicht vorher gegangen?" Erwidert der Zuhörer: "Da war's noch nicht nötig."

# Briefmarken zum Frankieren mit WIR - Anteil

Die Schweizer Briefmarkenbörse ist der Spezialist für Briefmarken zum Frankieren von Briefen mit 25-50% WIR-Anteil. Wir verwerten Restposten an postgültigen Briefmarken, die aus Firmenliquidationen und Erbschaften stammen. Die Briefmarken sind unbeschränkt frankaturgültig. Unsere Preise sind immer gleich teuer wie bei der Schweizer Post, aber mit dem Unterschied, dass wir immer einen WIR-Anteil akzeptieren. 100% Qualität oder Geld zurück!



**Selbstklebende  
Briefmarken  
25% WIR**



**auf handlichen  
Etiketten  
50% WIR**



**Nassklebende  
Briefmarken  
50% WIR**

Wir liefern folgende Werte: Wir liefern folgende Werte: Wir liefern folgende Werte:

100, 120  
andere auf Anfrage

100,120,140,170,200,250  
andere auf Anfrage

100, 140, 200  
andere auf Anfrage

**Auf Wunsch frankieren wir auch Ihre Briefumschläge**

**Schweizer Briefmarkenbörse  
Rämpferstrasse 10, 8834 Schindellegi  
Briefmarkenboerse @ gmail.com**

# F. OSWALD CONSULTING GmbH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

MEHR AUCH UNTER: [WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH](http://WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH)

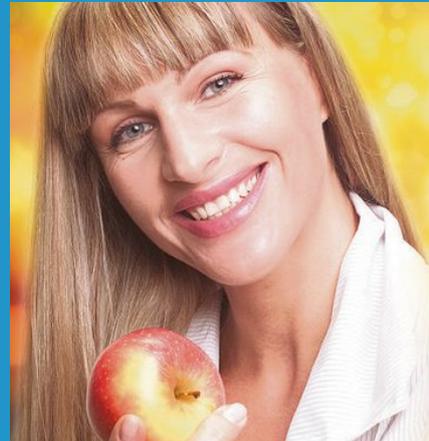
**SPAREN SIE AM PREIS, NICHT AN DER QUALITÄT! 50% WIR**

Reisen Sie mit uns zu sorgfältigen Zahnbehandlungen nach Ungarn und holen Sie sich Ihre ganz persönliche Schweizer Zahnarztlösung zu echt ungarischen Preisen. Über 20'000 Kunden sind begeistert mit sonnigem Lächeln aus Ungarn zurückgekehrt!



**Zahnklinik Oswald**  
 MODERNE ZAHNHEILKUNDE | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

**GUT VORBEREITET HIN - SORGLOS ZURÜCK, DANK ZAHNKLINIK IN EBIKON/LU UND 9500 WIL/SG**



## WOCHENFAHRTEN 2024

Unsere Wochenfahrten, Sonntag bis Samstag, finden während dem ganzen Jahr mit unserem neuen modernen SETRA Car statt.



Firmenvideos

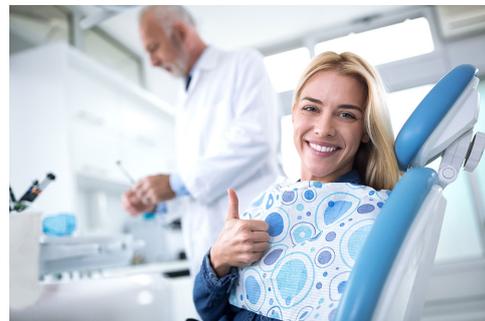


## KONTROLLFAHRTEN 2024

Jährlich führen wir zu einem Vorzugspreis sechs Kontrollfahrten mit einem modernen Reisebus nach Győr durch. Diese überaus beliebten Kontroll- und Servicefahrten finden jeweils von Mittwochabend bis Samstagabend in den Monaten März bis Juni und September bis Dezember statt.

## KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2024

Abflug jeweils Sonntagabend ca. 21.00 Uhr mit Rückflug gemäss individuellem Programm. Diese Flüge werden von Herr Oswald persönlich, oder von einer unserer Mitarbeiterinnen begleitet.



## FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

**MEHR INFOS UNTER: [WWW.DÄMMERSCHLAF.CH](http://WWW.DÄMMERSCHLAF.CH)**



## DIE NEUE ALL-ON-6-TECHNIK: Der kurze Weg zum fixen Zahnersatz

Dank neuen Implantat Techniken, stehen den Patienten heute neue Behandlungsmethoden offen, die den Weg zum fixen Zahnersatz erheblich verkürzen. Die in dem vorderen Knochen eingesetzten Implantate sind meistens sofort belastbar. Auf die frisch eingesetzten Implantate kann eine gekürzte, provisorische Kunststoffbrücke aus 12 Zähnen innerhalb eines Tages geschraubt werden. Während der Heilphase (3 bis 6 Monate) bietet diese provisorische Brücke den Patienten ein ausgezeichnetes Komfortgefühl. Am Ende der Behandlung wird diese durch eine fest verankerte, wunderschöne Keramikbrücke ersetzt, die vom Zahnarzt jederzeit für Servicearbeiten abgeschraubt werden kann.

**RESERVIEREN SIE JETZT EINEN KOSTENLOSEN BERATUNGSTERMIN! TELEFON 071 951 02 71**



50% WIR

**F. OSWALD CONSULTING GMBH**

St. Galler Strasse 62b | 9500 Wil | Telefon 071 951 02 71 | Fax 071 951 02 73  
 info@zahnbehandlung-ungarn.ch | [www.zahnbehandlung-ungarn.ch](http://www.zahnbehandlung-ungarn.ch)

**LUEG EMOL...**

**Gutscheinsponsor:**

"Dorfladä" Häggenschwil GmbH  
Dorfstrasse 8, 9312 Häggenschwil



Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 50.-, gesponsert vom "Dorfladä" Häggenschwil, Dorfstrasse 8, 9312 Häggenschwil

Sende ein E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis 4. Oktober 2024 an: [wironline@bluewin.ch](mailto:wironline@bluewin.ch) (Der Gewinnanspruchentfällt nach diesem Datum)



**Gerne 100% WIR auf das ganze Sortiment "Dorfladä" Häggenschwil/SG**



Dorfladä Häggenschwil GmbH  
Dorfstrasse 8 | 9312 Häggenschwil/SG  
Telefon 071 290 18 94  
Öffnungszeiten:  
Mo-Fr: 07:30-12:30, 15:30-18:30 | Sa: 07:30-12:30



# «La Luna» - Pizzeria & Ristorante in Romanshorn und Arbon Italienisches Ambiente am schönen Bodensee



Das «La Luna» in Romanshorn und das Panorama-Restaurant «La Luna» in Arbon sind für Familien- und Firmenanlässe bestens gerüstet. Ob Familien- Geburtstagsfeier oder Businessessen – in den gemütlichen Lokalitäten mit dem gewissen Etwas finden alle Anlässe einen würdigen Rahmen.

Im «La Luna» erleben Sie die mediterrane Küche in ihrer ganzen Vielfalt. Geniessen Sie eine hausgemachte Pasta, eine der vielen knusprigen Ofen-Pizzen, ein herzhaftes Fleischgericht, Vegetarisches mit frischem Gemüse oder saisonale Spezialitäten.

Passend dazu serviert man ausgewählte Weine, die ihrem Gaumen zusätzlich schmeicheln. In der Küche wird sehr viel Wert auf Sauberkeit und die richtige Lagerung gelegt. Das Küchenpersonal ist seit Jahren ein eingespieltes Team und dadurch bester Garant für eine immer gleichbleibende Qualität der Speisen. Schwerpunkte im «La Luna» sind eine gute Qualität und Sorgfalt bei der traditionellen Zubereitung von auserlesenen Produkten. Ziel ist es, dem Gast zu dienen und ihn mit kulinarischen Überraschungen zu verwöhnen.



Geniessen Sie Ihre Mittagspause oder verbringen Sie einfach einen schönen Abend im «La Luna» in Romanshorn oder in Arbon am schönen Bodensee.



[www.la-luna.ch](http://www.la-luna.ch)



Das gemütliche Säali im «La Luna» Romanshorn bietet Platz für 30 Personen.

## Gerne 100% WIR

Das «La Luna» in Romanshorn und das Panorama-Restaurant «La Luna» im Seeparksaal in Arbon akzeptieren gerne 100% WIR.



"La Luna" in Arbon, direkt am See gelegen



**La Luna**  
Ristorante Pizzeria Trattoria

Alleestrasse 53, 8590 , 8590 Romanshorn  
T 071 463 40 30 - Mail: [pizza@la-luna.ch](mailto:pizza@la-luna.ch) - [www.la-luna.ch](http://www.la-luna.ch)

Wassergasse 14, 9320 Arbon/TG  
T 071 446 15 15 - Mail: [pizza@la-luna.ch](mailto:pizza@la-luna.ch) - [www.la-luna.ch](http://www.la-luna.ch)



Geniessen Sie die schattige Gartenwirtschaft mit herrlicher Aussicht auf den Bodensee im Panorama-Restaurant "La Luna" in Arbon

# Clown, Zauberer und Bestatter: Reise zwischen Lachen und Trauer



Nach Corona wurde dieser Clown zum Bestatter: «Vergänglichkeit ist ein wichtiges Thema geworden». Auf der Bühne bringt er Menschen zum Lachen, beruflich beschäftigt sich Adrian Bill mit dem Tod: Der Clown und Zauberer aus Untersiggenthal arbeitet Teilzeit in einem Beerdigungsinstitut. Dieser Spagat ist für ihn gar nicht so gross.

"Die Empathie, die ich als Clown und Zauberer für mein Publikum brauche, ist auch in meinem Job als Bestatter wichtig. Freude und Trauer liegen oft nah beieinander." Seit der Corona-Pandemie arbeitet er in diesem Beruf. Dass er plötzlich nicht mehr als Strassenzauberer auftreten durfte, empfand er als schrecklich. Zudem musste er seine vierköpfige Familie ernähren.

Corona hat viel im Leben des 48-jährigen Untersiggenthalers verändert. "Vergänglichkeit ist ein wichtiges Thema geworden. Ich lebe jetzt bewusster und setze mich mehr mit dem Tod auseinander." Als er die Stellenanzeige des Anatana-Bestattungsinstituts aus Nussbaumen sah, bewarb er sich sofort. Im Vorstellungsgespräch erzählte er, dass sein Grossvater als Bildhauer in Wettingen Grabsteine hergestellt und seine Mutter in ihrem Blumengeschäft in Turgi Trauerfloristik gemacht habe. Einen Verstorbenen hatte er jedoch noch nie gesehen. Trotzdem bekam er den Job.

Seither arbeitet Adrian Bill Teilzeit als Bestatter, je nach Auftragslage mal mehr, mal weniger. Gleichzeitig bereitet er seit zwei Jahren sein neues Bühnenprogramm "In 80 Minuten um die Welt" vor, das am 26. Oktober im Sickinga-Festsaal in Untersiggenthal Premiere hat. Es ist seine bisher grösste Show, die er

anlässlich seines 30-jährigen Bühnenjubiläums entwickelt hat. "Es ist auch eine Sonderausstellung zur Zauberei im Ortsmuseum Untersiggenthal geplant," verrät Billy.

Das zentrale Thema seines Programms ist sein Grossvater, der starb, als Billy anderthalb Jahre alt war. "Er unterhielt die Leute gern am Stammtisch mit Zauberticks und witzigen Sprüchen." Auf dem Dachboden entdeckt Billy dessen Tagebücher und taucht in die Geschichten ein. Doch bald merkt er, dass nicht alles stimmen kann, was darin steht.

"Es ist ein Programm auf einem Niveau, das ich bisher noch nie erreicht habe," sagt Adrian Bill überzeugt. Besonders freut er sich auf das Finale, bei dem er erstmals mit seiner 22-jährigen Tochter Geraldine – benannt nach Chaplins ältester Tochter – auf der Bühne schweben wird. "Mit ihr auf der Bühne zu stehen, bedeutet mir unheimlich viel," sagt Billy.

In seinem Lagerraum in Vogelsang steht bereits die Vorrichtung, die diese Illusion ermöglicht. Noch ist sie unter einem Leintuch versteckt, und Adrian Bill verrät nur so viel: "Es hat mit Hydraulik zu tun."

Ein Utensil hat einen besonderen Ehrenplatz: ein falscher Daumen, mit dem brennende Zigaretten zum Verschwinden gebracht werden können. "Den hat mein Großvater selbst gemacht," erzählt er.

Adrian Bill ist es wichtig, Shows zu gestalten, in denen sich sein Publikum wohlfühlt, lachen und staunen kann. Witze und Sketche auf Kosten von Randgruppen, wie sie in anderen Ländern noch üblich sind, lehnt er ab. "Das heutige Publikum ist feinfühlig und sensibel. Ich lache lieber über mich selbst – das konnte ich schon immer gut." Sonderer Walter

**BILLY**  
Clown & Zauberer

**Wir verlosen 2  
Gratis-Eintritte!**

Sende ein Mail mit dem Stichwort  
"A.Bill.ch" und deinen Kontaktdaten  
an: [wsonderer@bluewin.ch](mailto:wsonderer@bluewin.ch)

## EINE MAGISCHE REISE

Zusatzvorstellung am  
30. Oktober 2024

IN **80** MINUTEN  
UM DIE WELT

**26. OKTOBER 2024 | FESTSAAL UNTERSIGGENTHAL**

**TICKETS: MIT ESSEN 55.- MENÜ: SALAT & PASTABUFFET  
OHNE ESSEN 30.-**

**EINLASS: 18:00  
BEGINN: 20:15**

**VERANSTALTER UND INFOS: ABILL.CH  
TICKETS: EVENTFROG.CH**



**Mit 100% WIR direkt buchen bei: [info@ABILL.ch](mailto:info@ABILL.ch)**

# Klein Rigi für Geniesser

Mit Freunden auf ein gutes Stück Fleisch, mit der Partnerin oder dem Partner auf ein Glas Wein, mit Kollegen auf eine Zigarre: Das Hotel-Restaurant «Klein Rigi» ist der Ort für Geniesserinnen und Geniesser. Klar, dass hier auch Feste und Geschäftsanlässe zum Genuss-Erlebnis werden. Und da wir gerne an alles denken, übernehmen wir auf Wunsch auch den Rücktransport für Sie. Tauchen Sie für einen Moment in die Welt des Genusses ein – in die Welt des «Klein Rigi». Im Hier und Jetzt beginnen gute Geschichten. Werden Sie Teil davon.  
[www.kleinrigi.ch](http://www.kleinrigi.ch)

## Hotel Klein Rigi

Thurbruggstrasse 31  
9215 Schönenberg a. d. Thur  
Tel. 071 642 49 49  
[info@kleinrigi.ch](mailto:info@kleinrigi.ch)  
[www.kleinrigi.ch](http://www.kleinrigi.ch)

## Öffnungszeiten:

Montag/Dienstag Ruhetag  
(Auf Anfrage geöffnet)  
Mittwoch bis Samstag  
von 17.00 - 24.00 Uhr  
Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr

**Gerne 50% WIR**



**Vom Mittwoch, 9. - bis Sonntag,  
13. Oktober gibt es bei uns**

## KALBSMETZGETE

**Das Klein Rigi Team freut sich auf Ihre  
Reservation**





schloss seeburg  
eventlocation | kreuzlingen

# Feste feiern in Kreuzlingen

Für jede Feier den passenden Rahmen – auch mit WIR

Unsere Schlossküche zaubert nicht nur hochstehende Menüs, sondern verwöhnt Sie auch mit kreativen, winterlichen Apérogetränken. Ob Winterevent mit Ihrem Team oder im Kreise der Familie – im Schloss Seeburg in Kreuzlingen werden Sie von der Planung bis zum Schlussgang perfekt betreut.

Unser einmaliger Gewölbekeller lädt nach dem Essen zum Feiern ein. Musik, Bar und Service – lassen Sie den Abend stimmungsvoll ausklingen.

Mieten Sie unser Schloss oder einzelne Räume für Feiern mit vielen Personen oder individuellem Programm. Falls Sie Ihre Feier in anderen Räumlichkeiten organisieren möchten, stehen wir Ihnen als Caterer zur Seite. Wir liefern neben den Speisen und Getränken auch Geschirr und stellen die Servicecrew zur Verfügung.

Fragen Sie uns unverbindlich an. Wir stehen Ihnen bei der Planung gerne zur Verfügung.



Wir nehmen WIR

Bezahlen Sie Ihre Feier  
mit bis zu 100% WIR

**1. Oktober bis 31. März**

SO bis DO | 100% WIR bis CHW 4000  
FR und SA | 50% WIR bis CHW 2000

Schloss Seeburg | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen

T +41 71 688 40 40 | kontakt@schloss-seeburg.ch | www.schloss-seeburg.ch

**ESSEN &  
TRINKEN  
MIT WIR**

---

**Herzlich  
Willkommen  
im frisch  
renovierten  
Nollen**




**nollen**  
Hotel & Restaurant

**9515 Hosenruck/TG**  
+41 71 521 31 41  
GIUSISNOLLEN.CH

**WIR partner**

Im «Schiff» legen wir ganz  
besonderen Wert auf gute  
Fleischqualität



**RESTAURANT**  
**Schiff**  
9500 WIL  
C. Oberkofler

Mattstr. 4, 9500 Wil  
071 911 12 10  
www.restaurant-schiff-wil.ch

**Gerne 100% WIR**

Hier könnte ihr inserat stehen...



Florastrasse 2  
CH-9533 Kirchberg SG  
Telefon 071 932 00 32  
info@toggenburgerhof.ch  
[www.toggenburgerhof.ch](http://www.toggenburgerhof.ch)

- Das Lokal am Tor zum Toggenburg mit der grossen Auswahl an verschiedenen Räumen
- Ideal für kleine und grosse Anlässe
- Schöne Sommerterrasse
- Wintergarten
- Gutbürgerliche Küche
- 16 Hotelzimmer
- 365 Tage geöffnet

**WIR partner**

**Haben Sie einen  
Anlass oder ein Fest  
zu organisieren? –  
Der Toggenburgerhof  
ist Ihr Partner!**





**Gerne 50% WIR**



# La Luna

## Ristorante Pizzeria Trattoria

**Gerne 100% WIR!**

Alleestrasse 53, 8590 , 8590 Romanshorn  
Tel. 071 463 40 30 - E-Mail: pizza@la-luna.ch  
www.la-luna.ch

Wassergasse 14, 9320 Arbon/TG  
Tel. 071 446 15 15 - E-Mail: pizza@la-luna.ch  
www.la-luna.ch



Ristorante Pizzeria Salta in Bocca  
Familie Serpa-Russo  
Weinfelderstrasse 17 | 9542 Münchwilen  
Tel 071 966 21 41 | www.saltainbocca.ch

Mo | Di | Do | Fr | So: 11:30 – 14:00 | 17:30-23:00  
Samstag: 17:30-23:00  
Mittwoch Ruhetag



Mit Holzofenpizza & hausgemachten Teigwaren

**Wir akzeptieren gerne 50% WIR**

Ihre Adresse für einen italienischen Abend im engen Kreis, einer Firmenfeier, Weihnachtsessen und Familienfeste aller Art.



**Betriebsferien vom 28. September  
bis 14. Oktober 2024**

**Willkommen im  
Gasthof zum Bären**

**5413 Birmenstorf - Aargau**

**Kirchstrasse 7, 5413 Birmenstorf**

Tel. +41 (0)56 201 44 00  
kontakt@zumbaeren.ch - www.zumbaeren.ch

**Oeffnungszeiten:**

Dienstag bis Freitag 08.30 bis 23.00 Uhr  
Samstag 14.30 bis 23.00 Uhr  
Sonntag und Montag geschlossen.

Das Hotel ist auch am Sonntag/Montag offen.

Wir freuen uns Sie in unserem  
Gasthof mit 15 Zimmern und  
einem wunderschönen Garten  
begrüssen zu dürfen.  
Wir bitten um Reservation.

**Gerne  
50% WIR**





**Zahnklinik Oswald**  
 MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

Gerne 50% WIR



Bitte beachten Sie, dass jeder Schaden mit Anspruch auf Garantie, vorher in unserem Büro in Wil gemeldet werden muss. Telefon 071 951 02 71

**Für Vor- und Nachbehandlung in der Schweiz**

Unsere moderne Zahnklinik Oswald in Ebikon steht Ihnen für Vor- und Nachbehandlungen zur Verfügung. Die Zahnklinik ist in wenigen Minuten mit dem Bus vom Hauptbahnhof Luzern erreichbar. Für Kunden, die mit dem Auto anreisen, gibt es im Hofmatt-Parkhaus genügend Parkmöglichkeiten.

Zentralstrasse 32 | 6030 Ebikon  
 Praxis 041 442 15 15  
 info@zahnklinik-oswald.ch

**Bravatec**  
 Wassertechnik AG

Und Ihr Wasser wird noch besser!



70% WIR



**Bravatec Wassertechnik AG**  
 Traubenstrasse 12 - 9500 Wil - T 071 911 22 82  
 info@bravatec.ch - www.bravatec.ch

**Zu verkaufen mit 100% WIR**

**Dampf- und Staubsauger Thermofonte CLEAN one**

Verkaufspreis: **CHF 1'500.00**  
 Neupreis: CHF 3'995.00

LEISTUNGSSTARK & UMWELTFREUNDLICH  
 DAMPF- & STAUBSAUGER



Optimale Reinigung der Luft durch natürlichen Wasserfilter.



**Fr. 1'500.- mit 100% WIR**

Hygienische Sauberkeit mit dem multifunktionalen THERMOFONTE Reinigungssystem. Das Reinigungssystem nutzt das Wasser als natürlichen Filter für maximale Reinigung und bestes Raumklima. Mit Dampf reinigen und desinfizieren Sie Flächen unkompliziert, porentief, schonend und hygienisch sauber.

Den THERMOFONTE Reinigungssystemen sind dank hoher Funktionalität, durchdachter Eigenschaften und grossem Zubehör-Angebot kaum Grenzen in Anwendungsbereichen gesetzt. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz effizient, einfach und hygienisch auf praktisch allen Oberflächen.

T 071 925 30 35 - M 079 207 81 26 - wironline@bluewin.ch **Zustand: wie neu!**

Eine Uhr läuft, die andere hinkt:

# Das Drama meiner Certina-Doppelgänger

Es gibt Tage, da fragt man sich, ob die Zeit wirklich relativ ist – oder ob sie schlichtweg beleidigt ist. Besonders dann, wenn man zwei identische Uhren von Certina besitzt und feststellen muss, dass sie offenbar beschlossen haben, ihren eigenen, sehr persönlichen Zeitplan zu entwickeln. Hier mein kleiner Erfahrungsbericht, den ich nur als „Das ungleiche Uhrenpaar“ betiteln kann.



Da wäre zum einen die Certina mit dem Lederband. Sie läuft wie ein Uhrwerk – keine Überraschung hier. Pünktlich, zuverlässig, und ehrlich gesagt ein bisschen langweilig in ihrer Perfektion. Sie scheint die geborene Führungskraft zu sein, die pünktlich um 7 Uhr zur Arbeit erscheint, jeden Tag denselben Latte Macchiato bestellt und nie die Mittagspause überzieht. Man könnte fast meinen, sie wäre der Liebling der Certina-Familie. Und dann ist da noch die andere Uhr, die Certina mit dem Stahlband. Diese Uhr hat eindeutig das Zeug zur Rebellin. Sie hinkt – und nicht etwa elegant, sondern wie ein Sprinter, der sich beim Startschuss schon die Schnürsenkel verknottet hat. Ich habe sie zum Uhrmacher meines Vertrauens in Degersheim gebracht, um ihr einen frischen Start zu ermöglichen – neue Batterie, alles wieder hübsch. Und was passiert? Kaum zu Hause angekommen, entschliesst sie sich, schon wieder 5 Minuten hinterherzuhinken. Man könnte meinen, sie hätte einen eigenen Willen. Der Uhrmacher, ein Meister seines Fachs, sah mich an, als ich die Uhr das zweite Mal brachte, und versicherte mir mit einem leicht beleidigten Unterton, dass die Uhr während ihrer vierwöchigen „Reha“ bei ihm immer pünktlich lief. So als hätte ich ihr heimlich beigebracht, zu Hause auf der Couch zu lümmeln und einfach mal fünf Minuten Pause zu machen. Natürlich lief sie beim Uhrmacher wie eine Eins – wahrscheinlich, weil sie genau wusste, dass dort ihre Flausen nicht geduldet würden.

Zuhause angekommen, setze ich die Uhr wieder an, und wie zur Bestätigung ihrer eigenwilligen Persönlichkeit zeigt sie mir erneut: „Fünf Minuten? Ach, die nehme ich mir einfach!“ Nun frage ich mich: Ist es ein stiller Protest gegen den Alltag, ein stummer Ruf nach Aufmerksamkeit oder vielleicht eine kreative Interpretation des Sprichworts „Besser spät als nie“?



Ein kleiner Nebenschauplatz in dieser skurrilen Geschichte ist, dass ich die beiden identischen Certina-Uhren am gleichen Tag mit WIR gekauft habe. An der WIR-Währung kann es ja kaum liegen, dass meine Uhren verrückt spielen, oder? Oder vielleicht doch? Vielleicht rebelliert die Stahlband-Uhr gegen die Idee, dass Zeit Geld ist – insbesondere, wenn es in einer etwas unkonventionellen Währung bezahlt wurde.

Wie dem auch sei, während die Lederband-Uhr weiterhin ihre vorbildliche Pünktlichkeit zur Schau stellt, muss ich mich mit dem Gedanken anfreunden, dass das Stahlband-Modell vielleicht einfach eine kleine Rebellin ist – eine Uhr, die das Konzept der Pünktlichkeit für überschätzt hält und uns daran erinnert, dass Zeit vielleicht doch relativ ist.

Und so geht das Leben weiter – immer ein paar Minuten später, aber immerhin mit dem beruhigenden Gedanken, dass zumindest nicht die WIR-Währung daran schuld ist.

Walter Sonderer



**Ferien**

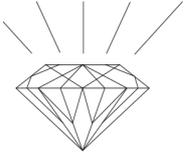
**Aktuell  
gerne  
100% WIR**

**Morschach  
Disentis  
Locarno  
Marbella  
(Spanien)**

**BUCHEN SIE IHRE  
FERIENWOHNUNG  
FRÜHZEITIG!**



mehr infos: [www.ferien4u.ch](http://www.ferien4u.ch)



[www.artho-uhren.ch](http://www.artho-uhren.ch)

**UHREN BIJOUTERIE**

**ARTHO**

Hauptstrasse 67      9113 Degersheim  
info@artho-uhren.ch      Tel. 071 371 19 17

**100% WIR für Lagerartikel**

**Das WIR ONLINE  
MAGAZIN ist immer  
und überall verfügbar**

Ob zu Hause oder unterwegs, vom Smartphone, Tablet oder Laptop, auf den Inhalt des WIR ONLINE MAGAZIN kann jederzeit und flexibel zugegriffen werden. Das responsive Design sorgt für ein besonderes Leseerlebnis.

**Ein Doppelklick auf  
die Seiten vergrössert  
die Ansicht.**



**Landjäger.ch**  
VERLIEBT IN DIE SCHWEIZ

**Edelweiss- &  
Scherenschnitt-Mode**

**Dauerhaft  
10%  
Rabatt mit  
Gutscheincode:  
Stüdi**



**1 Produkt = 1 Baum**  
«Jeder Baum zählt». Wir pflanzen für jedes gekaufte Produkt einen Baum. Damit leisten wir mit unseren Kunden einen kleinen, aber wichtigen Beitrag.

**Schweizer Berghilfe**  
Jeder Einkauf zählt  
In der Schweizer Berghilfe haben wir eine Stiftung gefunden, über die wir dank Ihrem Einkauf etwas der notleidenden Bergbevölkerung zurückgeben können.

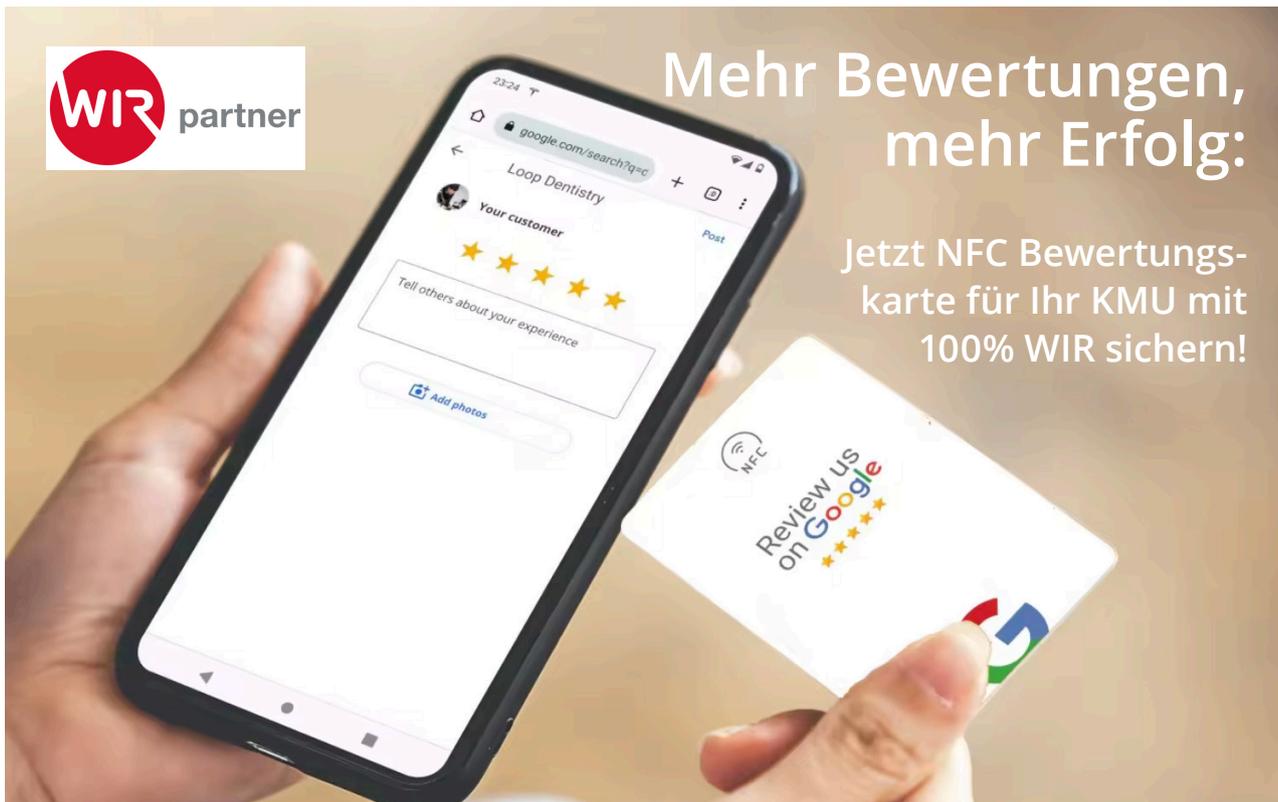
**Gratis!** Vergiss nicht 1 Paar Landjäger gratis mitzubestellen!

Landjäger Appenzellerland • 9063 Stein AR  
[landjaeger@stuedi64.ch](mailto:landjaeger@stuedi64.ch) • [www.landjaeger.ch/stuedi1964](http://www.landjaeger.ch/stuedi1964)

**DAS NEUE  
WIR ONLINE MAGAZIN**



**IN JEDER AUSGABE  
TOLLE PREISE ZU  
GEWINNEN!**



## Mehr Bewertungen, mehr Erfolg:

Jetzt NFC Bewertungs-  
karte für Ihr KMU mit  
100% WIR sichern!

Liebe/r Unternehmer/in,

Sie wissen, wie wertvoll gute Bewertungen für Ihr Geschäft sind – sie stärken das Vertrauen Ihrer Kunden und bringen Sie im Wettbewerb nach vorne. Aber haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, wie einfach es sein könnte, noch mehr positive Bewertungen zu sammeln?

Mit unserer NFC Bewertungskarte geht das im Handumdrehen!

### Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Kinderleichte Handhabung:** Ihre Kunden müssen nur ihr Smartphone an die Karte halten und können direkt eine Bewertung abgeben – ohne Apps, ohne komplizierte Links!
- **Mehr Sichtbarkeit online:** Erhöhen Sie Ihre Anzahl an Bewertungen auf Google, Tripadvisor oder Ihrer bevorzugten Plattform und verbessern Sie so Ihre Online-Präsenz.
- **Direktes Kundenfeedback:** Holen Sie sich wertvolle Rückmeldungen und verbessern Sie Ihre Dienstleistungen genau dort, wo es wichtig ist.

### So funktioniert's:

1. **Kunde nach Zufriedenheit fragen:** Ist der Kunde zufrieden, dann bitten Sie ihn um eine Online Bewertung.
2. **Kundenfeedback erhalten:** Kunden halten ihr Smartphone an die Karte und hinterlassen sofort eine Bewertung oder scannen den QR Code.
3. **Ihre Online-Bewertungen steigen:** Beobachten Sie, wie Ihre positiven Bewertungen und Ihr Ranking steigen.

Das Beste daran: **Keine technischen Vorkenntnisse erforderlich!** Die NFC Bewertungskarte ist so gestaltet, dass sie sofort einsatzbereit ist. **Jetzt bestellen und Bewertungs-Booster aktivieren!** Bestellen Sie Ihre NFC Bewertungskarte ganz bequem über den WIRmarket oder direkt auf unserer Webseite mit 100% WIR bis am 31.12.2024!

Machen Sie es Ihren Kunden leicht, Sie zu bewerten – und genießen Sie die Vorteile, die Ihre wachsende Online-Reputation mit sich bringt. Wünschen Sie ein neutrales Design oder eine andere Bewertungsplattform als Google? Kontaktieren Sie uns ungeniert.

**Charly Suter - KMU Digitalisierung GmbH - [www.kmu-digitalisierung.agency](http://www.kmu-digitalisierung.agency) und - [www.lokales-seo.ch](http://www.lokales-seo.ch)**

P.S.: Ihre Mitbewerber warten nicht – holen Sie sich jetzt Ihren Vorteil!

# Im blauen Herzen Europas

Wer sich gern den Wind um die Nase wehen lässt, sprich Segeln liebt, ist in Kroatien richtig aufgehoben. Vor der Küste des Balkanlands, das wie ein C geformt ist, liegen insgesamt mehr als 1200 Inseln und Felsbrocken, 47 davon sind bewohnt.

Kroatien gilt als hoch entwickeltes Land, es ist Teil der Europäischen Union, gehört aber nicht zur Eurozone. Die Kroaten sind christlich geprägt. Das Land ist reich an Bodenschätzen und bietet touristische Highlights jeglicher Couleur – die Städte zeugen von der italienisch-österreichischen Vergangenheit, die Inseln laden zum Strandurlaub ein und in den Bergen versprechen berühmte Nationalparks Wandererlebnisse, die ihresgleichen suchen. Wir wollten das Land über das Wasser näher kennenlernen – auf einem Segelboot.

Segeln bedarf einer fundierten Ausbildung. Urlauber ohne Segelschein sollten auf einen Motorsegler ausweichen, eine Art schwimmende Pension für etwa 40 Gäste. Mit einem Skipper ist Zadar und seine nähere Umgebung ein guter Ausgangspunkt: In Sukošan liegt der größte Yachthafen der Adria, die Marina Dalmacija. Eine Vielzahl verschieden großer Boote wartet auf Gäste, die ein, zwei oder drei Wochen in See stechen wollen. Die Boote werden von Samstag bis Samstag vermietet und meist vor Ort wieder abgegeben.

Am ersten Tag fahren wir von Sukošan Richtung Süden nach Biograd an der Insel Pašman vorbei und wieder zurück. Der Weg in den Stammbahafen gibt Sicherheit, falls etwas defekt sein sollte. Obwohl der Wind aus nördlicher Richtung bläst,



zieht es uns am folgenden Tag gen Norden. Wir segeln im Zickzackkurs an Zadar vorbei, umrunden Ugljan und gelangen endlich mit Wind von hinten und satten sechseinhalb Knoten in unsere erste Bucht: Brbinj. Im Bojenfeld ankern bereits vier Boote, die Segler sind entspannt, einige schnorcheln und wir hören die ersten Korken knallen. Da wir bereits am Samstag in Zadar eingekauft haben, ist unsere Bordküche bestens ausgestattet. Am folgenden Tag schippern wir weiter zur Insel Dugi otok und fahren bei Otok Katina in den Nationalpark Kornaten. Wieder eine kleine Bucht und fast allein. Das Wasser ist kristallklar und knapp 20 Grad Celsius warm, wir nehmen ein Bad im Meer und der Weißwein schmeckt im Sonnenuntergang doppelt so gut.

Am Folgetag frischt der Wind auf, uns treibt es raus auf die deutlich wildere Adria. Hier, zwischen den Inseln, tummeln sich oft Delfinschulen, und tatsächlich sehen wir mehrfach Tiere.

Die Kornaten sind eine vegetationsarme Karstlandschaft. Weder gibt es Flüsse noch Quellen, sondern nur ein paar Büsche. Einst lebten Menschen auf den Inseln und Venedig nutzte sie für den Fischfang, aber heute sind die meisten menschenleer. Segler lieben das Revier, müssen aber im Nationalpark Gebühren zahlen. Wer sein Abendessen angeln möchte, muss in Kroatien eine Genehmigung einholen, die für einen, drei, sieben oder 30 Tage gilt. Sieben Tage Angeln kosten zum Beispiel 300 Kuna, was ungefähr 40 Euro entspricht. Die kroatische Küche an sich gibt es nicht. Wir erkennen auf den Tellern Italien, Österreich und Ungarn, aber auch osmanische Elemente, die einen herrlichen Mix aus Fisch, Fleisch, Eintopf, Scharfem, Käse und Wein umfassen.



Eine Woche geht schnell vorbei, ein Sturm hält uns noch einen Tag im Hafen von Otok Zut fest – Gott sei Dank ist es nicht der berüchtigte Fallwind Bora. Unsere letzte Etappe ist Zadar. Inmitten der Stadt steht das römische Forum, das am Ende der bekanntesten Straße liegt, der „Kalelarga“. Bei einem Rundgang kommen wir – nach einem schmackhaften Mittagessen – zur Meeresorgel, einem architektonischen Kunstobjekt an der Promenade. Die Wellenbewegungen erzeugen eine faszinierende Musik. Ein guter Abschluss, wie wir finden. adm/DEIKE



Bank **WIR**

«Einfach neue Stammgäste gewinnen.»

Jetzt **KMU-Paket** eröffnen

Kurt Baumgartner, Belvedere Hotel Familie, Scuol, WIR-Netzwerker

[wir.ch/kmu-paket](http://wir.ch/kmu-paket)



**Grafik**  
**Text**  
**Website**

**100% WIR**

70% WIR auf Drucksachen, Blachen, Plakate, Displays, Schilder, Broschüren, Blöcke u.v.m.

Tel. 041 340 75 66  
[stockermedia.ch/wir](http://stockermedia.ch/wir)

**STOCKERMEDIA** //

## Haben Sie die letzte Ausgabe verpasst?

Hier anklicken und geniessen



Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 7. Oktober 2024

## Ihre Teilnahme ist entscheidend!

Damit wir die endgültig letzte WIR-Messe 2025 im StadtSaal Wil erfolgreich planen und durchführen können, benötigen wir Ihre verbindliche Anmeldung bis spätestens 30. September 2024. Je nach Stand der Anmeldungen werden wir dann den finalen Entscheid über eine Durchführung treffen!

Anmeldeschluss 30. September 2024

**60 Aussteller**

**Freier Eintritt**

**Clown Billy & Rebi**

**Messerrestaurant**

**StadtSaal Wil**

**Samstag, 5. April 2025  
von 12 - 18 Uhr**

**Sonntag, 6. April 2025  
von 10 - 17 Uhr**

# München – die gemütliche Weltstadt

München – da denkt man gleich an Brauhäuser und Maßkrüge, an Lederhosen und Dirndl, an die Münchner Schickeria und das Oktoberfest. Aber „Minga“, wie die Münchner ihre Stadt liebevoll nennen, bietet viel mehr. Über 850 Jahre Geschichte haben dieser Stadt ihr Gesicht gegeben und ein multikulturelles Gesamtkunstwerk entstehen lassen. Wer die Innenstadt erobern will, beginnt am besten mit dem Marienplatz. Er ist der zentralste und schönste Platz der Stadt. Bereits im Mittelalter fanden hier Fürstenhochzeiten und Volksfeste, aber auch Hinrichtungen statt. Noch heute dient die „gute Stube“ der Stadt öffentlichen Veranstaltungen. In der Mitte glänzt die Mariensäule aus dem 17. Jahrhundert. Die bayerische Schutzpatronin wurde aus Dankbarkeit aufgestellt, weil die Schweden die Stadt im Dreißigjährigen Krieg verschonten. Gegenüber der Statue steht das prachtvolle neugotische Rathaus. Besonders fasziniert die Touristen das „Bimmelbammel“, das Glockenspiel im Turm: Es ertönt je nach Jahreszeit zwei- bis dreimal am Tag. Dabei bewegen sich 32 Figuren unter lautstarkem Applaus der Zuschauer im Kreis.

Ganz in der Nähe des Platzes stößt man auf die wichtigste Kirche der Stadt: die spätgotische Domkirche zu Unserer Lieben Frau. Mit ihren beiden verschieden hohen Türmen ist sie das Wahrzei-



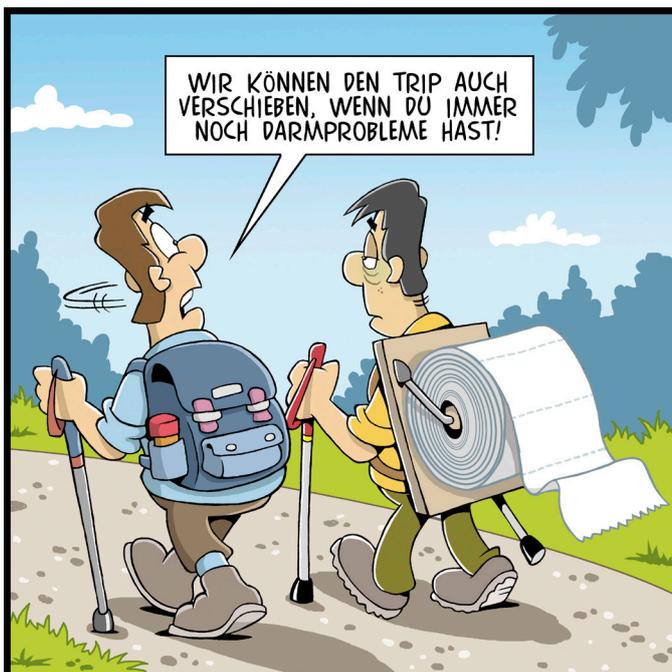
chen der Stadt. Wer die Kirche betritt, entdeckt im Eingangsbereich einen Fußabdruck: der berühmte Teufelstritt. Die Legende erzählt, dass der Teufel die Kirche noch vor ihrer Einweihung zerstören wollte. Als er hereinkam, bog er sich vor Lachen, weil er meinte, der Baumeister hätte die Fenster vergessen, und stampfte mit dem Fuß auf. Dieser Fußabdruck ist heute noch zu sehen. Tatsächlich sieht man von dieser Stelle aus kein einziges der großen Seitenfenster. Wer einen schönen Blick über die Stadt genießen möchte, kann mit dem Fahrstuhl einen der Türme hochfahren. Noch besser ist die Aussicht allerdings, wenn man die 306 Stufen des Alten Peter erklimmt. Dieser Turm gehört zur ältesten Pfarrkirche der Stadt und bietet eine tolle Aussicht bis hinüber zu den Alpen. Wer nach so viel Kultur ein Plätzchen zum Verweilen braucht, kann sich bei schönem Wetter in einem der vielen Münchner Biergärten niederlassen oder sich zum berühmten Hofbräuhaus aufmachen. Das riesige Brauhaus fasst allein im Parterre 1000 Leute, Berührungsgängste darf man dort nicht haben. Bis zu 10 000 Liter Bier sollen hier täglich bei bayerischer Blasmusik durch die durstigen Kehlen fließen. Wem das zu bieder ist: Direkt gegenüber befindet sich Münchens Hard Rock Cafe, wo man optisch und akustisch hervorragend in der Rockgeschichte schwelgen kann. Als Kunst- und Kulturmetropole kann München mit einer ganzen Reihe interessanter Museen aufwarten: Alte und Neue Pinakothek verführen mit Bildern großer Meister der alten und neuen Malerei, das Deutsche Museum gehört mit 55 000 qm Fläche zu den größten naturwissenschaftlichen Ausstellungen der Welt; dazu kommen noch Schlösser, Palais und moderne Architektur. Wem das alles zu viel wird, der kann sich bei schönem Wetter gemütlich im Englischen Garten entspannen. Da gibt es beim Chinesischen Turm einen tollen Biergarten, im Eisbach verrückte Surfer, auf den Wiesen – Sonne vorausgesetzt – jede Menge „Nackerte“ und vor allem viel Platz, um die Seele baumeln zu lassen.

Schorten/DEIKE

# HUMOR HUMOR



Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 7. Oktober 2024



# colorino

Wir bringen Farbe in ihr Leben

Ihr kompetenter Grosshändler für:



- Schweizer Qualitätsfarben
  - Holzschutzmittel
  - Industrielacke
  - Abdeckmaterialien
- und diverse Zubehöre



für den Maler-/Gipser und Baubereich.



Colorino Handels GmbH, Reussstrasse 17, 6038 Gisikon

Tel. 041 311 08 66

info@colorino.ch - www.colorino.ch

Nur mit Honig und den besten Zutaten der Erde...

BEEBAD kann mit Stolz sagen:

# BEEBAD

Die meisten Energy-Drinks sind voller künstlicher Zutaten und arm an Geschmack. BEEBAD ist genau das Gegenteil... Seine einzigartige Zusammensetzung packt grossartigen Geschmack, natürliche Inhaltsstoffe und viel Energie in jeder Dose.

## WAS STECKT IN EINER DOSE?

### Honig

Es ist die älteste und natürlichste Quelle von Süsse und Energie, ohne den Zusatz von gefährlichen Chemikalien und gefährlichem raffiniertem Zucker. Eine Dose BEEBAD x 250ml enthält 13,8% Honig, eine optimale und ausgewogene Kohlenhydratquelle, um Ihren Tag mit der richtigen Energie zu nehmen.

### Gelée Royale

Gelée Royale ist auf der ganzen Welt für seine energetisierende und belebende Wirkung bekannt und um die Auswirkungen des Alterns zu bekämpfen und das Immunsystem zu stimulieren.

### Propolis

Propolis ist bekannt für seine positiven Eigenschaften, unter denen wir die antibakteriellen und antiviralen hervorheben, und die natürliche immunstimulierende Wirkung, die eine sehr intensive Erfahrung des Lebens kompensieren kann.

### Vitamins B6 & B12

Die Vitamine B6 und B12, auch "energetische Vitamine" genannt, tragen zur Verbesserung und Erhaltung des Immunsystems, der neurologischen Funktion, der



Bildung roter Blutkörperchen und des energetischen Stoffwechsels bei.

### Koffein

Koffein hilft, Müdigkeit und Mattigkeit entgegenzuwirken, und verbessert Ihre Reflexe und Konzentrationsfähigkeit.

### Ginseng

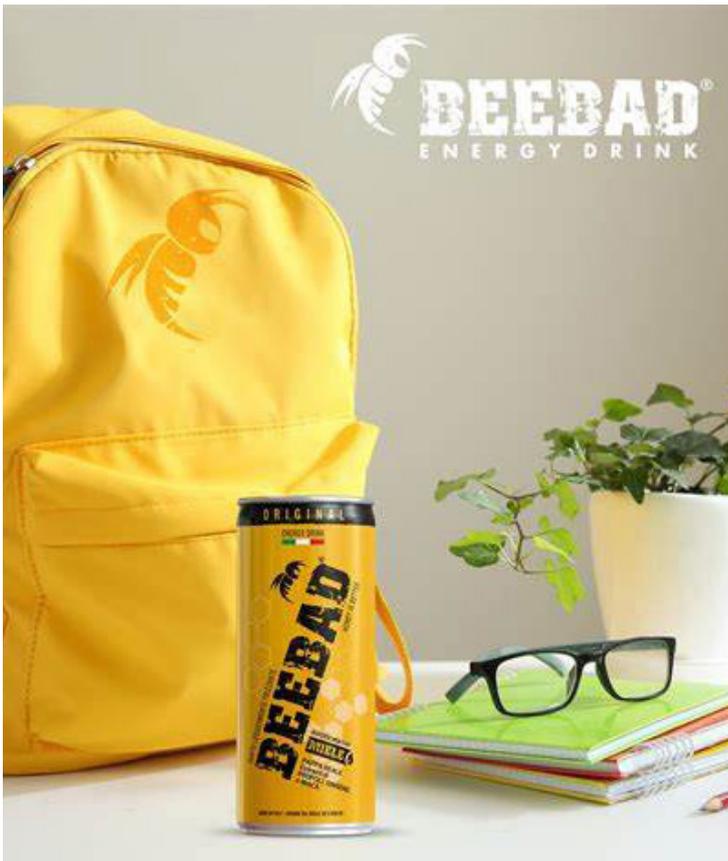
Ginseng, bekannt für seine energetisierende und revitalisierende Wirkung, ist besonders nützlich für die Unterstützung und Verbesserung des geistigen und körperlichen Wohlbefindens, die Fähigkeit sich zu konzentrieren und das Gefühl von Müdigkeit und Mattigkeit zu bekämpfen.

### Maca

Maca ist eine charakteristische

Pflanze der peruanischen Anden, die die Fähigkeit Ihres Körpers erhöht, sich an Stressfaktoren anzupassen, denen aktive Menschen oft in ihrem täglichen Leben, bei der Arbeit oder beim Sport begegnen. Diese Eigenschaften helfen unserem Körper und unserem Geist positiv zu reagieren und diese einschränkenden Faktoren zu überwinden, indem sie verhindern, dass sie unseren Geist und unsere Begeisterung für ein dynamisches Leben einschränken.





**Preis pro Box (à 24 Dosen) Fr. 55.-**  
**Abgeholt im Magazin Brittnau.**  
**Lieferung Region Zofingen Fr. 10.-**  
**Solange Vorrat!**

**Weitere Regionen nach Absprache.**  
**Bestellung per Telefon, WhatsApp oder**  
**Mail 079 325 24 25**  
**info@bodenspezialist.ch**

## BEETENDER

Die besten Barkeeper sind Handwerker, Meister der Mixologie, die wissen, dass man, um einen perfekten Cocktail zu machen, die perfekten Zutaten haben muss. Immer mehr Barkeeper entdecken, dass der einzigartige, leicht funkelnde Geschmack von BEEBAD es zu einer idealen Ergänzung zu einer Vielzahl von Spirituosen macht. BEEBAD ist erfrischend. Es ist gesund. Es ist energetisierend. Wie Mischer gehen, ist es nicht BEEatable. Schauen Sie sich diese köstlichen Cocktail-Rezepte. BEE Abenteuerlich.

### GESCHMACK

Vergessen Sie den "medizinischen" Nachgeschmack anderer Energydrinks. BEEBAD hat einen einzigartigen und erfrischenden Geschmack, ideal für die Schaffung köstlicher Mischungen.

### NATÜRLICH

BEEBAD enthält kein Taurin, Farb- oder Konservierungsstoffe. Es wird nur mit Honig gesüsst und enthält keinen raffinierten Zucker.

### GLUTENFREI

BEEBAD kann sicher verwendet werden von Menschen mit einer Intoleranz gegenüber Gluten.

### BEETENDER

Probieren Sie Ihre eigenen Mischungen mit BEEBAD: Sein harmonischer, frischer und leicht prickelnder Geschmack ist ideal für die Herstellung von nie zuvor verkosteten Getränken!



**JETZT MIT 100% WIR!**

**bad is better**



**ONLINE  
RÄTSEL**

**Hier  
anklicken**

**VIEL  
SPASS!**

**WIR  
ONLINE MAGAZIN**

**WIDDER 21.03.–20.04.**



Die Sterne sind in bester Partylaune und versorgen Widdergeborene mit einer positiven Ausstrahlung und Lässigkeit, die ihnen Flügel zu verleihen scheinen. Sie haben in diesem Monat viel Spaß. Achten Sie aber darauf, sich Ihre Ressourcen gut einzuteilen, und gönnen Sie sich regelmäßige Pausen, um die Akkus aufzuladen.

**STIER 21.04.–20.05.**



Singles aufgepasst – in diesem Monat halten die Sterne das gewisse Etwas für Sie bereit, das Ihnen eine ganz besondere Anziehungskraft verleiht und Menschen neugierig auf Sie werden lässt. Stiere in fester Bindung sind in diesem Monat besonders kreativ, wenn es darum geht, ihren Augenstern glücklich zu machen.

**ZWILLINGE 21.05.–21.06.**



Die Sterne haben diesen Monat für Sie die Überholspur freigegeben. Sie sind voll auf Erfolg programmiert und überzeugen mit außergewöhnlichen Leistungen. Das geht nicht unbemerkt an der Chefetage vorbei. Klopfen Sie ruhig an, man wird Ihnen die Gehaltserhöhung nicht verweigern, da man weiß, was man an Ihnen hat.

**KREBS 22.06.–22.07.**



Zu Monatsbeginn hadern Sie mit Ihrer Lebenssituation und sind unzufrieden – Zeit, sich vorwärtszubewegen und die Komfortzone zu verlassen. Der Kosmos sorgt für die nötige Motivation und das Selbstvertrauen, neue Wege zu gehen. Zusätzlich stärken Ihnen Ihre Familie und Freunde den Rücken – Sie werden Erfolg haben.

**LÖWE 23.07.–23.08.**



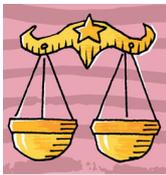
Im Job beweisen Sie einmal mehr, dass Sie Verantwortung übernehmen und für klare Strukturen sorgen können. Jedes Problem ist für Sie lediglich eine Herausforderung, die beste Lösung zu finden. Das bringt Ihnen nicht nur Anerkennung ein, sondern könnte auch ein großer Sprung auf der Karriereleiter nach oben sein.

**JUNGFRAU 24.08.–23.09.**



Diesen Monat verläuft Ihr Leben in ruhigen Bahnen. Nutzen Sie die Zeit, zu entschleunigen und einmal so richtig die Seele baumeln zu lassen. Überlegen Sie, was Sie sich selbst Gutes tun könnten. Ein spannendes Buch auf der Couch, Kuscheleinheiten mit Ihrem Lieblingsmenschen – lassen Sie sich treiben und genießen Sie das Leben.

**WAAGE 24.09.–23.10.**



Im Job kann es zu Monatsanfang etwas hektischer werden. Lassen Sie nicht zu, dass andere ihren Zeitdruck auf Sie abwälzen – lassen Sie sich nicht hetzen und setzen Sie Ihre Grenze mit einem klaren Nein. Verlieren Sie Ihr eigenes Wohlbefinden nicht aus den Augen. Das Motto in diesem Monat heißt Work-Life-Balance.

**SKORPION 24.10.–22.11.**



Was Liebesangelegenheiten betrifft, können Sie sich in der nächsten Zeit hundertprozentig auf den Kosmos verlassen – Sie schweben auf Wolke sieben. In Sachen Finanzen ist allerdings Vorsicht geboten. Vermeiden Sie leichtfertige Ausgaben und lassen Sie sich nicht zu unüberlegten Geldanlagen hinreißen. Rechnen Sie gut.

**SCHÜTZE 23.11.–21.12.**



Sie können gleich am Anfang des Monats die Ärmel hochkrepeln: Der Kosmos verleiht Ihnen eine Extraportion Antriebskraft. Sie sind energiegeladen und hochmotiviert, Ihre Pläne und Vorhaben in die Tat umzusetzen. Achten Sie darauf, mit Ihren Mitmenschen nicht zu ungeduldig zu werden und immer Rücksicht zu nehmen.

**STEINBOCK 22.12.–20.01.**



Bereits zu Monatsanfang sorgt der Kosmos bei Steinbockgeborenen für eine sinnliche und aufregende Zeit. Amor hält ein ganzes Bündel voller Liebespfeile in seinem Köcher für sie bereit. Von kuscheligen Schmusereien auf dem Sofa bis hin zum Tanz auf dem Vulkan – da bleiben weder emotionale noch erotische Wünsche offen.

**WASSERMANN 21.01.–19.02.**



Sehr geschickt haben Sie die Weichen für Ihre berufliche Karriere gestellt, ein Rädchen greift in das andere und Sie nehmen richtig Fahrt auf. Achten Sie aber immer darauf, dass Ihnen Neider keinen Sand ins Getriebe werfen. Bereits am Monatsende haben Sie die Zielgerade erreicht und können das Tempo herausnehmen.

**FISCHE 20.02.–20.03.**



Der Kosmos verleiht Ihnen in diesem Monat eine besondere Aura – Sie strahlen eine Herzlichkeit und tiefe innere Zufriedenheit aus, die wie ein Magnet auf Ihre Mitmenschen wirken. Man hält sich gern in Ihrer Nähe auf. Neue Bekanntschaften, Freundschaften oder auch die ganz große Liebe – in diesem Monat ist alles möglich.



# HINNAUS!

GUTE WERBUNG STEIGERT  
IHRE ERFOLGSCHANCEN!