

WIR

5. FEBRUAR 2024



ONLINE MAGAZIN



**WIR MESSE
OSTSCHWEIZ
13./14. APRIL 2024
ANMELDESCHLUSS:
15. FEBRUAR 2024**

INHALT

- Bank WIR News
- Alles zur WIR MESSE Ostschweiz
- "Lueg emol" - Erkennst Du dich?
- Aktive WIR-Verrechner im Porträt
- WIR Network News
- Online-Rätselspass
- Unterhaltung & Humor

**WETTBEWERBE
MIT TOLLEN
PREISEN!**

WIR ne+work



DU SUCHST NACH DEN BESTEN PRODUKTEN FÜR DEINE GESUNDHEIT UND DEIN WOHLBEFINDEN?

HIER SIND SIE !

Alle hergestellt aus der Königin der Heilpflanze
"ALOE VERA"!

Jetzt zu einem
sensationellen
**Probierpreis
von CHW 275.-**

statt CHW 369.70
exkl. Porto inkl. Beratung



Bestelle gleich hier: Leibacher.flp@bluewin.ch

**Der ideale Touch, um sich einen Überblick über die
vielseitige Forever-Produktepalette zu verschaffen.**

Das ist dein optimaler Tag mit Forever! Die Produkte aus dem Touch of Forever begleiten dich und deine gesamte Familie durch den Tag. Die Wirkung kannst du von morgens bis abends erleben: Bei einer erfrischenden Dusche, bei der Haarpflege mit den Forever-Produkten oder im gut verträglichen Deodorant. Die Kraft der Aloe Vera entfaltet sich in der schonenden Zahnpasta und in den herrlichen Aloe- Vera-Getränken. Den ganzen Tag geniessen – mit dem Touch of Forever Art. 913.



**Bernadette und Werner Leibacher
FOREVER Business Owner
Leimstrasse 25, 4803 Vordemwald**

Natel: 079 699 55 73

E-Mail: Leibacher.flp@bluewin.ch

Homepage: <http://aloeleibacher.flp.ch>

Magazin: <http://leibacher.forever-yours.eu>



Editorial



Liebe Leserinnen und Leser,

In rund zwei Monaten startet die WIR-MESSE Ostschweiz im Stadtsaal Wil. Diese Messe verspricht ein aufregender Branchenevent zu werden, bei dem KMU's aus der ganzen Schweiz zusammenkommen. Sichern Sie sich noch heute einen der letzten Ausstellerplätze!

Unsere WIR-Messe zeichnet sich durch einen beeindruckenden Branchenmix aus, der bereits jetzt garantiert ist. Der Anmeldeschluss für Aussteller ist der 15. Februar 2024. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um sich einen herausragenden Auftritt in unserem Online-Messeflyer zu sichern. Dieser wird im Vorfeld an alle Aussteller online verschickt und bietet Ihnen die Möglichkeit, Geschäfts-

freunde und Kunden zur Messe einzuladen. Unsere Messeankündigungen werden auch kontinuierlich per E-Mail sowie in den Sozialen Medien veröffentlicht, sodass Ihre Präsenz schon im Vorfeld für Aufsehen sorgen wird.

An unserer WIR MESSE Ostschweiz sind auch Nicht-WIR-Verrechner aus der ganzen Schweiz herzlich willkommen. Der Stadtsaal Wil ist zentral gelegen, direkt vis à vis Bahnhof und dem Busterminal. Um die Anreise für Aussteller und Messebesucher so bequem wie möglich zu gestalten, steht unter dem Stadtsaal ein Parkhaus mit Hunderten von Plätzen zur Verfügung.

Machen Sie mit bei der WIR-MESSE Ostschweiz 2024. Gemeinsam werden wir alles dafür tun, dass diese Messe ein grosser Erfolg wird! Sichern Sie sich jetzt noch Ihren Platz, und seien Sie Teil dieses aufregenden Branchenevents.

Wir möchten Sie ermutigen, sich aktiv an unserer Berichterstattung zu beteiligen und uns wichtige oder lustige Begebenheiten aus der WIR-Welt mitzuteilen. Ihre Beiträge könnten spannende Geschichten, interessante Ereignisse oder sogar humorvolle Anekdoten sein, die die Vielfalt und das Leben in der WIR-Gemeinschaft widerspiegeln.

Walter Sonderer
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

IMPRESSUM

Herausgeber: WSMmarketing
Walter Sonderer
Konstanzerstr. 35 - 9512 Rossrüti
www.wironlinemagazin.ch
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, 19. Februar 2024
Satz & Gestaltung: Walter & Dominique Sonderer
Redaktionelle Mitarbeiter: Daniel Flury,
Vloggy Strohm, W.Scheurer, Walter Jesy Sutter,
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS

Bettenland



WIR
100%

auf fast alles
Ganzer Betrag auf
Listenpreise



**LIEFERUNG
& VERSAND**

in die ganze
Schweiz

8 FILIALEN
in der
SCHWEIZ

info@bettenland.ch

031 911 70 70

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

Inhalt

- 6 Bank WIR News
- 18 WIR- Network News
- 20 Walenseebühne feiert Jubiläum
- 23 In Memoriam Martin Horat
- 26 Impressionen vom Skiweekend in Arosa
- 37 Ostschweizer Fasnachtshochburg "Schiff" Wil
- 38 WIR MESSE Ostschweiz- jetzt noch anmelden!
- 40 Gewinne Fr. 100.- in Bar
- 43 Unser Mini-Krimi
- 45 Valentinstag - das Liebesfest im Januar
- 46 Expedition in den luftleeren Raum



In Memoriam Martin Horat



Andreas Ritter - Finanzierungen in WIR sind unschlagbar günstig

- 48 Monatsgedanken - Zuneigung
- 50 Ein Ort des genussesund der Vielfalt
- 55 Einkaufen im TopCC mit 20% WIR
- 58 Online-Rätselspass
- 59 Frauenpower im "Bären" Herisau
- 64 Wintermärchen mit WIR am Bodensee
- 69 Reichenau - die reiche Au des Bodensees
- 71 Monatsgedanken - Maskerade
- 74 Willkommen bei DALMI-Mode Romanshorn

- 76 Humor & Unterhaltung
- 79 "Lueg emol" - Erkennst Du dich?
- 80 Unser beliebter Mini-Krimi
- 83 Antike Tradition trifft Medienspektakel
- 87 Auf der Jagd nach Rekorden
- 88 Künstliche Intelligenz - ChatGPT
- 90 Moore - Biotope mit grosser Bedeutung
- 92 Gewinne eine Gratisseite im Magazin
- 94 Glaube in modernen Zeiten
- 96 Mailing für über 20'000 WIR-Verrechner



Klein Rigi - ein Ort des Genusses und der Vielfalt

Die ersten Monate eines neuen Jahres sind die besten, um möglichst hohe Einzahlungen in die Säule 3a zu tätigen. Grosse Auswirkungen auf die Vorsorge-situation nach der Pensionierung hat auch die Wahl des richtigen Kontos.

Zwar bleibt für Einzahlungen in die Säule 3a jeweils Zeit bis Ende Dezember, aber frühere Einzahlungen sind vorteilhafter, denn sie bedeuten höhere Zinserträge. Wer die maximal einzahlbaren Beträge von 7056 CHF (Personen mit Pensionskasse) bzw. 35 280 CHF oder bis zu 20% vom Nettoeinkommen (Personen ohne Pensionskasse) entbehren kann, erledigt diese Aufgabe am besten jetzt oder in möglichst hohen Tranchen in den kommenden Monaten.

Terzo: 1,25% Zins

Je länger der Vorsorgehorizont ist, desto markanter wirkt sich der Zins- und Zinseszinsseffekt aus. Eine möglichst hohe Verzinsung des Vorsorgekontos ist deshalb ein weiterer wichtiger Faktor, der unbedingt zu beachten ist, wenn bei der 3. Säule eine reine Kontolösung bevorzugt wird. Hier punktet das Terzo-Konto der Bank WIR mit seinem aktuellen Zinssatz von 1,25% und der kostenlosen Kontoführung. Die bereits jahrzehntelange Vorreiterrolle der Bank WIR in den Bereichen Vorsorgen und Sparen hat sich herumgesprochen, denn wie eine Umfrage der «Handelszeitung» ergeben hat, ist die Bank WIR die beliebteste Spar- und Vorsorgebank der Schweiz (vgl. siehe Seite 8 «Platz 1 für die Bank WIR»).

Wenn Sie bereits bei einer anderen Bank für die Zeit nach der Pensionierung vorsorgen, spricht nichts gegen einen Transfer des Säule-3a-Guthabens zur Bank WIR oder gegen eine Eröffnung von einem oder mehreren zusätzlichen Konten bei der Bank WIR, denn mehrere Säule-3a-Konten sind nicht nur zulässig, sondern auch vorteilhaft: Sie können innert fünf Jahren vor der ordentlichen Pensionierung gestaffelt – also jährlich – aufgelöst und bezogen werden, was durch das Brechen der Steuerprogression in den meisten Kantonen zu zusätzlichen Ersparnissen führt – neben den steuerlich abziehbaren Einzahlungen, die in jedem Jahr ins Gewicht fallen, indem Einzahlungen in die dritte Säule getätigt werden.



Säule 3a: jetzt einzahlen!



Sparen und Vorsorgen: Platz 1 für die Bank WIR

Die «Handelszeitung», «PME», «HZ Banking» und «Statista» haben letztes Jahr vom 2. August bis zum 11. September 2800 Schweizerinnen und Schweizern zu ihren Erfahrungen mit ihren Banken und Kreditkarten befragt. Um in einer der insgesamt 13 Kategorien ausgezeichnet zu werden, mussten die Banken und Kreditkarten eine Mindestzahl von Bewertungen und mindestens 70 von 100 möglichen Punkten erreichen. In der Kategorie «Spar- & Vorsorgeangebot» entpuppte sich die Bank WIR mit 88,8 Punkten als beliebteste Bank, mehrheitlich gefolgt von diversen Kantonalbanken mit Punktzahlen zwischen 85 und 80,1. Bemerkenswert ist das Resultat auch deshalb, weil die wenigsten ausgezeichneten Banken wie die Bank WIR schweizweit tätig sind. Die «Handelszeitung» schreibt: «Mit fast vier Punkten Abstand auf die zweitplatzierte Schweizer Kantonalbank holt sich die genossenschaftliche Bank WIR den ersten Platz in dieser Kategorie. Im wichtigen Bereich der Säule-3a-Anlagen arbeitet die Bank WIR mit dem Digitalanbieter Viac zusammen – dessen Anlagestrategien fünfmal in Folge Testsieger beim 3a-Fondsvergleich der «Handelszeitung» waren.» Nicht unerwähnt bleiben soll die Tatsache, dass die 88,8 Punkte der Bank WIR die höchste erreichte Punktzahl der gesamten Umfrage darstellen, mit Ausnahme der Banca Raiffeisen del Basso Mendrisiotto, die in der Kategorie «Raiffeisenbanken» (in der andere Banken natur gemäss nicht vertreten waren) mit 91 Punkten obenaus schwang.

Im Wettbewerb der gegenwärtig 235 Schweizer Banken punktete die Bank WIR noch in drei weiteren Kategorien, namentlich mit 80,9 Punkten und Rang 12 beim «Kredit und Hypothekangebot» – Zitat «Handelszeitung»: «Auch in dieser Kategorie geben die Kundinnen und Kunden den Kantonalbanken insgesamt gute Noten: In den Top 15 finden sich gleich 8 Kantonalbanken, 3 davon aber noch hinter der Bank WIR» – und mit 82,6 Punkten (Rang 14) in der Kategorie «Digitales Angebot» und schliesslich mit 83,1 Punkten (Rang 15) in der Kategorie «Service und Beratung».

VIAC: Anlegen in Aktien

Alternativ oder in Ergänzung zum Terzo-Konto bietet die Bank WIR das oben erwähnte rein digitale Säule-3a-Konto von VIAC an (viac.ch). Hier besteht die Möglichkeit, bis zu 99% der einbezahlten Beträge zu äusserst vorteilhaften Konditionen in Aktien zu investieren.

Sie haben Fragen zu Ihrer Vorsorgestrategie? Das Beratungszentrum der Bank WIR ist für Sie da: 0800 947 947.

Daniel Flury

Ihre Vorteile

Setzen Sie schon jetzt wichtige Weichen für die Zeit nach Ihrer Pensionierung. Mit dem Tezo-Vorsorgekonto der Bank WIR profitieren Sie von einem attraktiven Zinssatz und sparen nebenbei Steuern.

Dieses Konto eignet sich für alle Personen mit AHV-pflichtigem Einkommen, ab 18 Jahren.

- Attraktive Verzinsung von 1,25%
- Kostenlose Kontoführung
- Im Gegensatz zu Versicherungslösungen frei wählbarer Einzahlungszeitpunkt
- Einzahlungen sind bis zur gesetzlichen Limite von 7056 bzw. 35 280 CHF im Jahr 2024 steuerlich abziehbar
- Bei Erwerbstätigkeit bis 5 Jahre nach dem ordentlichen Rentenalter weiterführbar

In den folgenden Fällen kann das Vorsorgekapital bereits vor dem ordentlichen AHV-Alter bezogen werden:

- Für die Finanzierung von selbst genutztem Wohneigentum
- Als Starthilfe für selbstständige Erwerbstätigkeit
- Beim Einkauf in eine Pensionskasse (2. Säule)
- Beim Bezug einer vollen Invalidenrente
- Bei Todesfall an die Hinterbliebenen
- Beim endgültigen Verlassen der Schweiz

Ihr Vorsorgegeld liegt bei der im Oktober 2002 eingerichteten Terzo Vorsorgestiftung der Bank WIR. Sie verwaltet gegenwärtig ein Vermögen von rund 3 Mrd. CHF und gehört damit zu den grössten und führenden Säule-3a-Stiftungen der Schweiz.

«Die Tour de Suisse hat einen hohen Stellenwert in unserem Land»

Olivier Senn ist Direktor der Tour de Suisse. Er spricht im Interview über die Herausforderungen bei der Organisation, den aktuellen Stand bei den Planungen sowie über den Tod des Schweizer Fahrers Gino Mäder im letzten Jahr.



Olivier Senn

Foto: zVg

«Die Pandemie hat unsere Arbeitsweise verändert»

Es dauert noch ein paar Monate bis zum Start der Tour de Suisse. Was sind derzeit die wichtigsten Aufgaben für Sie?

Olivier Senn: Wir arbeiten aktuell unter Hochdruck an der Etappenplanung sowie an der Streckenführung. Das erfordert viele Gespräche, gegen Ende März werden wir diese Dinge organisiert haben. Im Idealfall haben wir jeweils bereits alle möglichen Strassen angeschaut, bevorder Winter und der Schnee alles zudecken. Derzeit geht es deshalb noch um viele Details, die zu klären sind.

Was haben Sie Anfang Februar schon alles organisiert?

Mehr als die Hälfte. Wir haben uns in den letzten Jahren als Team entwickelt, sind erfahrener geworden und in einigen Bereichen früher dran. Die Pandemie hat uns zudem dazu gezwungen, in kürzerer Zeit Sachen aufzugleisen sowie Veränderungen zu akzeptieren und Situationen zu antizipieren.

Sind Sie flexibler geworden?

Wir mussten es werden. Das waren auch für uns strenge Jahre, weil so vieles ungewiss war und anders. Die Pandemie hat unsere Arbeitsweise komplett verändert, alles war neu, die Planung, das Denken, die Rennen. Manspürt das auch jetzt noch, selbst wenn nun die erste Austragung ohne Pandemiebeschränkungen bevorsteht. Wir haben, so blöd das klingen mag, von dieser mühsamen Zeit profitiert, weil wir schneller und anpassungsfähiger geworden sind.

Wie gross ist das Team, welches die Tour de Suisse organisiert? Und wie hoch ist das Budget?

Wir sind bei Cycling Unlimited 12 Personen, die sich darum kümmern. Während der Tour de Suisse arbeiten rund 220 Leute mit. Das Budget bei den Männern beträgt 7,6 Millionen Franken, bei den Frauen ist es etwas weniger als eine Million.

Wir stellen uns vor, dass die Tour de Suisse bezüglich der Etappenplanung langfristig plant. Wie darf man sich das konkret vorstellen?

Wir stehen ständig in Kontakt mit interessierten und interessanten Orten, teilweise existieren tatsächlich Mehrjahresverträge, einer läuft sogar bis 2028. Das ist wie bei einem Puzzle, wobei wir schauen, was geografisch und sport-

lich Sinn ergibt. Dann überlegen sich unsere Sportverantwortlichen David Loosli und Mathias Frank, wie man die Tour attraktiv gestalten kann. Am Anfang kommen sicher keine besonders schweren Berge, damit die Spannung hoch gehalten werden kann. In diesem Jahr ist das Abschlusswochenende in Villars in der Westschweiz, was uns besonders freut, die Frauen werden zudem dort starten. Das wird ein tolles Wochenende.

Und wie genau laufen die Abklärungen, wenn es um die Sicherheit geht?

Da sind verschiedene Anspruchsgruppen involviert. Die lokalen Organisationskomitees sind dabei, die Polizei auch, dazu müssen bei den Kantonen Bewilligungen eingeholt werden. Manchmal helfen uns dann auch das Militär oder Leute vom Zivilschutz. Die Streckensicherung ist natürlich sehr wichtig, auch hier kann es manchmal zu Überraschungen kommen. Wir müssen beispielsweise jede Baustelle auf dem Radar haben.

Wann steht das komplette Fahrerfeld?

Das ist ein sehr dynamischer und mehrstufiger Prozess. Die Teams bestätigen erst einen Tag vor der Tour definitiv, wer fahren wird. Aber logischerweise haben die Mannschaften eine ziemlich exakte Saisonplanung. 60 Tage vor Beginn

Die Bank WIR und die Tour de Suisse

Die Bank WIR ist von 2023 bis 2025 Premium Partner der Tour de Suisse und präsentiert das Bergpreistrikot. Die Tour de Suisse – sie findet 2024 vom 9. bis 18. Juni statt – ist der grösste alljährlich stattfindende Sportanlass im Land und ein Radsportfest für die breite Öffentlichkeit. Dort ist der globale Megatrend Velofahren längst angekommen, und dort befindet sich das Zielpublikum für die Spar- und Vorsorgeprodukte der Bank WIR. Im WIRinfo und auf anderen Kanälen thematisieren wir deshalb seit Februar 2023 die Tour de Suisse und das Phänomen Velo in all seinen Facetten.



Grössere Städte als Etappenorte findet Olivier Senn «cool». 2023 kam St. Gallen zum Zug.

der Tour de Suisse steht fest, welche Teams mitfahren, wovon wir mit Wild Cards kleinere Teams einladen. 2023 waren das z.B. die beiden Schweizer Teams Q36.5 und Tudor. Mit den Fahrern verhandeln wir nicht selber, das läuft alles über die Mannschaften.

Wie zufrieden sind Sie mit der Situation bei den Sponsoren sowie mit den TV-Verträgen?

Mit dem Schweizer Fernsehen haben wir einen Mehrjahresvertrag, diese Zusammenarbeit ist eingespielt. Und auch international wissen wir bis 2025, welche Sender die Tour de Suisse übertragen werden. Auf der Sponsoreseite gibt es einerseits die langfristigen Partner, dazu suchen wir auch immer Unternehmen, die sich im Rahmen der aktuellen Austragung neu oder zum Beispiel lokal engagieren könnten. Man kann schon sagen, dass die Tour de Suisse ein starker Brand ist, weil sie schon sehr lange existiert.

Ist die Organisation der Tour de Suisse 2024 anders, weil im Sommer auch die Olympischen Spiele in Paris stattfinden und im Herbst zudem die WM in Zürich über die Bühne geht?

Nein, das geht gut aneinander vorbei. Es ist für den Radsport ein grosses Jahr, und wegen der WM natürlich auch für die Schweiz. Wir helfen dort bei der Organisation mit, weil es in der Schweiz nicht so viele Leute gibt, die sich mit Velorennen auskennen. Dort arbeiten wir mit der Stadt Zürich sowie dem Kanton eng zusammen.

Wie lange organisiert Ihre Firma Cycling Unlimited bereits die Tour de Suisse?

Seit 2019. Viele Mitarbeiter waren aber vorher schon mit der Planung der Tour de Suisse beschäftigt, als die Firma gut aufeinander abgestimmtes Team, haben ein breites Netzwerk und sind in allen Bereichen kompetent aufgestellt.

Das erleichtert die Arbeit sehr, wenn beispielsweise auch bei der Kommunikation Spezialisten am Werk sind.

2023 war mit dem Tod des Schweizer Fahrers Gino Mäder sehr traurig und aufwühlend für die Tour de Suisse. Wie haben Sie diese Tragödie verarbeiten können?

Das ist sehr schwierig. Ende 2023 wurde der Tod von Gino noch einmal in vielen Medien thematisiert, da kamen alle Erinnerungen wieder hoch. Es macht mich immer noch sehr traurig. Wir haben damals bereits direkt nach dem Unfall einen Weg gefunden, damit umzugehen, selbst wenn das natürlich enorm belastend war. Wir wissen, dass wir alles getan haben, was in unserer Macht gestanden hat. Das hat auch die Staatsanwaltschaft bestätigt. Es wird im Radsport immer Rennunfälle geben, manchmal gehen sie leider so schlimm aus wie bei Gino. Das Risiko fährt mit. Es ist schrecklich, wenn ein so junger und toller Mensch sein Leben auf diese Weise verliert.

Direkt nach dem Unfall standen auch Sie sehr im Fokus und wurden auf Social Media teilweise heftig angefeindet. Wir hatten damals den Eindruck, dass Sie die Kommunikationsarbeit sehr gut und empathisch durchführten. Wie erlebten Sie diese Zeit?

Es gibt kein Handbuch für so eine Situation. Die Kritik warmir egal, damit konnte ich umgehen, weil ich immer gewusst habe, wie die Dinge sind. Es freut mich, wenn Sie finden, dass wir damals einen ordentlichen Job in dieser unendlich traurigen Geschichte gemacht haben. Bei der Kommunikation ist es immer wichtig, dass man authentisch und menschlich ist. Es ist eine Mischung aus Fakten und Anteilnahme, vieles ist in solchen Momenten aber auch Erfahrung und Intuition. Am Ende sind wir alle Menschen, die anständig miteinander reden sollten. Es gab Rahmenbedingungen, daneben habe ich vieles aus Bauch heraus entschieden und immer darauf geachtet, dass der Mensch im Zentrum steht und nicht das Geschäft.

Welches waren die schönsten Momente für Sie als Tour-de-Suisse-Direktor?

Es gab so viele, ich möchte keinen bestimmten Moment nennen. Ich habe immer eine riesige Freude, wenn ich die Begeisterung der Zuschauer an den Strassen sehe, wenn das halbe Dorf an der Strecke ist, wenn wir bei den Leuten sind. Die Tour de Suisse hat einen hohen Stellenwert in unserem Land.



Die Bank WIR ist Premium Partner der Tour de Suisse von 2023 bis 2025

Ist sie sogar die grösste Sportveranstaltung der Schweiz?

Solche Rankings sind oft subjektiv. Wir bewegen mit Abstand am meisten Leute, pro Jahr sind rund eine Million Menschen an den Rennen dabei. Das ist ein wichtiger Messpunkt. Aber natürlich können andere Top-events wie die Swiss Indoors nicht so viele Zuschauer haben, weil die Halle in Basel nun mal eine beschränkte Kapazität hat. Ich bin zu bescheiden, um zu behaupten, dass wir die Nummer 1 sind. Ich bin Vizepräsident von SwissTop-Sport, das ist der Zusammenschluss der 21 bedeutendsten Veranstaltungen in der Schweiz. Und deshalb kann ich beurteilen, dass es sehr bemerkenswert ist, wie viele grossartige Sportevents es in unserem Land gibt.

«Der Gotthard ist ein Mythos, ein Monument.»

Dann würde uns zum Abschluss des Gesprächs gerne interessieren, welche Ziele, Pläne und Träume Sie mit der Tour de Suisse haben?

Oh, da gibt es schon zwei, drei Ideen. Ich würde gerne regelmässig über den Gotthard fahren, das ist ein Mythos, ein Monument. Ich finde es auch cool, wenn wir in den grossen Städten sind, in Bern, Zürich, Basel, aber ich weiss gleichzeitig, wie kompliziert vor allem die Verkehrsführung dort ist. Das sind fein getunte Abläufe, und es ist



Fotos: Raffi Falchi

mit einem riesigen Aufwand verbunden, ganze Innenstädte stundenlang zu sperren. Die Tour de France endet ja fast immer in Paris, aber dort sind die politischen Bedingungen anders, der Staat agiert in Frankreich zentral. Bei uns herrscht Kantönliche, das müssen wir akzeptieren und ist nicht wertend gemeint.

Wie spannend wäre es, das Ausland bei der Etappenplanung stärker zu berücksichtigen?

Darauf liegt unser Fokus nicht. Einerseits sind die Planungen noch schwieriger, wenn man die Schweiz verlässt, zudem sind wir ja die Tour de Suisse und so auch interessant für Partner und Sponsoren. Aber wir sind offen für alles und wissen auch, dass es wichtig ist, manchmal gross zu denken und neue Herausforderungen anzugehen.

Interview: Fabian Ruch



Die Bank WIR präsentiert auch 2024 das Bergpreistrikot der Tour de Suisse. Das waren die Gewinner 2023: die Schweizerin Elise Chabbey und der Holländer Pascal Eenkhoorn

Zur Person

Olivier Senn (53), seit mittlerweile rund zehn Jahren, Direktor der Tour de Suisse, ist eine der wichtigsten Personen im Schweizer Radsport. Er ist Co-Geschäftsführer der Firma Cycling Unlimited AG, der Trägerschaft der Landesrundfahrt. Zudem ist der Aargauer Inhaber der Beratungsfirma ProTouchGlobal, mit der er als Manager zahlreiche namhafte Schweizer Radprofis betreut. Senn, der mit seiner australischen Frau und seinen vier Kindern im aargauischen Gansingen lebt, war früher selbst Elite-Amateur-Radfahrer und danach in verschiedenen Funktionen im Radsport-Business tätig.



WIR-Mehrumsatz im Jubiläumsjahr wird belohnt

Wer im Jubiläumsjahr 2024 noch aktiver als früher mit WIR arbeitet, erhält die Hälfte des Netzwerkbeitrags Anfang 2025 zurück.

2024 werden die weltgrösste Komplementärwährung und die Bank WIR 90 Jahre alt. Das feiern wir mit unserem Netzwerk: Auf dem WIR-Mehrumsatz in diesem Jahr zahlen KMU nur den halben Netzwerkbeitrag.

Die Bank WIR belohnt Mehrumsätze mit einem halbierten Netzwerkbeitrag. Weshalb lohnt es sich, gerade mit Blick auf das Jahr 2024, vermehrt mit der WIR-Währung zu arbeiten?

Claudio Gisler: Viele KMU spüren es bereits: Die Wirtschaft läuft nicht mehr so rund. Die Konsumentenstimmung sinkt, es wird weniger oder Günstigeres gekauft. Zudem spüren viele exportorientierte KMU einen Nachfragerückgang aus wichtigen Branchen in Europa. Immer dann, wenn es schwieriger wird, ist es ein Vorteil, wenn man ein starkes Netzwerk hat, auf das man sich verlassen kann. Im WIR-Netzwerk treffen sich Unternehmerinnen und Unternehmer, die genau

das wissen. Und die sich deshalb bevorzugt bei der Auftragsvergabe berücksichtigen – auch in guten Zeiten. Seit 90 Jahren funktionieren diese Idee und dieses Netzwerk. Wer Aufträge im Netzwerk vergibt und selbst auch Aufträge mit WIR-Anteil akzeptiert, der stärkt das Netzwerk – und profitiert über kurz und lang. Wer im Jubiläumsjahr noch aktiver als früher mit WIR arbeitet, der profitiert gleich nochmals: Der Netzwerkbeitrag auf dem zusätzlichen WIR-Umsatz beträgt nur 1 anstatt der üblichen 2 Prozent.

Als Leiter von «WIR-Beratung & Netzwerk» bist du rund um Schweizer KMU am Puls der Zeit. Was sind derzeit die Hauptthemen, die im Gespräch



Foto: Eliane Meyer

**mit Kundinnen und Kunden immer wieder aufpoppen – und wie lauten deine Antworten?
mit Kundinnen und Kunden immer wieder aufpoppen – und wie lauten deine Antworten?**

Wie bereits eingangs erwähnt, höre ich vermehrt, dass es insgesamt etwas schwieriger wird. Bei den meisten laufen die Geschäfte zwar noch zufriedenstellend, aber die Zeit der Rekordumsätze scheint vorbei zu sein. Das ist aber auch sehr branchenabhängig. Oft werden wir mit den üblichen Fragen rund um die WIR-Währung konfrontiert. Im Fokus stehen die zwei Fragen: Wie kan ich mehr WIR ausgeben? Wie kann ich mit WIR mehr verkaufen? Zwei Fragen, die sich zum Glück relativ einfach beantworten lassen: Beim Einsatz von WIR sollten sich Teilnehmer auf die Bereiche «betriebliche Kosten», «betriebliche Investitionen», «Privatbedarf» und «Mitarbeitende» konzentrieren. Hier gilt es, jede mögliche Chance für eine WIR-Ausgabe zu nutzen – am besten auch bei all-

täglichen Gütern. Das braucht eine gewisse Ausgabendisziplin im Unternehmen. Deshalb sage ich immer: WIR ist Chefsache! Vorteilhaft ist auch unsere Dienstleistung «WIRmatching»! So wird WIR ausgeben zum Kinderspiel. Wer mit WIR arbeitet, will am Schluss aber eines: mehr verkaufen. Um dieses Ziel zu erreichen, bietet das WIR-Netzwerk einige Möglichkeiten. Allen voran gilt es, einen Annahmesatz zu definieren, der attraktiv ist. Oft hilft es auch, wenn man mit mehreren unterschiedlichen Annahmesätzen arbeitet. Durch die Nutzung der verschiedenen Werbeformaten der Bank WIR, zum Beispiel im WIRinfo oder auf dem WIRmarket, aber auch mit dem WIRmailing, erreicht man zielgerichtet die Kunden. Egal, ob WIR ausgeben oder einnehmen: Die Kundenberater und das Team «WIR-Beratung und Netzwerk» helfen den WIR-Teilnehmern gerne persönlich, erfolgreich mit WIR zu arbeiten.

Passend zum Jahresauftakt: Dein Wunsch ans WIR-Netzwerk?

KMU können mit der Komplementärwährung WIR von einem über 90 Jahre erprobten und bewährten Erfolgsrezept profitieren – und das mit modernen Hilfsmitteln wie dem WIRmarket, WIRpay, WIRcard plus oder auch Mobile Banking. Mein Wunsch ist deshalb ein ganz einfacher: Die «WIRler» sollen den Schatz in ihren Händen wieder vermehrt schätzen und nutzen. Fürs Erste reicht es schon, wenn alle damit beginnen, das WIR-Guthaben auf ihrem Konto auszugeben. Das bringt den ganzen Kreislauf in Schwung und somit unschätzbare Vorteile in einer Zeit, die vermutlich etwas schwieriger wird als die letzten paar Jahre.

Interview: Volker Strohm

So profitieren Sie!

Ganz einfach: Wir vergleichen Ihren WIR-Umsatz des Jahres 2024 mit dem Durchschnitt der vergangenen drei Jahre. Auf dem Mehrumsatz zahlen Sie einen Netzwerkbeitrag von 1 statt 2 Prozent! Wichtig zu wissen: Die Hälfte des Netzwerkbeitrags auf Ihrem WIR-Mehrumsatz 2024 wird Ihnen in Form eines «Kickbacks» Anfang 2025 zurückbezahlt. Alle WIR-KMU, die vor November 2023 ein WIR-Konto eröffnet haben, nehmen automatisch an der Aktion teil – Sie müssen nichts unternehmen!

Epigeos AG: Durch Tauschgeschäft zum Erfolg



Andreas Ritter ist Gründer und Inhaber der Epigeos AG in Kloten. Die Kernkompetenz des Unternehmens.

Die Kernkompetenz des Unternehmens. Die Faszination für Barter-Deals und Kompensationsgeschäfte. Perfekte Voraussetzungen für den Einsatz der Komplementärwährung WIR und das Engagement im WIR-Netzwerk.

Schon während seiner Studienzeit und noch lange vor der Gründung der Epigeos AG, zeigt Andres Ritter grosse Begeisterung für Systeme, die auf dem Prinzip des Tauschhandels basieren. Veraltet? Keineswegs! Denn trotz der Einführung von Geld als Universaltauschmittel sind Gegengeschäfte auch heute noch aktuell. Als komplementäres System haben sie gegenüber reinen Geldgeschäften sogar einen deutlichen Vorteil: Krisenfestigkeit. Denn durch die Unabhängigkeit vom traditionellen Finanzsystem ist man im Fall der Fälle eindeutig besser gewappnet.

Andreas Ritter konzentriert sich mit seiner AG auf Handel, Immobilien und Kompensationsgeschäfte. Seine 9 Mitarbeitenden und er kümmern sich dabei um den Vertrieb von Produkten und Dienstleistungen auf bilateraler und multilateraler Geschäftsebene. Für Andreas Ritter liegen die Vorteile von Gegengeschäften klar auf der Hand: sie basieren auf Gemeinschaft und Zusammenarbeit und sind ausserdem nachhaltiger, weil sie wirtschaftliche, aber auch soziale und ökologische Aspekte vereinen. Und genau in diesem Zusammenhang stösst er vor vielen Jahren auf das WIR-Netzwerk und WIR.

Zusammen mit Produzenten und Dienstleistern ermöglicht die Epigeos AG ihren Partnern Zugang zu Märkten auf Gegengeschäftsbasis und mit dem WIR-System. Und genau solche Geschäfte erlauben es ihm wiederum, sich an weiteren Unternehmen zu beteiligen und in Immobilien



zu investieren. Ganz besonders profitiert Andreas Ritter dabei von den sehr attraktiven Finanzierungen mit WIR.

Kredite in WIR sind traditionell günstiger und vor allem im jetzigen Zinsumfeld in Kombination mit Schweizer Franken fast unschlagbar. Neue Inspiration und Ideen holt sich Andreas Ritter bei seiner privaten Leidenschaft, dem Segelfliegen. Für ihn ist die Kombination aus Ruhe und Dynamik genau das Richtige, um die Strategie seines Unternehmens auch weiterhin erfolgreich voranzutreiben.

Autorin: Rebecca Reif
Content und Channel Manager bei der Bank WIR

Epigeos AG Schweiz
Schaffhauserstrasse 147 - 8302 Kloten
Tel. +41 43 333 29 80
info@swissdruck.ch - www.swissdruck.ch





Gemeinsam heisst WIR

WIR ne+work

* ein unabhängiges Netzwerk der WIR-Geld Verrechner

WIR ne+work

www.wir-netz.ch

Ist Ihr KMU bereits WIR-Verrechner oder sind Sie einfach interessiert an dieser einmaligen Alternativwährung für kleine und mittelständische Unternehmen? Werden Sie ein Mitglied vom WIR-Network. Sie erhalten viele Inputs zur WIR-Verrechnung. Als Mitglied sind Sie zu unseren Treffen und Veranstaltungen eingeladen. Entdecken Sie den Mehrwert von WIR. Zur Teilnahme am WIR-System benötigt Ihre Firma ein WIR-Konto, welches Sie bei der Bank WIR eröffnen können. Registrieren Sie sich für weitere Informationen unter: www.wir-netz.ch

WIR ne+work

Ostschweiz

Einladung zur 67. Generalversammlung

Liebe Mitglieder des WIR-Netzwerk Ostschweiz

Wir laden herzlich zur diesjährigen Generalversammlung am 17. April 2024 im Kleinen Rigi in Schönenberg an der Thur ein. Die Generalversammlung ist eine gute Gelegenheit sich über die Entwicklung des Vereins zu informieren, wichtige Entscheidungen mitzugestalten und die Zukunft gemeinsam zu planen. Nach dem Pflichtprogramm sind alle Mitglieder zu einem festlichen Abendessen eingeladen. Den Abend lassen wir in angenehmer Atmosphäre ausklingen. Eure Anwesenheit und euer Input sind entscheidend für den Erfolg unserer Gemeinschaft. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Generalversammlung mit einer grossen Beteiligung.

Herzliche Grüsse, Irene, Joël und Ralph



Mittwoch, 17. April 2024

Restaurant Klein Rigi
Thurbruggstrasse 31, 9215 Schönenberg A. D. Thur

Das Programm: 18:00 Eintreffen der Mitglieder
18:30 67. Generalversammlung
19:30 Abendessen

Die Anmeldung: www.wir-netzwerk.ch
Anmeldeschluss 07. April 2024

Die Kosten: Für Mitglieder kostenlos

WIR ne+work

Graubünden-
Südostschweiz

Anmeldung
für Mitglieder inkl.
1 Begleitperson:
www.wir-netzwerk-gr.ch
s.gall@wir-netzwerk-gr.ch
Anmeldeschluss:
31. März 2024

EINLADUNG ZUR 28. GENERALVERSAMMLUNG



Anträge sind schriftlich bis 10 Tage vor der Generalversammlung dem Präsidenten einzureichen. Im Anschluss an die GV wird ein Apéro inkl. Nachtessen offeriert.

Donnerstag: 11. April 2024

Swiss Heidi Hotel AG
Werkhofstrasse 1
7304 Maienfeld

Beginn: 17.00 Uhr

Traktanden:

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmzähler
3. Genehmigung des Protokolls der 27. Generalversammlung vom 2. Juni 2023 in Vattiz
4. Jahresbericht des Präsidenten
5. Jahresrechnung 2023
6. Bericht des Rechnungsrevisors und Décharge-Erteilung
7. Budget 2024
8. Abstimmung über Budget 2024
9. Erneuerungswahlen Vorstand und Rechnungsrevisor
10. Veranstaltungskalender 2024
11. Jahresbeiträge Mitglieder 2024
12. Anträge
13. Allgemeine Umfrage



Walensee-Bühne feiert mit neuem HEIDI-MUSICAL 20-jähriges Jubiläum

Feiern Sie mit uns mit! Zum 20-jährigen Jubiläum überrascht die Walensee-Bühne mit einem ganz besonderen Highlight: Heidi kehrt in einer komplett neuen Musical-Version mit neuer Musik und neuem Textbuch zurück auf die Openair-Bühne – mitsamt einer erstmaligen und berührenden Inszenierung. Erleben Sie die Uraufführung in Mundart und Schriftsprache vom neuen HEIDI-MUSICAL vom 12. Juni bis 27. Juli 2024 auf der schönsten Seebühne der Schweiz in Walenstadt.

Die Basis für das neue Musical bilden nach wie vor die in den Jahren 1880 (Heidis Lehr- und Wanderjahre) und 1881 (Heidi kann brauchen, was es gelernt hat) geschriebenen Bücher der Schweizer Autorin Johanna Spyri. Eine bewegende Geschichte, bei der Schicksale, Freundschaft und Heimatgefühle lebendig werden. Ein kleines Mädchen mit einem grossen Herzen. Es geht um die Suche nach ihrem wahren Zuhause, den Umgang mit dem Fremden, das Zurückfinden zu den eigenen Wurzeln. Heimat ist dort, wo das Herz zu Hause ist.

Heidi ist die wohl berühmteste Schweizerin und erobert mit ihrer

Lebensfreude, ihren überzeugenden Werten und ihrer Liebe zur Natur seit 140 Jahren die Welt. Über 50 Millionen Buchexemplare, zwölf Filme und bald schon fünf Musicals machen Heidi nicht nur zur Kultfigur, sondern zu einer Legende, die im Sommer 2024 auf der Walensee-Bühne ein Revival erlebt.

Gefühlvolle Musik, wirbelnde Tanzszenen, prächtige Kostüme und eine traumhafte Naturkulisse zwischen Walensee und Churfürsten, wie sie passender zur Geschichte nicht sein könnte: Das neue HEIDI-MUSICAL ist ein unvergessliches Erlebnis für Familien, Theater- und Musical-Liebhaber.

Herzlichen Glückwunsch

GEWINNER VON 2 TICKETS AN DIE MUSICAL-PREMIERE

Aare Immobilien
Hans Peter Merz
Bleichenbergstr 15
4528 Zuchwil/Solothurn

Wir wünschen einen unvergesslichen Abend



Mit dem WIR-Network Graubünden/Südostschweiz ans HEIDI-MUSICAL

Verbringen Sie einen sommerlichen Musical-Abend auf der Walensee-Bühne. Ersatzvorstellungen aufgrund einer wetterbedingten Verschiebung finden jeweils an einem spiefreien Tag von Sonntag bis Mittwoch statt. Keine Rückerstattung des Kaufpreises möglich. (Es gelten die AGB des Veranstalters, ohne Ticketversicherung)

DIE PASSENDE IDEE FÜR FIRMEN- UND KUNDENGESCHENKE

Schenken Sie unvergessliche Momente voller Faszination und Begeisterung mit einem Geschenk-Gutschein!

Variante 1 - Eintritt mit Nachtessen

Beste Sitzplatz-Kategorie mit Sitzkissen -
Inbegriffen: ein Glacé - ein Glas Prosecco oder Getränk nach Wahl - Gratis-Parkplatz - Fleisch vom Grill mit Salatbuffet - Getränke zum Nachtessen - in der Pause Dessert und Kaffee

Das Programm

17:30 Uhr Apéro

18:00 Uhr Nachtessen

21:00 Uhr in der Pause Kaffee und Dessert

CHW 260.00 p. Pers.
Zahlbar mit 100% WIR

Variante 2 - nur Eintritt

Beste Sitzplatz-Kategorie mit Sitzkissen
Inbegriffen: ein Glacé - ein Glas Prosecco oder Getränk nach Wahl - Gratis-Parkplatz

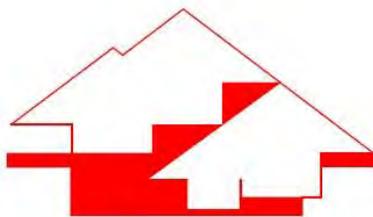
Teilnahme von Firmen auf
Anfrage und Buchungsstand

CHW 160.00 p. Pers.
Zahlbar mit 100% WIR

WIR ne+work
Graubünden-
Südostschweiz

120
Plätze
verfügbar

Anmeldung bis 31. Mai 2024 nur möglich unter:
www.wir-network-gr.ch oder stefan.gall@wir-network-gr.ch



J. Eisenring AG

e Architektur und Vermittlung

9500 Wil
Tel. 071 913 36 70

www.e-arch.ch
info@e-arch.ch



Diverse Objekte zu verkaufen:

9055 Bühler, Bleichelistrasse 5

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 680'000.00

4½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 930'000.00

8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4

4½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 900'000.00

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 780'000.00

9533 Kirchberg, Hinterdorfstrasse 11

6½ Zi.- Eckhaus

Fr. 970'000.00

8512 Thundorf, Friedbergstrasse 49

6½ Zi.- Villa, mit Aussenpool

Fr.2'300'000.00

8556 Lamperswil bei Wigoltingen

5½ - 6½ Zi.- EFH, Neubau freistehend

Fr.1'250'000.00





In Memoriam Martin Horat

Auf den folgenden Seiten erfahrt ihr mehr über unseren aussergewöhnlichen Event, den wir im Juni 2017 gemeinsam mit Martin Horat erleben durften.

Mit Bedauern nehmen wir Abschied von Martin Horat, der am Samstag, den 27. Januar, 79-jährig verstorben ist. Als ehemaliger Präsident des WIR-Partner-Networks Ostschweiz erinnern wir uns gerne an den besonderen Moment, als wir im Juni 2017 das Privileg hatten, Martin Horat während eines Business-Events im Landgasthof Rössli in Kirchberg willkommen zu heissen.

An diesem Anlass konnten wir sein beeindruckendes Wissen und seine Erfahrungen in der Landwirtschaft kennenlernen. Martin Horat war über 30 Jahre in der Landwirtschaft tätig und begann vor knapp 30 Jahren mit dem Handel von Sensen. Er importierte diese aus einer alten, traditionellen Sensenschmiede im Ausland.

Vor 38 Jahren war Martin Horat Mitbegründer des 1. Wettmähens in Rothenturm und organi-

sierte Handmäh-Meisterschaften an verschiedenen Orten in der Schweiz und im benachbarten Ausland. Zusätzlich engagierte sich Martin Horat als Kuh-Zahnarzt und war bekannt für seine Fähigkeiten in der Zahnraspelung bei Kühen.

Seit 37 Jahren gehörte Martin Horat zu den Muotathaler Wetterschmökern. Mit seinen Wetterprognosen, die er stets mit großer Präzision und Hingabe erstellte, lag er durchschnittlich zu 70 bis 75 Prozent richtig. Sein Wissen und seine Fähigkeiten werden in der Gemeinschaft der Wetterschmöcker eine grosse Lücke hinterlassen.

Martin Horat wird nicht nur in unseren Herzen, sondern auch in den Erinnerungen all jener, die das Glück hatten, ihn zu kennen, weiterleben.

Walter Sonderer



"Wetterschmöcker" Martin Horat referierte beim WIR-Network Ostschweiz

**„Waldameisen zeigen
mir den Wetterverlauf“**

Er gehört seit 31 Jahren zu den Innerschwyzer Wetterpropheten, ist Kuh-Zahnarzt und Sensenhändler – die Rede ist von Martin Horat (73) aus Rothenturm, dem wohl bekanntesten der Muotathaler Wetterschmöcker. Am 22. Juni 2017 war er zu Gast beim WIR-Network Ostschweiz im „Rössli“ in Kirchberg.

Das Muotathal mit 172 km² Fläche und rund 3'500 Einwohnern gelte als niederschlagsreich – eine gute Voraussetzung für die Wetterpropheten, erklärte Martin Horat. „Als erster Wetterprophet machte Leonhard Schmidiger (* 1779) von sich reden. Er hatte Tannenbäume, verschiedene Pflanzen und die Tierwelt studiert und so seine Prognosen erarbeitet“, so Horat. „Er hat keine Stunde Schulbildung genossen – erstaunlich, wenn man ihn mit Meteorologe Thomas

Bucheli vergleicht, der 17-18 Jahre die Schulbank gedrückt haben soll“, lacht Horat. Schmidiger habe mit 30 Jahren mit seinen Prognosen begonnen. „Er trug Rock und lange Haare und hatte Läuse und Flöhe, aber der Kreislauf hat funktioniert.“

Verein gegründet

1947 hätten sechs bekannte Propheten den Meteorologischen Verein Innerschweiz gegründet und auch gleich den Vorstand gebildet. 60 Rappen habe damals der Jahresbeitrag betragen, für Frauen die Hälfte. „Heute haben wir ungefähr 4'500 Mitglieder, die je 10 Franken bezahlen. Früher war es ein katholischer Verein, der aus der Religion Kraft schöpfte. Heute nehmen wir alle – auch diejenigen, die wegen Mord, Totschlag oder einem Banküberfall hinter Gittern sitzen – sie können auch im Gefängnis ihren Beitrag be-

zahlen“, witzelt Martin Horat. „Rausgeworfen aus dem Verein haben wir nur Jörg Kachelmann, weil er unsere Wettervorhersagen als Humbug abgetan hatte!“

Zeichen der Natur

Die sechs Wetterschmöcker machen ihre Prognosen ohne Absprachen. Sie stützen sich auf Zeichen in der Natur. „So werden Windbahnen, die Samen der Tannzapfen, Hüslischnecken, Feldmäuse oder – wie in meinem Fall - Ameisen zu Rate gezogen. Neu sollen auch Bauernregeln zum Tragen kommen, sie müssen aber noch beobachtet werden“, führt Martin Horat aus.

Die Prognosen der Wetterschmöcker würden zweimal jährlich – im Frühling und im Herbst - mit Punkten bewertet. Der Beste bekomme 10 Franken – steuerfrei! Er sei 16 Mal König geworden und habe das Geld auf ein



Sparbüchlein einbezahlt. Er müsse nun endlich einmal den Zins nachtragen lassen..!

Bei der letzten Bewertung habe er nur den zweitletzten Platz belegt. Er habe einen Fehler gemacht. „Ich habe nur auf die jungen Waldameisen anstatt auf die alten erfahrenen geschaut und lag daher falsch“, bedauert er. „Vor zwei Jahren haben die Waldameisen geschickt und die Augen verdreht – es gab einen nassen Sommer. Heuer dürfen wir uns auf einen warmen Sommer freuen.“ Er studiere die Waldameisen seit 30 bis 40 Jahren. Für Schweiz Tourismus sei er sogar in einen Ameisenhaufen gehockt. Darauf habe er prompt Reklamationen erhalten. Bekannt gemacht habe ihn auch der Fernsehspot zum Fondue „A chli stinke muess es“! Für den Herbst sei bereits ein neuer Spot geplant, so Horat.

Prognosen Sommer 2017

Horat sagte für den Juni ziemlich heisses Wetter voraus. „Die Bikinis sollten breiter geschnitten werden, da sonst die „Brämen“ zu viel Haut zum Stechen haben.“ Im Brachmonat gebe es prima Heu und Emd. Für den Juli prophezeite Horat zu Beginn eher leides Hudelwetter. Dann werde es so heiss, dass es Ueli Maurer das Geld in der Bundeskasse wegschmelze. In den letzten Tagen des Monats gäbe es viel Nebel, sei aber warm.

Bis Mitte August sei die grösste Nass- und Sudelperiode dieses Sommers

zu erwarten. Später gäbe es Wetter wie nach Wunsch.

Zu Beginn des Septembers würde es richtig „herbschtele“ und Niederschläge geben. Nachher werde es besser. Ende des Monats sei es höchste Zeit, mit dem Vieh von den Alpen abzufahren – in höheren Lagen drohe Schnee.

Anfangs Oktober sehe er es trüb und nass. Nachher werde es besser. Ab dem 10. Oktober gebe es rund fünf sonnige Tage. Nachher sei bis zum 20. Lumpenwetter zu erwarten.

Zusammenfassung: „Ein schöner Sommer ist in Aussicht. Den Herbst können wir auch nicht besser machen!“

Urchig und lustig

Das urchige, etwas knorrige Schwyzer Original wirkte in seinen Ausführungen – ohne Manuskript notabene – lustig und aufgestellt. Seine träfen Sprüche im typischen Schwyzer Dialekt begeisterten die Zuhörer und Zuhörerinnen. Natürlich durften zum Schluss seines Referats – sehr zur Freude des Publikums - auch ein paar deftige Witze nicht fehlen. Für einmal kamen die Mitgliebes des WIR-Networks Ostschweiz in den Genuss eines weniger wissenschaftlich begründeten aber nicht weniger interessanten und witzigen Referates.

Walter Jesy Sutter



Persönlich

Martin Horat war mehr als das halbe Leben in der Landwirtschaft tätig. Vor knapp 30 Jahren hat er mit dem Handel von Sensen begonnen. Er importiert die Sensen selber von einer alten, traditionellen Sensenschmiede im Ausland. „Was ich dabei verdiene, kann ich gut mittragen“, lacht Horat. Vor 31 Jahren war Martin Horat Mitbegründer des 1. Wettmähens in Rothenturm. Seither gibt es an verschiedenen Orten in der Schweiz – u.a. in Herisau, Rothenturm und Frutigen. Martin Horat amtiert auch als Kuh-Zahnarzt. „Zahnraspeln bei Kühen ist etwas, das die Veterinäre nicht gerne machen“, lacht Horat. Wie bereits erwähnt, gehört Martin Horat seit 31 Jahren zu den Muotathaler Wetterschmökkern. „Mit unseren Prognosen liegen wir durchschnittlich zu 70 bis 75 Prozent richtig“, betont Horat.

WIR ne+work Zürich

27. Januar – 3. Februar 2024
8 Tage Winterzauber in Arosa

Fotos: Irene Frei











WIR ne+work Zürich









WIDDER 21.03.–20.04.



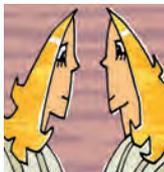
Liebesbote Amor hat Sie in diesem Monat ins Visier genommen. Der goldene Kelch der Gefühle ist bis zum Rand gefüllt – Leidenschaft und Liebe lassen in der Partnerschaft an nichts mangeln. Die Zuneigung und Wärme, die Sie anderen entgegenbringen, werden auch Ihnen zuteil. Schöpfen Sie aus dem Füllhorn der Liebe.

STIER 21.04.–20.05.



Geselligkeit steht bei Stiergeborenen ganz oben auf der Hitliste des Monats. Feiern mit Freunden, in ausgelassener Runde plaudern, Pläne schmieden und Spaß haben – das ist so ganz nach Ihrem Geschmack. Auch für sportliche Aktivitäten wie Trekkingtouren oder Fitness sind Sie in diesem Monat zu haben.

ZWILLINGE 21.05.–21.06.



Die Sterne sind in Kauflaune und möchten Sie zu kostspieligen Investitionen verleiten. Überprüfen Sie besser regelmäßig den Kontostand. Für Geldanlagen ist dieser Monat ungünstig. Konzentrieren Sie sich auf Ihren Job, denn da könnte es am Monatsende zu einem entscheidenden Karriereschritt nach oben kommen.

KREBS 22.06.–22.07.



Auch wenn der Kurs, den Sie aktuell eingeschlagen haben, zielführend ist, schalten Sie in diesem Monat gelegentlich mal einen Gang runter, denn Sie stoßen an Ihre Grenzen. Achten Sie darauf, neue Kraft zu tanken. Regelmäßige Fitnessseinheiten tun Ihnen gut, aber auch hier heißt es: Übertreiben Sie es nicht!

LÖWE 23.07.–23.08.



Singles, die das Alleinsein satt haben, sollten zu Monatsbeginn in den Startlöchern stehen: Amor wird Ihnen die große Liebe auf dem Silbertablett präsentieren. Hier ist der gemeinsame Abflug auf Wolke sieben garantiert. Für Löwen in fester Partnerschaft wird der Kosmos für neuen Aufwind in Sachen Liebe sorgen.

JUNGFRAU 24.08.–23.09.



Sie haben sich zu viel zugemutet. Um effektiver zu handeln, rudern Sie besser ein wenig zurück und prüfen Sie, ob alles auf Ihrer Liste wirklich notwendig ist. Wenn Sie versuchen, alles unter einen Hut zu bringen, werden Sie an Ihre Grenzen stoßen. Bremsen Sie sich nicht selbst aus, sondern setzen Sie Prioritäten.

WAAGE 24.09.–23.10.



Achtung am Monatsbeginn: Eine Beziehungskrise könnte Sie aus der Bahn werfen. Bewahren Sie Ruhe und tariieren Sie Ihre Waagschalen neu aus. Versuchen Sie, dem Konflikt mit Ruhe und Gelassenheit zu begegnen, und seien Sie zu Kompromissen bereit. So bringen Sie die Angelegenheit schnell wieder ins Reine.

SKORPION 24.10.–22.11.



Der Kosmos versorgt Sie in diesem Monat mit der nötigen Disziplin und einem eisernen Willen, um im Job voranzukommen und auf der Karriereleiter einen Schritt nach oben zu machen. Sie arbeiten konzentriert und zielorientiert. Bei einem lukrativen Angebot zum Monatsende dürfen Sie ruhig ein wenig pokern.

SCHÜTZE 23.11.–21.12.



Achtung! In der Liebe können Sie sich auf eine turbulente Achterbahnfahrt gefasst machen. Da kann es auf rosa Wolken weit hinausgehen in den Liebeshimmel und kurz danach befinden Sie sich in einem Strudel der Disharmonien. Das Gute ist: Bereits zur zweiten Monatshälfte ist die aufregende Fahrt zu Ende.

STEINBOCK 22.12.–20.01.



Zu Beginn des Monats kommen Sie nur mühsam in die Gänge. Ungewohnt hektisch und unkonzentriert laufen Sie Gefahr, schnell den Überblick zu verlieren. Laden Sie sich in diesem Zeitraum besser nicht zu viel Arbeit auf den Tisch. In der zweiten Monatshälfte sind die Sterne für Sie da und versorgen Sie mit Energie.

WASSERMANN 21.01.–19.02.



Sie fühlen sich diesen Monat rundum wohl. Nutzen Sie die positiven kosmischen Kräfte für sportliche Aktivitäten. Das stählt Ihren Körper und streichelt Ihre Seele. Ab der Monatsmitte laufen Sie zu Höchstleistungen auf. Sie dürfen sich ruhig einiges zutrauen. Die Zeit für gute Aktionen ist genau jetzt: Starten Sie durch!

FISCHE 20.02.–20.03.



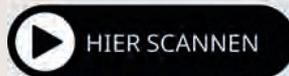
Die Sterne haben Sie zum Glückskind des Monats bestimmt. Sie können in allen Lebensbereichen punkten und egal, was Sie tun, es wird gelingen. Eine Beförderung im Job oder eine Gehaltserhöhung, ein Lob von Kollegen und Vorgesetzten: Der Erfolg ist auf Ihrer Seite, Sie sind überall willkommen. Das tut Ihrem Ego gut.



STIL IST *keine* FRAGE DES ALTERS...

Lassen Sie sich in das Modeparadies von MODE GAMMA in Mönchwilen entführen und erfahren Sie im Video mehr über unseren inhabergeführten Familienbetrieb.

Anziehend anders seit 1936.



MODE GAMMA AG | Wilerstrasse 6 | 9542 Mönchwilen TG
Tel. 071 966 20 10 | www.modegamma.ch



folgen Sie uns!

F. OSWALD CONSULTING GmbH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

MEHR AUCH UNTER: WWW.ZAHNBEHANDLUNG-UNGARN.CH

SPAREN SIE AM PREIS, NICHT AN DER QUALITÄT! 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!



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



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

Fasnachtshochburg «Schiff» Wil



**Beizenfasnacht im
«Schiff» Wil
bis 13. Februar 2024**



**Gerne
50% WIR**



Mattstrasse 4 - 9500 Wil
Telefon: 071 911 12 19
www.restaurant-schiff-wil.ch



WIR-MESSE Ostschweiz neu an 2 Tagen

Der beeindruckende Besucheransturm im Frühjahr 2023 hat uns motiviert, die WIR-Messe Ostschweiz in diesem Frühjahr noch grösser und vielseitiger zu gestalten! Aktuell gibt es nur noch wenige freie Ausstellungsplätze.

Vielfältige Branchen

Die WIR-Messe Ostschweiz versammelt Aussteller aus der ganzen Schweiz aus verschiedenen Bereichen, was wertvolle Synergien und Kooperationsmöglichkeiten schafft.



Sichern Sie sich einen Platz!

Alle Infos mit Hallenplan unter:
www.wironlinemagazin.ch
oder per Mail an:
wironline@bluewin.ch
079 207 81 26 - 071 925 30 35

**Anmeldeschluss:
15. Februar 2024**





Anmeldeschluss:
15. Februar 2024

F. Oswald
Consulting
GmbH

Erfolgsjahr 1989

ANDREAS &
GmbH

BILL
Clown & ...

GEWINNE 100 FRANKEN BAR AUF DIE HAND!

Wir suchen Deine Unterstützung, um unsere bevorstehende WIR-MESSE Ostschweiz am 13./14. April in Wil zu einem noch grösseren Erfolg zu machen. Als Leserin oder Leser unseres Magazins hast Du jetzt die Chance, 100 Franken bar auf die Hand zu gewinnen!

**AKTION GÜLTIG BIS
15. FEBRUAR 2024**

Möchtest Du 100 Franken extra verdienen und gleichzeitig dazu beitragen, unsere bevorstehende WIR-MESSE Ostschweiz am 13./14. April in Wil zu einem noch grösseren Erfolg zu machen? Als treuer Leser oder Leserin unseres WIR ONLINE MAGAZINS bieten wir Dir diese exklusive Gelegenheit!

So funktioniert es:

Kenne Deine Region: Bist Du mit einem WIR-Verrechner in Deiner Region vertraut? Wenn ja, dann hilf uns herauszufinden, ob er sich bereits für die WIR MESSE Ostschweiz im April in Wil angemeldet hat.

Schnell prüfen: Besuche unseren aktuellen Hallenplan unter www.wironlinemagazin.ch um nachzusehen, ob Dein ausgesuchter WIR-Verrechner bereits angemeldet ist. Falls er noch

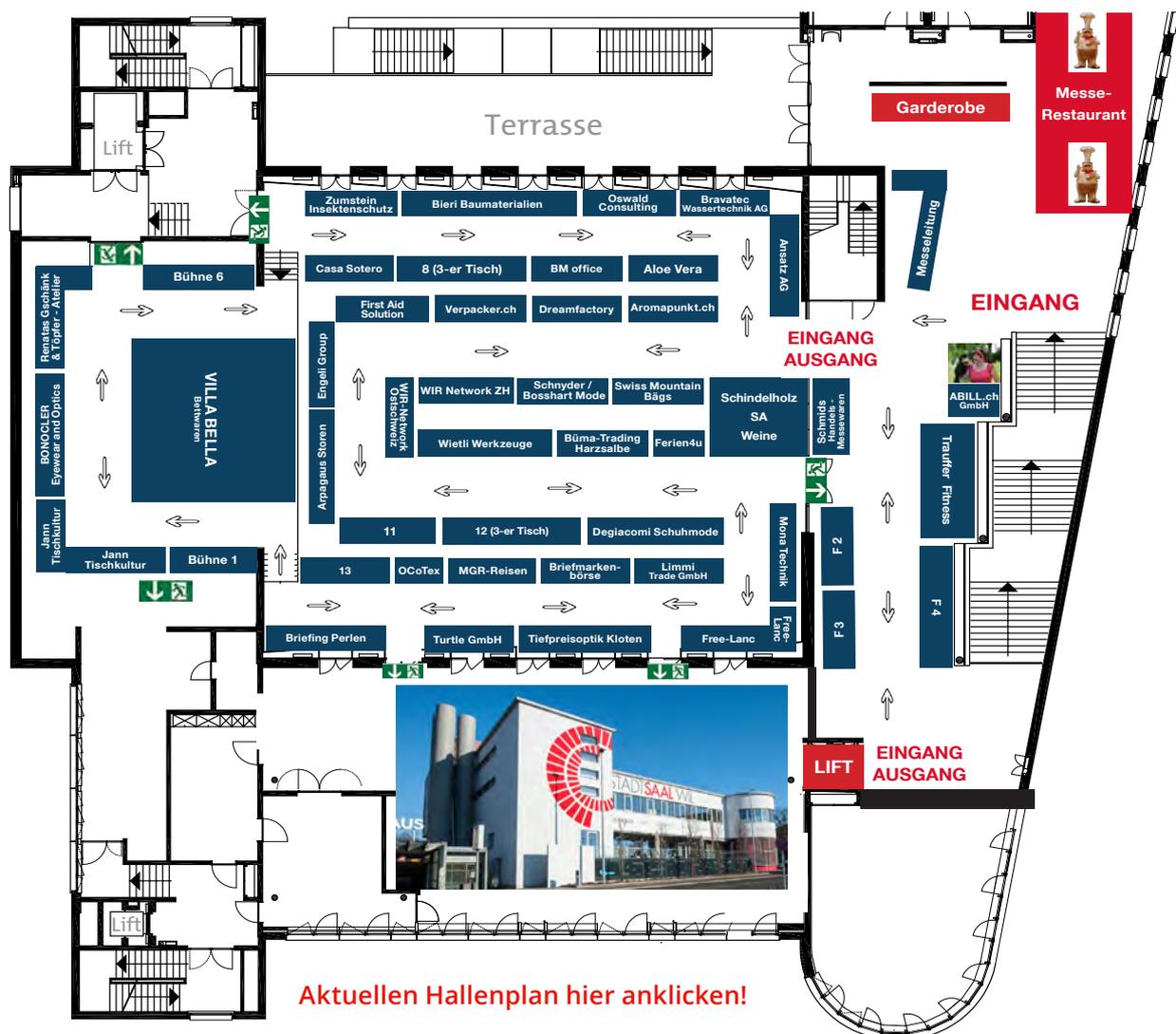
nicht im Hallenplan aufgeführt ist, ermutige ihn, sich für unsere Messe noch anzumelden.

Teile die Kontaktdaten: Sende uns die Kontaktdaten des geworbenen Unternehmens, den Rest erledigen wir.

Belohnung: Wenn sich das Unternehmen erfolgreich anmeldet und am Standort platziert wird, erhältst Du umgehend 100 Franken bar auf die Hand als Dankeschön!

Diese Aktion bietet Dir eine einfache Möglichkeit, zusätzliches Geld zu verdienen und gleichzeitig dazu beizutragen, unsere Messe zu einem herausragenden Ereignis zu machen. Deine Unterstützung ist uns sehr wichtig, und wir freuen uns auf Deine Teilnahme!

Für Fragen oder weitere Informationen erreichst Du uns unter der Telefonnummer 079 207 81 26 oder per E-Mail an wironline@bluewin.ch



[Aktuellen Hallenplan hier anklicken!](#)

30% WIR auf Yachtferien 2024/25 Kroatien



Eine richtige Motor Yacht mit voller Besatzung und Koch in Kroatien, kostet viel weniger als man denkt. Tatsächlich ist eine Woche inklusive Halbpension auf einer solchen Yacht günstiger als der Aufenthalt in einem vier-Sterne-Hotel im Mittelmeerraum.

Auf der oben abgebildeten Yacht Vilma kostet eine Woche Aufenthalt in der Hochsaison CHF 1'349.- pro Person inkl. Halbpension, in einer Doppelkabine auf dem schönen Oberdeck. Wenn Sie die ganze Yacht für max. 28 Pers. inklusive Halbpension chartern möchten, kostet dies CHF 37'643.- für die ganze Woche. (Davon sind CHF 12'643.- in WIR und Rest in BAR CHF 25'000.- zu bezahlen) Dabei verbringen Sie jeden Abend in einem anderen Hafenstädtchen, die immer noch so aussehen, wie die Ferienstädtchen aus den alten, italienischen Filmen.

Tagsüber baden Sie in einsamen Buchten und Stränden, die Badeplattform auf dem Heck macht es möglich. Nachtsüber legt die Yacht immer wieder an einem anderen kleinen Hafen an, die Mitte im Ortszentrum gelegen ist. Das Frühstück und Mittagessen werden an Bord frisch zubereitet. Die abendlichen Landgänge bieten gute Gelegenheiten zu kulinarischen Entdeckungen in Landestypischen Bars und Kono-bas. Vor Ort oder auch im Voraus können Sie sich immer noch entscheiden, ob Sie zum Nacht auswärts essen möchten oder mit dem Schiffskoch das Abendessen an Bord vereinbaren. Es macht viel Spass vom Oberdeck das bunte Treiben am Hafen zu beobachten und den Abend so

ausklingen lassen.

Die Distanz von Zürich zum Einschiffungshafen in Rijeka beträgt nur 759 km, für die Sie etwa 8.5 Autostunden brauchen. In Rijeka, Zadar oder in Trogir nahe Split eingetroffen, können Sie Ihren Wagen am gesicherten Parkplatz abstellen und von dort aus werden Sie zur Yacht gebracht. Sie können zu zweit oder mit Ihrer Familie eine bzw. zwei Kabinen buchen oder auch das ganze Schiff chartern. Bei einem Vollcharter, wird die Besatzung auf Sie warten, falls Unterwegs irgendwo ein Stau aufkommen sollte. Bei eventueller Verspätung bei einer individuellen Anreise, werden Sie von uns zum nächsten Hafen zum Einschiffen gebracht.

Bei einem Vollcharter muss nicht unbedingt die maximale Personenanzahl gebucht werden. Die Halbe Auslastung ist z.B auch möglich, was Ihnen automatisch viel mehr Platz, Distanz und Privatsphäre auf der Yacht garantiert. In so einem Fall wird sich der Gesamtcharterpreis, für die Halbpensionkosten von CHF 227.- pro Person reduzieren. Die Reise Route können Sie in Absprache mit dem Kapitän auch selber bestimmen, wenn Sie ein bestimmtes Ziel erreichen möchten, das nicht allzu weit entfernt ist.



MGR Reisen Im Tenniscenter Schiltacker
St. Josefenstrasse 58, 9000 St.Gallen
Tel. 071 298 31 56 - info@mgr-reisen.ch
www.mgr-reisen.ch



Mord um Mitternacht

Die Standuhr in der Diele schlug zwölfmal. Mitternacht. Edith Möller war nach kurzem Schlaf aufgewacht. Nun stand sie am geöffneten Fenster und suchte die Straße ab. Die Nachbargrundstücke lagen im Dunkeln. Wo Anna nur bleibt? Im trüben Licht der Straßenlampe war der Wagen ihrer Mieterin nicht zu entdecken. Anna Körber arbeitete als Ärztin in der Unfallstation. Seit einem halben Jahr bewohnte sie nun die beiden oberen Räume in Ediths Haus. Und das war gut so, denn Edith hatte sich einsam gefühlt seit dem gewaltsamen Tod ihrer Schwester im letzten Sommer. Und furchtsam, weil der Mörder immer noch nicht gefasst war.

Zwei Lichter eines Autos kamen die Straße herauf. Edith erkannte erleichtert Anna Körbers Ford. Drei Häuser weiter fand die junge Frau einen Parkplatz. Lächelnd verfolgte Edith Annas Heimweg. Doch dann zuckte sie zusammen und schrie unwillkürlich auf. Aus dem Schatten war eine große, dunkle Gestalt aufgetaucht, die Anna von hinten packte. Die junge Frau wehrte sich heftig. Vergebens. Sie sank zu Boden – und zog dabei die Strumpfmassage mit, in die sie sich verkrallt hatte. Edith erkannte den Mann sofort: Paul Wiegand, ein Eigenbrödler, der in dem Haus an der Ecke lebte. Aufgewühlt stemmte Edith sich an der Fensterbank hoch und rief: „Mörder! Ruft die Polizei ...“, aber in der Erregung versagte ihr die Stimme. Kein Nachbar reagierte. Nur einer war aufmerksam geworden – der Täter.

Paul Wiegand wandte den Kopf in Ediths Richtung. Erschrocken wich sie zurück. Er bückte sich und entfernte etwas vom Körper der Toten – ein Messer. Mit diesem Messer in der Hand kam der Mann auf das Haus zu. Edith Möller wurde bewusst, dass sie eine lästige Zeugin war. Sie unterdrückte die aufkommende Panik, schnappte einen Stuhl und stellte ihn mit der Lehne unter die Türklinke. Dann musste sie hören, wie ein Schlüssel in die Haustür gesteckt wurde und Schritte im Flur erklangen. Im Flur, wo das Telefon stand! Ediths Herz klopfte bis zum Hals. Sie lauschte angestrengt. Aber Wiegand schien sich leise zu bewegen, kein Geräusch drang durch die Tür. Und dann hatte ihre Angst ein Ende. Die Haustür schlug zu, und auf dem Gartenweg entfernten sich Schritte. Wiegand war fort.

Als Edith die Polizei anrufen wollte, musste sie erst noch einen weiteren Schrecken hinnehmen: Auf dem Tischchen neben dem Telefon lag ein Messer. Die Spuren daran ließen keine Frage offen – es war eindeutig die Mordwaffe. Warum hatte Wiegand die hier hingelegt? „Der Kerl will mir den Mord in die Schuhe schieben!“, dachte Edith. Und es hatte den Anschein, als würde ihm dies gelingen. Kommissar Bellinger von der Mordkommission wollte Ediths Geschichte nicht so recht glauben. „Aber ich lüge nicht ...“, beteuerte sie verzweifelt, nachdem sie zum zweiten Mal seine Fragen beantwortet hatte. Plötzlich hellte sich ihr Gesicht auf und sie sagte: „Genau, das ist es – es fehlt etwas!“ Sie erklärte Bellinger, was ihr eingefallen war. Der Beamte nickte.

Gemeinsam mit einem Kollegen suchte Bellinger Wiegand auf. Der schwor Stein und Bein, dass er mit Edith Möller keinerlei Kontakte pflegte. Kommissar Bellinger hielt dagegen: „Ich glaube, dass Sie lügen, Herr Wiegand. Ihnen ist nämlich eine Nachlässigkeit unterlaufen. Nachdem Sie mit dem Schlüssel Ihres Opfers die Haustür aufgeschlossen hatten, steckten Sie den Schlüssel ganz in Gedanken in ihre Jackentasche. Ein normaler Reflex. Würden Sie so freundlich sein und uns in Ihrer Jacke nachschauen lassen?“ Herr Wiegand sackte in sich zusammen. „Vorbei ...“, stammelte er. Es klang irgendwie erleichtert.

Rommeis/DEIKE

A3

100% WIR

AUF DEN GESAMTEN WARENWERT!

Farb-Multifunktionssysteme



e-STUDIO2021AC

NEUHEIT



Konzeptbild

20 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
1 x 223 Blatt Papierkassette
1 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
Security SSD 128, 4 GB RAM
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 5'290.-
statt Fr. 7'480.-

e-STUDIO2521AC

NEUHEIT



Konzeptbild

25 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
1 x 223 Blatt Papierkassette
1 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
Security SSD 128, 4 GB RAM
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 6'290.-
statt Fr. 8'900.-

e-STUDIO2525AC

NEUHEIT



Konzeptbild

25 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
2 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
180 GB SSD
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 7'490.-
statt Fr. 10'340.-

e-STUDIO3025AC

NEUHEIT



Konzeptbild

30 Seiten/Minute in Farbe und s/w
Formate A5R - A3
100 Blatt Originaleinzug (Duplex)
2 x 550 Blatt Papierkassette
100 Blatt Einzelblatteinzug
Farbiges Multi-Touchpanel 26 cm
180 GB SSD
Unterschrank
OCR-B Schrifterkennung

Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 8'490.-
statt Fr. 12'140.-

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch eine individuelle Offerte.
Rufen Sie uns einfach an!

Service und Lieferung wird in der ganzen Schweiz durch Toshiba Tec
Switzerland AG gewährleistet. Alle Preise inkl. VRG, Lieferung und MV

TOSHIBA

www.toshibatec.ch

Büma Trading GmbH
Hostatt 4 7214 Grösch
Tel. 081 330 33 57 Fax 081 330 33 58
www.buema-trading.ch

Valentinstag: Das Liebesfest im Februar



In der duftigen Pracht eines Blumenstraußes bündelt sich die ganze Schönheit der Flora – was läge näher, als ihn der rosenschönen Liebsten zum Geschenk zu machen? Diese romantische Idee ist wohl so alt wie die Liebe selbst. Es überrascht nicht, dass bereits die Patrizierinnen im Alten Rom mit Blumen bedacht wurden. Überraschend ist vielmehr, dass dies auch damals schon zu den Iden des Februars geschah, also zum denkbar ungünstigsten Zeitpunkt, was den jahreszeitlichen Zyklus der Blühpflanzen betrifft. Selbst in Anbetracht milder mediterraner Winter. Schuld an der ungünstigen Terminwahl ist unter anderem das Götterpaar Jupiter und Juno, dessen Ehe und Kindersegen im Januar und Februar gefeiert wurden, wozu man die Schreine der Juno mit Blumen schmückte. Mitte Februar begannen dann die Luperkalien, ein Fruchtbarkeits- und Reinigungsfest zu Ehren des alten Wolfsgottes Faunus, des Beschützers der Bauern und Hirten. Man feierte die Annäherung des Frühlings mit verschiedenen Opferriten und einem „Tag der Reinigung“ (dies februatus), dem der Monat Februar seinen Namen verdankt. In einer Art Liebeslotterie konnten Junggesellen die Namen lediger Damen aus einer Urne ziehen und auf diese Weise ihr zukünftiges Glück finden. Die populären antiken Fruchtbarkeitsriten wurden später mit mehreren christlichen Heiligenlegenden verwoben und in der mittelalterlichen Minnedichtung zu einer Feier der romantischen Liebe verklärt. Daraus resultierte der Valentinstag, der bereits seit 498 n. Chr. am 14. Februar begangen wird. Als Namensgeber kom-

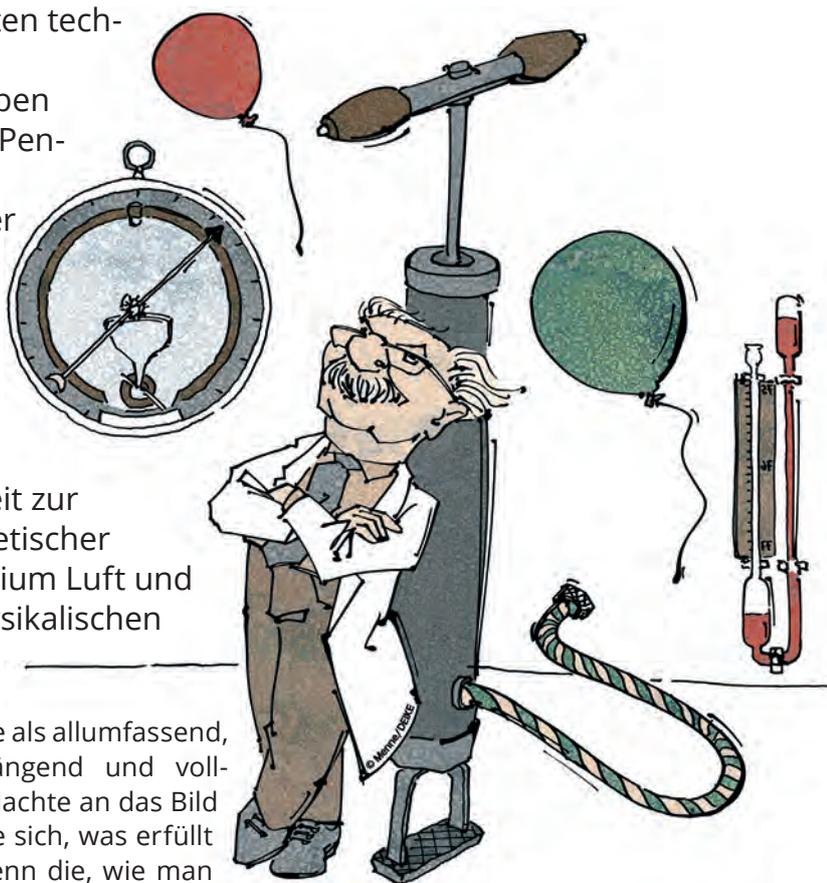
men mindestens drei verschiedene Valentins in Betracht: ein afrikanischer Märtyrer, ein Bischof von Terni in Umbrien und ein römischer Priester, der am 14. Februar 269 n. Chr. enthauptet worden sein soll. Alle drei lebten in frühchristlicher Zeit, starben vermutlich eines gewaltsamen Todes und hinterließen keine gesicherten Zeugnisse, dafür aber zahlreiche Legenden. Zum Beispiel diese: Als Kaiser Claudius Gothicus ein Heiratsverbot für junge Männer erließ, da ledige die besseren Soldaten abgaben, soll Valentin von Rom weiterhin Paare getraut haben, was ihm das Todesurteil einbrachte. In der Gefängniszelle soll dann auch ihm die Liebe begegnet sein, in Gestalt der lieblichen Tochter des Kerkermeisters, die er per Wunderheilung von ihrer Blindheit erlöste. Die romantischen Botschaften, die sie nun sehend und lesekundig von ihm erhielt, waren unterzeichnet „von Deinem Valentin“. Diese Formel „from your Valentine“ schmückt bis heute die postalischen Liebesgrüße im angloamerikanischen Sprachraum; allein in den USA werden zum 14. Februar Jahr für Jahr über eine Milliarde „Valentines“ ausgetauscht. Die älteste bekannte Valentinskarte datiert von 1415, doch wirklich populär wurde der Brauch erst im 18. Jahrhundert. Seit dem 19. Jahrhundert wurden Valentinskarten dann im großen Stil maschinell hergestellt, und eine ganze Romantik-Industrie rollte an. Bei uns gewinnt zur Freude der Blumenhändler ein anderer Valentinsbrauch immer stärker an Popularität: ein Blumengruß. im Februar.

Oertner/DEIKE

Otto von Guericke und die Erfindung der Luftpumpe

Expedition in den luftleeren Raum

Zu einer der bedeutendsten technischen Erfindungen des 17. Jahrhunderts zählt neben Teleskop, Mikroskop und Pendeluhr ebenso die Luftpumpe. Und trotz digitaler Revolution sind all diese Erfindungen noch heute von großer Bedeutung. Die Luftpumpe kann jedoch eine Sonderstellung beanspruchen: Ihre Erfindung führte seinerzeit zur Überwindung alter theoretischer Annahmen über das Medium Luft und seine Beziehung zum physikalischen Raum.



Der physikalische Raum wurde als allumfassend, abgeschlossen, zusammenhängend und vollständig erfüllt gedacht. Man dachte an das Bild eines Kugellinneren und fragte sich, was erfüllt bedeuten sollte. Vor allem, wenn die, wie man bereits wusste, so weit entfernten Himmelskörper darin eingeschlossen sein sollten. Was befand sich zwischen ihnen? Nun, ein Äther genanntes unsichtbares und ungreifbares Fluidum sollte den Raum ausfüllen, weil man sich einen leeren Raum nicht vorstellen konnte.

Die Theorie wollte es, dass man annahm, sollte der Äther aus einem Hohlraum extrahiert werden, die Wände dieses Hohlräumens sich dann im selben Maße einander annähern sollten. Es würde also kein leerer Hohlraum entstehen, sondern der Hohlraum würde als solcher nur kleiner werden oder sogar ganz verschwinden.

Nach dieser Theorie durfte es überhaupt kein Vakuum geben, dieses „Nichts“ durfte nicht existieren.

Man nannte diese Einstellung den „horror vacui“, die Angst vor der Leere.

Der deutsche Naturforscher Otto von Guericke konnte Anfang des 17. Jahrhunderts erstmals beweisen, dass es „das Leere“ an sich nicht gibt. Zunächst in Versuchen mit wassergefüllten Glas Kolben zeigte er, dass diese sich nie ganz leerpumpen ließen. Er nahm daraufhin an, dass der verbleibende Wasserrest eine Art Verdünnung des ursprünglichen Inhalts sei. Pumpete er nun Luft aus einem Fass heraus, so ließ sich dies bis zu einem bestimmten Grade tun, an dem die Mechanik der Pumpe ihre Grenze hatte. Er nahm an, dass die Luft so weit verdünnt sei, dass sie der Pumpe einen Widerstand entgegengesetzte.

Daraus erschloss er endgültig, was sich physikalisch in der von ihm erfundenen Luftpumpe abspielte: Beim Zug am Kolben wurde der Fassinhalt mechanisch vergrößert, danach der in den Pumpenschaft gelangte Luftanteil durch ein Rückschlagventil in die Umgebung herausgepresst. Die Luft im Fass war verdünnt, die in der Umgebung im selben Maße verdickt worden. Es konnte also nicht mehr um Leere und Erfülltheit, sondern um Grade von An- und Abwesenheit eines Inhalts gehen. Die Luft war damit als elastisch erwiesen.

Grundlage alles dessen war jedoch die Idee einer Pumpe, die solche aufschlussreichen Experimente über die Luft und den leeren Raum erst ermöglichte. Obwohl Guericke bereits seit den 1630er Jahren an einer solchen Luftpumpe arbeitete, gelangte eine Konstruktionsbeschreibung seines besten Modells erst nach einer Demonstration seiner Experimente beim Reichstag in Regensburg (1654) im Jahre 1655 an eine größere Öffentlichkeit, also vor nunmehr 350 Jahren.

Regelmann/DEIKE

WIR

Für über 20'000
WIR- Verrechner!

ONLINE MAGAZIN



**AKTUALISIERTE
REMINDERAUSGABE
AM 19. FEBRUAR 2024**

Für eine **einmalige** Insertion
in unserer aktualisierten
Reminderausgabe pro itieren Sie von

50% Rabatt!

M 079 207 81 26 | T 071 925 30 35 | walter.sonderer@wir-network.ch

Zuneigung



Zuneigung zu empfinden und zu empfangen gehört zu den elementaren Bedürfnissen des Menschseins, ohne sie wäre ein Zusammenleben in der sozialen Gemeinschaft nur schwer möglich. Sie ist eine aktive Empfindung, man bewegt sich auf jemanden zu, sucht seine Nähe.

Die Bewegung des Neigens bedeutet eine Geste der Anerkennung, des Respekts, den man dem Gegenüber zollt. Und Zuneigung hat etwas mit Herzenswärme und viel Gefühl zu tun. Sympathie, Zuwendung, Freundschaft und Liebe sind untrennbar mit Zuneigung verbunden.

Zuneigung findet die verschiedensten Wege, sich auszudrücken: in einem aufmunterndem Lächeln, einem Schulterklopfen, in den Umarmungen zwischen Eltern und Kindern. In der Liebe sind es zu Anfang die kleinen zarten Berührungen und das Kribbeln im Bauch, die von Zuneigung zeugen – Aufmerksamkeit und Respekt werden sie erhalten. Zuneigung kann still sein, es bedarf keiner Worte, um sie zu spüren oder zu zeigen, auch wenn gerade um sie unendlich viele Worte gemacht werden. Sie kann aber auch laut sein, wie in dem tosenden Applaus eines begeisterten Publikums. Nicht immer ist Zuneigung positiv. Ist sie nur einseitig und wird sie nicht erwidert, kann sie für den einen schmerzhaft, für den anderen lästig sein. Ist jemand dem Alkohol zugeneigt, bedarf es meist der Zuneigung und Hilfe guter Freunde, um das Problem zu lösen. Neigt sich jemand gar dem Bösen zu, wird er schnell alle Zuneigung verlieren.

Das wird dem treuen Freund des Menschen sicher nicht widerfahren. Wenn ein Hund seinen Kopf auf unser Knie legt und uns damit seine Zuneigung zeigt, werden wir ihn liebevoll tätscheln. Menschen können für Tiere ebenso Zuneigung empfinden wie diese für uns. Wenn uns eine Katze sanft schnurrend um die Beine streift, erwidern wir ihre Zuneigung mit Streicheln und lieben Worten. Aber auch untereinander haben die Tiere ihre Art und Weise, Zuneigung auszudrücken. Nicht jeder Affe laust den anderen, da muss schon Sympathie im Spiel sein. Genauso ist es, wenn Katzen sich gegenseitig die Ohren putzen.

Besonders im Frühling, wenn überall die zarten Triebe sprießen, neigen sich viele Tiere dem anderen Geschlecht zu: es gilt schließlich, die Art zu erhalten. Dann geht ein Balzen und Werben durch Wald und Flur, von dem sich auch der Mensch bisweilen anstecken lässt. Und wenn ein schöner Frühlingstag sich mit blutrotem Sonnenuntergang dem Ende zuneigt, während zwei Vögel sich liebevoll schnäbelnd die Federn putzen und zwei Menschen sich verliebt zum Kuss zuneigen – dann spüren wir sie: die tiefe Zuneigung zu dieser wunderbaren Welt. Schorten/DEIKE



BESTELLE JETZT
TELEFONISCH 052 235 30 00

Preise inkl. MwSt. - Angebot gültig solange Vorrat



Full Cream

Bohnenkaffee
CHF 16.65 / kg

Hochwertige Robusta-Mischung, zartbraun geröstet. Vollmundig, leicht würzig, samtige Crema. Ideal für Espresso und Kaffee Crème in Vollautomaten oder Siebträgermaschinen.



Super Swiss

Bohnenkaffee
CHF 19.20 / kg

Ausgewählte Arabica und Robusta Bohnen. Vollmundig, cremig, würzig mit Haselnuss-Akzenten. Ideal für Espresso und Kaffee Crème in Vollautomaten oder Siebträgermaschinen.

Pavin AG • Industriestrasse 26 • 8404 Winterthur • Tel. 052 235 30 00 • info@pavin.ch

Das Restaurant Klein Rigi: Ein Ort des Genusses



Das Restaurant und Seminarhaus Klein Rigi, gelegen in Schönenberg an der Thur, ist weit mehr als nur ein gastronomisches Ziel. Es ist ein Ort, an dem grandiose Ausichten auf den majestätischen Säntis und die malerische Thurlandschaft auf ein imposantes schlossähnliches Gebäude treffen. Dieser Ort vereint eine Vielzahl von Erlebnissen, die sich zu einem unvergesslichen Ganzen fügen. Willkommen in der Welt des Genusses.

Atemberaubende Aussicht und vielfältige Räumlichkeiten

Die Lage des Klein Rigi ist schlichtweg atemberaubend. Von der grosszügigen Terrasse aus geniessen die Gäste einen herrlichen Blick ins Thurtal und auf den majestätischen Säntis. Dieser Ort ist nicht nur

ein Ort des Genusses, sondern auch ein Ort für besondere Momente. Das Klein Rigi bietet ein Trauzimmer, das die perfekte Kulisse für Hochzeitszeremonien bietet. Auch Familien- und Firmenanlässe können in den stilvollen Räumlichkeiten des Restaurants gefeiert werden. Seminare mit einer Teilnehmerzahl von 10 bis 350 Personen finden hier ebenfalls ihren Platz. Die Vielfalt der Räumlichkeiten im Klein Rigi ermöglicht es, Veranstaltungen jeder Grösse und Art zu organisieren.

Kulinarischer Genuss aus Schweizer Fleisch und erlesenen Weinen

Die gastronomische Erfahrung im Restaurant Klein Rigi ist ein wahres Fest für die Sinne. Die Küche legt grossen Wert auf Frische und Qualität, wobei feinstes Schweizer Fleisch vom Grill eine Hauptrolle spielt. Die persönliche Beziehung zu den Lieferanten garantiert die beste Qualität der Zutaten. Neben den köstlichen Speisen erwartet die Gäste eine

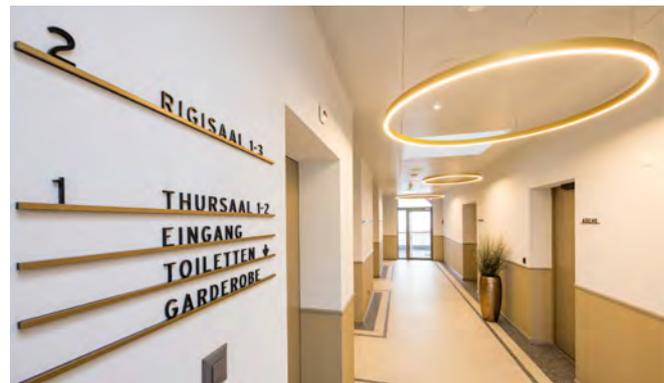
Genuss und der Vielfalt



beeindruckende Auswahl an erlesenen Weinen und Whiskys, die perfekt zu den Gerichten passen. Und für diejenigen, die einen Moment der Ruhe suchen, lädt die Zigarrenlounge dazu ein, den Abend stilvoll ausklingen zu lassen.

Das Klein Rigi: Wo gute Geschichten beginnen

Im Restaurant und Seminarhaus Klein Rigi geht es nicht nur um gutes Essen und komfortable Übernachtungsmöglichkeiten. Es ist ein Ort, an dem Momente geschaffen werden, die ein Leben lang in Erinnerung bleiben. Ob Sie eine romantische Hochzeit planen, ein Geschäftstreffen abhalten oder einfach einen Abend in guter Gesellschaft verbringen möchten – das Klein Rigi ist der Ort, an dem gute Geschichten beginnen. Das Klein Rigi Team freut sich, Sie in der Welt des Genusses und Komforts willkommen zu heißen.



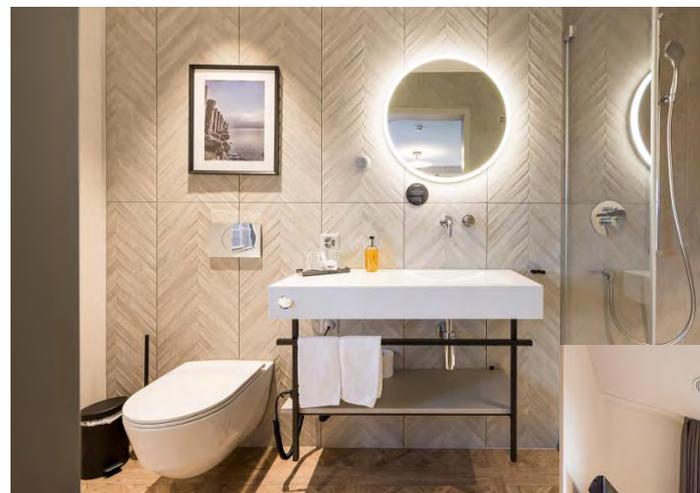
VALENTINSTAG

Mittwoch, 14. Februar 2024
ab 17.30 Uhr

Menü zum Valentinstag [hier anklicken](#)

Eine Welt des Genusses und Komforts

Nach einem unvergesslichen Abend im Restaurant Klein Rigi müssen die Gäste nicht nach Hause eilen. Das Restaurant bietet helle und moderne Zimmer, die den Aufenthalt zu einem komfortablen und entspannten Erlebnis machen. Diese Zimmer sind individuell gestaltet und passen sich den vorhandenen Raumgegebenheiten an. Die einheitliche Farb- und Materialgestaltung verleiht jedem Zimmer jedoch das Gefühl, Teil des "Klein Rigi" zu sein. Insbesondere im Dachgeschoss erinnern einige Zimmer mit sichtbarem Altholzgebälk an die ehrwürdige Geschichte des Gebäudes. Die Hotelzimmer sind bequem über einen neu errichteten Treppenturm mit Lift oder über das innere Treppenhaus erreichbar.



Öffnungszeiten:

Montag / Dienstag Ruhetag (auf Anfrage geöffnet)
 Mittwoch – Samstag 17.00 – 24.00 Uhr
 Sonntag 11.00 – 22.00 Uhr

Klein Rigi
 Thurbruggstrasse 31
 9215 Schönenberg an der Thur
 +41 71 642 49 49
 info@kleinrigi.ch - www.kleinrigi.ch





Gerne 50% WIR



Das Restaurant Klein Rigi: Eine Geschichte aus Jahrhunderten

Die Geschichte des Restaurant und Seminarhauses Klein Rigi ist eng mit der reichen Vergangenheit von Schönenberg bei Kradolf verbunden. Die Wurzeln dieses malerischen Ortes reichen bis ins Jahr 838 zurück, als er unter dem Namen "Thuruftisdorf" erstmals urkundlich erwähnt wurde. In dieser Zeit konnten die damaligen Bewohner und die auf der nahegelegenen Burg Last residierenden Herren von Schönenberg sicherlich nicht ahnen, welche bemerkenswerte Zukunft dieser Ort haben würde.

Die beiden markanten Erhebungen, auf denen Schönenberg und die Burg Last erbaut wurden, haben im Laufe der Geschichte eine bewegte und wechselvolle Geschichte erlebt. Während die Burg Last heute als gut erhaltene Ruine zu bewundern ist, pulsiert das Leben auf dem Aussichtspunkt gegenüber mehr denn je. Im Jahr 1886, 1038 Jahre nach der ersten urkundlichen Erwähnung von Schönenberg, öffnete das schlossähnliche Restaurant Klein Rigi seine Türen und begann eine neue Ära für diesen historischen Ort.

Das Klein Rigi hat im Laufe der Jahre viele Veränderungen durchgemacht und sich kontinuierlich weiterentwickelt. Es kann auf eine glanzvolle Dancing-Ära in den letzten 30 Jahren zurückblicken, die weit über die Grenzen der Gemeinde Kradolf-Schönenberg hinausstrahlt und Gäste aus den Kantonen Thurgau und St.Gallen anzieht.

Heute, umgeben von der majestätischen Natur des Thurtals und mit einem unvergleichlichen Blick auf den Säntis, ist das Restaurant Klein Rigi nicht nur ein Ort des Genusses und der Gastfreundschaft, sondern auch ein lebendiges Zeugnis der faszinierenden Geschichte dieser Region. Es verbindet auf einzigartige Weise Tradition und Moderne, wobei die historische Bedeutung von Schönenberg und der Burg Last mit einem zeitgemässen kulinarischen Erlebnis und modernen Unterkünften harmonisch verschmelzen.

Die Geschichte des Klein Rigi ist ein Spiegelbild der Entwicklung und des Wandels, den diese Region im Laufe der Jahrhunderte durchlebt hat. Es erinnert uns daran, wie tief verwurzelt die Geschichte dieses Ortes ist und wie sie sich in der heutigen Zeit fortsetzt. Mit jedem Besuch im Klein Rigi taucht man nicht nur in die Welt des Genusses und der Gastfreundschaft ein, sondern auch in die faszinierende Vergangenheit und Gegenwart von Schönenberg bei Kradolf.

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

Hotel Klein Rigi

Thurbruggstrasse 31
9215 Schönenberg a. d. Thur
Tel. 071 642 49 49
info@kleinrigi.ch
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



TopCC
clever & charmant

**EIN EINKAUF.
ALLES BEKOMMEN.
JETZT PROFITIEREN.**

Ihr Vorteil
20% WIR

Herzlich willkommen bei TopCC, wo ein riesiges Sortiment, die besten Weine, das frischeste Gemüse und das leckerste Fleisch auf Sie warten.

**TopCC. EINER FÜR ALLES.
OFFEN FÜR ALLE.**

Infos: 0800 800 070 (gratis) |
info@topcc.ch | www.topcc.ch



Gepflegte
Gastlichkeit

Wir verwöhnen Sie gerne



Herzlich
Willkommen
im frisch
renovierten
Nollen




nollen
Hotel & Restaurant

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

WIR partner

WIR ne+work

Gerne 100% WIR!



La Luna
Ristorante Pizzeria Trattoria

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



**Umberto
Salta in Bocca**
Ristorante & Pizzeria
Münchwilen

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

WIR partner

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.

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



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

Gerne 100% WIR

Möchten Sie ebenfalls eine Präsenz auf unseren Gastroseiten?

Rufen Sie uns an unter
079 207 81 26
oder

wsmarketing@bluewin.ch

Gepflegte
Gastlichkeit

Wir verwöhnen Sie gerne



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Florastrasse 2
CH-9533 Kirchberg SG
Telefon 071 932 00 32
info@toggenburgerhof.ch
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



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



Gerne 50% WIR

ONLINE RÄTSEL

Hier
anklicken

**VIEL
SPASS!**

**WIR
ONLINE MAGAZIN**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

Frauenpower im «Bären» zu Herisau

Einst stand am Ausgang von Herisau, dem Hauptort des Kantons Appenzell-Ausserrrhoden, das Hotel Bären. Es wich einer Überbauung, die unter anderem Wohnungen für Menschen mit besonderen Bedürfnissen bietet – und das neue Restaurant Bären, wo vier profilierte Frauen wirken.



Erfahren Sie mehr über das Projekt 'Bären' im Anfangsstadium in unserer Ausgabe 4/2019 (Einfach anklicken)"

«Ich musste mich zuerst daran gewöhnen», sagt die Taxifahrerin, die uns vom Bahnhof Herisau durch ein Gewerbegebiet an die Alpsteinstrasse fährt, die Ausfallstrasse Richtung Urnäsch und Appenzell. Anfang 2021 waren die Baumaschinen aufgefahren und hatten den alten «Bären» abgerissen, ein traditionelles, in die Jahre gekommenes Hotel, wo man sich zum Jassen getroffen oder Fasnacht gefeiert hatte. Jetzt steht hier die neue Bären-Überbauung, und inzwischen wisse sie die Architektur zu schätzen, sagt die Fahrerin. Das vierstöckige, um einen Innenhof gruppierte Ensemble ist zwar modern und will nichts anderes vorgeben. Aber die Brauntöne, in denen es gehalten ist, und die grosszügige Verwendung von Holz schaffen eine ländliche, wenn auch keineswegs rustikale Anmutung.

Alle sollen teilhaben

Ein Hotel gibt es nicht mehr in der Überbauung. Hingegen ist die Spitex eingezogen, und in den oberen Stockwerken sind 50 Ein- bis Drei-Zimmer-Wohnungen entstanden; zehn Studios können momentan über booking.com auch kurzzeitig gebucht werden. Es handelt sich allerdings nicht um eine «gewöhnliche» Mietliegenschaft. Die Betreibergesellschaft covai AG hat 40 Wohnungen für Menschen mit besonderen Bedürfnissen konzipiert. Für sie gibt es ein umfassendes Betreuungsangebot. Gemäss der Vision des Erbauers René Raguth Tschärner, Bau- und Immobilienunternehmer und Inhaber der covai AG, soll in der Bären-Überbauung ein lebendiges Zusammenleben von Menschen mit und ohne Behinderung möglich werden. Die covai AG



Die neue, von der Bank WIR finanzierte Überbauung mit dem alten «Bären»-Wirtshausschild.

«setzt sich ein für eine Gesellschaft, in der auch Menschen mit Unterstützungsbedarf selbstverständliche Teilhabe vor Ort erreichen», heisst es dazu bei der Firma. Deren Firmenname kommt aus dem Rätoromanischen: «covai» bedeutet «wie geht es?» Teil dieses Konzepts der Inklusion ist das neue Restaurant im Erdgeschoss, das Anfang September 2023 unter der Leitung von Manuela Locker eröffnet wurde. Es bebesitzt einen separaten Saal, in welchem die covai-Mieterinnen und Mieter sich täglich, mittags wie abends, verpflegen können. «Hier werden alle gleich behandelt, egal, woher sie kommen», betont Manuela Locker. Deshalb gibt es für die covai-Gäste im hinteren Raum des Restaurants wie für die externen Gäste im vorderen dieselben Menüs. Zudem kann ein Event-Raum, der Platz für bis zu 40 Personen bietet, für Firmenanlässe, Geburtstagsfeiern, Familienfeste oder für Seminare mit Tagespauschalen gebucht werden.

Schwerer Schicksalsschlag

Die Eröffnung des Restaurants am 1. September 2023 war von einem schweren Schicksalsschlag

überschattet: Anfang Juli, mitten in der Endphase der Bauarbeiten, starb René Raguth Tschärner bei einem Autounfall. «Wir waren alle zutiefst erschüttert», sagt Manuela Locker. «Glücklicherweise habe ich René noch kennengelernt. Er wird immer präsent sein. Wir verwirklichen seine Ideen und Visionen.»

Beim Restaurant Bären und der Grizzly Bar hat man sich für eine Mischung von Alt und Neu entschieden. So sind die Tische aus Holz, und viele Stühle haben die Form traditioneller Stabellen. Auch die Wände sind mit Holzplanken verkleidet. «Dabei handelt es sich um Altholz aus dem früheren «Bären»», erklärt Küchenchefin Alina Rüdlinger. «Es wurde eingelagert, aufgearbeitet und bildet so eine Brücke zur Vergangenheit.»

Alina Rüdlinger ist erst 24 Jahre alt, und man fragt sich, wie die Küchenchefin ihre bereits beachtliche Laufbahn in so wenige Jahre gepackt hat: «Inspiriert von einer grossartigen Hauswirtschaftslehrerin» entschied sie sich für eine Kochlehre im Hotel-, Kur- und Klinikbetrieb Oberwaid



Blick in die Gaststube des Restaurants Bären. An der Wand schlagen Holzplanken aus dem alten «Bären» eine Brücke in die Vergangenheit.

am Rand der Stadt St. Gallen. Danach absolvierte sie eine Stage in der Küche des Fünfsterne-Hotels «Traube Tonbach» in Baiersbronn, Schwarzwald, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Später war sie in einem anderen «Bären» tätig, jenem in Gonten AI. Dazwischen blieb Zeit für zwei längere Reisen durch Mittel und Südamerika.

Gesünder und schneller

Im «Bären» betreibt Alina Rüdlinger eine sogenannte Systemküche. Dabei werden Gerichte in grösseren Mengen zubereitet, dann bei minus 40 Grad portionenweise schockgefrostet und erst aufgetaut, wenn ein Gast sie bestellt hat. Die Methode hat mehrere Vorteile: Die Küche kann zeitversetzt arbeiten. Gäste warten weniger lang auf die Bestellung. Lebensmittel sind länger haltbar, womit weniger Food Waste anfällt. Und gesünder sind sie obendrein: «Mit dem Schockfrostern bleiben mehr Mineralien und Vitamine erhalten», sagt die Küchenchefin. Am Mittag werden fünf Menüs angeboten, wobei das vegetarische 20 Franken kostet, das günstigste Fleischmenü 22, jeweils mit Suppe oder Salat. Die Menüs der Mittagskarte kann man täglich, also auch samstags und sonntags, bis 17 Uhr bestellen. Aber natürlich dürfe man auch nur für einen Kaffee oder ein Bier vorbeikommen, betonen die «Bären»-Chefinnen. Abends wird à la carte gegessen. Ein moderner, domi-



nanter Grill zwischen Restaurant und Küche, der jeweils um 17 Uhr in Betrieb genommen wird, unterstreicht einen der Schwerpunkte des «Bären»: Auf der Abendkarte stehen unter anderem gegrilltes Rinderfilet, gegrillter Fetakäse und gegrilltes Rinds-Tataki, eine japanische Art der Fleischzubereitung. Das Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Dieses Tataki verweist auch auf eine andere Besonderheit des «Bären»: Alina Rüdlinger pflegt eine Küche, die Schweizer Gerichte neu interpretiert und in die auch fremde Einflüsse harmonisch integriert werden. Poulet mit Chimichurri zum Beispiel: «Das kenne ich aus Argentinien», sagt die



Für Seminare oder Feiern steht ein Veranstaltungsraum zur Verfügung, den hier Manuela Locker und Cohana Steingruber für eine Abendgesellschaft vorbereiten.

Küchenchefin. So werden im «Bären» Gerichte aufgetragen, die man zu Hause nicht unbedingt selber kocht. Erste Reaktionen seien sehr positiv, freut sich die Köchin: «Ich bekomme Komplimente von der Art: Endlich eine Küche, die nicht 08/15 ist.» Für die Ausarbeitung der Menüs und die Kalkulation der Preise hat Alina Rüdlinger weitgehend freie Hand. Es sei «schön, dass ich diese Freiheit habe», freut sie sich: «So kann ich

mega kreativ arbeiten.» Das WIR-Geld, mit dem einige Gäste bezahlen, kann die Küchenchefin zum Beispiel im Grossmarkt wieder umsetzen. Entspannt und familiär Vom «Bären» Gonten mitgebracht hat Alina Rüdlinger die Restaurantleiterin Cohana Steingruber. Diese betont, dass in ihrem Lokal zwar professionell gearbeitet werde, jedoch eine entspannte, familiäre Stimmung herrschen soll: «Hier sagen sich alle du; die Gäste sollen



Küchenchefin Alina Rüdlinger und Restaurantleiterin Cohana Steingruber haben bereits in einem andern «Bären» – demjenigen in Gonten – zusammengearbeitet.



Das "Bären" - Leitungsteam
 Vordere Reihe v. l. Alina Rüdlinger Chefköchin,
 Geschäftsführerin Manuela Loacker
 Hintere Reihe v.l. Restaurantleiterin Cohana Stein-
 gruber, Petra Petrovic, Chefin der Grizzly Bar.

Fotos: Henry Muchenberger

sich wie zu Hause fühlen.» Zusammen mit Geschäftsleiterin Loacker und der Chefin der Grizzly Bar, Petra Petrovic, ist das ausschliesslich weibliche Führungsquartett im «Bären» komplett.

Die Qualität des Angebots und die Atmosphäre im «Bären» zu Herisau haben sich schon bald nach der Eröffnung herumgesprochen. Bereits kommen Gäste von weiter her. Deshalb sind die vier Powerfrauen im Restaurant mit dem bisherigen Geschäftsgang sehr zufrieden.

Artur K. Vogel

WIRmarket.ch > Bären Herisau

Bären Herisau GmbH
 Alpsteinstrasse 1
 9100 Herisau

info@baeren-herisau.ch

+41 71 552 19 99

(Während den Öffnungszeiten)

Montag - Sonntag von 11:00 - 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche

www.baeren-herisau.ch

Wintermärchen r



Das neue am Bode

Krone am See - Hafenstrasse 11 - 8595 Altnau - 071 571 23 58 - kontak

mit WIR

Juwel ensee

kt@krone-alt nau.ch - www.krone-alt nau.ch

Die "Krone am See" in Altnau - Ein Ort der Sehnsucht nach wärmeren Tagen

Die Winterzeit am Bodensee verzaubert das Hafenbecken von Altnau in eine einzigartige Winterlandschaft, und die "Krone am See" ist selbst an kälteren Tagen ein Ort, der aus vielerlei Gründen Sehnsucht weckt. Die Atmosphäre in der "Krone" ist in dieser winterlichen Kulisse äusserst einladend und verspricht Wärme und Behaglichkeit.

Während der Wintermonate ist die "Krone am See" von Freitag bis Montag von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet. In der Luft liegt die Vorfreude auf die wärmeren Tage, doch auch der Winter hat seine eigenen Reize. Die gemütlichen Innenräume des Restaurants bieten einen geschützten Rückzugsort vor der Kälte, während die große Fensterfront den Blick auf den verschneiten Bodensee freigibt.

Das Restaurant "Krone am See" am Hafenbecken in Altnau verspricht gelebte Gastfreundschaft und geschmackvolle Genussmomente. Die Küchenkünstler verzaubern Sie mit kulinarischer Vielfalt, in der regionale Produkte einen hohen Stellenwert geniessen. Lassen Sie sich von einer breiten Palette schweizerischer Spezialitäten verwöhnen, die von talentierten Köchen mit Liebe zum Detail zubereitet werden.

Die Weinkarte glänzt nach dem Motto "modern, hochkarätig und authentisch". Im Weinkeller finden Sie viele grossartige Weine aus dem Thurgau und von renommierten Winzern aus der Schweiz. Das Weinsortiment wird durch sorgfältig ausgewählte europäische Weine ergänzt.

Lassen Sie sich und Ihre Liebsten am Valentinstag vom Krone-Team verwöhnen. Die Krone am See öffnet an diesem Abend exklusiv für das Fest der Liebe.

Ganz gleich, ob Sie Urlaub machen, geschäftlich unterwegs sind, ein Meeting haben, sich entspannen möchten oder Tagesausflüge planen - das Gasthaus «Krone am See» ist immer Ihre ideale Wahl, um sich mit einer breiten Palette schweizerischer Spezialitäten verwöhnen zu lassen.

Das Krone-Team geniesst vom 29. Januar bis 8. Februar 2024 Betriebsferien.



A4 100% WIR

AUF DEN GESAMTEN WARENWERT!

s/w-Drucker / Multifunktionssystem



e-STUDIO409P

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 s/w-Drucker
40 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
100 Blatt Stapelzug
2 Zeilen LCD Panel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 590.-

e-STUDIO409s

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 s/w-Multifunktionssystem
40 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
100 Blatt Stapelzug
Farbiges 10.9 cm Touchpanel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 790.-

Farbdrucker / Multifunktionssystem



e-STUDIO409CP

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 Farbdrucker
40 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
Einzelblatteinzug
Farbiges 10.9 cm Touchpanel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 990.-

e-STUDIO339CS

NEUHEIT



Konzeptbild

A4 Farb-Multifunktionssystem
33 Seiten/Minute
1 x 250 Blatt Papierkassette
DSDF 100 Blatt Kapazität
Einzelblatteinzug
Farbiges 10.9 cm Touchpanel
netzwerkfähig
Weitere Optionen auf Anfrage

AKTIONSPREIS Fr. 1'190.-

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch eine individuelle Offerte.
Rufen Sie uns einfach an!

Service und Lieferung wird in der ganzen Schweiz durch Toshiba Tec
Switzerland AG gewährleistet.
Alle Preise exkl. VRG, Lieferung und MWST.

TOSHIBA

www.toshibatec.ch

Büma Trading GmbH
Hostatt 4 7214 Grösch
Tel. 081 330 33 57 Fax 081 330 33 58
www.buema-trading.ch

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

Inserat



Zahnklinik Oswald
 MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

EBIKON LU **Gerne 50% WIR**

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!

WIR partner **70% WIR**



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

WIR
ONLINE MAGAZIN

Haben Sie die letzte Ausgabe verpasst?

Hier anklicken und geniessen



Ferien

Aktuell gerne 100% WIR

BUCHEN SIE IHRE FERIEWOHNUNG FRÜHZEITIG!

**Morschach
 Disentis
 Locarno
 Marbella (Spanien)**



mehr infos: www.ferien4u.ch

Reichenau – die reiche Au des Bodensees



Fahren wir den Reichenauer Damm mit seiner pappelbestandenen Allee entlang, haben wir hinter uns mit Konstanz eine der schönsten süddeutschen Städte, neben uns, mit etwas Glück, einen traumhaften Blick auf die Schweizer Alpen und vor uns eine Insel, die Natur, Kulinarik und Kultur pur zu bieten hat.

Die Reichenau liegt im Untersee genannten Teil des Bodensees unweit von Konstanz und der Schweizer Grenze und ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Festland verbunden. Seit der Jahrtausendwende ist die Klosterinsel UNESCO-Weltkulturerbe, was sie vor allem ihren frühmittelalterlichen sakralen Bauten zu verdanken hat. Die ehemalige Benediktinerabtei wurde im Jahr 724 vom heiligen Pirminius, der damals mit 40 Mönchen im Kloster einzog, gegründet. Zu ihr gehören die Basilika Sankt Peter und Paul, die Georgskirche mit ihren über 1200 Jahre alten, herausragend erhaltenen Wandmalereien und das romanische Münster Sankt Maria und Markus. Dieses ist vor allem wegen seiner Reliquien etwas ganz Besonderes. Der Überlieferung nach sollen dort Überreste des Evangelisten Markus sowie blutgetränkte Erde von Golgatha und Splitter des Kreuzes Christi, was Karl der Große beides aus Jerusalem mitbrachte, im eigens dafür angefertigten Heilig-Blut-Altar verwahrt sein. Auf der Reichenau können wir Architektur-, Kunst-, Kirchen- und Regionalgeschichte in einem erleben.

Wegen der außergewöhnlichen Lage der größten Insel im Bodensee lohnt es sich aber auch, Zeit außerhalb der alten Mauern zu verbringen.

Schon ein einfacher, gemütlicher Spaziergang auf dem Uferweg, der einmal rundherum führt, ist wegen der malerischen Kulisse ein echtes Erlebnis. Bei entsprechender Witterung sind die nahe gelegenen Berge wie die Churfürsten im Kanton Sankt Gallen detailreich zu erkennen, die sich paradiesisch vom Tiefblau des Bodensees abheben. Mit den grünen Wiesen und Obstplantagen rundherum und vielleicht noch ein paar weißen Flecken aus Schnee auf den Alpengipfeln ergibt das ein sattes Farbenspiel. Aber auch wer sich mehr Bewegung als nur Herumflanieren wünscht, kommt auf seine Kosten. Die Reichenau lässt sich aufgrund der Fahrradfreundlichkeit optimal auf zwei Rädern erkunden, aber auch zu Wasser in einem geliehenen oder selbst mitgebrachten Kajak oder auf einem Stand-up-Paddle-Board umrunden.

Haben wir genug für Kopf und Muskeln getan und neigt sich der Tag langsam dem Ende zu, darf das leibliche Wohl nicht fehlen. Zur Geschichte der Reichenau gehört auch die langjährige Tradition der Pflanzenzucht. Schon in den Anfängen der Klosterzeit wurde der Gartenbau zu einem der Steckenpferde der Mönche. Der Benediktiner Walahfrid Strabo verfasste im 9. Jahrhundert ein Gedicht über den artenreichen Kräutergarten der Abtei. Vor gut 30 Jahren wurde dieser auf Basis dieses Textes wieder kultiviert und ist heute für interessierte Besucher geöffnet. Aber auch das sonnenverwöhnte und mit viel Liebe gezogene Reichenau-Gemüse ist weit über die Grenzen des Bodensees bekannt und geschätzt. Das können wir direkt vor Ort mit einem Stück heimischen Fisches wie Felchen oder Forelle und einem Gläschen regionalen Weins genießen. Für einen perfekten Abschluss des Tages lohnt es sich sehr, sich auf dem Campingplatz Sandseele einzufinden und einen atemberaubenden Sonnenuntergang über dem See mit den Vulkanbergen des Hegaus im Hintergrund zu genießen.

Das alles ist die Reichenau im Bodensee: Bade-paradies, Naturspektakel, Kulturhot spot und Genusswerkstatt – und das auf nicht einmal 450 Hektar.

Mühlbauer/DEIKE

Textildruckarbeiten

Urs Zürcher

Ihr professioneller Partner in allen Textildruckarbeiten:

Leibchen , Pullis , Jacken , Westen , Hemden, Hosen, Caps ,
z.B. für Vereine , Freizeitsgruppen und Berufsbekleidung



Schulstrasse 2 8952 Schlieren Telefon 044 730 77 22
textildruck4you.ch info@textildruck4you.ch



Fenster + Türen

50% WIR

ARAGON

ARAGON AG baelemente

5040 Schöftland

062 726 30 78

aragon-baelemente.ch

Einmal in eine andere Rolle schlüpfen und mit den Facetten der eigenen Persönlichkeit spielen, unerkannt das tun, was man sich sonst nicht trauen würde – unter einer Maske gelingt so ein Ausstieg aus festgelegten Rollen. Was bei uns nur auf die kurze närrische Zeit beschränkt ist, galt in der Maskenmetropole Venedig im 18. Jahrhundert beinahe das ganze Jahr über. Die Bauta, eine weiße Halbmaske, erfreute sich damals besonderer Beliebtheit. Sie wurde zu den verschiedensten öffentlichen Anlässen getragen, konnte man so doch inkognito die strenge staatliche und kirchliche Autorität kritisieren. Die Bauta schützte auch vor der Preisgabe der eigenen Identität bei so manchem nicht standesgemäßen Techtelmech-

Ahnen- oder Totenmaske herstellen lässt, ein Porträt für die Ewigkeit. Heutzutage sind sie aus Gips, früher wurden sie aus Ton, Wachs oder – wie bei den alten Ägyptern – sogar aus Gold gefertigt. Diese dienten dem religiösen Kult oder wurden bei besonderen Zeremonien getragen, wie es in Afrika zum Teil heute noch üblich ist. Mit den Ahnenmasken wird das Wissen und die Stammesradition an die Jüngeren weitergegeben und auf diese Weise erhalten. Auch die verschiedenen Tiermasken wie Leopard, Büffel oder Hahn dienen zur Verehrung der Toten oder zur Vertreibung böser Geister.

Diesen soll ja auch bei der alemannischen Fasnacht der Garaus gemacht werden: der

MASKERADE

tel – die es sicherlich genauso häufig gab wie Maskenbälle: bei diesen ausschweifenden Festen knisterte es vor Spannung, wenn ein geheimnisvoller Mann eine ebenso geheimnisvolle Schöne umwarb.

Aber auch so manche Gräueltat wurde mit maskiertem Gesicht begangen. „Un ballo in maschera“, Verdis berühmte Oper, basiert auf dem traurigen Ende des schwedischen Königs Gustav III., der 1792 auf einem Maskenball von einem Maskierten erschossen wurde. Verbrecher maskieren sich generell gern, besonders bei Banküberfällen mit Strumpfmütze oder Mütze. Viele Menschen tragen aber auch Masken, die nicht sichtbar sind, indem sie vorgeben, etwas zu sein, was sie nicht sind. Oftmals bedarf es allerdings nur eines kleinen Anstoßes, damit sie die Maske fallen lassen und ihr wahres Gesicht zeigen. Schauspielern hingegen sollte das nicht passieren. Für sie gibt es eigens Maskenbildner, die ihr Gesicht je nach Bedarf schön oder hässlich, alt oder jung aussehen lassen. Und nach den Dreharbeiten hat so manche Filmdiva eine Schönheitsmaske nötig: mit Gurken-, Erdbeer- oder Meeresschlickmasken wird das Gesicht ordentlich einbalsamiert.

Balsamiert wird auch, wenn man eine



kalte Winter wird vertrieben, damit der Frühling einziehen kann. Vom Hahn ist hier aber lediglich die Hühnerkrallen geblieben, die schaurig schöne Hexen neugierigen Passanten auf den Kopf hauen. Unter der Maske treiben sie ihr närrisches Unwesen, um ein paar Tage später so zu tun, als ob nichts gewesen wäre – bis zum nächsten Jahr.

Schorten/DEIKE

Die Harmonie der Herde:

Schafe, Hund und Hirte



Foto: Walter Sonderer

Vor unserer Wohnung in Rossrüti sah ich ein bemerkenswertes Bild – über zweihundert Schafe, die friedlich auf einer saftigen Wiese grasten. Inmitten dieser Herde stand ein Schafhirte mit seinem treuen Hütehund. Die Szene strahlte eine einzigartige Harmonie aus, die mich zu diesem Text inspirierte.

Schafe sind oft das Symbol für Sanftmut und Friedfertigkeit. Ihre gemächlichen Bewegungen und ihr ruhiges Weiden vermitteln ein Gefühl von Gelassenheit. Der Hirte, der ihre Bewegungen beobachtet, ist der Beschützer dieser sanften Geschöpfe. Er sorgt dafür, dass sie sicher und gesund bleiben, und leitet sie zu frischen Weidegründen.

Der wahre Held dieser Geschichte ist jedoch der Hütehund. Dieser loyale Begleiter ist ein Meister der Zusammenarbeit. Er versteht die subtilsten Signale seines Hirten und lenkt die Schafe sanft in die gewünschte Richtung. Seine Energie und Intelligenz sind beeindruckend, und dennoch

bleibt er bescheiden und hingebungsvoll.

In dieser Szene vereinen sich Mensch, Hund und Schaf zu einer einzigartigen Gemeinschaft. Der Hirte verlässt sich auf seinen Hund, um die Herde zu lenken, und die Schafe vertrauen auf den Hirten, um sie zu beschützen. Es ist ein perfektes Beispiel für das Gleichgewicht und die Symbiose in der Natur.

Die Beziehung zwischen Mensch, Hund und Schaf lehrt uns viel über Vertrauen, Zusammenarbeit und die Schönheit der Natur. Es ist ein Bild des Friedens und der Einheit, das uns daran erinnert, wie wichtig es ist, aufeinander zu achten und harmonisch zusammenzuleben.

So wie die Schafe, der Hund und der Hirte auf der Wiese vor unserer Wohnung, sollten auch wir bestrebt sein, in unserer Gemeinschaft und unserer Umwelt Frieden und Harmonie zu fördern. Denn in dieser Harmonie liegt die wahre Stärke und Schönheit des Lebens.

Landjäger.ch
VERLIEBT IN DIE SCHWEIZ

Edelweiss- & Scherenschnitt-Mode

Dauerhaft
10% Rabatt mit
Gutscheincode:
Stüdi

Neu: Winterjacke!

Gratis! Vergiss nicht 1 Paar Landjäger gratis mitzubestellen!

Scan und Klick!

Landjäger Appenzellerland · 9063 Stein AR
landjaeger@stuedi64.ch · www.landjaeger.ch/stuedi1964

Inserat

Zahnarztpraxis Oswald
MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK

Gerne 50% WIR

WIL SG

WIR partner

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

Fenster-läden

Aktion 80% WIR

ARAGON

ARAGON AG bauelemente

5040 Schöftland
062 726 30 78
aragon-bauelemente.ch



**Gerne 100% WIR
bis Ende Februar**



Herzlich willkommen CH-Modehaus am

Dalmi Mode Romanshorn - das Fachgeschäft für

Wir starten bis Ende Februar 2024 nochmals eine Aktion mit 100%
sentieren wir Ihnen die aktuelle Wintermode in den verschiedenen
tinent reicht von Jeans, Casualmode bis zu Businessmode. Wir
gerne auch einen Kaffee oder

DALMI - MEINE M

Dieses Statement ist unser Motto und zugleich unser Logo. Wir
um Ihre Bekleidung geht. Für mich als Inhaberin und Geschäftsführerin
unser Grundauftrag, für Sie in (fast) jeder Lebenslage die Adresse
Damit nicht genug. Wir setzen alles daran, dass Sie nebst der
Sicherheit und Freude erhalten in der festen Überzeugung, dass Sie
eingekauft zu haben. Wenn dies gelingt, sind wir sicher

Ungeniert hereinspazieren

Kommen Sie zu uns, schauen Sie sich um, probieren Sie und
sein kann. Ob farbenfroh gemustert, schlicht und elegant
bestimmt ist auch für Sie etwas dabei. Ungeniert hereinspazieren
zwang einfach herumstöbern dürfen um Ihrer Lust am Shoppen
stadt Romanshorn mit anschließendem Flanieren un





Nadine Tschumi und Ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch

im grössten Bodensee!

für Damen- und Herrenbekleidung!

% WIR auf die gesamten Kollektionen. Gerne prä-
 en Stilrichtungen und grossen Grössen. Unser Sor-
 r freuen uns auf Ihren Besuch und bieten Ihnen
 r ein Cüpli an!

MODE

ir hoffen, dass es auch das Ihrige wird, wenn es
 sführerin ist es weit mehr als nur ein Logo. Es ist
 resse in Sachen Mode und Bekleidung zu sein.
 er passenden Bekleidung auch ein Gefühl der
 s Richtige, das für Sie Passende und Individuelle
 , dass Dalmi Mode IHRE MODE sein wird.

spaziert

lassen Sie sich überraschen, wie vielseitig Mode
 t oder sportiv und freizeithlich legère - ganz
 ziert - heisst für uns auch, dass Sie ohne Kauf-
 pen zu fröhnen. Ein Ausflug in die schöne Hafen-
 nd Essen am See lohnt sich bestimmt.





Die Erdkundelehrerin fragt: "Welcher Fluss ist länger, die Donau oder der Amazonas?" Dennis hebt die Hand: "Der Amazonas!" – "Das ist richtig! Weißt du auch, wie viel länger der Amazonas ist?" – "Genau drei Buchstaben!"

"Engel sind nicht wie Menschen", erzählt der Pfarrer den Kindern im Religionsunterricht. "Engel sind Geister, sie haben keinen Leib." Da empört sich Leon: "Wie sieht das denn aus! Oben der Kopf und dann gleich die Beine ..."

"Mama, darf ich draußen spielen?" – "Mit diesen Löchern in der Hose?" – "Nö, mit Pascal."

Immer weiter entfernt sich die Rakete von der Erde. Als sie nur noch ein winziger Punkt in der Ferne ist, fällt der Bordcomputer aus. "O mein Gott!", ruft der Astronaut fassungslos. Prompt ertönt eine körperlose Stimme: "Sie wünschen?"

Eine Mutter beklagt sich bei ihrer Freundin: "Da hab ich nun meiner Tochter die Geschichte vom Storch erzählt und gehofft, dass mal eine Weile Ruhe ist – und dann fragt sie, woher die Elefantensbabys kommen."

"Dieser Tisch ist leider reserviert", sagt der Ober. "Gut, dann bringen Sie uns einen anderen!"

"Haben Sie ein günstiges Zimmer für eine Nacht?", fragt der Hotelgast. "Ja sicher, mein Herr. Hätten Sie gerne eines mit Dusche oder mit Bad?" – "Was

ist denn bitte der Unterschied?" – "In der Dusche müssen Sie stehen."

Spät in der Nacht muss Dr. Außenberg noch zu einer Patientin. Nach einer gründlichen Untersuchung sagt er: "Sie sollten jetzt den Notar und Ihre engsten Verwandten zusammenrufen, um Ihr Testament zu machen!" – "Ach herrje, steht es so schlimm um mich?" – "Überhaupt nicht. Aber ich möchte nicht der Einzige gewesen sein, den Sie diese Nacht grundlos aus dem Schlaf gerissen haben."

Ein Armeegeneral und ein Chirurg klopfen ans Himmelstor. Da steckt Petrus den Kopf heraus und ruft: "Ach Sie sind's! Würden Sie bitte den Lieferanteneingang nehmen."

"Mama, Mama, lass mich bitte auf dem Esel reiten", quengelt Jonas. "Also gut", sagt die Mutter zum Vater, "nimm den Jungen auf die Schulter!"

Jessica fragt ihren Freund: "Sag schon, was gefällt dir an mir am besten? Meine Pfirsichhaut, mein ebenmäßiges Gesicht, meine tolle Figur ...?" Darauf er: "Dein Sinn für Humor."

Nach Monaten auf See freuen sich die Matrosen Jens und Nils auf den lang ersehnten Landgang. "Jede Wette", scherzt Jens, "fünf Minuten, nachdem ich von Bord bin, habe ich schon eine schöne Frau an jedem Arm!" – "Nie im Leben", gibt Nils zurück, "so schnell kann keiner tätowieren."

Die große Schwester erzählt ihrem kleinen Bruder Jonathan glücklich: "Stell dir vor, bald wirst du Onkel!" - "O nein", ruft Jonathan, "ich wollte doch Kapitän werden!"

Kommt ein Mann in die Zoohandlung und fragt: "Wie viel kostet der schwarze Pudel da drüben?" - "400 Euro." - "Nein, das ist mir zu viel, wie wär's mit der Hälfte?", meint der Mann. Darauf der Händler: "Tut mir leid, halbe Hunde verkaufen wir nicht."

"Dass ich dieses verflixte Englisch lernen muss!", beklagt sich Ramona am Frühstückstisch. "Aber Ramona, die halbe Welt spricht Englisch", belehrt ihre Mutter sie. - "Und warum reicht das nicht?", ächzt die Tochter.

Die Gräfin zu ihrem neuen Dienstmädchen: "Hoffentlich habe ich mit Ihnen mehr Glück als mit

Ihrer Vorgängerin. Der musste ich kündigen, weil sie nicht gehorcht hat." - "Keine Sorge, gnädige Frau, ich horche immer!"

Der zerstreute Professor hat einen Elefanten operiert. Zufrieden sagt er: "Dieses Mal haben wir endlich mal nichts im Patienten vergessen." Dann aber stutzt er und fragt aufgeregt: "Weiß jemand, wo Schwester Clara ist?"

"Sie können sich hier nicht hinsetzen", mahnt der Museumswärter den Besucher, "das ist der Thron Kaiser Wilhelms I." - "Keine Sorge, wenn er kommt, stehe ich sofort auf!"

"Glauben Sie wirklich, nur weil ich vom Land bin, könnten Sie mir so ein kleines, dunkles Zimmer andrehen!", schimpft Frau Jung im Großstadthotel. Der Page beruhigt sie: "Aber gnädige Frau - das ist doch nur unser Fahrstuhl!" DEIKE PRESS

Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 19. Februar 2024

manser24
HANDWERKER-SHOP

» Ladestationen für E-Autos

100% WIR

Ab sofort neu im Sortiment!



Ladestationen für E-Autos

Auf Anfrage, schweizweite
Montage/Installation möglich!

Fr. 1099.-

KeContact P30
a-series EN Type2
«GREEN EDITION»

Art.-Nr. 121 953

- » Stromstärke: bis 32 Ampere
- » Phasennutzung: Dreiphasig (400 V)
- » Anschluss Fahrzeug: Typ 2 (IEC62196)
- » Ladeleistung: bis 22 kW
- » Masse: 240x495x163 mm
- » Kabellänge: 6 m
- » Gewicht: ca. 5 kg



Fr. 2490.-

Ladestation
«ECO-one» Typ 2

Art.-Nr. ECO-one

- » Anschluss Ausführung: 400 V, 50 Hz, 3-phasig
- » Nennanschlussstrom: 32 A
- » Max. Leistung pro Ladepunkt: 11 kW
- » Max. Ladestrom pro Ladepunkt: 16 A
- » Ladeanschlussart: AC Ladekabel Typ 2, 3-polig, 5 m



Fr. 4490.-

Ladestation
«ECO-duo» Typ 2

Art.-Nr. ECO-duo

- » Anschluss Ausführung: 400 V, 50 Hz, 3-phasig
- » Nennanschlussstrom: 32 A
- » Max. Leistung pro Ladepunkt: 11 kW
- » Max. Ladestrom pro Ladepunkt: 16 A
- » Ladeanschlussart: AC Ladekabel Typ 2, 3-polig, 5 m



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.



WIR ne+work



LUEG EMOL...

Gutscheinsponsor:

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



Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.-, gesponsert vom Ristorante - Pizzeria "La Luna", Alleestrasse 53, 8590 , Romanshorn, T 071 463 40 30, pizza@la-luna.ch, www.la-luna.ch

Sende ein kurzes E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis 16. Februar 2024 an: wironline@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)

An advertisement for Schnyder Modehaus celebrating its 100th anniversary (1923-2023). It features a woman on the left and a man on the right. The text reads "100 JAHRE 1923 - 2023 Schnyder MODEHAUS = 100% WIR". A "WIR partner" logo is in the top right corner. At the bottom, it says "SCHNYDER.SHOP - RAPPERSWIL - HINWIL".

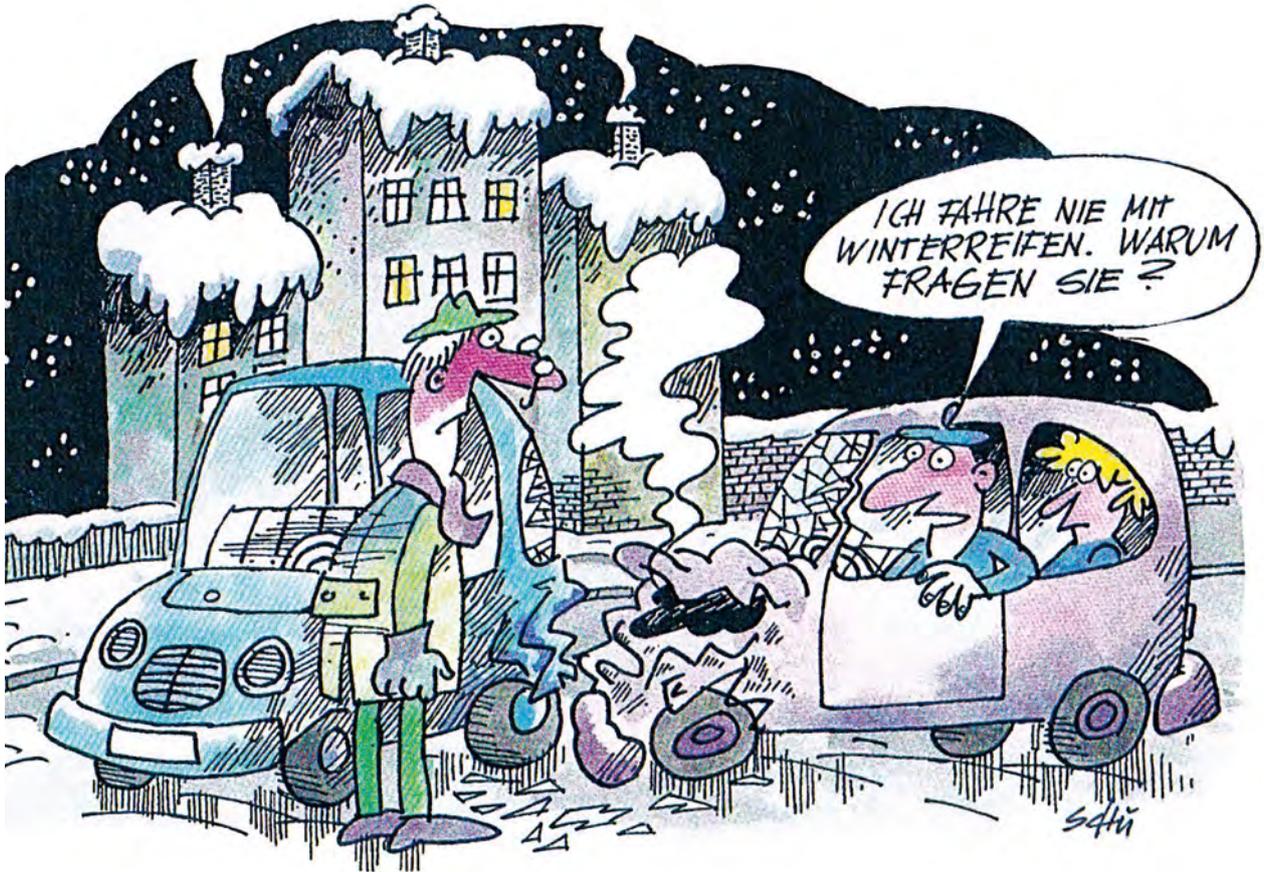


Der dreizehnte Fall

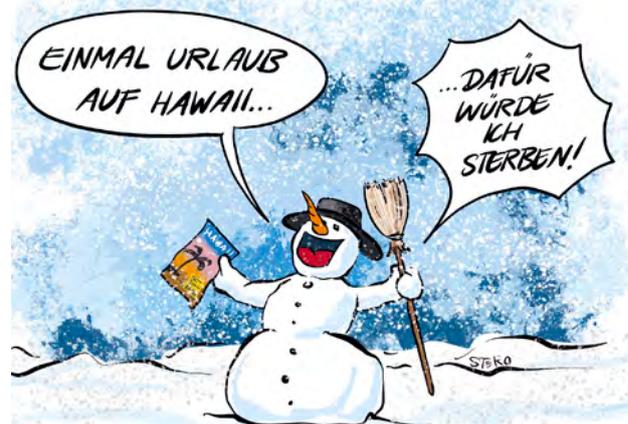
Der Mann saß hinter dem Schreibtisch in einem kargen Zimmer und stützte in schwere Gedanken versunken das Kinn auf die Hände. "Ob ich mich zum Erpresser eigne, weiß ich wirklich nicht...", seufzte er plötzlich, griff langsam zum Telefonhörer und wählte eine Nummer. "Hallo, Herr Klein, ich möchte mich mit Ihnen treffen, und um es gleich zu sagen: Ich bin ein Erpresser. Früher war ich Privatdetektiv, aber der neue Job ist viel einträglicher. Immerhin weiß ich, wie man sich Informationen besorgt. Und über Sie weiß ich alles. Mein Name ist übrigens Sebastian Hollstein."

In der kleinen Bar am Kurfürstendamm ging es laut zu an diesem Abend. Lars Klein hatte sich in eine der Nischen gesetzt, und Hollstein nahm unaufgefordert Platz. "Die Sache ist so, Klein: Meine Klienten wähle ich nach Instinkt aus, wichtig ist nur, dass sie Geld und einen dunklen Fleck in ihrer Vergangenheit haben – besser natürlich: in der Gegenwart. Sie, Klein, sind schon mein dreizehnter Fall." – "Da gratuliere ich Ihnen aber!" – "Auf Sie und Ihre Frau bin ich durch Pressefotos gestoßen. Als ich Sie beide sah, dachte ich: So ein ungleiches Paar. Er ein gut aussehender Mann, und sie hat die Kohle. Ihre Frau Christine führt sicherlich ein strenges Regiment." – "Ich komme mit ihr recht gut aus." – "Klar, weil Sie sich anderswo schadlos halten..." Der Kerl wusste also von Beate Sörensen! "Und was wollen Sie?",

fragte Lars Klein mit belegter Stimme. "Sie sind mit der reichsten Frau der Stadt verheiratet", erklärte Hollstein, "Sie selbst könnten nicht mal die Miete für ein möbliertes Zimmer aufbringen. Bestimmt wollen Sie sich Ihre Lebensweise erhalten. Dafür müssen Sie zahlen. Ich habe Beweise. Fotos." – "Wie viel verlangen Sie?" – "Hunderttausend. Aber das können Sie in Raten zahlen. Damit Ihrer Frau nichts auffällt. Morgen erwarte ich Sie zur ersten Zahlung. Bei mir." Er nannte die Adresse. Was Lars Klein mit Beate verband, war mehr als Leidenschaft. Ihre Charaktere passten zueinander. Er konnte mit ihr über alles reden. "Der Typ blufft", sagte er, "ich habe Erkundigungen über ihn eingezogen. Er war kein Privatdetektiv, sondern Verkäufer in einem Supermarkt. Er stammt aus demselben Ort wie meine Frau. Vermutlich hat ihn das auf die Idee gebracht, uns hinterherzuschnüffeln. Ich glaube auch nicht, dass er wirklich Fotos von uns hat; falls doch, hat er sie aber bestimmt in seiner Bude." Beate sah ihn aufmerksam an. "Du willst ihn doch nicht umbringen?" – "Unsinn. Die Polizei würde sofort herausfinden, dass er mich erpresst hat. Bestimmt hat er eine Liste mit seinen Opfern. Dann wäre ich automatisch unter den Verdächtigen." – "Was hast du also vor?" – "Ich durchsuche seine Bude und bringe alles an mich, was uns betrifft. Und wenn er kommt, kriegt er als kleinen Denkkzettel eins über den Schädel." Lars Klein war ratlos. Während Hollsteins Abwesenheit war er in dessen Wohnung eingedrungen, hatte aber kein Material gefunden – weder über sich noch über andere "Klienten". Plötzlich aber ging donnernd die Tür auf und Hollstein stand im Zimmer. In Panik hechtete Klein auf ihn zu und zog ihm das Bleirohr über den Kopf – etwas stärker als beabsichtigt: Hollstein war sofort tot. Kurze Zeit später wurde Klein abgeführt. Die Wahrheit über den vermeintlichen Erpresser erfuhr er beim Verhör: Hollstein war wirklich kein Erpresser, sondern ein Jugendfreund von Christine. Sie hatte ihn darum gebeten, ihrem Mann auf den Zahn zu fühlen, da sie spürte, dass etwas nicht stimmte. Und so hatte Sebastian Hollstein geblufft, und er, Klein, war darauf reingefallen. Weder Hollstein noch seine Frau hatten etwas von Beate Sörensen gewusst... Puhl/DEIKE



WIR ne+work



Publireportagen im WIR ONLINE MAGAZIN erreichen über 40'000 WIR-Verrechner



Restaurant «Klein Rigi»
Treffpunkt für Geniesser

Klein Rigi, das Restaurant im Zentrum von Zug, ist ein beliebter Treffpunkt für Geniesser. Das Restaurant bietet eine hervorragende Küche und einen angenehmen Service. Die Atmosphäre ist entspannt und einladend. Klein Rigi ist ein idealer Ort für ein Geschäftsessen oder eine Feier mit Freunden.

KLEIN RIGI
EST. 1934

Thurgurggasse 31 - 9215 Schönenberg a. d. Thur
Tel. 071 347 41 41 | www.kleinrigi.ch

Attraktive und günstige Werbeform

Zahlbar mit 70% WIR

Kostenloses Layout

Redaktionelle Unterstützung

Publireportagen (ab 2 Seiten) mit 20% Rabatt!

Bietet Lesern wertvolle Informationen (Bild/Text)



Hier sind Sie mit WIR goldrichtig!
Artho Uhren - Bijouterie
Degersheim SG

Seit dem 1. Oktober 1995 besitzt Paul Artho sein Uhren- und Schmuckgeschäft in der Hauptstrasse 67 in Degersheim SG. Das Geschäft ist ein Familienbetrieb, der sich seit über 40 Jahren auf den Verkauf von hochwertigen Uhren und Schmuck spezialisiert hat.

Artho Uhren - Bijouterie
Hauptstrasse 67 | 9113 Degersheim SG
Tel. 071 371 19 17

Exklusive Terrassenwohnungen in Eggersriet SG

An idyllischer Lage über dem Dorfzentrum von Eggersriet bieten wir für Sie ein Wohnkonzept mit 2- und 3-Zimmerwohnungen. Die Wohnungen sind modern und hochwertig ausgestattet. Sie verfügen über eine Terrasse mit herrlicher Aussicht. Die Wohnungen sind ideal für eine ruhige Wohnstätte oder als Ferienheim geeignet.

hoch3 Baukonsortium

BEWO AG Immobilien
Uffere Zelgstrasse 4
9214 Eggersriet
Tel. 071 370 02 02
www.bewoag.ch

Ihre Firma oder ihr Produkt wird perfekt in Szene gesetzt

Wir beraten Sie gerne
M 079 207 81 26 oder
T 071 925 30 35
wsmarketing@bluewin.ch
www.wsmarketing-rossrueti.ch



Faszinierende Gaumenfreuden
Bodenseehotel «Weisses Rössli» - Staad SG

Das Bodenseehotel «Weisses Rössli» in Staad SG ist ein beliebter Treffpunkt für Gäste aus der Region und darüber hinaus. Das Hotel bietet eine hervorragende Küche und einen angenehmen Service. Die Atmosphäre ist entspannt und einladend. Das Hotel ist ein idealer Ort für ein Geschäftsessen oder eine Feier mit Freunden.

Bodenseehotel «Weisses Rössli»
Kell. Rüsching

Hausbäckerei Doris Stricker-Candrija, 7075 Churwalden

Hochwertige Backwaren als Weihnachtspäsent

Das Osterbraten ist ein beliebtes Brautradition in der Schweiz. Die Osterbraten sind kleine, runde Braten, die aus Weizenmehl, Butter und Eiern hergestellt werden. Die Osterbraten sind ein idealer Geschenke für die Lieben.

HAUSBÄCKEREI
Acker - Couleur - Culture

Hausbäckerei - Doris Stricker-Candrija - 7075 Churwalden
Tel. 079 410 47 12 | Fax 079 256 22 50
E-Mail: info@hausbaeckerei.ch | www.hausbaeckerei.ch



WIR ONLINE MAGAZIN
8. JANUAR 2014

INHALT

- Bank WIR NEWS
- WIR-NETWORKS INFORMIEREN
- WETTBEWERBE MIT TOLLEN PREISEN
- WIR-MESSE OSTSCHWEIZ
- UNTERHALTUNG
- ONLINE RATSEL

WIR network MIT SCHWUNG INS NEUE JAHR



«Altma Bitter» - eine Erfolgsgeschichte aus dem Toggenburg
Mitte der 50er-Jahre verschwunden, jetzt wieder auf dem Markt.

Das «Altma Bitter» ist ein beliebtes Getränk in der Region Toggenburg. Das Getränk ist ein ideales Geschenk für die Lieben. Das «Altma Bitter» ist ein idealer Ort für ein Geschäftsessen oder eine Feier mit Freunden.

Altma Bitter
Wissens, 9256 Wildhaus
Tel. 071 375 25 12
www.altma.ch

Olympia

Olympische Sommerspiele 2024 in Paris vom Freitag, 26. Juli bis Sonntag, 11. August 2024

Antike Tradition trifft Medienspektakel

Ob Sydney, London, Athen oder Peking, der Austragungsort der Olympischen Spiele kann sich glücklich schätzen. Wochenlang schaut die ganze Welt zu, wie der Gastgeber sich inszeniert, wirbt, organisiert und ein überdimensionales Medienspektakel auf die Beine stellt. Olympia ist nicht nur ein sportliches und kulturelles Großereignis, es ist Stadtmarketing der Superlative.

Der allererste Austragungsort der Spiele, Olympia, konnte nicht ganz so viel Glanz und Gloria vorweisen. Die Bedeutung der Spiele als kulturelles und politisches Forum war aber schon damals, viele Jahrhunderte vor Christus unbestritten. Und auch Rituale wie die Opferzeremonie für Zeus, das Schwören des Olympischen Eids auf Fairness oder das Entzünden des Olympischen Feuers gab es damals. Die Spiele der Antike organisatorisch und wirtschaftlich zu stemmen, war sicher auch für die Stadtverwaltung Olympias eine große Herausforderung. Aber es lohnte sich, und das nicht nur aus heutiger Sicht: Die Olympischen Spiele schafften eine Einheit zwischen den oftmals zerrissenen und verfeindeten Stämmen Griechenlands. Der Vierjahresrhythmus der Spiele (die sogenannte „Olympiade“) war nämlich in ganz Griechenland verbindlich und mit dem Tag der Sommersonnenwende trat für zwei Monate der sogenannte Olympische Frieden in Kraft. Er gewährleistete Sportlern und Zuschauern eine unbeschwertere Anreise zu dem Ereignis. Auch im Kult um den Göttervater Zeus, dem die Spiele gewidmet waren, einten sich die Griechen für einige Zeit.

Wer an dem Spektakel teilnehmen wollte, hatte ein paar Voraussetzungen zu erfüllen: Die Sportler mussten allesamt Griechen sein. Das änderte sich, als die Römer Griechenland eroberten, einen tadellosen Leumund haben, durften also nicht vorbestraft sein. Ausserdem spielte das Geschlecht eine entscheidende Rolle, denn nur Männern war es erlaubt, sich in den sportlichen Wettkämpfen zu messen. Und auch die Zuschauertribüne stand der Frauenwelt nur unter bestimmten Umständen offen. Diese Ränge waren nämlich Jungesellinnen vorbehalten.

Warum das? Ganz einfach: Die Athleten traten alle nackt gegeneinander an und dieser Anblick war nichts für verheiratete Frauen.

Die ersten 15 Olympiaden bestanden nur aus einem einzigen Wettlauf, dessen Distanz die Länge des Stadions mass. Das waren 192,27 Meter. Dann kamen andere Disziplinen wie Speer- und Diskuswurf, Wagenrennen, Weitsprung und Ringkampf hinzu. Über 1000 Jahre lang fanden die sportlichen Wettkämpfe in Griechenland statt, bis der römische Kaiser Theodosius I. die Spiele im Jahr 394 n.Chr. verbieten ließ. Die Zeitspanne, in denen keine Olympischen Spiele stattfanden, dauerte wieder mehr als 1000 Jahre. Nachdem Archäologen Mitte des 18. Jahrhunderts die antiken Sportanlagen in Griechenland wiedergefunden hatten, initiierte der französische Pädagoge Pierre de Coubertin die ersten Olympischen Spiele der Neuzeit. Als die Disziplin Eiskunstlauf hinzukommen sollte, beschloss das Olympische Komitee 1925 dann zusätzlich die Winterspiele, die sich heute mit den Sommerspielen abwechseln.

Heute messen sich die Athleten in 32 Sportarten und 48 Disziplinen an den Sommerspielen. Rund 11000 Sportler aus der ganzen Welt nehmen inzwischen an den Wettkämpfen teil. Auch Medienaufgebot, Zuschauerzahlen und öffentliches Interesse scheinen sich von Olympiade zu Olympiade zu steigern. Oder um es mit den Worten des Skispringers und mehrfachen Olympiasiegers Simon Ammann zu sagen: „Vor 11 Jahren war es voll geil. Jetzt ist es extrem voll geil.“ Freuen wir uns jetzt schon auf die olympischen Spiele im Sommer in Paris

ah/DEIKE





DALMI
MEINE MODE

100 % WIR
bis Februar 2024

Damen- und Herrenmode
Bahnhofstr. 9, Romanshorn

Sa 9-16 h, Mo 13.30-18.30 h
Di-Fr 9-12 h, 13.30-18.30 h
www.dalmimode.ch



www.artho-uhren.ch
UHREN BIJOUTERIE
ARTHO
Hauptstrasse 67 9113 Degersheim
info@artho-uhren.ch Tel. 071 371 19 17
100% WIR für Lagerartikel

WIR
ONLINE MAGAZIN

**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

QR Code: Firmenvideo

WIR partner

Monatlich für über 20'000 WIR-Verrechner online

Das WIR ONLINE MAGAZIN erscheint jeden Monat (12x jährlich als Hauptausgabe und 12x jährlich als aktualisierte Reminderausgabe) an über 20'000 WIR-Verrechner in den Kantonen AG/AI/AR/BE/BL/BS/GL/GR/LU/NW/OW/SG/SH/SO/SZ/TG/UR/VS/ZG/ZH. Ihre Anzeige oder ihre Publireportage erscheint jeweils in der Hauptausgabe und kostenlos in der aktualisierten Reminder-Ausgabe für die ganze Deutschschweiz.

Gerne 70% WIR



WIR-Mailing

inkl. Follow-up für über
20'000 WIR-Verrechner mit 80% WIR

Versandzeitpunkt
bestimmen Sie!

WIR-Mailing

WIR-Mailing

Persönlich ermittelte
Datenbank

WSmarketing - Walter Sonderer
Konstanzerstr. 35 - 9512 Rossrüti
M 079 207 81 26 - T 071 925 30 35
wsmarketing@bluewin.ch
www.wsmarketing-rossrueti.ch

WIR ONLINE MAGAZIN

Mediadaten 2024

Das WIR ONLINE MAGAZIN erscheint jeden Monat (12 x jährlich als Hauptausgabe und 12 x jährlich als aktualisierte Reminder-Ausgabe an über 20'000 WIR-Verrechner in der Deutschschweiz.
Ihr Inserat oder ihre Publireportage erscheint jeweils in der Hauptausgabe sowie kostenlos in der Reminder-Ausgabe.

Monatlich 2 x für über
20'000
WIR- Verrechner

Monat	Hauptausgabe		Reminder-Ausgabe	
■ JANUAR	KW 2	8. Januar 2024	KW 4	22. Januar 2024
■ FEBRUAR	KW 6	5. Februar 2024	KW 8	19. Februar 2024
■ MÄRZ	KW 10	4. März 2024	KW 12	18. März 2024
■ APRIL	KW 15	8. April 2024	KW 17	22. April 2024
■ MAI	KW 19	6. Mai 2024	KW 21	21. Mai 2024
■ JUNI	KW 24	10. Juni 2024	KW 26	24. Juni 2024
■ JULI	KW 28	8. Juli 2024	KW 30	22. Juli 2024
■ AUGUST	KW 33	12. August 2024	KW 35	26. August 2024
■ SEPTEMBER	KW 37	9. September 2024	KW 39	23. September 2024
■ OKTOBER	KW 41	7. Oktober 2024	KW 43	21. Oktober 2024
■ NOVEMBER	KW 45	4. November 2024	KW 47	18. November 2024
■ DEZEMBER	KW 49	6. Dezember 2024	KW 51	16. Dezember 2024

Zahlbar mit 70% WIR Druckunterlagen: PDF / EPS / JPG / PNG **Zahlbar mit 70% WIR**

<input type="checkbox"/> 1/1 Seite 168 x 252 mm CHF 500.-	<input type="checkbox"/> 1/2 Seite 168 x 124 mm CHF 400.-	<input type="checkbox"/> 1/4 Seite 168 x 60 mm 82 x 124 mm CHF 300.-	<input type="checkbox"/> 1/8 Seite 82 x 60 mm CHF 200.-
---	---	---	---

Firma _____

Vorname _____ Name _____

Adresse _____ PLZ/Ort _____

E-mail _____ Telefon _____

Publireportagen
(ab 2 Seiten) mit 20% Rabatt!

Titelseite Fr. 1'000.- (70% WIR)
2. Seite Fr. 800.- (70% WIR)

WSmarketing | Walter Sonderer | Konstanzerstr. 35 | 9512 Rossrüti | wsonderer@bluewin.ch
T 071 925 30 35 | M 079 207 81 26 | www.wsmarketing-rossrueti.ch | wsmarketing@bluewin.ch



Auf der Jagd nach Rekorden

Weiter, schneller, höher, klüger – immer mehr Menschen sind auf Rekordjagd. Denn Rekorde ziehen uns in ihren Bann, auch wenn wir manchmal nur fassungslos den Kopf schütteln.

belnder Begeisterung und angewidertem Brechreiz. So lässt die längste Wurst Hunderherzen höher schlagen, auch die größte Pizza mit einem Durchmesser von 40 Metern ist mehr als beeindruckend, das Meisterwerk wog sage und schreibe 23 250 Kilogramm. Der Appetit verginge uns allerdings schnell, wenn wir uns vorstellen würden, 74 Hotdogs in nur zehn Minuten zu verspeisen, wie das einem US-Amerikaner 2018 gelang.

Sportliche Rekorde versetzen uns regelmäßig in Erstaunen, besonders, wenn die Disziplinen nicht alltäglich sind. So liegt der Ausdauerrekord für den längsten Kuss bei 58 Stunden, 35 Minuten und 58 Sekunden. Durchhaltevermögen bewies auch ein 42-Jähriger, der in 24 Stunden 46 001 Liegestütze schaffte. Immer wieder fasziniert uns auch die Rekordfähigkeit des menschlichen Körpers in seiner optischen Erscheinung. Fassungslos betrachten wir das Bild des schwersten Menschen, der unglaubliche 635 Kilogramm auf die Waage brachte. Die Fingernägel der linken Hand eines Inders mit einer Gesamtlänge von rund zwei Metern werden mit leichtem Schaudern beäugt. Amüsiert schmunzeln wir über den längsten registrierten Niesanfall einer Engländerin, der über zweieinhalb Jahre dauerte. Kopfschüttelnd nehmen wir zur Kenntnis, dass ein Deutscher sich fast 500 Piercings stechen ließ. Demnächst wird er wohl den Rekord im Stehend-Schlafen aufstellen, denn wie soll er derart gespickt noch liegen können?

Der Drang, sich an anderen zu messen, ist vielen von uns in die Wiege gelegt. Man war das süßeste Baby, hatte das schönste Lächeln und machte die besten Bäuerchen. Es folgte die Sandkastenzeit. Zwischen unzähligen Sandkörnern jagten sich unzählige Rekorde: „Mein Papa ist der Größte!“ – „Ich bin der Schnellste!“ – „Ich habe tausendhundert Legosteine und du nur zehn!“ Rekorde sind immer Superlative, und die faszinieren den Menschen. Da sind zum einen die natürlichen, vom Menschen nicht beeinflussten Rekorde: der höchste Berg, das schnellste

Tier zu Land oder zu Wasser, die längste Alge oder die größte Landschnecke. Sie beeindrucken uns genauso wie etwa das weltgrößte Spinnennetz.

Eine andere Art von Rekorden basiert auf dem Wunsch des Menschen, selbst etwas Außergewöhnliches, Einzigartiges zu leisten. Kraft, Geschicklichkeit, Gedächtnisleistung oder einfach Verrücktheit sind hier gefordert. Dem Einfallsreichtum sind keine Grenzen gesetzt – genauso wenig wie den Reaktionen der Zuschauer: Sie schwanken zwischen ju-

Aber warum all diese Rekorde, warum wollen so viele Menschen einmal an der Spitze stehen, etwas leisten, was noch keiner geschafft hat? Der Schlüssel liegt in dem Wort Rekord. Es leitet sich vom lateinischen „recordari“ ab, und das heißt nichts anderes als „sich erinnern“. Wer also besser sein will als andere und einen Rekord anstrebt, der hofft, dass sich die Menschheit an ihn erinnert – und sei es nur für kurze Zeit. Schorten/DEIKE

Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 19. Februar 2024 für über 20'000 WIR-Verrechner in der Deutschschweiz

Redaktions- und Insertionsschluss: Freitag, 16. Februar 2024

www.wironlinemagazin.ch



Liebe Leserinnen und Leser

In loser Folge werden wir interessante und informative Artikel von ChatGPT veröffentlichen. ChatGPT ist eine bahnbrechende KI-Technologie, die es uns ermöglicht, informative und unterhaltsame Artikel zu Themen zu veröffentlichen, ohne dass wir sie selbst verfassen müssen.

Wir machen nun den Test und lassen ChatGPT zu verschiedenen Themen schreiben. Wir haben nichts verändert, weder Inhalte, Rechtschreibung noch Interpunktion. Bei allen Artikeln von ChatGPT wird ChatGPT als Verfasser des Textes angeben.

Walter Sonderer

Die Komplexität des Nahostkonflikts:

Historische Wurzeln und aktuelle Herausforderungen

Der Sechstagekrieg, auch bekannt als der Juni-Krieg von 1967, war ein bewaffneter Konflikt, der im Nahen Osten stattfand. Er begann am 5. Juni 1967 und dauerte sechs Tage, daher der Name. Die Kriegsparteien waren Israel auf der einen Seite und eine Koalition arabischer Staaten, darunter Ägypten, Syrien und Jordanien, auf der anderen Seite.

Der Krieg begann mit einem präventiven israelischen Luftangriff auf ägyptische Luftwaffenstützpunkte, um die drohende Gefahr durch Ägypten zu reduzieren. Dieser Überraschungsangriff führte zu einer schnellen israelischen Offensive gegen Ägypten im Süden, Jordanien im Westen und Syrien im Norden. Israel eroberte in kurzer Zeit erhebliche Gebiete, darunter die Sinai-Halbinsel, den Gazastreifen, das Westjordanland und die Golanhöhen.

Der Sechstagekrieg hatte weitreichende politische und territoriale Auswirkungen auf die Region. Israel behielt die eroberten Gebiete, was zu einer langanhaltenden und umstrittenen Situation führte. Die israelische Beset-

zung des Westjordanlandes und des Gazastreifens dauerte bis in die jüngste Vergangenheit an, obwohl es im Jahr 2005 eine einseitige israelische Abzugsaktion aus dem Gazastreifen gab.

Der Krieg hat auch die Spannungen und Konflikte in der Region intensiviert und zu weiteren Konflikten geführt, darunter den Jom-Kippur-Krieg von 1973 und anhaltende Auseinandersetzungen zwischen Israel und den Palästinensern. Der Sechstagekrieg bleibt ein wichtiger historischer Meilenstein im Nahostkonflikt und hat bis heute erhebliche Auswirkungen auf die politische Landschaft in der Region.

Es gibt viele komplexe Faktoren und historische Zusammenhänge im Nahen Osten, die zu den heutigen Konflikten und Spannungen in der Region beitragen. Der Sechstagekrieg von 1967 und die damit verbundenen territorialen Fragen spielen sicherlich eine Rolle in diesen Konflikten, aber es ist wichtig zu beachten, dass die Situation äußerst komplex ist und viele verschiedene Elemente umfasst.

Einige der relevanten Punkte, die den heutigen Konflikt im Nahen Osten beeinflussen

könnten, sind: Territoriale Fragen: Der Sechstagekrieg führte zur israelischen Besetzung des Westjordanlandes, des Gazastreifens und anderer Gebiete, die von den Palästinensern beansprucht werden. Die andauernde Besetzung und der Siedlungsbau in diesen Gebieten sind wichtige Streitpunkte in den israelisch-palästinensischen Konflikten.

Status von Jerusalem: Der Status von Jerusalem ist ein weiterer hochumstrittener Punkt, der aus dem Sechstagekrieg resultiert. Israel beansprucht ganz Jerusalem als seine Hauptstadt, während die Palästinenser Ost-Jerusalem als Hauptstadt ihres zukünftigen Staates ansehen.

Palästinensische Flüchtlingsfrage: Der Sechstagekrieg führte zu einer weiteren Welle von palästinensischen Flüchtlingen und verstärkte die bereits bestehende Flüchtlingsproblematik. Die Frage der Rückkehr der palästinensi-

schen Flüchtlinge und ihre Entschädigung sind nach wie vor ungelöste Probleme.

Regionaler Einfluss: Die Ergebnisse des Sechstagekriegs beeinflussten auch die Beziehungen zwischen Israel und seinen Nachbarländern sowie die Dynamik in der gesamten Region, einschließlich der Beziehungen zwischen den arabischen Staaten.

Die heutigen Konflikte im Nahen Osten sind das Ergebnis einer komplexen Geschichte, in der viele Faktoren eine Rolle spielen, darunter ethno-religiöse Spannungen, territoriale Ansprüche, geopolitische Interessen und historische Konflikte. Es ist wichtig zu betonen, dass es keine einfache Erklärung für diese Konflikte gibt und dass sie weiterhin sehr dynamisch und schwer zu lösen sind. Friedensverhandlungen und diplomatische Bemühungen sind weiterhin im Gange, um eine Lösung für die verschiedenen Probleme in der Region zu finden. ChatGPT

Weltweite Währungsdynamik: Trends und Potenziale

Die Weltwirtschaft und die Währungsmärkte sind einem ständigen Wandel unterworfen. In den letzten Jahren haben verschiedene Faktoren die weltweite Währungssituation beeinflusst und dabei Chancen und Herausforderungen für Länder und Unternehmen geschaffen.

US-Dollar bleibt dominant: Der US-Dollar bleibt die weltweit führende Reservewährung, bedingt durch die Stärke der US-Wirtschaft und politische Stabilität.

Aufstieg der Kryptowährungen: Kryptowährungen wie Bitcoin und Ethereum gewinnen an Bedeutung und könnten das traditionelle Finanzsystem langfristig verändern.

Wechselkurse und Handelskonflikte: Handelsstreitigkeiten, insbesondere zwischen den USA und China, beeinflussen Wechsel-

kurse und schaffen Unsicherheit für Unternehmen.

Inflation und Geldpolitik: Die Geldpolitik der Zentralbanken hat erheblichen Einfluss auf Währungswerte. Eine vorsichtige Geldpolitik ist entscheidend.

Regionale Entwicklungen: Verschiedene Teile der Welt erleben unterschiedliche Währungsentwicklungen, wie die Festigung des Euro in Europa oder die Einführung regionaler Währungen in Afrika.

Die aktuelle Währungssituation ist komplex und dynamisch. Unternehmen und Länder müssen sich auf Veränderungen einstellen, Risiken minimieren und Chancen nutzen. Die Zukunft wird zeigen, wie sich diese Entwicklungen fortsetzen.

ChatGPT

Moore sind einzigartige und vielfältige Ökosysteme, deren Bedeutung in vielen Bereichen oftmals unterschätzt wird. Sie sind nicht nur Heimat zahlreicher Arten, sondern spielen auch eine wichtige Rolle in der Bewältigung der Klimakrise. Von ihrer Relevanz für die Biodiversität bis hin zu ihrer Präsenz in Kunst und Kultur – die spannenden Biotope verdienen einen genaueren Blick.

In den deutschsprachigen Ländern gibt es eine bemerkenswerte Vielfalt an Mooren, die sich hauptsächlich in Hoch- und Niedermoore unterteilen. Hochmoore sind oft säurehaltige, nährstoffarme Lebensräume, die hauptsächlich von Regenwasser gespeist werden. Sie können bis zu acht Meter tief sein und kommen vor allem in höheren Lagen vor. Niedermoore hingegen, die nährstoffreicher sind und vorwiegend von Grundwasser versorgt werden, sind häufig breiter und flacher. Deutschland beispielsweise verfügt über rund 1,8 Millionen Moorböden, darunter das Schwarze Moor in Bayern, das mit seinen etwa 66,4 Hektar zu den größten zählt. In Österreich ist das Ibmer Moor bemerkenswert, das größte zusammenhängende Moorkomplex des Landes mit einer Größe von rund 2000 Hektar. Die Schweiz beheimatet das berühmte Hochmoor La Grande Cariçai am Neuenburgersee, das als eines der bedeutendsten Feuchtgebiete der Alpenrepublik gilt.

In den verschiedenen Mooren sind zahlreiche spezialisierte Arten zu finden, darunter unter anderem der Sonnentau, eine fleischfressende Pflanze, oder auch der Moorfrosch. Diese Arten sind auf die besonderen Bedingungen angewiesen, die Moore bieten, was deren immense ökologische Bedeutung unterstreicht. Die sumpfigen Gelände spielen außerdem eine entscheidende Rolle beim Klimaschutz. Sie sind Kohlenstoffspeicher, die mehr des chemischen Elements pro Flächeneinheit binden als jeder andere natürliche Lebensraum auf der Erde. In Zahlen bedeutet das: Sie können bis zu zehnmal mehr Kohlenstoff speichern als vergleichbar große Waldgebiete – eine enorme Kapazität. Dadurch verringern sie die Menge an Treibhausgasen in der Atmosphäre und tragen so effektiv zur Abkühlung unseres Planeten bei. Die Bedeutung der Moore für den Klimaschutz geht jedoch weit über ihre Rolle als Kohlenstoffspeicher hinaus. Bei der Wasserregulierung sind sie ebenfalls



sehr wichtig, weil sie wie natürliche Schwämme wirken und Überschwemmungen verhindern können. Doch trotz ihrer Bedeutung sind Moore weltweit bedroht, hauptsächlich durch Entwässerung für die Landwirtschaft und durch den Torfabbau. Bei diesen Prozessen wird das gespeicherte Kohlendioxid freigesetzt, was den Klimawandel weiter verstärkt.

Daneben haben Moore eine tief verwurzelte kulturelle Bedeutung. Sie spielen in der Mythologie



e – it grosser Bedeutung

eine Rolle, etwa in Geschichten über geisterhafte Kreaturen, die in Mooren leben. In der Kunst finden sie in Gemälden und Literatur Eingang, oft als Symbole für das Unbekannte oder Geheimnisvolle. Historisch gesehen wurden Moore oft als unwirtliche Orte betrachtet, manchmal sogar gefürchtet. Im Mittelalter wurden sie im Kontext der Inquisition genutzt, um vermeintliche Hexen hinzurichten.

Heute werden sie für ihre vielfältige Flora und

Fauna geschätzt und geschützt. Ihre Bedeutung für Biodiversität und Klimaschutz kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Als ein Puzzle-teil für die Bewältigung globaler Herausforderungen wie den Klimawandel werden ihre Erhaltung und nachhaltige Nutzung entscheidend sein. Moore sind daher lebenswichtige Ökosysteme – und gleichzeitig kulturelle Schätze, die es zu schützen gilt.

Striegel/DEIKE

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

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

Im Moment
100 % WIR



LOCARNO

Das Appartementhaus Residenza Flora liegt nur 3 Gehminuten von der Seepromenade entfernt, wo sich Restaurants und Crottos befinden. Nach einem schönen Spaziergang der Promenade entlang erreichen Sie die "Piazza Grande" und somit die Altstadt von Locarno mit seinen vielen Caschälten und Cafeterias. Die Residenza Flora eignet sich mit seinen grosszügigen 2½- und 3½-Zimmerwohnungen ideal für Ferien mit der ganzen Familie. Die schönen Terrassen mit Blick auf die Stadt und den See verlocken zum Faulenzen. Die Wohnungen sind gemütlich eingerichtet und bieten alles, was Sie für einen angenehmen Aufenthalt brauchen.

2 ½-Zimmer, 2-4 Personen
3 ½-Zimmer, 4-6 Personen

Vermietung nur wochenweise, Samstag zu Samstag
Schulferien mindestens 1 Jahr im Voraus buchen!

Folgende Leistungen inbegriffen:

- Bettwäsche + Frottierwäsche
- komplett ausgestattete Küche
- Endreinigung im Preis inbegriffen







mehr Infos unter: www.ferien4u.ch

Glaube in modernen



Weihnachtszeit: Viele Menschen drängt es an den Feiertagen in die Kirchen. Man lauscht der Predigt, singt Weihnachtslieder, spendiert großzügig bei der Kollekte und wünscht seinen Mitmenschen ein Frohes Fest. An anderen Tagen sieht man jedoch immer weniger Gläubige in den Gotteshäusern und die Zahl der Kirchenaustritte ist hoch. Blasphemisch könnte man fragen: Ist Glauben in unserer modernen Welt noch zeitgemäß? Glauben die Menschen überhaupt noch? Und wenn ja, warum?

Der Glaube an eine höhere Macht ist so alt wie die Menschheit selbst und erstreckt sich weltweit über alle Kulturen. Von Anbeginn brauchte unsere Spezies etwas, woran sie festhalten konnte, eine göttliche Instanz, verantwortlich für all die Dinge, die nicht erklärbar waren. Schon in der Steinzeit schleppten Menschen in England tonnenschwere Steine kilometerweit nach Stonehenge zur Errichtung einer Kultstätte. Andere bauten riesige Steingräber, richteten ihre Toten in eine bestimmte Himmelsrichtung aus und gaben ihnen Nahrungsmittel und Gerätschaften mit auf ihre Reise ins Jenseits. Pyramiden wur-

Zeiten

schen wussten, um so mehr mussten sie glauben. Nur so konnte der Ablasshandel im Mittelalter funktionieren, konnte man Menschen mit Gottesfurcht und Angst vor Hölle und Fegefeuer einschüchtern und gefügig machen.

Heute drohen in unserem säkularisierten Rechtsstaat keinem Ungläubigen mehr Strafen. Jeder kann glauben, woran er möchte – oder es ganz lassen. Viel von dem, was früher unerklärlich war, ist heute wissenschaftlich nachvollziehbar und wurde mit jeder neuen Erkenntnis entzaubert. Zudem wurde der Glaube an die Institution Kirche in den letzten Jahren schwer erschüttert, die Zahl der Kirchenaustritte steigt zunehmend. Zu viele negative Schlagzeilen, aus der Zeit gefallen, anachronistisch, unglaubwürdig – so die Gründe für die Ablehnung.

Dennoch scheint für die meisten Menschen Glauben ein elementares Bedürfnis zu sein. In der Psychologie ist man sicher, dass Glauben im Genpool des Menschen installiert ist, dass wir eine Prädisposition zum Spirituellen haben. Der Mensch will glauben. Besonders in unserer heutigen leistungsbezogenen und materialistischen Welt ist er auf der Suche nach spirituellen Inhalten, dem Sinn des Lebens, nach Antworten auf die Fragen „Warum bin ich hier, welchen Zweck erfülle ich?“ und vor allem: „Was kommt nach meinem Tod?“. Zudem gibt der Glaube vielen Menschen das Gefühl von Sicherheit, von Halt und Geborgenheit, er hilft bei der Suche nach einer sinnvollen, positiven Richtung, in die der Mensch mit Zuversicht schauen kann – besonders in krisenreichen Zeiten. In ihrem Glauben finden viele die Kraft, Schwierigkeiten zu überwinden oder Ruhe zu erlangen. Glaubensgemeinschaften schaffen zudem soziale Energie, man fühlt sich aufgehoben, hilft, stützt und tröstet sich gegenseitig, ist füreinander da.

den aus Glaubensgründen errichtet, die Tempel der Antike sind noch heute Beweis für den Götterkult, für die Huldigung übergeordneter göttlicher Mächte. Es scheint, dass mit dem Menschsein schon immer spirituelle und religiöse Gedanken unmittelbar verbunden waren. Es ist seine Veranlagung, dass er bei allen Geschehnissen nach Erklärungen und einem Sinn sucht – findet er ihn nicht, füllt er dieses Vakuum mit seinem Glauben. In diesem fand er die Erklärung für empirisch nicht fassbare Phänomene wie Naturgewalten, Blitz und Donner, Sonnenfinsternisse oder gar den Tod. Je weniger die Men-

Vieles ist heute erklärbar, aber es wird immer diese besonderen Fragen geben, auf die wir keine Antwort finden. Wir können die Existenz einer übergeordneten göttlichen Macht nicht beweisen – ihre Nichtexistenz allerdings auch nicht. Auch wenn der Glaube im Wandel ist, der Mensch mehr und mehr die verknöcherten Dogmen der Kirche ablehnt und sich seinen Glauben nicht mehr verordnen lassen will – verlieren will er ihn nicht. Denn er bedeutet Hoffnung – und wer will schon ohne Hoffnung leben?

Schorten/DEIKE

WIR MAILING

**für über 20'000 WIR Verrechner
in der Deutschschweiz**

**Mit einem WIR-Mailing erreichen Sie über
20'000 WIR Verrechner direkt und persönlich**

Sie planen einen Versand an alle WIR-Verrechner in der Deutschschweiz? Dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf und wir layouten ihr Mailing!

Mit E-Mails erreichen Sie Kunden direkt und persönlich. Dabei haben Sie eine Vielzahl von Möglichkeiten, Informationen zu transportieren und zu sammeln.

Wir bieten für Ihren Mailversand:

- Follow up Mailing nach 2-3 Tagen
- Entwicklung schöner Layouts für alle Bildschirmgrößen
- Volle Personalisierung Ihres Newsletters im Absender und in der Betreffzeile
- Texterstellung gerne auch mit Unterstützung
- Dublettenabgleich, verhindert doppelte Daten

WIR ONLINE VERSAND mit Follow-Up

für über 20'000 WIR Verrechner

**Persönlich
ermittelte Daten**



**WIR-Mailing
CHW/CHF
300.00
80% WIR**

