WIR ONLINE MAGAZIN

21. Oktober 2024

WIR partner

Willkommen zu den Herbstgesprächen

Jedes Jahr im Herbst lädt die Bank WIR ihre Kapitalgebenden zu den Herbstgesprächen ins KKL Luzern ein. Spannende Themen aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft gefolgt von einem Stehlunch, der den Austausch unter den Teilnehmenden fördert.

- Impressionen aus den Networks
- Auslandschweizer berichten
- Neues Rätsel-Gewinnspiel
- Erkennst Du Dich?
- WIR- Flussfahrt eine wahre Erfolgsgeschichte
- Herbstferien 2025 mit 75% WIR

WIR ne+work

aromapunkt.ch

vielfalt in essig und oel | und anderes

Seit über 10 Jahren entstehen in Dübendorf kulinarische Trouvaillen. Als kleine Genuss-Manufaktur produziert Bruno Graf Spezialitäten im Bereich Aroma-Oel und Aroma-Essig sowie Senf, Salz, Spirituosen und mehr.

Das kulinarische Sortiment für Individualisten bietet raffinierte Abwechslung für viele Gerichte und Situationen. Effekte ohne grossen Aufwand.

besuchen Sie unseren online-shop

Lassen Sie sich durch unser vielseitiges Angebot inspirieren und gönnen Sie sich zwischendurch eine kulinarische Abwechslung; Sie werden es mögen. Denn: gute Tropfen kommen nicht nur aus Weinflaschen ….

aromapunkt.ch gmbh
vielfalt in essig und oel | und anderes
Grundstrasse 32 | 8600 Dübendorf
079 691 46 94 | info@aromapunkt.ch

WIR partner
100 %

Slow Food
ausgezeichnet durch
Slow Food Zürich

Editorial

Der grosse Aufschrei – nur ein laues Lüftchen!

Nach der Absage der WIR MESSE Ostschweiz war das vermeintliche Bedauern laut. Doch in Wahrheit: Es war kaum mehr als ein laues Lüftchen. Die grosse Welle der Unterstützung, die man erwarten könnte, blieb aus. Doch eines möchte ich klarstellen: Ich als Veranstalter kann problemlos ohne die WIR MESSE leben. Aber die Frage ist: Kann sich die WIR-Community das leisten?

Denn es geht nicht nur um eine Messe. Es geht darum, ob es nicht ein Gefäss wie die WIR MESSE braucht, um die grossartigen Produkte und Dienstleistungen unserer Mitglieder einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Ohne solche Plattformen, ohne Orte der Vernetzung und des Austauschs, verliert das WIR-System an Sichtbarkeit und damit an Relevanz.

Viele von Ihnen haben die Chance verpasst, nicht nur ihr eigenes Unternehmen zu präsentieren, sondern die WIR-Gemeinschaft zu stärken. Das bedauern nicht nur wir als Organisatoren, sondern vor allem diejenigen KMUs, die nach wie vor an das Potenzial der WIR-Verrechnung glauben.

Schauen wir also hoffnungsvoll in die Zukunft: Die WIR MESSE im "Triibhuus" in Rothrist und die neu lancierte WIR EXPO im November 2025 – beide brauchen und verdienen den Zuspruch, den sie benötigen, um die WIR-Gemeinschaft wieder aufleben zu lassen. Doch das wird nur gelingen, wenn Sie, die Mitglieder der WIR-Community, den Wert solcher Veranstaltungen erkennen und mittragen. Andernfalls riskieren wir, dass die WIR-Idee in der Bedeutungslosigkeit verschwindet.

Die Absage der WIR MESSE Ostschweiz war ein verpasster Moment, um Zusammenhalt und Gemeinschaft zu zeigen. Die Frage, die Sie sich stellen müssen, lautet: Wie viel sind Ihnen die Chancen für die Zukunft wirklich wert?

Herbstgespräche am 26. Oktober 2024
Im Herbst gibt es jedoch auch positive Momente: Am nächsten Samstag, 26. Oktober 2024, finden die Herbstgespräche der Bank WIR im KKL Luzern statt. Ein besonderer Anlass, bei dem die Bank den Kapitalgebenden für ihre Treue dankt. Es erwartet uns ein spannender Austausch über Wirtschaft, Politik und Gesellschaft, gefolgt von einem Stehlunch, der den Dialog in entspannter Atmosphäre fördert. Wir freuen uns!

Wir freuen uns bereits auf das Jahresende, wenn die WIR-Networks wieder mit tollen Abschlussevents aufwarten. Mehr darüber erfahren Sie im heutigen Magazin.

Ich wünsche Ihnen einen goldenen Herbst!

Walter Sonderer
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

IMPRESSUM

Herausgeber: WSmarketing
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, 4. November 2024
Satz & Gestaltung: Walter & Dominique Sonderer
Redaktionelle Mitarbeiter: Daniel Flury, Vloggy Strohm, Artur K. Vogel, W.Scheurer, Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS

Das sinnvolle Weihnachtsgeschenk für Ihre Kunden mit 100% WIR

TRUFFES

Truffes assortiert, 12 Stk.

Truffes mit dunkler Schokolade - Truffes mit weisser Schokolade - Truffes mit Milchschokolade - Truffes Marc de Champagne - Truffes mit Rum, Rötali, Eiercognac oder Bailyes

Preis pro Schachtel CHW 27.00
Porto und 2.6% MWSt. in BAR

Truffes Marc de Champagne, 8 Stk.

8 Feine Truffes aus der Conditoria in Sedrun GR hergestellt

Preis pro Einheit CHW 18.90
Porto und 2.6% MWSt. in BAR

MINI ALPENPRALINEN

148G - Schachtel mit 28 Stück assortiert

Leckere Mini Alpenpralinen in den Sorten: Kokosnuss, Caramel, Praliné, Erdbeere, Mocca, Hasel- nuss und Ruby, hergestellt in der bekannten La Conditoria in Sedrun mit auserlesenen Zutaten.
***ohne persönliche, personalisierte Beschriftung.**

Preis pro Stück CHW 29.00

Warenwert 100% WIR
Porto + 2.6% MWSt in BAR

ONLINE - SHOP

CASALTA AG

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

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

Inhalt

3 Nur ein laus Lüftchen
6 Erfolgreiches WIR-Marketing
8 WIR Network News
10 Shopping-Night bei Mode Gamma
14 Besuch in der GEVAG Trimmis
16 WNZ im "Meilenstein in Langenthal
20 Grillkurs mit WIR'lern bei Vanoli AG
22 Herbstferien im Tessin mit 75% WIR

Herbstferien 2025 mit 75% WIR - jetzt anmelden!

WIR-Network Zürich zu Gast im "Meilenstein" Langenthal

26 Per Mausklick zum Glück
34 Zahnarztpraxis Oswald mit 100% WIR
37 Schwingerkönig trifft Christoph Hodel
39 Gewinnspiel von Interior3000
41 Hast du dich erkannt?
44 "Musig24" jetzt anrufen und gewinnen

46 Per Mausklick zum Glück
48 Textwitze zum Schmunzeln
51 Mini Krimi
52 "Salta in Bocca" - gerne mit 100% WIR
54 Zusatzvorstellung am 30. Oktober
57 Sloweniens unberührte Alpen
58 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
62 Faszination Nervenkitzel
67 Das grosse Lachen
70 Humor - Humor - Humor
72 Online-Rätselspass
73 Sternzeichen - Waage
74 Dinner Spektakel mit 100% WIR

WIR Network Ostschweiz - Rückblick zur Shopping Night mit Mode Gamma und Regli Weine in Münchwilen

WIR ONLINE MAGAZIN

Erfolgreiches Marketing in der WIR-Welt

Erfolgreiche WIR-Kooperation

Flusskreuzfahrt in Rekordzeit ausgebucht!

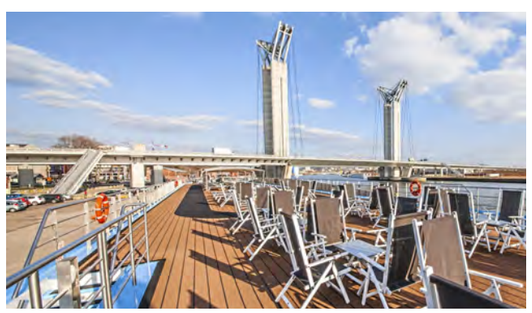
Die WIR-Welt blickt gespannt auf das kommende Jahr 2025, und ein Ereignis sticht besonders hervor: die 9-tägige Flusskreuzfahrt von Basel nach Amsterdam und zurück, organisiert vom WIR-Network Graubünden-Südostschweiz in Zusammenarbeit mit vier weiteren WIR-Networks. Vom 2. bis 10. Mai 2025 wird die Excellence Baronesse, ein elegantes Schiff des Reisebüros Mittelthurgau, zur schwimmenden Plattform für 70 WIR-Verrechner. Der Erfolg dieser Reiseplanung ist mehr als beachtlich.

Die Idee zu dieser einmaligen Flussfahrt stammt von Stefan Gall, Präsident des WIR-Networks Graubünden-Südostschweiz. Mit Unterstützung unseres WIR ONLINE MAGAZINS und gezielten WIR-Mailings an WIR-Verrechner in der Deutschschweiz gelang es, innerhalb von nur vier Wochen ein beeindruckendes Kontingent von 35 Kabinen auf der Excellence Baronesse zu verkaufen. Als Herausgeber des WIR ONLINE MAGAZINS und Inhaber eines Portfolios von über 20'000 WIR-Mailing-Adressen erfüllt es mich mit Stolz, diese wirkungsvollen Marketinginstrumente zur Verfügung zu haben.

Die Vorfreude auf diese besondere Reise ist gross. Vom 2. bis 10. Mai 2025 erwarten uns inspirierende Tage mit 70 gutgelaunten WIR'lern an Bord. Neun Tage, um wertvolle Kontakte zu knüpfen, begleitet von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm, das für beste Unterhaltung sorgt und spannende Gespräche fördert.

Diese Reise ist weit mehr als nur ein angenehmer Ausflug – sie ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, was durch enge Zusammenarbeit innerhalb der WIR-Community und zielgerichtetes Marketing erreicht werden kann. Neue Verbindungen und bestehende Geschäftsbeziehungen werden auf dieser Kreuzfahrt sicher gestärkt, und die gemeinsame Erfahrung wird noch lange in Erinnerung bleiben.

Weitere Informationen für ein wirkungsvolles Marketing finden Sie unter:
www.wironlinemagazin.ch



WIR ne+work Graubünden-Südostschweiz

Ski- und Badespass im Engadin

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

Konsumationen können im Hotel mit 100% WIR bezahlt werden.

★★★★
GuardaVal
Engadiner Boutique-Hotel

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

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

Die Anmeldung: **Anmeldung bis 30. November 2024** nur möglich unter www.wirnetwork-gr.ch oder s.gall@wirnetwork-gr.ch

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

70 Reiseteilnehmer sagen Dankeschön:

Erfolgreiche Zusammenarbeit der WIR-Networks

Im Namen des WIR-Networks Graubünden-Südostschweiz mit seinem Präsidenten Stefan Gall möchten wir uns herzlich bei den WIR-Networks Aargau, Ostschweiz, Schaffhausen und Zürich bedanken. Die grossartige Unterstützung unserer WIR-Flussfahrt vom 2. bis 10. Mai 2025 hat wesentlich zu diesem Erfolg beigetragen. Dank eures Engagements und des gemeinsamen Auftritts können alle Frühbucher von einem attraktiven Ausflugspaket profitieren. 70 WIR'ler freuen sich bereits jetzt auf unvergessliche Erlebnisse und eine Menge Spass und Netzwerken an Bord der Excellence Baronesse.

WIR ne+work Ostschweiz

Winterzauber Bazenheid

Eisstockschiessen und Fondue Chinoise im Chalet

Aufgrund des herausragenden Erfolgs im letzten Jahr freuen wir uns, euch mitzuteilen, dass wir diesen beliebten Anlass innerhalb des Winterzaubers in Bazenheid erneut durchführen! Kreist den 28. November 2024 in euren Kalendern ein, denn an diesem Abend erwartet euch eine glanzvolle Wiederholung unseres festlichen Highlights. Taucht mit uns ein in eine Welt voller Eisvergnügen, Spass und exquisiter Kulinarik – ein unvergleichliches Ereignis, das in Erinnerung bleiben wird.

Teilnahme auch ohne Eisstockschiessen ab 19:15 Uhr möglich.

Donnerstag, 28. November 2024

Winterzauber Bazenheid, Ifangstrasse 11, 9602 Kirchberg

Das Programm:
17:45 Eintreffen der Gäste
18:00 Eisstockschiessen
ab 19:15 Gemütliches Essen im Chalet

Die Anmeldung: www.wir-netzwerk.ch/events
Anmeldeschluss 7. November 2024

Die Kosten: 45.00 CHW pro Person,
inkl. Eisstockschiessen und Abendessen

Fondue Chinoise oder Vegetarisch

WIR ne+work Ostschweiz

Rückblick zur Shopping Night mit Mode Gamma und Regli Weine

Am 12. Oktober 2023 fand bei Mode Gamma in Münchwilen eine exklusive Shopping Night statt. Der Abend bot den rund 30 anwesenden Gästen die Möglichkeit, in einem stilvollen Ambiente einzukaufen, zu degustieren und sich auszutauschen.

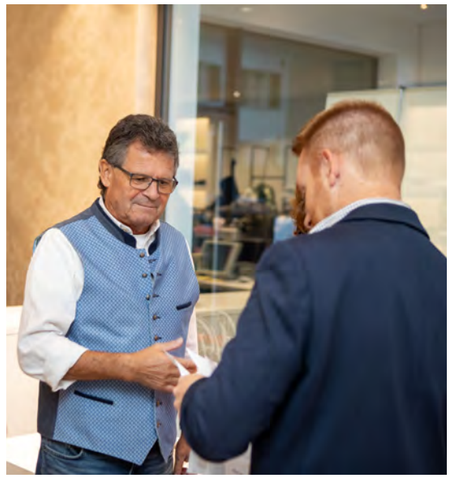
Die Atmosphäre war lebhaft und von Freude geprägt – es wurde fleissig geshoppt, edle Mode entdeckt und gleichzeitig erlesene Weine verkostet. Die herzliche Gastfreundschaft des Modehauses trug massgeblich dazu bei, dass sich die Gäste wohlfühlten und den Abend in vollen Zügen genossen.

Ein besonderes Highlight war die Weinverkostung, zu der Michael Regli eingeladen hatte. Die sorgfältig ausgewählten Weine von Regli Weine harmonierten perfekt mit dem gereichten Apéro und sorgten für eine entspannte und genussvolle Stimmung, die das Einkaufserlebnis ideal abrundete.

Die Teilnehmer waren sich einig: Der Abend war ein voller Erfolg. Neben dem Einkaufserlebnis bot er die Gelegenheit, bei gutem Wein und feinem Apéro neue Kontakte zu knüpfen und bestehende Netzwerke zu pflegen. Die gelungene Kombination aus Mode, Genuss und Geselligkeit wird den Gästen sicher noch lange in Erinnerung bleiben.

Abschliessend freuen wir uns bereits auf den kommenden Anlass „Winterzauber“ in Bazenheid, der am 28. November mit Eisstockschiessen und gemütlichem Essen im Chalet stattfinden wird. Wir hoffen, viele bekannte Gesichter wiederzusehen und neue Mitglieder willkommen zu heissen.

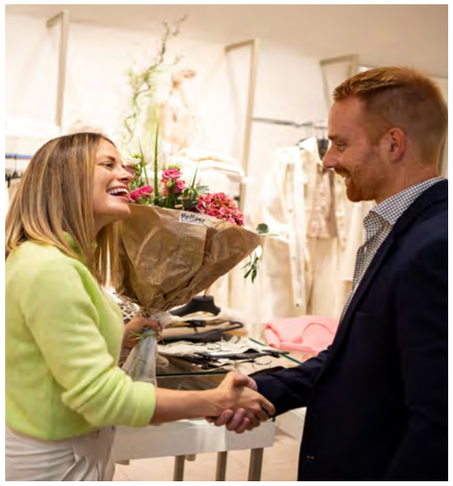
MODE GAMMA
ANZIEHEND ANDERS



LOREDANA

♡-LICH WILLKOMMEN
ZUR
Shopping-NIGHT
REGLI & WEINE
MODE GAMMA
WIR network

USCHI



WIR ne+work Graubünden-Südostschweiz

Besichtigung GEVAG Trimmis mit Einkaufsbummel bei DEGIACOMI Schuhmode

Fotos: Mary Mathis, Theres & Stefan Gall

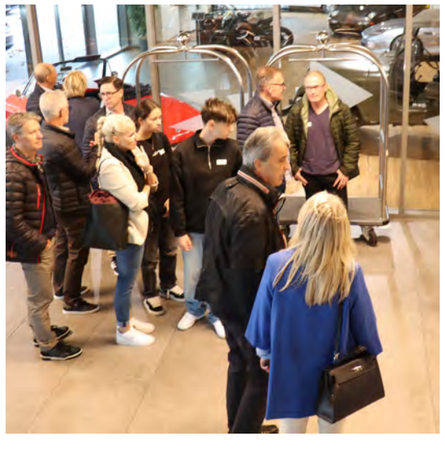
WIR NETWORK NEWS

WIR network Zürich

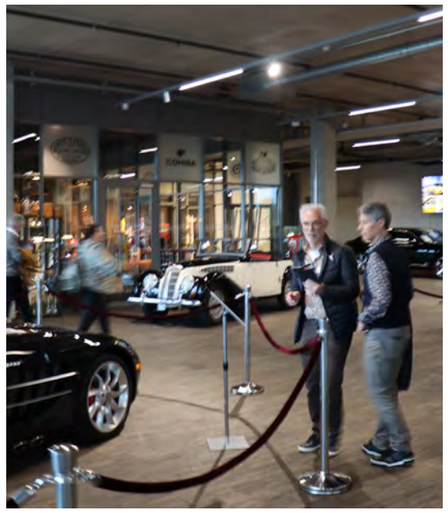
MEILENSTEIN

Besuch Meilenstein: Automuseum & Abendessen

Markus Bösiger hat sich als Inhaber mit dem Bau des Hotel Meilenstein in Langenthal einen Traum erfüllt. Es ist nicht nur ein Hotel und eine aussergewöhnliche Eventlocation, das Meilenstein beherbergt auf mehreren Etagen eine grosse Sammlung an Oldtimer-Fahrzeugen von verschiedenen privaten Besitzern



WIR NETWORK NEWS



WIR NETWORK NEWS

WIR ne+work Zürich

Grillkurs mit 6-Gang Abendessen

bei Vanoli AG, Haushaltgeschäft, Gotthardstrasse 49, 8800 Thalwil

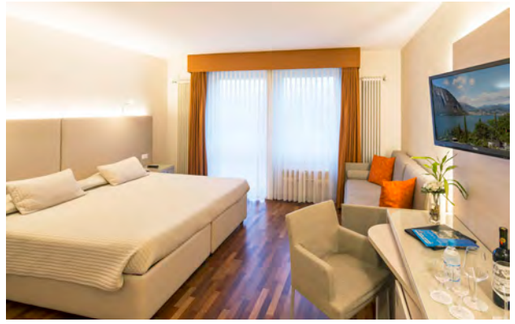
Herbstferien 2025 im schönen Tessin

Für alle, die bei der Flussfahrt Basel-Amsterdam-Basel vom 2.-10. Mai 2025 keinen Platz mehr ergattern konnten, haben wir eine fantastische Alternative vorbereitet: Geniessen Sie fünf Herbstferientage im wunderschönen Tessin – und das Ganze mit 75% WIR! Vom Montag, 8. September bis Freitag, 12. September 2025 bieten wir Ihnen die Gelegenheit, in einer eleganten und entspannten Atmosphäre unvergessliche Tage mit der WIR-Community zu verbringen. Geniessen Sie die stilvolle Umgebung und fühlen Sie sich wie zu Hause, während Sie gleichzeitig die Annehmlichkeiten eines erstklassigen Hotels nutzen.

Das Hotel Campione in Bissone
Nur wenige Schritte vom See entfernt, direkt vor dem Arco di Campione d'Italia – der italienischen Enklave mit dem grössten Casino Europas, erbaut vom berühmten Tessiner Architekten Mario Botta – liegt das Hotel Campione. Alle Zimmer und Suiten sind komplett renoviert und mit Bad/Dusche, WC, Safe, Minibar, Kabel-TV mit über 100 internationalen Sendern, Satellitenradio, CD-Player, iPod-Dockingstation und individuell regulierbarer Klimaanlage ausgestattet. Parkmöglichkeiten gibt es in der überdachten Garage für CHF 15 pro Nacht oder kostenlos auf begrenzten Parkplätzen im Freien. Besonders hervorzuheben ist das grosszügige Panorama-Schwimmbad mit atemberaubender Aussicht auf die Berge San Salvatore und Brè, den Luganersee und die Bucht von Lugano – ein perfekter Ort zum Entspannen und Geniessen der Tessiner Herbstsonne.

Kulinarische Genüsse im Restaurant All'Arco
Für kulinarische Highlights sorgt das Restaurant All'Arco, das regionale und internationale Spezialitäten sowie einen aufmerksamen Service und erlesene Weine bietet. Die Familie Rast-Candrian und ihr Team heissen Sie in der neuen Taverne willkommen, wo Sie in einem modernen Ambiente mit einer warmen, komfortablen Atmosphäre speisen können.

Individuelle Freizeitgestaltung
Während der 5 Tage haben Sie die Freiheit, Ihre Aktivitäten individuell zu planen. Mit der Ticino Card, die Sie bei Ihrer Ankunft im Hotel erhalten, profitieren Sie von vergünstigten Preisen für zahlreiche Attraktionen und nutzen den öffentlichen Verkehr im Kanton Tessin kostenlos. Diese Karte, im Wert von über CHF 50 pro Tag, ist bis zum Abreisetag gültig. Damit können Sie jeden Winkel des Kantons erkunden und zahlreiche Ausflugsziele in der Region Lugano besuchen, wie die Swissminiatur in Melide, den Monte Generoso, die FoxTown Factory Stores in Mendrisio oder das Zollmuseum in Cantine di Gandria. Lugano mit dem Monte Brè und San Salvatore sind bequem mit Schiff, Bahn oder Postauto erreichbar.



Gemeinsame Zeit mit der WIR-Community
Natürlich kommt auch die Geselligkeit mit der WIR-Familie nicht zu kurz. Frühstück und Abendessen geniessen wir in geselliger Runde unter gleichgesinnten WIR'lern, um den Tag entspannt ausklingen zu lassen. Tagsüber trifft man sich am Pool oder beim gemütlichen Apéro.

Individuelle Anreise
Die Anreise nach Bissone erfolgt individuell mit dem Auto oder der Bahn, sodass Sie die Flexibilität haben, Ihre Reise nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Verpassen Sie nicht diese wunderbare Gelegenheit, Ihre Ferien mit der WIR-Community in einer traumhaften Umgebung zu verbringen! Bitte beachten Sie, dass die Platzzahl begrenzt ist – melden Sie sich frühzeitig an, um sich Ihren Platz zu sichern!

Anmeldetalon auf den nächsten Seiten
Melden Sie sich frühzeitig an: Anmeldeschluss 31. Januar 2025

Erleben Sie unvergessliche Herbstferien im Tessin

Montag, 8. bis Freitag, 12. September 2025

5 Tage voller Entspannung und Genuss mit 75 % WIR

★ ★ ★
HOTEL CAMPIONE
RISTORANTE ALL' ARCO

HOTEL CAMPIONE
Fam. Rast - Candrian
Via Campione 62, 6816 Bissone
+41 91 640 16 16
info@hotel-campione.ch - www.hotel-campione.ch

WIR ne+work TICINO WIR partner

Preise pro Zimmer für 2 Personen - 4 Nächte mit Halbpension

- ☐ **Standard Einzel** (4 Nächte mit HP, 1 Pers.) **CHF 760.-** (CHW 570/CHF 190)
- ☐ **Superior Einzel** mit Queensizebett (4 Nächte mit HP, 1 Pers.) **CHF 820.-** (CHW 615/CHF 205)
- ☐ **Standard Doppel** mit Queensize Bett (4 Nächte mit HP, 2 Pers.) **CHF 980.-** (CHW 735/CHF 245)
- ☐ **Delux-Zimmer** mit Kingsize od. 2 Betten (4 Nächte mit HP, 2 Pers.) **CHF 1070.-** (CHW 803/CHF 267)
- ☐ **Juniorsuite** mit Kingsize od. 2 Betten (4 Nächte mit HP, 2 Pers.) **CHF 1108** (CHW 831/CHF 277)
- ☐ **2-Zimmer Suite** mit Kingsize od. 2 Betten (4 Nächte mit HP, 2 Pers.) **CHF 1380** (CHW 1035/CHF 345)
- ☐ **3-Zimmer Suite** mit Kingsize od. 2 Betten (4 Nächte mit HP, 3 Pers.) **CHF 1470** (CHW 1103/CHF 367)

Inbegriffen:
- Frühstücksbuffet - Halbpension - Ticino Card

Nicht inbegriffen:
- Kur- & Tourismus Taxe - Getränke
- Garagenplatz Fr. 15.- pro Tag

INDIVIDUELLE ANREISE MIT AUTO / BAHN

Gerne 75% WIR

Name:
Vorname:
Firma:
PLZ/Ort:
E-Mail:
Tel.:

Name:
Vorname:
Firma:
PLZ/Ort:
E-Mail:
Tel.:

Anmeldung bis 31. Januar 2025 an:
T 071 925 30 35 - M 079 207 81 26 - wironline@bluewin.ch - www.wironlinemagazin.ch

Per Mausklick zum Glück

Was waren das noch für Zeiten, als man am Wochenende zum Shoppen in die Stadt fuhr! Man suchte gefühlt stundenlang nach einem Parkplatz, schlenderte gemütlich durch die Fußgängerzone, hielt hier und da ein Pläuschchen mit Bekannten und abends schleppte man unzählige Einkaufstüten nach Hause. Heute heißt es stattdessen: Computer hochfahren, gewünschte Artikel in den Warenkorb legen und aufs Paket warten.

Ob Kleidung, Bücher, Elektroartikel oder Lebensmittel – beim Internetkauf gilt: Es gibt nichts, das es nicht online zu bestellen gibt. Alles ist scheinbar nur einen Mausklick weit entfernt und wartet darauf, von uns gekauft zu werden. Der Versandhändler Zalando liefert mit seinem Slogan „Schrei vor Glück!“ die gewünschte Reaktion gleich mit. Amazon erklärt dem Kunden mit „Klicken. Wählen. Freuen“, wie’s geht. Und Otto beantwortet die Fragen neidischer Freundinnen bereits im Voraus: „Gefunden auf otto.de …“ Anstatt von einem Geschäft ins nächste zu hetzen, können wir unsere Einkäufe mittlerweile alle von zu Hause aus erledigen. Keine Frage – das ist bequem. So sind die Vorteile des Onlinehandels auf den ersten Blick nicht von der Hand zu weisen: Zunächst einmal sparen wir jede Menge Zeit. Wir können gemütlich vom Sofa aus oder in der U-Bahn unsere Warenkörbe füllen. Ein weiterer Pluspunkt: Wir sind nicht an Öffnungszeiten der Geschäfte gebunden, sondern können rund um die Uhr zuschlagen. Oftmals sind die im Internet angebotenen Artikel zudem um einiges preiswerter. Auch kennt die Produktvielfalt online keine Grenzen. Wer Geduld mitbringt, kann sich durch etliche Kundenbewertungen klicken und am Ende den perfekten Kauf tätigen. Ebenso sichert der Handel im Netz in manchen Fällen ein Stück Lebensqualität, indem er Menschen problemlos den Zugang zu Notwendigem ermöglicht. Etwa wenn Onlineapotheken ihren Kunden wichtige Medikamente nach Hause liefern. Lästige Begleiterscheinungen wie die Suche nach einem Parkplatz oder das Warten auf Umkleidekabinen können wir uns im Internet auch sparen. Und Einkaufstüten schleppen? Das erledigt der Paketzusteller für uns.

Ein Service, den besonders viele Onlinekunden schätzen, ist die Möglichkeit des kostenlosen Rückversands. So ist es gang und gäbe, dass potenzielle Käufer Artikel in fünf verschiedenen Farben oder Grössen bestellen – was nicht gefällt, geht zurück ans Versandhaus. Spätestens hier zeigen sich jedoch die Kehrseiten des Onlinehandels. Gerade weil wir die Ware zu Hause zum ersten Mal in Händen halten, ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass sie doch nicht unseren Vorstellungen entspricht. Und wer zögert lange, die zu kleinen Schuhe zurückzugeben, wenn das für einen selbst keine Kosten verursacht? Doch das Hin-und-her-Schicken belastet die Umwelt. Da sind zum einen die Müllberge, die durch Verpackungen entstehen. Auf der anderen Seite tragen die Fahrzeuge der Zusteller zur Luftverschmutzung bei. Auch ist bekannt, dass Angestellte vieler großer Versandhäuser und Paketzulieferer mit schlechten Arbeitsbedingungen zu kämpfen haben. Ein Punkt, der viele vom schnellen Einkauf per Mausklick abhält. Des Weiteren stellt der zunehmende Onlinehandel eine immer größer werdende Bedrohung für kleine Läden dar. Denn ausbleibende Kunden bedeuten geschlossene Geschäfte, die auf lange Sicht zu ausgestorbenen Innenstädten führen.

Ob man sich lieber ins Getümmel stürzt oder seine Einkäufe von zu Hause aus erledigt, das muss jeder selbst entscheiden. Dabei sollte man jedoch stets bedenken, dass die für uns billigste und einfachste Lösung die Umwelt belastet und Existenzen bedroht. Und was nützt es uns, wenn unsere Bequemlichkeit uns am Ende die Möglichkeit nimmt, spontan im Laden um die Ecke einzukaufen?

amc/DEIKE

RAUSVERKAUF
SPORTWAGEN – VETERANENFAHRZEUGE – PW – NUTZFAHRZEUGE
27'000.–
Audi TTS Roadster 2.0 TFSI quattro S-Tronic 129'600 km
11'900.–
FiatPanda 0.9 T TwinAir 4x4 127'500 km
16'100.–
Mitsubishi Grandis 2.4 16V Inform 32'300 km
11'000.–
Opel Astra 1.6 e TEC Enjoy 91'300 km
16'500.–
Opel Mokka 1.4T ecoTEC Drive 84'200 km
Alle Fahrzeuge ab MFK und Service
12 Monate Garantie
Sofort Leasing / Finanzierung möglich
WIR Anteil verhandelbar
WIR
Aktion
WIR-Anteil nach Absprache
Aktion gültig solange Vorrat
Auto mörsburg
Auto Mörsburg AG
Römerstrasse 9
8545 Rickenbach ZH
Telefon 052 337 32 45
auto-moersburg.ch
KOMPETENZ 40 JAHRE

RAUSVERKAUF
SPORTWAGEN – VETERANENFAHRZEUGE – PW – NUTZFAHRZEUGE
16'900.–
Toyota Hiace 2.5 D 176'100 km
22'900.–
VW LT DK Brücke 130'600 km
88'000.–
VW T1 Bulli 58'100 km
17'500.–
VW T6 2.0 TDI 160'800 km
72'000.–
Porsche 718 Boxster 2.5 S 51'600 km
Alle Fahrzeuge ab MFK und Service
12 Monate Garantie
Sofort Leasing / Finanzierung möglich
WIR Anteil verhandelbar
WIR
Aktion
WIR-Anteil nach Absprache
Aktion gültig solange Vorrat
Auto mörsburg
Auto Mörsburg AG
Römerstrasse 9
8545 Rickenbach ZH
Telefon 052 337 32 45
auto-moersburg.ch
KOMPETENZ 40 JAHRE

Tausende von Briefmarken in über 300 Alben und Münzen altershalber zu verkaufen

Der heute 82-jährige, ehemalige Inhaber der Bettwarenfirma Flabewa in Flawil, ist seit über 40 Jahren WIR-Verrechner und auch aktives Mitglied im WIR-Network Ostschweiz. Steingruber frönt seinem Hobby «Briefmarken» seit seiner Kindheit.

Briefmarken sammeln klingt nach einem Hobby aus grauer Vorzeit.
Heute, in Zeiten von E-Mails, frankiert doch kaum noch jemand seine Post mit einer richtigen, aufgeklebten Marke! Wieso sollte man da noch ein Album für die gezähnten Papierschnipsel anlegen? Es gibt nicht viele Hobbys, die so polarisieren wie das Sammeln von Briefmarken. Briefmarkensammeln ist ein sehr geselliges Hobby: Ein grosses Beziehungsnetz ist von Vorteil, um Raritäten zu erhalten. Und bei Recherchen über die Geschichte einzelner Objekte wird viel historisches Wissen erworben.

Begeisterter Briefmarkensammler
Werner Steingruber ist das wandelnde Beispiel dafür, wie viel Freude das Sammeln auch heutzutage noch bringen kann. Und er weiß mit seiner Begeisterung anzustecken: Wer den Flawiler mal besucht hat, kann nachvollziehen, was für ihn den Reiz der bunten Marken ausmacht. Der liegt nicht etwa darin, die rarsten und damit teuersten aller Postwertzeichen in einem Album anzuhäufen. Es ist vielmehr die Geschichte dahinter, die Werner Steingruber an der Philatelie fasziniert. „Ich sammle seit meiner Kindheit Briefmarken aus aller Welt». Die ersten Marken fielen Werner als kleiner Junge in die Hände. In der 4. Klasse kaufte er von einem Nachbarsbuben ein Album für 4 Franken, seither ist er Feuer und Flamme für sein Hobby. Noch heute, im Rentenalter, hantiert der Flawiler gerne mit Lupe und Pinzette. «Mir macht es einfach Spass, den Atlas aufzuschlagen und mich mit der Herkunft zu beschäftigen». Heute reizt es den Philatelisten, in dem Meer von Marken ganz besondere Exemplare aufzutun – mit Druckfehlern zum Beispiel. «Wenn man viele Jahre sammelt, fängt man an, mit der Lupe nach solchen Details zu suchen», berichtet Steingruber. Spezialisiert hat er sich auf Marken aus der Schweiz und aus Liechtenstein. «Briefmarkensammeln bildet, und das in verschiedenen Sparten wie Geografie, Geschichte und man lernt fremde Länder kennen», erzählt Steingruber. Ursprünglich reifte bei Werner Steingruber der Gedanke, selbst einen Briefmarkenhandel zu betreiben. Daraus ist dann aber nichts geworden. All die gesammelten Marken sind das vorläufige Ergebnis einer Jahrzehnte anhaltenden Leidenschaft. Eine grosse Anzahl Markenpakete aus der ganzen Welt hat ihm seine Tochter geschenkt. Da von ihrer Seite kein Interesse an seiner Sammlung besteht, sorgt sich der Flawiler-Philatelist um den Weiterbestand seiner Sammlung. Bei Werner Steingruber lagern inzwischen über 300 Alben voller Briefmarken, säuberlich geordnet in seinem Büro. Steingruber würde es begrüssen, wenn ein Sammler Interesse an seinem platzintensiven Hobby finden würde.

Die umfangreiche Sammlung von Briefmarken und Münzen ist altershalber zu verkaufen. Die Sammlung umfasst viele seltene und wertvolle Stücke aus verschiedenen Epochen und Ländern. Für Sammler oder Interessierte, die ihre eigene Sammlung erweitern möchten, ist dies eine grossartige Gelegenheit. Bitte melden sie sich für weitere Informationen oder für einen Besichtigungstermin unter: steingruberursula@gmail.com

Senden Sie das Lösungswort mit ihren Kontaktdaten an: info@interior3000.ch - Viel Glück!

WETTBEWERB

«interior3000» - alles für Ihr Zuhause

Gewinnen Sie einen von 5 Gutscheinen im Wert von je 50 Franken. (Gutschein wird bei einer Bestellung in Abzug gebracht)

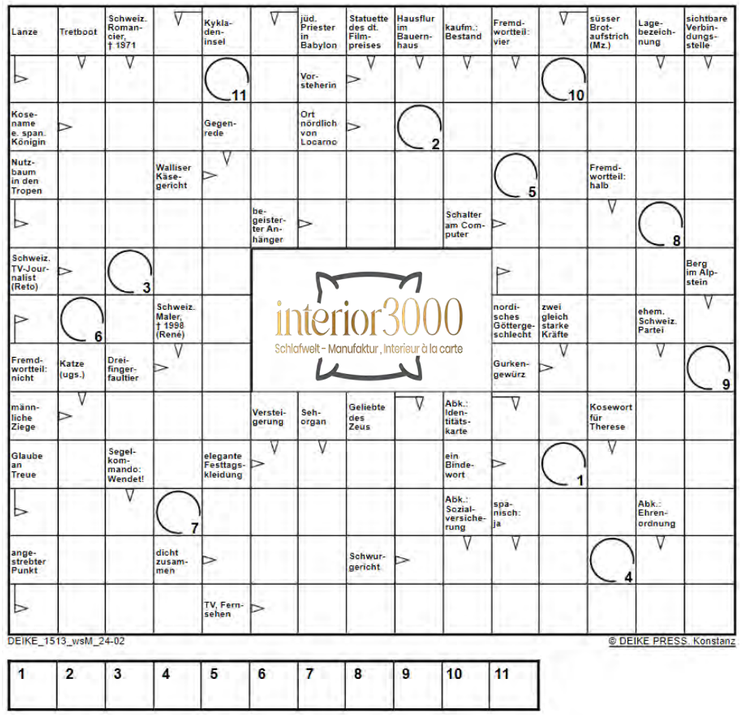
Das Leben ist schön. Dieser Satz gilt nicht zuletzt für die eigenen vier Wände. Damit aber die richtige Wohlfühlstimmung aufkommt, muss auch die Einrichtung stimmen. Da sind Sie bei "interior3000" an der besten Adresse: Im Online Shop finden sie ein umfangreiches Markensortiment der Frottier-und Bettwäsche von ESPRIT jetzt zu Aktionspreisen oder auch die tollen Kissen und Daunenduvets von San Gottardo Swiss. Vielleicht suchen Sie aber auch ein passendes Weihnachtsgeschenk? Flauschige Frottierwäsche in allen Farben? Oder doch lieber eine neue Bettgarnitur aus verführerischem Satin? Gefallen könnten Ihnen eines unserer vielen Weinaccessoires oder die Dekomöbel für den Weinliebhaber. Bei "interior3000" finden Sie für jedes Budget etwas, das garantiert auch in Ihr Zuhause passt.

interior3000.ch
die grösste Wohn- und Schlafwelt-Boutique der Schweiz mit 100% WIR.

Das ganze Jahr mit 100% WIR profitieren!

Lieferung in die ganze Schweiz.

interior3000.ch
Progrex Handels AG
Rote Trotte 10 -
6340 Baar
Telefon: 041 511 26 56
info@interior3000.ch
www.interior3000.ch



WIR-VERRECHNER UND IHRE ERFOLGSSTORYS IM AUSLAND

Heute:
Peter Lüthy, Rayong Thailand

Haben auch Sie eine spannende Auswanderergeschichte – sei es als aktiver WIR-Verrechner oder als ehemaliges Mitglied der WIR-Gemeinschaft? Dann teilen Sie diese Erfahrung mit uns und der gesamten WIR-Community!

Wir sind auf der Suche nach faszinierenden Geschichten von Mitgliedern der WIR-Community, die im Ausland neue Wege eingeschlagen haben. Lassen Sie uns an Ihren Abenteuern und Erfolgen teilhaben, damit wir sie im WIR Online Magazin porträtieren und mit allen Leserinnen und Lesern teilen können.

Kontakt und weitere Infos: wironline@bluewin.ch

Jeder Tipp, der zu einer veröffentlichten Auswanderergeschichte führt, wird mit einem Gutschein belohnt!

WIR ONLINE MAGAZIN

Unser heutiger Auswanderer:

Peter Lüthy - Ferien in Thailand mit 50% WIR

Peter Lüthy erfüllte sich seinen Lebenstraum in Thailand. Nach einer erfolgreichen Karriere in leitenden Positionen in der Schweizer Gastronomie und im Bauwesen, wo er von 1966 bis 1969 seine Ausbildung absolvierte, führte ihn das Schicksal nach Rayong, Thailand. Dort lernte er im Jahr 2000 seine Frau Wanphen kennen und heiratete sie zwei Jahre später. Seit über 22 Jahren sind sie ein eingespieltes Team.

Während Peter in der Schweiz arbeitete, kümmerte sich Wanphen um ihre Tochter Preaw, die inzwischen ihren Bachelor in Buchhaltung abgeschlossen hat. Heute betreiben Peter und Wanphen gemeinsam das „Lüthy Family Homestay“ in Rayong, wo sie ihre Gäste mit einer einmaligen Mischung aus thailändischer und europäischer Gastfreundschaft verwöhnen. Wanphen, eine talentierte Köchin, begeistert mit thailändischen Gerichten, während Peter die europäische Küche übernimmt.

Im Jahr 2015 entschied sich Peter Lüthy, dauerhaft nach Thailand zu ziehen – eine Entscheidung, die er nie bereut hat, da das Leben dort, wie er sagt, „einfach Spass macht“.

Lüthy Family Homestay

Erlebnisferien mit 50 % WIR im Lüthy Family Homestay

In seinem „Lüthy Family Homestay“ bietet Peter Lüthy erlebnisreiche Ferien mit 50 % WIR an. Unter dem Slogan „Bei uns müsst ihr keine Liegen reservieren und es wird nicht gegen euch protestiert, an unseren sauberen Stränden ist kein Gedränge, bei uns seid ihr willkommen und wir bieten euch erschwingliche Pauschalangebote“ bewirbt er sein Angebot auf Facebook.

Was erwartet die Gäste?

- Pauschalferien inklusive Transfer vom und zum Flughafen
- Ausflüge zu attraktiven Sehenswürdigkeiten in der Region
- Reichhaltiges Frühstück und Abendessen sowie kostenlose alkoholfreie Getränke
- Ein gepflegter Garten mit Salzwasserpool
- Über 30 Kilometer unberührte Strände in Rayong

Besonders ältere Gäste sind herzlich willkommen, und auch ohne Englischkenntnisse werden sie sich bestens aufgehoben fühlen. Zusätzlich bietet Peter Rundreisen in den Norden Thailands für Gruppen ab 4 Personen an, sodass Gäste die Vielfalt des Landes erkunden können.

Der Preis: Für nur 600 Franken pro Person geniessen Sie eine Woche Traumurlaub, inklusive Eintritten und alles mit 50 % WIR. Längere Buchungen und spezielle Arrangements für kleine Gruppen sind nach Absprache möglich.

Kontakt:
Peter Lüthy
E-Mail: p.luethy@icloud.com
WhatsApp: +66989877453

Besuchen Sie uns hier auf Facebook

Whanpen und Peter Lüthy freuen sich auf Euren Besuch

WIR ONLINE MAGAZIN

Die Zeitumstellung am 27. Oktober

Vor- und Nachteile einer jährlichen Tradition

Uhren um eine Stunde zurückstellen

Die Zeitumstellung am 27. Oktober ist ein Ereignis, das in vielen Ländern weltweit stattfindet. An diesem Tag werden die Uhren normalerweise von Sommerzeit auf Normalzeit zurückgestellt. Dies bedeutet, dass um 3:00 Uhr morgens die Uhren auf 2:00 Uhr zurückgedreht werden. Dies hat zur Folge, dass es im Herbst eine Stunde länger hell bleibt, was für viele Menschen als angenehm empfunden wird.

Die Zeitumstellung am 27. Oktober kann jedoch auch Verwirrung stiften und hat Auswirkungen auf unseren Schlaf-Wach-Rhythmus. Menschen, die anfällig für Schlafprobleme sind, können Schwierigkeiten haben, sich an die neue Zeit anzupassen. Es wird oft empfohlen, in den Tagen vor der Zeitumstellung allmählich die Schlafenszeit anzupassen, um den Übergang zu erleichtern.

Ein weiterer Aspekt der Zeitumstellung am 27. Oktober ist die Diskussion über ihre Notwendigkeit. Einige Länder haben die Sommerzeit bereits abgeschafft, da sie argumentieren, dass die Umstellung der Uhren keine signifikanten Energieeinsparungen bringt und die Gesundheit der Menschen beeinträchtigen kann.

Insgesamt ist die Zeitumstellung am 27. Oktober ein jährliches Ereignis, das gemischte Gefühle hervorruft. Während sie einige Vorteile in Bezug auf die längeren Tage im Herbst bietet, gibt es auch Bedenken hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf den Schlaf und die Gesundheit. Es ist daher eine Zeit, in der Menschen oft darüber nachdenken, wie wir unsere Zeitregelungen in Zukunft gestalten möchten.

J. Eisenring AG

e Liegenschaften und Beratung

9500 Wil
Tel. 071 913 36 70

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

Diverse Objekte zu verkaufen:

9470 Buchs, Altendorferstr. 28

4½ Zi.- EFH, Fr. 495'000.00

9055 Bühler, Bleichelistrasse 5

3½ Zi.- Eigentumswohnung Fr. 680'000.00

8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4

3½ Zi.- Eigentumswohnung Fr. 780'000.00

8556 Lamperswil bei Wigoltingen

6½ Zi.- EFH, Neubau freistehend Fr. 1'270'000.00

9532 Rickenbach, Hochbühlstr.30

8½ Zi.- Villa, mit Innenschwimmbad Fr. 2'300'000.00

e Liegenschaften und Beratung

Die hausgemachte Bündner Nusstorte von Churwalden

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

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

Nusstorte klein
380 gr. / 14 cm

1 - 9 Nusstorten
pro Stück CHW 16.00

10 - 19 Nusstorten
pro Stück CHW 15.00

ab 20 und mehr
pro Stück CHW 14.00

Nusstorte gross
600 gr. / 18 cm

1 - 9 Nusstorten
pro Stück CHW 24.00

10 - 19 Nusstorten
pro Stück CHW 22.00

20 und mehr
pro Stück CHW 21.00

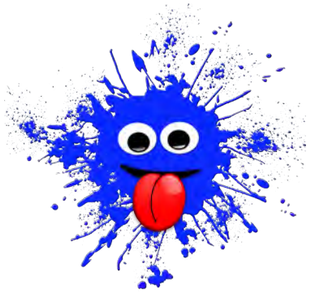
ONLINE - SHOP

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

CASALTA AG

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

GLOSSE des Monats



Es war einmal eine bunte Truppe von fünf WIR-Freunden, die das Leben auf eine ganz eigene, sagen wir mal, originelle Art genossen. Einer von ihnen, ein ehemaliger Wirt eines Berggasthauses im Toggenburg, hat sich kürzlich nach Panama abgesetzt. Warum? Tja, weil jemand schliesslich die wirklich wichtigen Fragen klären muss: Ist die Erde eine Scheibe? Und was versprühen die Flugzeuge da eigentlich? Während alle anderen die Kondensstreifen für harmlosen Wasserdampf halten, ist unser Held fest überzeugt, dass da etwas Grosses im Gange ist. Ach ja, und weil Verschwörungen allein auf Dauer langweilig sind, hat er nebenbei noch die Rinderzucht entdeckt. Schließlich passen Paranoia und Viehhaltung überraschend gut zusammen – wer hätte das gedacht?

Während er also in den Weiten Panamas seine Rinder und Theorien hütet, gehen seine vier Kumpel in der Schweiz dem gewohnten Tagesgeschäft nach. Alle aus der WIR-Community, versteht sich. Der eine ist ein passionierter Golfer, das andere ein Vater-Sohn-Duo, das sich mit Hingabe um sein Immobilienimperium kümmert. Und dann gibt es noch den Schreiberling, der sich als heimlicher Chronist dieses illustren Haufens um die Dokumentation der Abenteuer kümmert – mit viel Herz und ein wenig Augenzwinkern. Und natürlich pflegen sie ihr ganz eigenes Ritual: das alljährliche „Schulreisli“ in den sonnigen Tessin. Lange Zeit war dieser Event das Highlight des Jahres. Drei Stunden Fahrt mit dem noblen "Dienstwagen", nur für einen Apéro, gefolgt von einem gehobenen Mittagessen – Piccata Milanese mit Spaghetti, vielleicht ein Cordon Bleu oder, wenn's hochkommt, ein Rindsfilet. Nur ja keine Meeresfrüchte und um Himmels willen kein Knoblauch! Denn beim blossen Gedanken an Garnelen und Knoblauch rollen sich dem Golfer die wenigen verbliebenen Haare auf dem Kopf zusammen wie Spaghetti auf der Gabel. Knoblauch? Unvorstellbar! Der arme Knoblauch, dem man nachsagt, er wäre gesund, hat in dieser Runde keine Chance. Grimassen und böse Worte inbegriffen.

Doch, oh Wunder, nach Jahren des lustigen Fahrens und essensbedingten Bauchschmerzen, haben die drei endlich ein Licht gesehen: Sechs Stunden Fahrt für ein paar Stunden Gelage und ein paar lustige Momente? Klingt irgendwie nicht mehr so brillant wie früher. Denn mal ehrlich, Gespräche über Golf und Immobilien lassen sich auch mit deutlich weniger Benzin und genauso vielen Spaghetti führen. Und Piccata Milanese gibt’s auch in jeder zweiten Dorfbeiz. Wer hätte das gedacht?

Nun stehen die vier WIRler vor einer Entscheidung: Lohnt sich der jährliche Trip in den Süden überhaupt noch, oder wäre ein Ausflug ins nahe gelegene Irgendwo nicht genauso gut? Weniger Fahrzeit, mehr Genuss klingt plötzlich ziemlich verlockend. Vielleicht sogar revolutionär!

Egal, wie sie sich letztendlich entscheiden, eines bleibt sicher: Ihre Freundschaft ist mehr wert als jede langgezogene Fahrt oder ein perfekt gebratenes Rindsfilet. Und während ihr panamaischer Freund weiterhin seine Rinder und Theorien pflegt, wissen die vier eins: Egal, ob im Tessin oder irgendwo in der Ostschweiz – am Ende des Tages zählt nur, dass sie zusammen sind. Und wenn ihr Farmer-Kumpel demnächst mit der Theorie kommt, dass die Erde nicht nur eine Scheibe, sondern ein saftiges Rindersteak ist – na dann, guten Appetit!

Walter Sonderer

Mord an Halloween

„Lotte Dreher, Jahrgang 1954, unverheiratet, Tod durch Messerstiche. Keine Spuren eines gewaltsamen Eindringens in die Wohnung." Kommissar Lenninger schaute in die Runde. „Mord an Halloween – wie kreativ." – „Eine Nachbarin berichtet, einen Mann mit schwarzem Umhang auf der Straße gesehen zu haben. Nach diesem markerschütternden Donnerschlag sah sie aus dem Fenster, der folgende Blitz erhellte die Gassen und sie konnte den Mann von hinten sehen. Das war gegen 22 Uhr 10." Ein anderer Polizist ergänzte: „Auf dem Küchentisch lag eine Eintrittskarte zu einer Halloweenparty auf Schloss Siebenstein." – „Da wollte sie ja sicher nicht alleine hin", mutmaßte Lenninger. „Schau mal", merkte Assistent Jung an, „die Karte hat eine laufende Nummer: 368. Wenn noch jemand mitgehen wollte, dann hat der vielleicht 367 oder 369. Was halten Sie davon, wenn wir uns mal auf der Party umsehen?"

Ein kleiner älterer Mann öffnete die große Schlosspforte, hinter der zur Verwunderung der Kommissare weder Musik noch Stimmen zu vernehmen waren. „Geschlossene Gesellschaft, tut mir leid", begrüßte er die beiden Polizisten. Lenninger zückte seinen Ausweis. „Kriminalpolizei. Wir ermitteln in einem Mordfall und müssten uns mal auf der Party umhören. Oder ist sie ausgefallen?" Er schaute über den kleinen Mann hinweg in einen leeren Schlosssaal hinein. „Nein, die Halloween-party findet in den ehemaligen Kellerverliesen statt." Er deutete auf den Boden. „Ein Stockwerk tiefer." – „Wir suchen die Eintrittskarte mit der Nummer 369 oder 367", erklärte Lenninger. Der Alte zog ein verknittertes Blatt aus seiner Tasche. Seine Hand zitterte, als er umständlich eine Lesebrille aufsetzte und mit dem Finger eine Tabelle entlangfuhr. „369 wurde nicht verkauft, die liegt in meinem Büro. 367 gehört Theo Griese."

Eine enge, steinerne Wendeltreppe führte hinab in einen fensterlosen, nur von Fackeln beleuchteten Keller mit großen, eisernen Türen. An der steinernen Bar stand neben zwei maskierten Damen auch Theo Griese in einem Vampirkostüm. Die Damen verzogen sich, als die Kommissare mit gezücktem Ausweis näherkamen. „Kennen Sie Frau Lotte Dreher?", eröffnete Jung. Griese nahm einen großen Schluck von einem giftgrünen Getränk. „Natürlich. Hat sie wieder Scheiße gebaut?" – „Wie meinen Sie das?", hakte Lenninger nach. „Hinter welchem Mond leben Sie bei der Mordkommission eigentlich? Die ist einer der führenden Köpfe der Untergrundorganisation DZU!" Die Polizisten sahen sich fragend an. „Ihr Idioten. Schon mal was von falschen Identitäten gehört? Die heißt natürlich nicht wirklich Dreher. Doris Patischeck, ein Begriff? Ich arbeite als V-Mann für den Verfassungsschutz und beobachte sie schon seit einiger Zeit." Lenninger zog Jung zur Seite und flüsterte: „Rufen Sie im Präsidium an und lassen Sie Grieses Identität prüfen. Jung verschwand und Lenninger wandte sich Griese zu: „Tatsächlich!? Und wann haben Sie sie zum letzten Mal gesehen?" – „Wieso, ist sie verschwunden?" – „Sie ist tot.' Griese verzog keine Miene. „Klar, dass die mal irgendeiner abknallt. Wundert mich nicht." – „Woraus schließen Sie, dass sie keines natürlichen Todes gestorben ist?" – „Überhaupt nicht. Vielleicht hat sie auch der Jahrhundertblitz vorhin getroffen. Wenn schon." – „Wo waren Sie eigentlich zwischen 22 und 22 Uhr 30?" Griese lachte. „Auf dieser Party, das können meine beiden Freundinnen Ihnen sicher gerne bezeugen."

Eine Viertelstunde später war Griese in Handschellen auf dem Weg ins Präsidium. Und das, obwohl seine Tätigkeit als V-Mann bestätigt wurde. Allerdings mit einem zusätzlichen Hinweis: Bei einer Stichprobe war entdeckt worden, dass er sich auf eine Affäre mit Lotte Dreher alias Doris Patischeck eingelassen hatte. „Da hat er wohl kalte Füße bekommen und kurzerhand Selbstjustiz verübt", fasste Jung zusammen. „Verraten hat er sich aber schon vorher", erklärte Lenninger grinsend. „Den hellen Blitz um 22 Uhr 10 kann er in diesem Kellerverlies unmöglich gesehen haben. Da war er wohl woanders als Vampir unterwegs."

ah/DEIKE

In unserer R
des Monats»
liche Bilder a
festen Platz.
die das gew
Momentauf
Eindrücke, E
tionen zeig
denen man
Ganz sicher
tolle Mome
Fotoapparat
vor sich hin
vorschläge p
wironline@b

Wir honorie
Einsendung
einem Konsu
freuen uns a
schüsse aus

Senden Sie
E-Mail an:
Kontaktdate
und Adresse

TOPAN
A
FARBSYS
Weitere Aktionsanget
Kopierpapier, Bürostühle un
BÜROTREN
buerotrend.ch | +41 71 757

Das große Berge-Quiz

Im Mai 1953 waren Sir Edmund Hillary und Tenzing Norgay die ersten Menschen, die auf dem Mount Everest standen. Kennen Sie sich mit der faszinierenden Welt der Berge und Bergsteiger aus? Testen Sie es mit unseren 15 Fragen!

1 Wie werden die jeweils höchsten Berge der sieben Kontinente bezeichnet?
- A Seven Peaks
- B Seven Summits
- C Seven Heights
- D Seven Crests

2 Welche Aussage über den Pico del Teide stimmt nicht?
- A Er liegt auf einer Insel.
- B Er ist der höchste Berg Spaniens.
- C Er ist ein Vulkan.
- D Auf seinem Gipfel befindet sich ein Observatorium.

3 Wie heißt ein Gipfel der Geislergruppe in den Dolomiten?
- A Sass Rigais
- B Marmolata
- C Punta Penia
- D Langkofel

4 Welcher Gipfel zählt nicht zum Berner Dreigestirn?
- A Eiger
- B Wildspitze
- C Jungfrau
- D Mönch

5 Wie wird die Gegend um den Mount Everest auch genannt?
- A zweiter Mond
- B dritter Pol
- C hohe Tiefsee
- D eisige Wüste

6 Welche Aussage über die Höhenkrankheit stimmt?
- A Sie kann ab einer Höhe von 5000 Meter auftreten.
- B Menschen über 50 Jahre sind öfter betroffen.
- C Sherpas sind durch eine Genvariante besser davor geschützt.
- D Sie ist nicht lebensgefährlich.

7 Der höchste Gipfel welches Bergmassivs ist der Kibo?
- A Dachstein
- B Velebit-Massiv
- C Mont Ventoux
- D Kilimandscharo

8 Wer bestieg 1978 gemeinsam mit Reinhold Messner erstmals ohne zusätzlichen Sauerstoff den Mount Everest?
- A Peter Habeler
- B Hans Kammerlander
- C Gerlinde Kaltenbrunner
- D Hermann Buhl

9 Wie nennt man einen steilen, pyramidenförmigen Berggipfel?
- A Karling
- B Nunatak
- C Sinter
- D Murer

10 Worum handelt es sich bei Grödeln?
- A Eispickel
- B Steigeisen
- C Karabiner
- D Klettergurt

11 Welcher dieser Berge ist ein Vulkan?
- A Annapurna
- B Aconcagua
- C Elbrus
- D Denali

12 Wer schrieb den Tatsachenbericht „In eisigen Höhen"?
- A Sir Edmund Hillary
- B Anatoli Bukrejew
- C Jon Krakauer
- D Ralf Dujmovits

13 Welcher Gipfel wurde durch Peter Jacksons „Der Herr der Ringe" als Schicksalsberg bekannt?
- A Ngauruhoe
- B Mount Cook
- C Mount Tasman
- D Manakau

14 Um bis zu wie viele Meter bewegt sich der Aletschgletscher im Jahr?
- A 70 Meter
- B 110 Meter
- C 180 Meter
- D 260 Meter

15 Wem gelang 1865 die Erstbesteigung des Matterhorns?
- A Paul Grohmann
- B Jacques Balmat
- C Joseph Naus
- D Edward Whymper

Senden Sie das Lösungswort mit ihren Kontaktdaten an: info@interior3000.ch - Viel Glück!

WETTBEWERB

«interior3000» - alles für Ihr Zuhause

Gewinnen Sie einen von 5 Gutscheinen im Wert von je 50 Franken. (Gutschein wird bei einer Bestellung in Abzug gebracht)

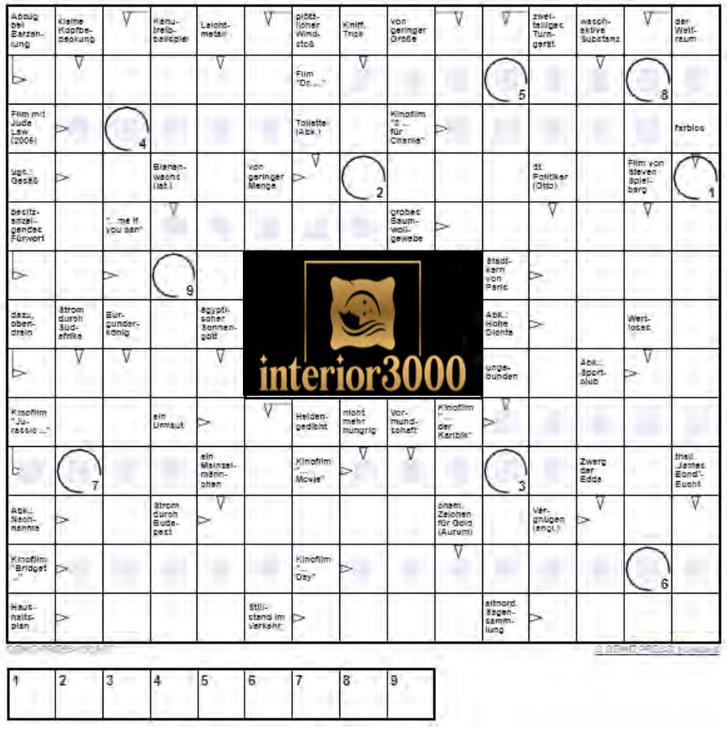
Das Leben ist schön. Dieser Satz gilt nicht zuletzt für die eigenen vier Wände. Damit aber die richtige Wohlfühlstimmung aufkommt, muss auch die Einrichtung stimmen. Da sind Sie bei "interior3000" an der besten Adresse: Im Online Shop finden sie ein umfangreiches Markensortiment der Frottier-und Bettwäsche von ESPRIT jetzt zu Aktionspreisen oder auch die tollen Kissen und Daunenduvets von San Gottardo Swiss. Vielleicht suchen Sie aber auch ein passendes Weihnachtsgeschenk? Flauschige Frottierwäsche in allen Farben? Oder doch lieber eine neue Bettgarnitur aus verführerischem Satin? Gefallen könnten Ihnen eines unserer vielen Weinaccessoires oder die Dekomöbel für den Weinliebhaber. Bei "interior3000" finden Sie für jedes Budget etwas, das garantiert auch in Ihr Zuhause passt.

interior3000.ch
die grösste Wohn- und Schlafwelt-Boutique der Schweiz mit 100% WIR.

Das ganze Jahr mit 100% WIR profitieren!

Lieferung in die ganze Schweiz.

interior3000.ch
Progrex Handels AG
Rote Trotte 10 - 6340 Baar
Telefon: 041 511 26 56
info@interior3000.ch
www.interior3000.ch



100% WIR

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

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

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

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

Bernadette und Werner Leibacher
Forever Business Owner
Leimstrasse 25,
4803 Vordemwald
Natel +41 79 699 55 73
leibacher.flp@bluewin.ch

Bestelle gleich hier

Gasthof ZUM BÄREN

BÄREN-NEWS OKTOBER 2024

Wir sind zurück aus den Ferien und haben seit Dienstag, 15. Oktober 2024 wieder offen

Aktuell:

Feine Wildgerichte
Moules et Frites
Weiterhin unsere Tagesmenüs am Mittag

Am Abend verwöhnen wir Sie gerne mit unseren à la Carte Menüs oder auch zu einem Drink in der Gaststube.

Am Freitag, 1. November unser beliebter Gourmetabend mit 6 Gang Menü

Ab 18.30 Apéro - 19.00 Menüstart

Reservationen gerne unter: Tel. 056 201 44 00
oder kontakt@zumbaeren.ch

Gasthof zum Bären - Kirchstr.7 - 5413 Birmenstorf
www.zumbaeren.ch

Sonntag und Montag Ruhetage

Voranzeige: am Mittwoch, 6. November
ist unser Gasthof wegen eines Anlasses geschlossen.

Das nächste
WIR ONLINE MAGAZIN
erscheint am 4. November 2024

LUEG EMOL...

Gutscheinsponsor:

"Klein Rigi" Thurbruggstr. 31
9215 Schönenberg a.d. Thur
+41 71 642 49 49 - info@kleinrigi.ch

Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 50.-, gesponsert vom Hotel-Restaurant "Klein Rigi", Thurbruggstrasse 31, 9212 Schönenberg a.d. Thur

Sende ein kurzes E-Mail mit deinen Kontaktdaten bis am 1. November 2024 an: wironline@bluewin.ch -
(Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)

KLEIN RIGI
HOTEL RESTAURANT EVENTS
EST 1886

Novotrade Reimann GmbH
Zürcherstrasse 25
8620 Wetzikon

NOVO BÜRO

Tel. 043 477 40 20
info@novotrade.ch
www.novotrade.ch

Büromaterial

mit 50% WIR

→ 2 bis 3 Werktage (sofern ab Lager lieferbar)
→ Keine Mindestbestellmenge
→ Kein Kleinmengenzuschlag
→ Portofrei ab Fr. 500.–

www.novotrade.ch

Novotrade Reimann GmbH
Zürcherstrasse 25
8620 Wetzikon

NOVO BÜRO

Tel. 043 477 40 20
info@novotrade.ch
www.novotrade.ch

Inkl. kostenlose Lieferung & Montage

Büromöbel

mit 100% WIR

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

Valio
Bürostuhl
Synchronmechanik Plus
4D-Armlehnen
CHF 704

NovoOtavo C
Bürostuhl mit Lordosenstütze
Synchronmechanik Plus
2D-Armlehnen
CHF 987 statt 1083
Aktion verlängert bis 31.10.2024

Novo-Primo
inkl. Memory

140/80 weiss/grau: CHF 1036
160/80 weiss/grau: CHF 1063
180/80 weiss/grau: CHF 1078

Novo-Force
inkl. Memory

180/80 weiss/grau: CHF 1433
200/100 weiss/grau: CHF 1581

Novo-Primo 4U
für mehr Stabilität durch 4 Säulen
inkl. Memory
200/100 weiss/grau:
CHF 1533 statt 1683
Aktion bis 31.10.2024

Ab Lager / inkl. kostenlose Lieferung & Montage

www.novotrade.ch

... der Schweizer Musik- & Kultursender

Das Wunschkonzert

Jeden Sonntag von 18 - 20 Uhr

Tel. 044 811 24 24 - wunschkonzert@musig24.tv

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

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

WUNSCHKONZERT (LIVE jeden Sonntag Abend ab 18.00)
Seit bald sieben Jahren heisst es am Sonntag, pünktlich um 18 Uhr, immer: Wunschkonzert auf TV musig24. Die Erfolgssendung, immer Live, wird von Marcello Alexander präsentiert und erfüllt Musik-Wünsche, unterhält mit interessanten Dialogen am Telefon und überrascht die Zuschauer mit musikalischen Geschenken.

SO	18:00	live
MO	22:00	Wiederholung
MI	13:15	Wiederholung
DO	16:25	Wiederholung

In der Livesendung wird jede Woche eine Einkaufskarte von Lidl im Wert von CHF 100.- verlost.

Das nächste
WIR ONLINE MAGAZIN
erscheint am 4. November 2024
wironlinemagazin.ch

Lösungen „Das große Berge-Quiz“:

1 B – Die jeweils höchsten Berge aller sieben Kontinente werden Seven Summits genannt. Die Idee ihrer Besteigung in Serie geht auf den US-Amerikaner Dick Bass zurück.

2 D – Der 3715 Meter hohe Pico del Teide liegt auf der kanarischen Insel Teneriffa. Beim höchsten Berg Spaniens handelt es sich um einen Schichtvulkan.

3 A – Die bekannte Geislergruppe ist ein beliebtes Fotomotiv. Der Sass Rigais stellt gemeinsam mit der Furchetta ihre höchste Erhebung dar.

4 B – Zum Berner Dreigestirn zählen Eiger, Jungfrau und Mönch. Die Wildspitze liegt in den Ötztaler Alpen im österreichischen Nordtirol.

5 B – Ähnlich wie das Erreichen von Nord- und Südpol löste auch die erstmalige Besteigung des Mount Everest großes internationales Interesse aus und wurde weltweit gefeiert.

6 C – Die lebensgefährliche Höhenkrankheit kann bereits ab 2000 Meter Höhe auftreten. Oft sind Menschen unter 46 Jahren betroffen, und Frauen häufiger als Männer.

7 D – Oft wird der Kilimandscharo als höchster Berg Afrikas genannt. Es handelt sich dabei jedoch um ein ganzes Bergmassiv, dessen höchste Erhebung der Berg Kibo ist.

8 A – Im Mai 1978 gelang es dem Südtiroler Reinhold Messner und dem Österreicher Peter Habeler als ersten Menschen, den Mount Everest ohne zusätzlichen Flaschensauerstoff zu besteigen.

9 A – Ein Karling zeichnet sich durch mehrere steile Grate aus, die über Jahrtausende durch Kargletscher entstehen. Ein charakteristisches Beispiel ist das Matterhorn in der Schweiz.

10 B – Grödeln gehören zur typischen Ausrüstung eines Bergsteigers. Die Steigeisen mit den vier bis sechs Zacken werden auf rutschigem Untergrund an den Wanderschuhen befestigt.

11 C – Der Elbrus ist mit seinen 5642 Höhenmetern die höchste Erhebung des Kaukasus. Der vergletscherte, aber dennoch als aktiv eingestufte Vulkan ist vor etwa 2000 Jahren zuletzt ausgebrochen.

12 C – Der US-amerikanische Journalist Jon Krakauer berichtet in seinem 1998 erschienenen Buch „In eisigen Höhen“ über Expeditionen am Mount Everest. Diese endeten 1996 in einem Unglück, bei dem acht Bergsteiger ums Leben kamen.

13 A – Der Vulkan Ngauruhoe befindet sich auf der Nordinsel Neuseelands. Dem neuseeländischen Regisseur Peter Jackson diente er als Kulisse für den Schicksalsberg, an dem die Reise der Hobbits in „Der Herr der Ringe“ endet.

14 C – Anders als es auf den ersten Blick erscheint, ist der Aletschgletscher ständig in Bewegung: Je nach Stelle „fließt“ das Eis bis zu 180 Meter im Jahr talabwärts.

15 D – Der britische Bergsteiger Edward Whymper stand im Juli 1865 als Erster auf dem Gipfel des Matterhorns. Dem Erfolg war ein tödliches Wettrennen um die Erstbesteigung vorausgegangen.

28. Oktober 1886 - Einweihung der Freiheitsstatue

Habt ihr schon einmal vom Land der unbegrenzten Möglichkeiten gehört? So nennt man die Vereinigten Staaten von Amerika. Hier, so stellte man sich früher vor, konnte man sich vom Tellerwäscher bis zum Millionär hocharbeiten. Da im 19. Jahrhundert die Menschen in Europa Hunger litten, entschieden sich viele, nach Amerika auszuwandern. Auf Schiffen fuhren sie in eine ungewisse Zukunft und landeten meist in der amerikanischen Hafenstadt New York. Begrüßt wurden sie im Hafen von einer beeindruckend großen Statue, "Statue of Liberty" oder Freiheitsstatue genannt. Die fast 50 Meter große Dame hält in der einen Hand eine Tafel mit dem Datum der amerikanischen Unabhängigkeitserklärung, in der anderen eine Fackel. Auf ihrem Kopf sitzt eine siebenzackige Krone, die die sieben Weltmeere symbolisiert. Die Freiheitsstatue war übrigens ein Geschenk der französischen Regierung zum hundertsten Jahrestag der Unabhängigkeitserklärung. Am 28. Oktober 1886 wurde sie um einige Jahre verspätet in New York eingeweiht. Das kleinere Original steht heute in Paris.

adm/DEIKE

Warum verfärben sich die Blätter im Herbst bunt?

Wenn der Herbst kommt, bringt er Jahr für Jahr bunt-leuchtendes Laub mit. Rote und gelbe Farbstoffe in den Blättern sind verantwortlich für dieses Farbenspiel. In den warmen Monaten, wenn die Bäume ein sattes Grün haben, werden die Farben von Chlorophyll überlagert. Es sorgt dafür, dass die Blätter Sonnenlicht aufnehmen, denn das liefert ihnen wertvolle Nährstoffe. Zu Beginn des Herbstes wird den Blättern das Chlorophyll dann entzogen, um es stattdessen in die Wurzeln des Baumes zu leiten. Er braucht es nun, um die kalten Monate zu überstehen und die bunten Farbstoffe können ungehindert die Blätter verfärben.

Glawion/DEIKE

Warum verlieren Bäume im Herbst ihre Blätter?

Jedes Jahr im Herbst vollzieht sich in der Natur das gleiche Schauspiel: Die Blätter der Bäume verfärben sich erst bunt und fallen dann zu Boden. Dies geschieht, weil die Laubbäume nur so den kalten Winter überstehen können. Ohne diesen Vorgang würden sie erfrieren oder austrocknen. Denn über die Blätter würden sie sonst zu viel Wasser abgeben, das sie in der wasserarmen Winterzeit aber zum Überleben speichern müssen. Darum schalten sie auf „Sparflamme“ und werfen ihr ganzes Blätterkleid ab. Unsere sommergrünen Laubbäume haben keine anderen Mechanismen, um sich gegen die Kälte im Winter zu schützen.

Ein Pole, ein Dresdner und ein Sindelfinger haben einen Wunsch frei. Der Pole wünscht sich für jeden seiner Landsleute einen Mercedes. Der Wunsch wird ihm gewährt. Der Dresdner will die Mauer wiederhaben und Devisen verdienen. Auch das wird gewährt. „Nachdem die beiden Wünsche erfüllt sind", meint darauf der Sindelfinger, „reicht mir eigentlich ein guter Cognac."

Zwei Katzen gehen zusammen in eine Bar. Die eine bestellt ein Glas Milch, die andere verlangt eine Flasche Wodka. „Bist du verrückt? Katzen trinken doch Milch!", meint die eine. Darauf die andere: „Es heißt aber, dass man nach Wodka mit einem Kater aufwacht."

Zwei Elefanten sehen zum ersten Mal einen nackten Mann. Immer wieder schauen sie an ihm hoch und runter, bis schließlich der eine Elefant meint: „Ich möchte bloß wissen, wie der sein Essen in den Mund bekommt!"

Als ich vor vielen Jahren in diese Stadt kam, besaß ich nur das, was ich auf dem Leib trug", erzählt der erfolgreiche Unternehmer. „Und ich bin nackt in diese Stadt gekommen", setzt der Buchhalter eines drauf. „Nackt? Wie denn das", will der Unternehmer wissen. „Naja, ich bin hier geboren."

Seit Jahren hofft Jens auf den großen Lottogewinn und betet dafür auch inbrünstig zu Gott; bislang allerdings vergeblich. Eines Abends aber - Jens ist gerade wieder am Beten - ertönt eine genervte Stimme von oben herab: „Himmel nochmal, Jens, wenn du gewinnen willst, dann gib mir wenigstens einmal eine Chance und kauf dir ein Los!"

Der Physiklehrer möchte seinen Schülern erklären, wie ein Magnet funktioniert. Zuerst will er aber wissen, ob sie das Wort überhaupt kennen. „Was fängt mit M an und hebt Gegenstände auf?", fragt er. Wie aus der Pistole geschossen, tönt es aus der letzten Reihe: „Mama!"

Mein Sohn wird immer einsilbiger", klagt die Mutter der Nachbarin. „Warum denn das?" - „Er hat beim letzten Tennisturnier nicht einen Satz verloren!"

Stockbetrunken torkelt ein Mann aus der U-Bahnstation. „Wo kommen Sie denn her?", will ein Polizist wissen. „Keine Ahnung", lallt er, „aus irgendso'm Keller mit 'ner riesigen Eisenbahnanlage ..."

Woran erkennt man einen freundlichen Rennradfahrer? - An den Mücken auf den Zähnen.

„Mir ist so kalt. Wie viel Grad haben wir denn im Haus?", fragt Frau Eisenhut ihren Mann. „17 Grad", antwortet der. „Und wie viel sind es draußen?" - „5 Grad." - „Dann mach doch bitte das Fenster auf und lass die 5 auch noch rein."

Zwei Polarforscher haben sich am Nordpol ein Iglu gebaut. Als sie abends von ihren Erkundungsarbeiten zurückkehren, ist ihre Unterkunft verschwunden. Da meint der eine entnervt: „Verdammt, Sven, hast du schon wieder das Bügeleisen angelassen!?"

Warum haben Kirchenorgeln weiße und schwarze Tasten? - Die weißen sind für Hochzeiten, die schwarzen für Beerdigungen.

Ein Rabe beobachtet, wie eine Schnecke einen Kirschbaum hochkriecht. „Was machst du denn mitten im Winter auf dem Kirschbaum?", möchte er wissen. „Ich will Kirschen essen", antwortet die Schnecke. „Aber jetzt gibt es doch noch gar keine Kirschen!" - „Bis ich oben bin schon!"

Der Chef bittet den Angestellten zum Gespräch: „Sie sind jetzt seit zehn Jahren bei uns und seither nie krank gewesen, nie zu spät gekommen und nie zur Kur gegangen - kann es sein, dass Sie mit Ihrer Arbeit nicht ausgelastet sind?"

Oma Margot fragt ihre kleine Enkelin, was sie sich denn zum Geburtstag wünscht. „Die Pille", meint die darauf. „Aber warum denn das?", will die Oma erstaunt wissen. „Drei Puppen hab ich schon bekommen, ich will jetzt einfach keine mehr!"

Auf der Skipiste stossen zwei Skifahrer zusammen und bleiben ineinander verknäult liegen. „Einen Arzt!", ruft der eine panisch, „ich hab kein Gefühl mehr im Bein!" - „Kein Wunder", meint da der andere, „du kneifst ja die ganze Zeit in mein Bein!"

DEIKE PRESS

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! **50% WIR**

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

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

Das nächste WIR ONLINE MAGAZIN erscheint am 4. November 2024

Der geborene Verlierer

Die Bar wirkte so einladend wie ein verregneter Montagmorgen. Sie dünstete diesen muffigen Geruch aus – das Parfüm der Verlierer. Ein schmächtiger Mann mit Brille war der einzige Gast. Die Tür öffnete sich. Ein Mann trat ein und setzte sich neben den Brillenträger. „Kommen Sie!“, sagte er. Seine rechte Hand schob das Jackett ein wenig zur Seite und deutete auf die Pistole. Der Brillenträger zuckte zusammen. „So ist das also.“ – „War zu erwarten.“– „Können wir ein Geschäft machen?“ – „Weder mit mir noch mit der da“, grunzte der Mann und tippte auf die Waffe. „Ich habe eine Frau und vier Kinder“, murmelte der Brillenträger. „Eine Witwe und vier Halbwaisen. Daddy hätte nachdenken sollen, bevor er dem Syndikat eine halbe Million klaut.“ – „Ich brauchte einen Vorschuss. Mein Junge brauchte ärztliche Behandlung und McClellan wollte mir nichts geben und sagte: Schick deine Alte auf den Strich.“ – „Guter Ratschlag.“ – „Dafür, dass ich jahrzehntelang ein loyaler Buchhalter war?“ – „So ist das nun mal. Es gibt Gewinner und Verlierer. Verlierer sollten sich nie mit Gewinnern anlegen, sonst kommt ein Ausknipser wie ich.“ – „Noch ein letzter Drink? Ich lade Sie ein“, bat der Brillenträger. Er nickte dem Barkeeper zu. Der andere nahm das Glas, das ihm der Barkeeper herüberschob, und leerte es in einem Zug. Der Barkeeper warf das leere Glas hastig ins Spülbecken. „Gehen wir oder ich breche dir die Knochen!“, sagte der Mann zu dem Brillenträger. Er erhob sich, packte den anderen und zögerte dann. Der Mann mit der Brille leerte sein Glas. „Auf die Gewinner dieser Welt.“ – „Verdammt, ich werde jetzt meinen Job erledigen und du …“, sagte der andere. Er redete undeutlich. Die Hand, die zur Waffe greifen wollte, war unsicher. „Wissen Sie“, sagte der Mann mit der Brille, „ich wollte das alles nicht. Man ist ein kleiner Buchhalter, wird gefeuert, weil in der großen Depression die Firma pleitegeht. Man bekommt einen neuen Job, schuftet, hofft, dass es endlich wieder aufwärts geht. Und plötzlich wird einem klar: Man arbeitet für das Syndikat. Man ist derjenige, der den Kopf hinhält, während die Bosse fein raus sind.“ – „Die Welt ist eine Knarre. Der eine hat den Finger am Abzug, der andere steht vor dem Lauf. So wie du“, lallte der andere. „Ich weiß“, antwortete der Brillenträger. „Aber im Leben jedes Verlierers gibt es den Moment, wo er sich dagegen wehrt, zum Fußabtreter degradiert zu werden. Dann erleichtert er das Syndikat um fünf Millionen.“

„Fünf Millionen …?“, die Stimme war kaum zu verstehen. „Sagte ich fünf? Es waren zehn, aber ich will nicht prahlen. Außerdem – bei den Verflechtungen merkt das Syndikat es sowieso nicht.“ Der andere fauchte etwas, was wie „zehn“ klang, und stürzte von seinem Hocker. Der Brillenträger kniete sich neben ihn. „Wissen Sie, ich habe nicht viel gelernt im Leben. Aber eines weiß ich: Verlierer müssen zusammenhalten. Darum habe ich investiert. Dem Barkeeper gehört dieser Schuppen jetzt. Er wird was draus machen und dafür hat er Ihnen das Gift ins Glas getan. Der Apotheker, der das Gift mischte, hat seine kleine Fabrik. Der Staatsanwalt, der mir eine neue Identität besorgte, bekam eine Namensliste, die seine Karriere fördert. Und die Kinder des Polizisten werden alle studieren können. Der gab mir Ihre Nummer. Er meinte, 40 bis 50 Auftragsmorde, ohne dass es je zur Anklage kam. Guter Mann. Jetzt haben Sie mich ermordet. Hier ist mein alter Pass. Ich werde Ihnen nachher in den Mund schießen, das ist Ihre Methode. Aber keine Angst. Ich warte, bis Sie tot sind. Verlierer sind zaghafte Menschen.“

Krause/DEIKE

WIR ONLINE MAGAZIN

Zu verkaufen mit 100% WIR

Dampf- und Staubsauger Thermofonte CLEAN one

Verkaufspreis: CHW 900.00

Neupreis: CHF 3'995.00

Fr. 1'000.- mit 100% WIR

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

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

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

VINO E SAPORI

Liebe Weinliebhaber

Es ist wieder Zeit für Genuss!

Nach dem grossen Erfolg unserer Frühlingsdegustation laden wir Sie herzlich zu unserer **Herbst-Weindegustation** ein. Freuen Sie sich auf italienische Spitzenweine, köstliche Antipasti und ein gemütliches Beisammensein bei Grill und Risotto.

WANN?

- Freitag, 1. November: **16 - 20 Uhr**
- Samstag, 2. November:
  - **11 - 16 Uhr** Weindegustation
  - Ab **15 Uhr** Grill & Risotto (mit Vegi-Option)
- Freitag, 8. November: **16 - 20 Uhr**

WAS ERWARTET SIE?

- Degustation italienischer Weine, darunter spannende Neuheiten
- Feine Antipasti und italienische Spezialitäten
- Ab 15:00 Uhr am Samstag: Grill & Risotto, begleitet von gutem Wein und geselligem Beisammensein

KOSTEN?

CHF 35.- pro Person für Essen und Getränke à discrétion.
Die Degustation selbst kann spontan besucht werden, für das Essen bitten wir um eine verbindliche Anmeldung **bis zum 1. November** per E-Mail, WhatsApp oder SMS.

Bitte geben Sie die Anzahl Personen sowie die gewünschte Variante (Fleisch oder Vegi) an.

Email: info@vinoesapori.ch
Telefon: +41 79 404 37 44

SEIEN SIE DABEI

Wir freuen uns darauf, Sie bei unserer Herbstdegustation zu begrüssen und gemeinsam mit Ihnen köstliche Weine und Speisen geniessen zu dürfen!

Herzlichst,
Ihr Markus Ineichen

VINO E SAPORI

Vino e Sapori Im Bohl 8 Altdorf, 8243

Zusatzvorstellung 30. Oktober 2024 | **FESTSAAL UNTERSIGGENTHAL**

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

EINLASS: 18:00
BEGINN: 20:15

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

Mit 100% WIR direkt buchen bei: info@ABILL.ch

WIR ONLINE MAGAZIN

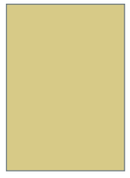
Mediadaten 2024

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.

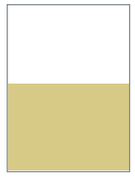
Monatlich 2 x für über
20'000
WIR- Verrechner

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

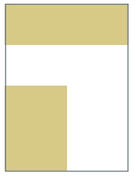
Zahlbar mit 70% WIR Druckunterlagen: PDF / EPS / JPG / PNG **Zahlbar mit 70% WIR**



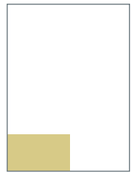
☐ **1/1 Seite**
168 x 252 mm
CHF 500.-



☐ **1/2 Seite**
168 x 124 mm
CHF 400.-



☐ **1/4 Seite**
168 x 60 mm
82 x 124 mm
CHF 300.-



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

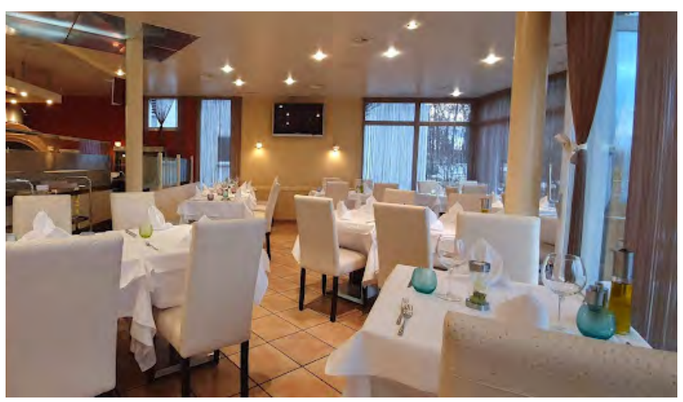
Geniessen Sie ein Stück Bella Italia & Dolce far niente!

Das Ambiente im «Salta in Bocca» Münchwilen eignet sich besonders gut für ein Essen zu zweit, oder für Familien- und Geschäftsessen, Hochzeiten, Geburtstage, Taufessen, Kommunionen, Firmungen, Leidmahle, Weihnachtsessen und weitere Anlässe.

Vor 17 Jahren eröffneten Umberto und Donatella Serpa-Russo das Ristorante Pizzeria «Salta in Bocca» im ehemaligen Restaurant Waldegg in Münchwilen TG. Mit viel Herzblut und Begeisterung verwöhnt das Wirteehepaar seine Gäste. Umberto zaubert täglich leckere Gerichte auf den Tisch und begrüsst als Gastgeber seine treuen Gäste, während Donatella mehrheitlich im Hintergrund arbeitet und Ihre Gäste vor allem bei Banketten betreut. Um das Wohlwollen der Gäste kümmern sich die «Camerieri», die zu Spitzenzeiten von Gastgeberin Donatella unterstützt werden.

Mediterrane Küche

Küchenchef Umberto zaubert mit seiner mediterranen Küche ein Stück Italien auf den Teller und verwöhnt Sie dabei mit typischen und eigens für Sie kreierten Speisen aus seiner Heimat. Geniessen Sie feine Köstlichkeiten wie hausgemachte Teigwaren, Fisch- und Fleischspeisen vom Grill sowie Pizzen direkt aus dem Holzofen. Passend dazu serviert man Ihnen edle, italienische Weine, die ihrem Gaumen zusätzlich schmeicheln. Für die kleinen Gäste gibt es Kinderstühle, eine Wickeleinrichtung und selbstverständlich auch eine feine Kinderpizza mit Ohren.



Lassen Sie sich in einem heimeligen Ambiente verwöhnen.

Planen Sie eine Firmenfeier oder ein Familienfest?

Ein festlich gedeckter Tisch, ein feines Essen mit edlem Wein – und schon fühlt man sich wie Zuhause. Die Liebe zum Detail ist es, die aus einem „Anlass" – Ihrem Anlass – ein unvergessliches Erlebnis macht. Die beiden Säle haben Platz für Gesellschaften von 50 bis 60 Personen. Für Ihre persönliche Feier hat das «Salta in Bocca» eine ganze Reihe von Vorschlägen parat, vom einfachen Menü bis hin zum grossen Festessen, von der personalisierten Menükarte bis zum schön geschmückten Tisch mit Blumen. Donatella und Umberto Serpa freuen sich, Sie beim Gestalten ihres Events beraten und bewirten zu dürfen. Auf Wunsch wird für Sie die gesamte Organisation übernommen – von der Dekoration, den Menükarten bis hin zur Torte. Bei Gruppen ab 20 Personen öffnet man gerne auch ausserhalb der Öffnungszeiten.

100% WIR bis Ende Januar 2025

Donatella und Umberto Serpa arbeiten gerne mit WIR. Aktuell werden bei einer Konsumation bis Ende Januar 2025 100% WIR akzeptiert, bei Anlässen und Banketten auf Anfrage.

Geniessen Sie ein paar sorgenfreie Stunden im «Salta in Bocca» Münchwilen und erleben Sie die italienische Küche in Ihrer ganzen Vielfalt.

Gerne 100% WIR bis Ende Januar 2025

Überraschen Sie Freunde und Bekannte mit den beliebten Geschenkgutscheinen!

Ihre Gastgeber:
Donatella und Umberto Serpa-Russo

Umberto Salta in Bocca
Ristorante & Pizzeria
Münchwilen

WIR partner

Weinfelderstr. 17 - 9542 Münchwilen
Tel. 071 966 21 41
admin@saltainbocca.ch - www.saltainbocca.ch

Öffnungszeiten:
Mo./Di./Do./Fr. von 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr
Mittwoch geschlossen - Samstag 17.30 Uhr - 23.00 Uhr
Sonntag 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.30 Uhr - 23.00 Uhr

Ferien bis 23. Oktober 2024

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

KLEIN RIGI
HOTEL RESTAURANT EVENTS
EST 1886

schloss seeburg
eventlocation | kreuzlingen

Feste feiern
in Kreuzlingen

Für jede Feier den passenden Rahmen – auch mit WIR

Unsere Schlossküche zaubert nicht nur hochstehende Menüs, sondern verwöhnt Sie auch mit kreativen, winterlichen Apérogetränken. Ob Winterevent mit Ihrem Team oder im Kreise der Familie – im Schloss Seeburg in Kreuzlingen werden Sie von der Planung bis zum Schlussgang perfekt betreut.
Unser einmaliger Gewölbekeller lädt nach dem Essen zum Feiern ein. Musik, Bar und Service – lassen Sie den Abend stimmungsvoll ausklingen.

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

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

WIR partner
Wir nehmen WIR
Bezahlen Sie Ihre Feier
mit bis zu 100 % WIR

1. Oktober bis 31. März
SO bis DO | 100 % WIR bis CHW 4000
FR und SA | 50 % WIR bis CHW 2000

Schloss Seeburg | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen
T +41 71 688 40 40 | kontakt@schloss-seeburg.ch | www.schloss-seeburg.ch

2024-07 / cinzadesign.ch

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

RESTAURANT
Schiff
9500 WIL
C. Oberkofler

Mattstr. 4, 9500 Wil
071 911 12 10
www.restaurant-schiff-wil.ch
Gerne 100% WIR

Hier könnte ihr inserat stehen...

Gasthof ZUM BÄREN

Willkommen im
Gasthof zum Bären
5413 Birmenstorf - Aargau

Kirchstrasse 7, 5413 Birmenstorf

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

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

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

Das Hotel ist auch am Sonntag/Montag offen.

Gerne 50% WIR

WIR partner

WIR ONLINE MAGAZIN

Faszination Nerven-kitzel

Hexen, Monster, Vampire und Gespenster haben im Herbst Hochsaison – denn am 31. Oktober ist Halloween: das Fest für alle, die sich gern fürchten und Spaß am Gruseln haben.

Spaß am Gruseln? Das klingt zunächst paradox. Müssten wir nicht alle beim Anblick von schaurigen Gestalten schreiend davon rennen? Denn schließlich ist die Angst doch ein unangenehmes, negativ besetztes Gefühl. Warum sucht der Mensch trotzdem den Kick? Was fasziniert uns am Gruseln und warum schauen wir uns mit Begeisterung Horrorfilme an?

Schon kleine Kinder genießen den Nervenkitzel. Wenn beim Hoppe-Hoppe-Reiter-Spiel die Stelle mit dem „Plumps" kommt, kreischen sie vor Vergnügen und rufen sofort: „Noch mal!" Sie genießen den spannenden Moment, in dem sie scheinbar fallen gelassen und im letzten Augenblick aufgefangen werden. Je lauter die Kinder dabei kreischen, umso größer ist die Erregung. Ähnliches lässt sich auch bei kleinen Kindern beobachten, die am Strand schreiend vor den anrollenden Wellen weglaufen – um gleich wieder zurück zum Wasser zu rennen. Dieses Hin und Her zwischen dem selbstgewählten Nervenkitzel und der Rückkehr in die Sicherheit wiederholen sie unzählig oft, und jedes Mal trauen sie sich ein Stück weiter vor. So verlieren sie allmählich die Angst – das Lachen und Kreischen hilft ihnen dabei, denn es baut die Anspannung aus Furcht vor dem Unbekannten ab.

Psychologen beschreiben dieses Verhalten als „Angstlust". Der Begriff wurde von dem Psychoanalytiker Michael Balint geprägt. Angstlust beschreibt den Genuss an dem Thrill, dem Nervenkitzel, bei dem sich Angst und Lust miteinander vermischen. Angst ist – für sich genommen – ein sehr intensives Gefühl. Angst sorgte in grauer Vorzeit für das Überleben unserer Spezies. Stand seinerzeit ein Mensch einem Säbelzahntiger gegenüber, so setzte die Angst den Körper in Alarmbereitschaft: Stresshormone wie Adrenalin und Kortisol sorgten für äußerste Aufmerksamkeit und ließen unsere Urahnen angesichts der Gefahr entsprechend reagieren – in diesem Falle also Reißaus nehmen. Säbelzahntiger gibt es nicht mehr, aber Stresshormone schütten wir in bedrohlichen Situationen nach wie vor aus – eine evolutionär bedingte Reaktion.

Was hat aber nun die Lust mit der Angst zu tun? Es ist die Belohnung in Form von Endorphinen, von Glückshormonen, die uns überschwemmen. Wenn wir eine Gefahr und die damit verbundene Furcht ausgehalten und überstanden haben, fühlen wir uns heldenhaft und glücklich. Voraussetzung für das lustvolle Spiel mit der Angst ist eine weitere Komponente: die Sicherheit. Um Angstlust empfinden zu können, braucht man das Gefühl der Sicherheit. Nur dann kann man sich mit Wonne gruseln, fürchten und sich der Angst hingeben. So weiß das Kleinkind, dass es beim Spiel von sicheren Armen aufgefangen wird. Dieses Vertrauen in die Sicherheit ist es auch, dass Kinder mit Wonne in der Geisterbahn kreischen lässt, wenn plötzlich gruselige Gestalten aus der Ecke springen oder Geisterhände durch ihre Haare streichen, denn am Ende der Fahrt hüpfen sie lachend zurück in die Realität und Normalität. Haben Kinder erst gelernt, dass es neben der Realität auch die Welt der Fantasie gibt, lieben sie es, sich zu gruseln. Halloweenpartys sind besonders hoch im Kurs – eklige Glupschaugen im Wackelpudding oder Würstchen, die wie abgeschnittene Finger aussehen, sind der Renner bei kleinen Monstern, Vampiren und Hexen. Gruselige Situationen spielerisch überwinden – das macht stolz und stärkt das Selbstbewusstsein.

Dies ist bei uns Erwachsenen nicht anders. Die Angstlust bekommt gerade in unserer modernen Gesellschaft einen immer höheren Stellenwert, denn die Natur bietet nicht mehr viele Möglichkeiten, unsere Stärke zu zeigen, Ängste auszuhalten und zu überwinden; wir suchen uns künstliche Stimulation – zum Beispiel in Form von Extremsportarten wie Fallschirmspringen, Freeclimbing, Paragliding oder Bungeejumping. So ein Sprung in die Tiefe ist ein unglaublich aufwühlendes und gefühlsintensives Erlebnis, denn auch wenn das Seil die nötige Sicherheit gibt und uns suggeriert: Es wird schon gut gehen, das Unterbewusstsein lässt sich nicht abstellen und signalisiert absolute Lebensgefahr. So entsteht ein Spannungsfeld zwischen der Angst und dem Vertrauen in die Sicherheit: der Reiz an der Angstlust. Vergleichsstudien zeigen, dass es bei der Angstlust durchaus einen Unterschied zwischen den Geschlechtern gibt: Das „Sensation-Seeking-Potential" ist bei Männern erheblich höher als bei Frauen. Und auch das Alter spielt eine Rolle – da ist die Risikobereitschaft für den Thrill bei Teenagern am höchsten, ein evolutionär bedingtes Rivalisieren und Kräftemessen unter den jungen „Männchen".

Die meist verbreitete Form, sich den Kick zu geben und die Angstlust zu genießen, sind Horror- und Gruselfilme. Vorläufer waren die schaurigen Geschichten, die man sich früher bei Kerzenschein oder am Lagerfeuer erzählte und die einem kalte Schauer über den Rücken jagten. Heute gruseln sich die Menschen im Kino oder vor dem Fernseher vor dem Unheimlichen, Unerklärbaren: Monster, Ungeheuer, riesige, ekelerregende Insekten, durchgedrehte Massenmörder und ganze Invasionen von Untoten treiben den Zuschauern den Schweiß auf die Stirn und lassen den Puls rasen. Eine typische Geste bei Horrorszenen sind die vor die Augen gehaltenen Hände mit gespreizten Fingern, durch welche der Zuschauer hindurchlinst. Auch hier haben wir es ganz klar mit der Angstlust zu tun, der Faszination am Unbekannten, Bösen und Bedrohlichen. Die Welt des Horrorfilms bietet dem Zuschauer Erlebnisräume, die ihm in seinem realen Leben nicht zur Verfügung stehen. Diesen kann er sich freiwillig aussetzen, solange er die Sicherheit hat, sich jederzeit aus dem Kinosessel erheben zu können und in die Wirklichkeit zurückzukehren. Doch nicht jeder liebt es, sich zu gruseln. Es ist typabhängig, ob man Gruselfilme mit mehr oder weniger Genuss anguckt. Je höher die Risikobereitschaft einer Person, umso größer die Bereitschaft für die Angstlust. Für Menschen, die ängstlicher veranlagt sind, ist der Nervenkitzel eher eine Qual – deshalb verzichten sie meist ohnehin freiwillig auf das Gruseln und überlassen die Angstlust gern denjenigen, die auf der Jagd nach dem Thrill sind. Schorten/DEIKE

Bravatec
Wassertechnik AG
Und Ihr Wasser wird noch besser!
WIR partner
100% WIR

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

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

Landjäger.ch
Verliebt in die Schweiz
Edelweiss- & Scherenschnitt-Mode
Dauerhaft 10% Rabatt mit Gutscheincode: Stüdi

1 Produkt = 1 Baum
«Jeder Baum zählt». Wir pflanzen für jedes gekaufte Produkt einen Baum. Damit leisten wir mit unseren Kunden einen kleinen, aber wichtigen Beitrag.
Schweizer Berghilfe
Jeder Einkauf zählt
In der Schweizer Berghilfe haben wir eine Stiftung gefunden, über die wir dank Ihrem Einkauf etwas der notleidenden Bergbevölkerung zurückzugeben können.
Gratis!
Vergiss nicht 1 Paar Landjäger gratis mitzubestellen!
Landjäger Appenzellerland · 9063 Stein AR
landjaeger@stuedi64.ch · www.landjaeger.ch/stuedi1964

Auto mörsburg
WIR partner
RAD-WECHSEL?
JETZT TERMIN FIXIEREN.
GRATIS
Waschstrasse
Kafi & Gipfeli
Montag bis Freitag 7.00 Uhr – 17.30 Uhr
Samstag 7.00 Uhr – 13.00 Uhr
052 337 32 45 auto-moersburg.ch

Das grosse Lachen

"Humor zu haben, ist die List, zu lachen, wenn's zum Weinen ist", meinte einst Wilhelm Busch. Lachen tut uns gut und ist gesund. Dieser Mix aus Bewegung und Chemie ist ein einzigartiges Lebenselixier . völlig kostenlos und nebenwirkungsfrei.

Es ist schon eine komische Sache mit dem Lachen. Manchmal reicht ein kleiner Anlass: ein Witz, ein Missgeschick, ein komischer Zufall, aber auch Berührungen wie Streicheln oder Kitzeln lassen uns in Gelächter ausbrechen. Und während wir uns vor Lachen schütteln, geraten in unserem Körper über 100 Muskeln in Bewegung, 17 allein in unserem Gesicht. Manchmal biegt sich der gesamte Körper und wir müssen nach Luft schnappen . dabei rast der Atem mit einer Sturmgeschwindigkeit von 100 km/h durch unsere Lungen. Bei alledem erschlafft die Beinmuskulatur; deshalb fallen kleine Kinder beim Lachen häufig um, oder sie machen sich vor Lachen gar in die Hose, denn auch die Blasenmuskulatur entspannt sich. Charles Darwin hatte 1872 während seiner Untersuchungen zum Thema Lachen genau hingeschaut: "Lachen entsteht aufgrund einer tiefen Einatmung, die von krampfartigen Kontraktionen in der Brust, vor allem aber im Zwerchfell gefolgt wird (U) Kopf und Gesicht werden mit Blut überschwemmt (U) die orbikularen Muskeln werden spasmodisch zusammengezogen." Gut, dass uns das alles nicht bewusst ist, uns würde das Lachen glatt vergehen. In den letzten Jahren hat sich die medizinische Forschung verstärkt mit dem Lachen beschäftigt und sogar einen neuen Wissenschaftszweig eingerichtet: die Lachforschung, auch Gelotologie genannt, von "gelos", dem griechischen Wort für "Lachen". Damit ist das Lachen zu einer ernsten, wissenschaftlichen Angelegenheit geworden. Bisherige Untersuchungen haben Erstaunliches zutage gefördert. Lachen ist nicht nur, sondern macht auch gesund: Beim Lachen werden Stresshormone abgebaut, die Atmung vertieft sich und die verstärkte Sauerstoffzufuhr verbessert die Lungenfunktion, das Immunsystem wird stimuliert, freie Radikale werden neutralisiert, das Krebsrisiko verringert sich und der Blutdruck sinkt. 15 Minuten Lachen am Tag reichen, um der Gefahr eines Herzinfarktes massiv entgegenzuwirken. Ausgiebiges Lachen setzt also Selbstheilungskräfte frei, die wir im Alltag viel zu wenig nutzen. Für uns, die wir in einer hektischen Gesellschaft leben, ist Lachen ein wahrer Gesundbrunnen. Lachen ist der Erzfeind des Stresses, Lachen macht locker, kreativ und gelassener, beugt Schlafstörungen und Depressionen vor. Wo viel gelacht wird, ist kein Platz für Wut und Zerstörung. Was aber, wenn wir das Lachen bereits verlernt haben? Es ist erwiesen, dass Kinder täglich mindestens 400-mal lachen, Erwachsene gerade noch 25-mal. Aber auch da ist Abhilfe in Sicht: Mehr und mehr kommen Lachtherapien zum Einsatz, in denen man uns zum Lachen bringt, bis die Tränen laufen; auch Lach-CDs und Lachyoga helfen, von seelischem Ballast zu befreien.
Hier wandelt sich das kollektive "Om" in ein gemeinschaftliches "Hahaha". Ansteckung erwünscht!

Schorten/DEIKE

Briefmarken zum Frankieren mit WIR - Anteil

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

Selbstklebende Briefmarken 25% WIR

Wir liefern folgende Werte:

100, 120
andere auf Anfrage

auf handlichen Etiketten 50% WIR

Wir liefern folgende Werte:

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

Nassklebende Briefmarken 50% WIR

Wir liefern folgende Werte:

100, 140, 200
andere auf Anfrage

Auf Wunsch frankieren wir auch Ihre Briefumschläge

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

colorino

Wir bringen Farbe in ihr Leben

Ihr kompetenter Grosshändler für:

WIR partner

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

für den Maler-/Gipser und Baubereich.

Colorino Handels GmbH, Reussstrasse 17, 6038 Gisikon
Tel. 041 311 08 66
info@colorino.ch - www.colorino.ch

HUMOR
HUMOR

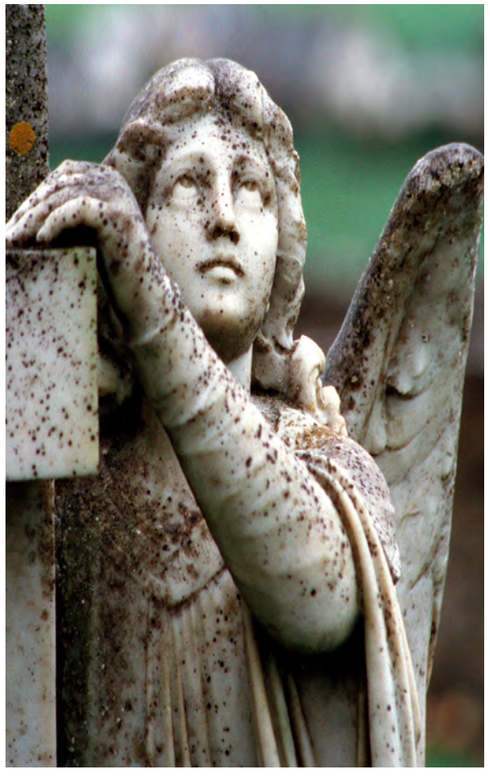
© Pietrzak/DEIKE

HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR
HUMOR

Allerheiligen und Allerseelen - Hoffnung auf Erlösung

Im November, wenn die Tage wieder kürzer werden, stimmen sich die Menschen auf die besinnliche Zeit des Jahres ein. Bei den Christen wird der vorletzte Monat des Jahres eingeleitet mit den beiden Feiertagen Allerheiligen und Allerseelen. Es wird der Toten gedacht, um Erlösung gebetet. Während Allerheiligen in der katholischen Kirche am ersten November gefeiert wird, gedenken die Mitglieder der anglikanischen Kirche der Märtyrer eine Woche später. Diese Tradition stammt bereits aus dem frühen Mittelalter. In dem an Märtyrern reichen Antiochia hielt Chrysostomos seine bahnbrechende Predigt über die Märtyrer an einem ersten Sonntag nach Pfingsten, der bis heute den Allerheiligentag der Ostkirche darstellt. Papst Gregor IV. verlegte dieses Fest im 9. Jahrhundert dann auf Anfang November. Allerheiligen ist das Familienfest der christlichen Kirche. Der katholische Christ gedenkt der Heiligen und hofft so auf Erlösung durch ein frommes und gläubiges Leben. Dabei vermischen sich Fürsprache für die Heiligen und eigene Hoffnungen auf ein Leben nach dem Tode. An Allerheiligen wird aber nicht nur an die Heiligen gedacht: Bereits an den Tagen davor und am Nachmittag des ersten Novembers gehen die Menschen auf den Friedhof. Sie säubern die Gräber und legen frische Blumen darauf. In vielen Gegenden werden Lichtlein angezündet, Weihwasserbrunnen mit frischem Wasser gefüllt und ein immergrüner Zweig hineingelegt. Wenn es dunkel wird, leuchten unzählige Kerzen und Windlichter. Die Gräber sollen noch einmal gepflegt und geschmückt werden, ehe sie vom ersten Schnee bedeckt werden. An Allerseelen wird für alle armen Seelen gebetet. Früher war es üblich, für ein verstorbenes Familienmitglied noch ein Gedeck aufzulegen oder Speisen ans Grab zu bringen: gewissermaßen ein von heidnischen Bräuchen abgewandeltes Speiseopfer. In den ersten Novembertagen werden in den Bäckereien sogenannte Seelenbrote gebacken: Der Gedanke stammt noch aus der Zeit, als die Menschen annahmen, dass die Verstorbenen an diesem Tag aus dem Fegefeuer entlassen würden. Seelenbrote sind meist Hefezöpfe oder stark eingekerbtes, leicht zu brechendes Brot. In manchen Gegenden Österreichs wird am Allerseelentag keine Pfanne auf dem Herd stehen und kein Messer offen liegen gelassen: Damit soll verhindert werden, dass sich eine ruhelose Seele daran verletzt. Auch die Bauern lassen in der Scheune oder auf dem Feld keinen Rechen mit den Zinken nach oben liegen. Obwohl bereits seit dem 10. Jahrhundert nachweisbar, wurde Allerseelen erst dreihundert Jahre später in das römische Kalendarium aufgenommen. In der evangelischen Kirche wird dieser Totengedenktag am letzten Sonntag des Kirchenjahres begangen und ist unter der Bezeichnung Totensonntag bekannt. Viele dieser Bräuche sind inzwischen nicht mehr aktuell, oft kennen die Menschen an Allerheiligen nur noch den obligatorischen Gang auf den Friedhof. Ein Feiertag ist es nur in überwiegend katholischen Gegenden: In einigen Bundesländern oder Kantonen wird er nicht mehr begangen. Allerseelen ist nirgendwo ein offizieller Feiertag. Dreher/DEIKE

„Trennung ist unser Los, Wiedersehen ist unsere Hoffnung. So bitter der Tod ist, die Liebe vermag er nicht zu scheiden. Aus dem Leben ist er zwar geschieden, aber nicht aus unserem Leben; denn wie vermöchten wir ihn tot zu wähnen, der so lebendig unserem Herzen innewohnt!“ Augustinus



Dream FACTORY

Magic Christmas

DINNER-SPEKTAKEL

100% WIR bis CHF 2'000.-
(exkl. MWST)

EINE WEIHNACHTSFEIER VOLLER MAGIE

MAGIC CHRISTMAS PACKAGE

Einen aussergewöhnlichen Firmen-Abend mit Freunden erleben, aus dem Alltag ausbrechen und in den Zauber von Hollywood eintauchen. Spazieren Sie durch die Tore der Dreamfactory für ein unvergessliches Event-Erlebnis. Wir bieten Ihnen ein Spektakel der besonderen Art.
Unser Versprechen – so in der Schweiz absolut einzigartig.
Lassen Sie sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen und geniessen Sie die Show in einer einzigartigen Mischung aus Magie und Las Vegas!

175.- CHF
pro person

Preis für Silvester (31.12)
CHF 195.- mit Extras

- Apero
- Museum
- Salatbuffet
- Fondue-Chinoise
- Zaubershow
- Dessertbuffet
- Casino Spielrunde
- Tischzauberei
- Getränke
- Überraschungen

ABLAUF DINNER & SHOW

17:30 Türöffnung mit Rundgang durch die preisgekrönten «Zauberwelten»
18:15 Apero und Knabbersachen
19:00 Salatbuffet
Start Show Teil 1 «Illusion Las Degas»
Fondue Chinoise
Casino Royale Spielrunde (just for fun)
Dessertbuffet und Kaffee
Show Finale Teil 2 «Illusion Las Degas»
23:30 Offizieller Schluss – Ausklang an der Bar

MAGIC CHRISTMAS SHOWDATEN

November

- ❄ Freitag, 01.11.24
- Samstag, 02.11.24
- Freitag. 08.11.24
- Samstag, 09.11.24
- ❄ Freitag, 15.11.24
- Samstag, 16.11.24
- ❄ Freitag, 22.11.24
- Samstag, 23.11.24
- Freitag, 29.11.24
- Samstag, 30.11.24

Dezember

- Mittwoch, 04.12.24
- ❄ Freitag, 06.12.24
- Samstag, 07.12.24
- Freitag. 13.12.24
- Samstag, 14.12.24
- Dienstag, 31.12.24

❄ Exklusiv buchbar auf Anfrage

WEITERE FRAGEN & KONTAKT

Event-Team: Mario & Sigi
Dreamfactory
Weierwiesstrasse 8
9113 Degersheim, Schweiz
Telefon: +41 71 370 03 05
E-Mail: anfrage@dreamfactory.ch
Website: www.dreamfactory.ch

WIR ONLINE MAGAZIN

Claudio Pavin

Die Geschichte eines Geniessers und Pioniers

KAKI SPUMA ist ausschliesslich in den Filialen von Migros Ostschweiz erhältlich.

Die WIR-Gemeinschaft ist voller kreativer und innovativer Unternehmer – einer von ihnen ist Claudio Pavin mit seiner Frau Dora aus Winterthur.

Die WIR-Gemeinschaft ist voller kreativer und innovativer Unternehmer – einer von ihnen ist Claudio Pavin aus Winterthur. Als engagierter WIR-Verrechner und leidenschaftlicher Getränkeentwickler hat Claudio mit seiner neuesten Kreation, KAKI SPUMA, einen neuen Meilenstein in der Getränkeindustrie gesetzt. Das Getränk, das mittlerweile in allen Filialen der Migros Ostschweiz erhältlich ist, ist mehr als nur eine erfrischende Fruchtschorle – es erzählt eine Geschichte von Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit.

Claudio Pavin aus Winterthur, hat sich mit seiner Leidenschaft und seinem unternehmerischen Geschick einen Namen gemacht. Seit seiner Kindheit war er fasziniert von Aromen, Farben und Düften. Schon damals war es nicht der Hunger, der ihn anzog, sondern die Freude, die er beim Genuss von Speisen und Getränken empfand. Seine Mutter Silvia, eine talentierte Köchin, brachte ihm die Liebe zum Essen bei, während sein Vater Luciano seine Leidenschaft für erlesene Weine weitergab.

Diese frühe Prägung legte den Grundstein für Claudios Karriere in der kulinarischen Welt. Er wuchs mit dem Wunsch auf, die wunderbare Welt von Essen und Wein nicht nur zu geniessen, sondern aktiv zu gestalten. Heute ist er glücklich, als Italiener und Schweizer das Beste aus beiden Ländern in seinen Produkten zu vereinen. Seine Vision: Qualität ohne Kompromisse.

Das Markenzeichen „Pavin"– Qualität seit 25 Jahren
Vor 25 Jahren gründete Claudio Pavin sein Unternehmen mit dem Ziel, sorgfältig ausgewählte Rohstoffe in erstklassige Produkte zu verwandeln. Mit grosser Professionalität und Hingabe kreiert er kulinarische Spitzenleistungen – von Kaffee über italienische Delikatessen bis hin zu Schaumweinen, Weinen und Spirituosen. Dabei hat Claudio stets hohe Ansprüche an seine Kreationen: „Wir werden diese Reise ohne Kompromisse fortsetzen und das vermitteln, woran wir fest glauben: absolute Qualität. Dafür stehe ich mit meinem Namen."

Unterstützt wird er von einem engagierten Team, das seine Vision teilt, und besonders von seiner Frau Dora, die mit ihrer kritischen Klarheit eine wichtige Rolle bei allen wesentlichen Geschäftsentscheidungen spielt. Das Unternehmen Pavin liefert seine Produkte nicht nur an Grosskunden, Restaurants und Hotels, sondern auch an Privatkunden, die den besonderen Hauch von Italianità auf ihren Schweizer Tischen schätzen.

KAKI SPUMA - das jüngste Meisterwerk
KAKI SPUMA ist das jüngste Meisterwerk aus dem Hause Pavin. Diese weltweit erste gesundheitsbewusste Fruchtsaft-Schorle auf Basis von Kakisaftkonzentrat verkörpert Claudios Liebe zu Qualität und Nachhaltigkeit. Hergestellt in der Schweiz und in allen Filialen von Migros Ostschweiz erhältlich, kombiniert das Getränk 40 % Kakifrucht mit reinem Schweizer Wasser – eine Verbindung von Tradition und Innovation. Claudios Begeisterung für die Kaki-Frucht geht zurück bis in seine Kindheit. Vor dem Haus seiner Grosseltern in Cittadella, Italien, hingen prall gefüllte Kaki

Der Zauber der Kaki-Frucht
Verführerisch orange leuchten die prallen Kaki am Baum vor dem Haus der Grosseltern in Cittadella. Der kleine Junge liebt die weichen Früchte, die es im Herbst auch zu Hause in der Schweiz als Dessert gibt. Er mag den Geschmack und denkt nicht gross darüber nach, dass die Kaki mit ihren vielen Vitaminen und Provitaminen ihm sogar guttun könnten. Wenn er gross ist, will er etwas ganz Besonderes aus dieser Frucht zaubern. Inzwischen sind viele Jahre vergangen.

Aus dem kleinen Jungen ist ein Mann und erfolgreicher Unternehmer geworden. Die Kaki fasziniert ihn immer noch. Er ist nun auf der Suche nach der perfekten Mischung für sein Kaki-Getränk. Er kocht ein, tüftelt, pröbelt und mischt. Sein Zaubergetränk soll anders sein als alles, was man im Laden kaufen kann. Rein. Ohne Zuckerzusatz. Ohne Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe. Und so weit wie immer möglich in der Schweiz hergestellt. Zwei Jahre lang arbeitet er mit viel Herzblut, bis er mit dem Ergebnis zufrieden ist. Er nennt es Kaki Spuma, als Erinnerung an seine eigenen italienischen Wurzeln und an die der Frucht. Er stellt das Kakisaft-Konzentrat selber her, weil so etwas nirgends auf dem Markt zu kaufen ist. Produktionsstandort ist – die Schweiz. Der Extrakt aus dem Konzentrat bildet die Basis der einzigartigen Geschmacksrichtung und reines Schweizer Wasser rundet die Kakifrucht-Schorle ab. Kaki Spuma ist also das Beste aus den beiden Welten des ehemaligen kleinen italienischstämmigen Jungen: die Kaki-Frucht aus der Heimat seiner Eltern, verarbeitet im Land, in dem er heute lebt.

Mit jedem Schluck KAKI SPUMA erlebt man die Faszination und den Zauber der Kaki-Frucht, die Claudio seit seiner Kindheit begleitet. So bringt er ein Stück Italien und seine Leidenschaft für authentischen Genuss in die Schweiz.

KAKI SPUMA ist ausschliesslich in den Filialen von Migros Ostschweiz erhältlich. Walter Sonderer

pavin
L'Italia in gastronomia e a casa tua

Erfahren Sie mehr unter:
www.instagram.com/kakispuma
oder www.pavin.ch

Lebensmittel mit WIR bei TopCC

An 11 Standorten in der Deutschschweiz Lebensmittel einkaufen – und das mit einem WIR-Anteil von 20%

Der Cash&Carry-Grossmarkt TopCC akzeptiert seit Dezember 2022 auf alle Einkäufe einen WIR-Anteil von 20%*. Ob Früchte, Gemüse, Molkereiprodukte, Fleisch oder Wein – bei TopCC erhalten die Kundinnen und Kunden immer alles frisch, preiswert und in grosser Auswahl. Verschiedene Produkte werden regional produziert.

TopCC verfügt als einziger Grossmarkt in der Deutschschweiz über eine bediente Metzgereiabteilung. Das erfahrene Fachpersonal gibt gerne auch Tipps zur Zubereitung. Zum eindrucksvollen Sortiment von rund 30 000 Artikeln gehören auch zahlreiche Artikel aus dem Nonfood- und Nearfood-Bereich wie zum Beispiel Hygieneartikel, Reinigungsmittel oder Kosmetika. Produkte der Eigenmarke «TopCC Profit» runden das Angebot ab. TopCC ist stolz auf die ausgezeichnete Gastroqualität und die tollen Serviceleistungen – für alle, die gerne essen und trinken. WIR-Teilnehmer aus der Gastronomie, Hotellerie, Handel aber auch dem privaten Sektor haben so eine weitere attraktive Möglichkeit, WIR im (Geschäfts-) Alltag einzusetzen.

Als einziger Grossmarkt in der Deutschschweiz verfügt TopCC an allen Standorten über eine bediente Metzgereiabteilung.

TopCC und WIR-Netzwerk – das müssen Sie wissen

- WIR-Kundinnen und -Kunden können alle Artikel (ausgenommen Tabakwaren/Zigaretten und wenige weitere wie Depot/Gebinde, Gebührenmarken, Wertkarten wie z. B. i-Tunes-Karten) mit einem WIR-Anteil von **20%** bezahlen.
- Der WIR-Anteil bezieht sich auf den Preis **ohne Mehrwertsteuer**.
- Der Teil in Schweizer Franken muss **in jedem Fall** mit der **WIRcard** oder der **WIRcard plus** bezahlt werden.
- Abgerechnet wird über das **CHF-Konto** (Konto korrent) der Bank WIR, welches alle Kundinnen und Kunden mit einem WIR-Konto als Teil des KMU-Pakets besitzen. **Wichtig**: Vor dem Einkauf muss genügend Geld auf dem CHF-Konto vorhanden sein.
- Für den Einkauf bei TopCC benötigen die Kundinnen und Kunden eine **Einkaufskarte**. Diese ist in den Märkten sowie online unter www.topcc.ch/kundenbereich/kartenantrag erhältlich. Bei Fragen hilft die Gratis-Hotline unter der Nummer 0800 800 070 weiter.

Sende Fotogrüsse um die Welt

BEST WISHES TO WERNER GAMMA NEW ZEALAND

HI WERNER

RÖHRENDER HIRSCH

WHITE ISLAND VULKAN

VERSCHICKE MIT UNSEREM WIR ONLINE MAGAZIN FOTOGRÜSSE UM DIE GANZE WELT!

Kennst Du WIR-Verrechner oder auch ehemalige WIR'ler irgendwo auf der Welt? Möchtest Du sie mit einem Fotogruss überraschen? Dann sende uns deine Fotos mit einem kurzen Text und teile uns die E-Mailadresse mit. Wir nehmen deinen Weltenbummler oder Auswanderer in unsere Verteilliste auf und sorgen dafür, dass sie deinen Foto-Gruss erhalten.

Schreibe uns an: wironline@bluewin.ch - Stichwort: Fotogrüsse

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

WIR partner

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