

WIR

REMINDER

26. Mai 2025



partner

ONLINE MAGAZIN

SCHLAGER NACHMITTAG

Freitag, 22. August 2025

musig⁺24

Mehr darüber auf den
folgenden Seiten



INHALT

- 6 Werde Sponsor bei unserem Schlagernachmittag
- 8 Werbemöglichkeit mit 100% WIR bei Musig24
- 11 Glosse der Woche – Wenn der letzte Vorhang fällt
- 12 Geheimtipp – Hotel Garni Sonnleitenhof am Kalterer See
- 16 Wenn es ihn nicht schon gäbe, man müsste ihn erfinden...
- 18 "Klein Rigi" gewinnt Thurgauer Tourismuspreis 2024
- 20 Vital Mode – Mode mit Herz und Geschichte
- 23 Die WIR-Expo ist zurück – jetzt noch anmelden!
- 26 News aus den WIR-Networks
- 32 Berggasthaus Niederbauen – ein magischer Ort
- 40 Nach der Gastia der Hospitality Summit
- 42 Unser Monatshoroskop für den Juni
- 56 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
- 45 Die Königin der Blumen
- 63 Unser monatliches Online-Rätsel – viel Spass!
- 64 Impressionen von unserer WIR-Flussfahrt 2025
- 110 Humor – Unterhaltung – Witze

WIR sind Musig24

VOLKSTÜMLICHER SCHLAGERNACHMITTAG im "Haus der Freiheit" bei Toni Brunner

FREITAG, 22. AUGUST 2025

von 11 - 17 Uhr

Wintersberg, 9642 Ebnet-Kappel/SG



ANTONIO

LONGARIELLO



MARCELLO

ALEXANDER



WALLY

SCHNEIDER



WILLY

TELL & EVELINE



STIMMUNG UND GEMÜTLICHKEIT

musig²⁴ WIR ne+work

Jetzt sofort anmelden unter: wironline@bluewin.ch - Vermerk: Schlagernachmittag - Mobile 079 207 81 26

**Nächste
Ausgabe:
10. Juni 2025**

IMPRESSUM

Herausgeber: WSm marketing
Walter Sonderer
Konstanzerstr. 35 - 9512 Rosstrüti
www.wironlinemagazin.ch
wironline@bluewin.ch
M 079 207 81 26 - T 071 925 30 35



WSm marketing

Erscheinungsweise:
12 x jährlich als Hauptausgabe
12 x als aktualisierter Reminder
Nächste Ausgabe: 10. Juni 2025
Satz & Gestaltung: Walter Sonderer
Redaktionelle Mitarbeiter:
Daniel Flury, Vloggy Strohm,
Artur K. Vogel, W.Scheurer
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS

Inkl. kostenlose Lieferung & Montage

Büromöbel

mit **100% WIR**



NovoOtavo M
Bürostuhl
Mini-Synchromechanik
2D-Armlehnen

CHF 697 statt 775

solange Vorrat reicht



MaxPro
Netzstuhl mit Smart Move
Synchromechanik Plus
3D-Armlehnen

CHF 720



Coco
Bürostuhl
Mini-Synchromechanik
2D-Armlehnen

CHF 550

Höhenverstellbare Tische:



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
inkl. Memory

200/100 weiss/grau:
CHF 1433 statt 1683
oder andere Grössen
Aktion verlängert bis 31.05.2025

Ab Lager / inkl. kostenlose Lieferung & Montage

www.novotrade.ch

Editorial



Walter Sonderer
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

WIR sind in Bewegung – auf dem Wasser, auf der Strasse, im Herzen.

Liebe Leserinnen und Leser,

die Koffer von unserer Frühlingsreise mit der Excellence Baronesse sind zwar längst wieder verräumt – doch die Erinnerungen sind frisch wie der Fahrtwind auf dem Sonnendeck. 70 Reisetilnehmer durften wir begrüßen, 69 von ihnen liessen uns wissen, wie sehr sie das Erlebnis genossen haben. Wir sagen DANKE für all eure warmen Rückmeldungen, für eure Offenheit, euer Vertrauen und den wunderbaren Teamgeist an Bord. Eine einzige Rückmeldung fiel dann doch aus dem Rahmen – sehr negativ, und ehrlich gesagt: sehr durchschaubar. Da ging es weniger um Inhalte als mehr um eine mutmassliche Entschädigung.

Kaum zurück von unserer unvergesslichen WIR-Flussreise nach Amsterdam, zog es uns schon wieder los – dieses Mal nicht aufs Wasser, sondern in die sonnigen Weinberge Südtirols, an den Kalterer See. Dort besuchten wir einen alten Freund im Garni Hotel Sonnleitenhof, das seit Generationen liebevoll von der Familie Peterlin geführt wird. Ein besonderes

Erlebnis war das Wiedersehen mit Manfred Peterlin – einem Gastgeber, wie er im Buche steht. Mit seiner unverkennbaren Stimme, die mal sanft, mal schwungvoll durch den Frühstücksraum hallt, und seiner herzlichen Art, sorgt er dafür, dass sich jeder sofort willkommen fühlt. WIR-Verrechnung ist dort zwar nicht möglich – dafür aber pure Erholung, ehrliche Gastfreundschaft und ein fairer Preis.

Und sportlich geht's gleich weiter! Denn am 12. Juni fällt der Startschuss zur Tour de Suisse – und die Bank WIR ist erneut als Premium Partner mit dabei! Die Vorfreude steigt, die Spannung baut sich auf – DAS Radsportereignis des Jahres steht bevor! Ob am Streckenrand oder am Bildschirm: Die Schweiz fiebert mit. Und wir sind stolz, dass unser WIR-System durch die Partnerschaft der Bank WIR so sichtbar vertreten ist. In den kommenden Ausgaben werden wir diesem Engagement mit Freude eine Bühne geben.

Doch auch auf musikalischer Ebene wartet ein Highlight: Am Freitag, 22. August 2025 laden wir die ganze WIR-Community herzlich ein zum grossen volkstümlichen Schlagernachmittag im Haus der Freiheit bei Toni Brunner in Wintersberg im schönen Toggenburg. Unser Gastgeber, Toni Brunner wird selbstverständlich ebenfalls anwesend sein wird, um sich persönlich Zeit für die WIR-Community zu nehmen. Freut euch auf ein einzigartiges Line-up mit: Marcello Alexander · Antonio Longariello · Wally Schneider · Willy Tell & Eveline. Das Musikpaket gibt's für nur Fr. 79.– inklusive aller Auftritte und einem feinen 3-Gang-Menü in geselliger Atmosphäre. Ein Tag für Herz, Gaumen und Gemeinschaft. Von 11 bis 17 Uhr heisst es: zuhören, mitsingen, geniessen, vernetzen. Achtung: Nur noch wenige Plätze!!!

WIR sind in Bewegung – auf der Strasse, auf dem Wasser und in den Herzen unserer Community.

Herzlichst,
Walter Sonderer

WIR
ONLINE MAGAZIN

Volkstümlicher Schlagernachmittag mit Musig24

Werde Sponsor mit 50% WIR

Wir bringen das „Haus der Freiheit“ wieder zum Beben

Unser neuer WIR-Partner Musig24 lädt herzlich ein zum stimmungsvollen Schlagernachmittag am Freitag, 22. August 2025, von 11 bis 17 Uhr im legendären Haus der Freiheit bei Toni Brunner im Toggenburg. Freuen Sie sich auf ein hochkarätiges Künstlerprogramm mit Marcello Alexander, Antonio Longariello, Wally Schneider sowie Willy Tell & Eveline – sie bringen mit viel Herzblut Volksmusik, Schlager und pure Lebensfreude auf die Bühne!

Attraktiver Wettbewerb

Achtung: Beschränkte Platzzahl!

Unsere Sponsorenpakete:

Hauptsponsor – CHF 1'000.– (50% WIR)

- VIP-Tisch für 10 Personen
- Roll-up oder Werbeblache vor Ort
- Firmenlogo in der Ausschreibung
- 1/1 Seite im WIR ONLINE MAGAZIN

Co-Sponsor – CHF 500.– (50% WIR)

- VIP-Tisch für 5 Personen
- Roll-up oder Werbeblache vor Ort
- Firmenlogo in der Ausschreibung
- ½ Seite im WIR ONLINE MAGAZIN

Jetzt Sponsor werden:

wironline@bluewin.ch (Vermerk Sponsoring)
079 207 81 26 (walter Sonderer)

musig⁺24



Impressionen vom Dänu Wisler Event 2023 im "Haus der Freiheit".

Fotos: Walter Sonderer



Musig24 Wunschkonzert

Jeden Sonntag von 18 – 20 Uhr

wunschkonzert@musig24.tv

044 811 24 24



Die erste Anruferin oder der erste Anrufer, die beim Wunschkonzert alle WIR-Verrechnerinnen und -Verrechner grüsst, erhält einen tollen Konsumationsgutschein!

musig⁺24.TV
Empfang Schweiz- & Weltweit

	SCAN ME



... der Schweizer Musik- & Kultursender

Werbemöglichkeiten bei TV Musig24 mit 100% WIR

Musig24 ist nicht nur musikalisch ein Gewinn – der Sender engagiert sich aktiv in der Schweizer Kulturszene und ist nun auch Teil der WIR-Community.

Werden Sie Key Partner von TV Musig24 und nutzen Sie nahezu unbegrenzte Ausstrahlungszeiten, um Ihre Produkte oder Dienstleistungen einem breiten Publikum zu präsentieren. Ob als Hauptsponsor oder Werbepartner – mit flexiblen Angeboten, attraktiven Preisen und der Möglichkeit, mit 100% WIR zu bezahlen, bietet Musig24 eine ideale Plattform zur gezielten Ansprache Ihrer Zielgruppe in der ganzen Schweiz.

Frühlings-Weindegustation am 19. und 21. Juni 25



Auch dieses Jahr laden wir Sie wieder herzlich ein, unsere italienischen Weine zu degustieren und bei uns ein paar genüsslich-gesellige Momente zu verbringen.

Donnerstag, 17 – 20 Uhr
Samstag, 12 – 18 Uhr

Am Donnerstag geniessen Sie dazu feine Antipasti, am Samstag (gegen einen Beitrag von CHF 5) Spaghetti Sugo!

Bei schönem Wetter natürlich, wie gewohnt, auf unserer Terrasse mit herrlichem Weitblick ins Biberntal!

Für das Essen am Samstag bitten wir um verbindliche Anmeldung bis 15. Juni (Mail, Whats-App, SMS).

Die Degustation kann gerne spontan besucht werden.

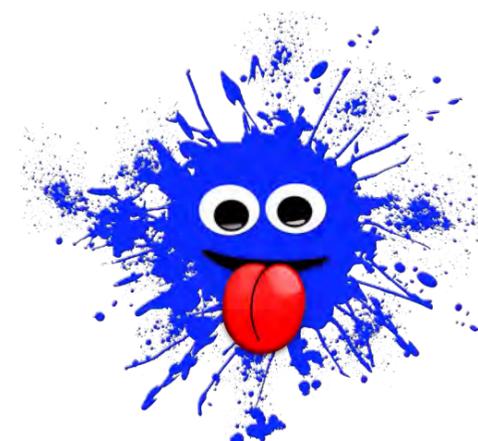
Name/Vorname: _____

Anz. Personen: _____ Tel.: _____

Vino e Saporì GmbH

Im Bohl 8, 8243 Altdorf SH, T 079 404 37 44, info@vinoesapori.ch

GLOSSE DER WOCHE



Wenn der letzte Vorhang fällt – SRF spart den Glanz weg

Es ist beschlossene Sache. Die Würfel sind gefallen. Der Sendeplatz ist bereits vergeben – an eingekaufte Billigformate ohne Seele. Die tägliche Sendung Gesichter & Geschichten – früher Glanz & Gloria, eine Institution mit 20 Jahren Geschichte – wird im Sommer 2025 vom Bildschirm verschwinden. Nicht leise. Nicht würdevoll. Sondern abseviert. Ein Rausschmiss auf Raten.

SRF hat entschieden – gegen das Herz, gegen den gesunden Menschenverstand, und vor allem: gegen die Schweizer Kulturszene. Ich bin wütend. Nein, ich bin entsetzt. Seit zwei Jahrzehnten war diese Sendung ein Leuchtturm für alle, die in der Schweiz Kunst machen, auf Bühnen stehen, Konzerte geben, Theater spielen, Filme drehen, Geschichten schreiben, tanzen, malen, sich abrackern – oft mit viel Idealismus und wenig Lohn. Und nun? Plötzlich kein Platz mehr für sie. Keine Zeit. Kein Geld. Keine Priorität.

Die Argumente der SRF-Direktorin klingen wie aus dem Handbuch des öffentlich-rechtlichen Abbau-Journalismus: Rückläufige Einnahmen. Teuerung. Digitale Transformation. IT-Kosten. Fokus auf die Primetime. Ressourcen bündeln. Blablabla.

Versteht mich nicht falsch: Ich bin nicht gegen Fortschritt. Aber wenn dieser „Fortschritt“ bedeutet, dass unsere Kulturschaffenden aus dem Programm verschwinden, damit irgendwo ein Streaming-Algorithmus optimiert werden kann, dann ist das nicht Fortschritt – dann ist das ein kultureller Offenbarungseid. Und die Begrün-

dung „wir sparen 2 Millionen Franken pro Jahr“ ist der blanke Hohn. Für SRF sind das Peanuts. Für unsere Künstlerinnen und Künstler jedoch bedeutet es: Eine Stimme weniger. Eine Chance weniger. Eine Bühne weniger.

Es gibt kein vergleichbares Format mehr im Programm. G&G war das letzte regelmässige Sendefass, in dem Schweizer Kulturschaffende eine Plattform erhielten – ganz gleich ob berühmt oder auf dem Weg dorthin. Es war nicht perfekt. Aber es war da. Verlässlich. Und es war unseres. Jetzt heisst es: Mini Chuchi, dini Chuchi bleibt – und G&G geht. Das ist sinnbildlich für die Prioritätenverschiebung im Programm. Während gekocht wird, verhungert die Kultur.

Die Redaktionsleiterin, spricht von einem „überaus schmerzlichen Verlust“ für ihr Team, die Kulturszene, den Gesellschaftsjournalismus und das Publikum. Ich danke ihr für diese Worte. Und ich teile ihre Trauer. Aber ich will mich mit Trauer nicht zufriedengeben. Ich will Wut. Ich will Widerstand. Ich will, dass sich jemand gegen diesen Entscheid stellt – auch wenn er schon beschlossen ist. Denn Entscheidungen, liebe SRF-Geschäftsleitung, sind nicht in Stein gemeisselt. Sie sind nur dann unumstösslich, wenn niemand widerspricht.

Ich rufe die ganze Kulturszene, alle Fans, Veranstalter, Musiker, Schauspieler, Autoren und Liebhaber unseres kulturellen Schaffens auf: Lasst uns gemeinsam den Glanz verteidigen – bevor nur noch Bürokratie und Budget das Programm bestimmen. Schreibt an SRF, meldet euch zu Wort, protestiert! Wir schulden es jenen, die unser Leben reicher machen. Denn eine Gesellschaft, die für ihre Künstler keinen Platz mehr hat, spart nicht – sie verarmt.

Walter Sonderer

Geheimtipp im schönen Südtirol – auch ohne WIR:

Garni-Hotel Sonnleitenhof am Kalterer See

Warum ich Ihnen den Sonnleitenhof am Kalterer See vorstelle

Liebe Leserinnen und Leser,

manchmal begegnet man Menschen, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Manfred Peterlin vom Garni Hotel Sonnleitenhof ist so jemand. Nach vielen Jahren durfte ich ihn wieder besuchen – und es war, als wären wir nie weg gewesen. Mit seiner offenen Art, seinem Humor und seiner unerschütterlichen Gastfreundschaft ist er ein Paradebeispiel dafür, wie echter Service aussieht.

Auch wenn das Hotel keine WIR-Zahlung akzeptiert, möchte ich diese Geschichte mit Ihnen teilen – nicht als Werbung, sondern als Empfehlung von Herzen. Der Sonnleitenhof ist ein Ort zum Auftanken, ein Stück gelebte Gastfreundschaft. Und manchmal braucht es genau solche kleinen Fluchten vom Alltag – auch ohne WIR.

Herzlichst
Walter Sonderer
Verleger WIR ONLINE MAGAZIN



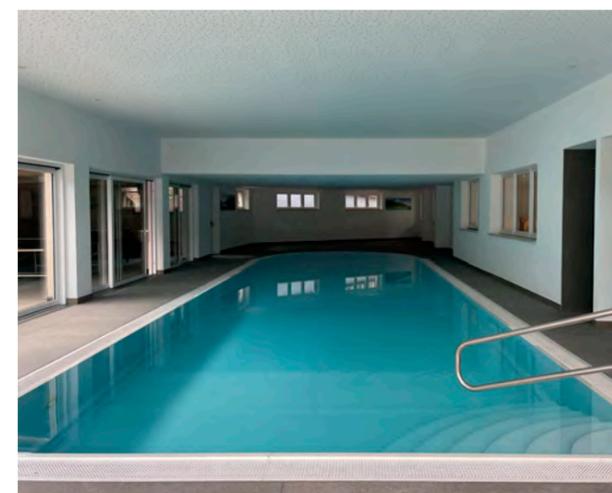
sonnleitenhof

★★★ GARNI HOTEL AM KALTERER SEE

Garni Hotel Sonnleitenhof - St. Josef am See 34
I-39052 Kaltern am See (BZ) +39 0471 960 237 -
info@sonnleitenhof.it - www.sonnleitenhof.it



Manfred Peterlin – ein Gastgeber, wie er im Buche steht...



Kater Milo – frisch geschoren und trotzdem ein hübscher Kerl! Nach seinem Abenteuer auf der Baustelle war Milo durch Sand, Zement und Holzspäne total verfilzt. Eine Schur war unumgänglich – doch erst jetzt, da es wieder wärmer ist, konnte man ihm das Fell stutzen. In etwa einem Monat trägt er wieder seine volle Mähne. Bis dahin: Auch mit Kurzhaarschnitt ein echter Charmeur!



Geheimtipp in Bozen: Die "Sonder Bar"

Beim Stadtbummel in Bozen ein absolutes Highlight. in der Altstadt - Kleine gemütliche Bar mit Aussengastro. Besondere Empfehlung: Bruscetta Tartar als Spezialität der Chefin! Total freundlicher Service! Chef Max - ein absolutes Erlebnis...



Sogar das WIR ONLINE MAGAZIN hinterlässt in der "Sonder Bar" in Bozen bei Max einen bleibenden Eindruck...



Manfred Peterlin

„Wenn es ihn nicht schon gäbe, müsste man ihn erfinden!“

Kaum waren wir von unserer WIR-Flussreise nach Amsterdam und zurück wieder daheim, zog es uns erneut in die Ferne. Diesmal nicht aufs Wasser, sondern in die Weinberge – ins sonnige Südtirol, genauer gesagt an den Kalterer See, wo ein alter Freund mit offenen Armen wartete: Manfred Peterlin – der gute Geist vom Garni Hotel Sonnleitenhof.

Zehn Jahre lang waren wir nicht mehr da gewesen. Doch kaum ausgestiegen, fühlten wir uns, als hätten wir uns erst gestern verabschiedet. Manfred Peterlin war da – wie immer: mit offenem Hemd, breitem Lächeln und einer Stimme, die... nun ja, schwer zu beschreiben ist. Sanft wie ein Frühlingswind – oder auch mal laut wie ein Sommergewitter, je nach Tagesform oder Begrüßungsfreude. Und die ist bei Manfred immer gross.

Manfred redet nicht einfach – er zelebriert die Kommunikation. Seine Stimme kann charmant melodios durch den Frühstücksraum gleiten, sich im nächsten Moment jedoch überschlagend durch die Weinberge schwingen, wenn er einen alten Stammgast entdeckt – was durchaus für spontane Erschreckerlebnisse bei Neulingen sorgen kann. Dazu kommt seine Gestik: ausladend, herzlich, einladend – ein Mix aus italienischem Theater und Südtiroler Bodenständigkeit.

Seit 45 Jahren ist Manfred Teil dieses Familienhotels. Seit 2001 führt er den Betrieb mit seiner Frau Karin, unterstützt vom heute 14-jährigen Sohn Fabian, der schon jetzt tatkräftig mitanpackt. Zusammen haben sie ein echtes Ferienjuwel geschaffen – den Sonnleitenhof, der seinem Namen alle Ehre macht.

Sonnleitenhof – wo der Urlaub Sonne hat

Der Sonnleitenhof liegt eingebettet in Weinberge, nur fünf Gehminuten vom Kalterer See entfernt. Die Zimmer sind geräumig, modernisiert, mit allem ausgestattet, was das Herz begehrt – inklusive Balkon mit Seeblick. Das Frühstück? Reichhaltig, regional, mit Liebe zubereitet – serviert im Wintergarten mit Blick ins Grüne.

Im neuen Sonnleitenhof hat sich einiges getan:

Ein überdachtes Freibad, neue Suiten und Ferienwohnungen, Photovoltaik, Solaranlage, Ladestation, Fitnessraum, Spielplatz, Fahrradverleih, Tischfußball, abgeschlossener Parkplatz – alles da! Wer hier nicht abschalten kann, hat vermutlich sein Handy nie weggelegt.

Und als kleines Zückerchen für Gäste: Der Südtirol Guestpass ist inklusive – damit kann man die öffentlichen Verkehrsmittel kostenlos nutzen und erhält freien Eintritt ins nahe gelegene Frei- und Seebad Kalterer See (ausser an Sonn- und Feiertagen).

Unser Fazit?

Der Sonnleitenhof ist kein Hotel. Er ist ein Gefühl. Und Manfred Peterlin ist nicht einfach ein Gastgeber. Er ist ein Erlebnis.

Wenn du also demnächst mal wieder ein paar Tage Sonne, Herzlichkeit, Weinberge und echten Südtiroler Charme brauchst – dann ruf an. Du erkennst Manfreds Stimme sofort. Und keine Sorge: Ob sie gerade sanft oder laut ist, spürst du spätestens beim ersten „Grüssgott“.

Walter Sonderer

**Garni Hotel Sonnleitenhof – St. Josef am See, 34 – I-39052 Kaltern am See (BZ)
+39 0471 960 237 – info@sonnleitenhof.it – www.sonnleitenhof.it**

“Klein Rigi” gewinnt den Thurgauer Tourismuspreis 2024

Am Montag, 12. Mai 2025, wurde im Presswerk Arbon der Thurgauer Tourismuspreis 2024 verliehen. Die begehrte Auszeichnung ging an das engagierte Team des Restaurant-Hotels Klein Rigi in Schönenberg an der Thur – eine verdiente Würdigung für gelebte Gastfreundschaft, kontinuierliche Qualität und die grosse Beliebtheit des Hauses bei Gästen aus nah und fern.

Stellvertretend für das gesamte Team nahm Inhaber Walter Arnold den Preis entgegen. In seiner Dankesrede betonte er die zentrale Rolle der Mitarbeitenden: „Das grösste Lob gilt unserem Klein Rigi Team. Ohne sie alle wäre das überhaupt nicht möglich.“

Die Auszeichnung wurde unter anderem durch das Voting der Gäste ermöglicht, die im vergangenen Jahr ihre Stimme abgegeben und damit die hohe Wertschätzung für das Klein Rigi zum Ausdruck gebracht hatten. Das Restaurant-Hotel punktet mit einer gelungenen Mischung aus kulinarischem Genuss, ländlichem Charme und echter Herzlichkeit. Ob im Service, in der Küche oder im Hotelbereich – das gesamte Team sorgt mit grossem Einsatz dafür, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen. Auch im WIR-System setzt das Klein Rigi ein

starkes Zeichen: Mittwochs und donnerstags werden 70 % WIR akzeptiert, freitags bis sonntags 50% WIR. Ein attraktives Angebot, das zahlreiche Stammgäste zu schätzen wissen.

Die Auszeichnung bestätigt eindrucksvoll, wie wichtig persönliche Gastgeber, ein eingespieltes Team und konsequente Qualitätsarbeit im Tourismus sind – besonders in einer Region, die auf Authentizität und Nachhaltigkeit setzt.

Walter Sonderer



Vital Moda – Mode mit Herz und Geschichte

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 09.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr

Samstag: 09.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 16.00 Uhr

vital moda

Stradun 313-A – 7550 Scuol

T +41 (0)81 864 12 46

info@vitalmoda.ch – www.vitalmoda.ch



Hier gehts zum Online-Shop



Vital Moda blickt auf eine lange Tradition zurück. Das Familienunternehmen wird heute in vierter Generation geführt und ist seit 1889 fest in Scuol verankert. Was heute als modernes Modegeschäft für Damen und Herren bekannt ist, begann einst als klassischer Dorfladen.

Die Vorfahren führten einen vielseitigen Laden, der alles bot, was im Alltag im Engadin benötigt wurde: Schreibwaren, Haushaltsartikel, Arbeitskleidung und vieles mehr. Der Laden war nicht nur ein Ort der Versorgung, sondern auch ein Treffpunkt für Austausch und Begegnung.

Mit der Zeit veränderten sich die Bedürfnisse der Menschen, und damit auch das Angebot. Aus dem Gemischtwarenladen entstand Schritt für Schritt ein Modegeschäft mit Herz, Leidenschaft und einer tiefen Verbundenheit zur Region.

Heute steht Vital Moda für hochwertige Damen- und Herrenmode sowie persönliche Beratung – lokal verankert in Scuol und ergänzt durch einen modernen Online-Shop für die gan-

ze Schweiz. Die Geschichte des Unternehmens ist geprägt von Wandel und gleichzeitig von Beständigkeit. Die Wurzeln werden gepflegt, während die Leidenschaft für Mode und Menschen die Weiterentwicklung bestimmt.

In der modernen Damenabteilung im Parterre finden sich aktuelle Kollektionen von bekannten Marken wie Calida, Cecil, Angels Jeans und Tom Tailor. Die Hauptmarken Calida und Angels Jeans sind auch im Online-Shop erhältlich.

Im ersten Stock bietet die Herrenabteilung Mode von Hattric, Jupiter, Ragman, Enzo Lorenzo, Pioneer, Calida und ISA Bodywear. Zusätzlich lädt ein Outlet Corner mit stark vergünstigter Damenmode zum Stöbern ein.

Seit der Gründung im Jahr 1889 gilt ein Grundsatz: Bekleidung in bester Qualität zum fairen Preis.

Vital Moda ist überzeugter WIR-Verrechner und akzeptiert einen WIR-Annahmesatz von mindestens 70%.

Bank **WIR**

**«Sparkonto plus
– Wir schreiben den
Zins GROSS.»***

Jetzt eröffnen

wir.ch/plus

*Garantierter Zins von 0,75% bis 31.03.26. Gilt für Neueröffnungen bis 15.07.25 und für neu zur Bank WIR transferiertes Geld.

WIR expo

Die
WIR-Expo
ist zurück!
In neuer Form
und an einem
neuen Ort

**TREFFPUNKT. SHOPPING.
KMU-BUSINESS.**

WIR EXPO ZÜRICH
FR 21. – SO 23.11.2025
STADTHALLE DIETIKON

Alle Infos auf www.wir-expo.ch



Schenken mit Herz und bis zu 100% WIR

Wie Stefan Gall mit seinem neuen Onlineshop genussvolle Kundengeschenke neu denkt



Ein guter Eindruck bleibt – vor allem, wenn er schmeckt.

Mit dieser Philosophie bringt Stefan Gall frischen Wind in die Welt der Kundengeschenke. Mit seiner Casalta AG aus Berschis hat er einen neuen Onlineshop lanciert, der sich ganz auf hochwertige Spezialitäten mit bis zu 100 % WIR spezialisiert hat – von feinen Pralines bis zu edlen Weinen.

Im Gespräch mit Stefan Gall

„Schenken soll Freude machen – nicht nur dem Empfänger, sondern auch dem, der schenkt.“

Herr Gall, was war Ihre Motivation hinter dem neuen Casalta-Shop?

Ich wollte ein Angebot schaffen, das sowohl kulinarisch überzeugt als auch das WIR-System aktiv fördert. Als Inhaber der Casalta AG ist es mir ein persönliches Anliegen, hochwertigen Genuss mit wirtschaftlicher Intelligenz zu verbinden. Schenken soll Freude machen – und zwar auf beiden Seiten.

Was unterscheidet den neuen Shop von anderen Geschenkportalen?

Wir bieten keine Massenware. Unsere Produkte sind mit Liebe ausgewählt – aus Schweizer Manufakturen, kleinen Produzenten und kreativen Chocolatiers. Zudem sind wir flexibel: Firmenkunden können Geschenke mit eigenem Logo bestellen, wir stellen individuelle Körbe zusammen – und das alles mit bis zu 100% WIR.

Wer sollte sich angesprochen fühlen?

Alle, die ihren Kundinnen und Kunden, Geschäftspartnern oder Mitarbeitenden eine echte Freude machen wollen – mit Stil, Geschmack und einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. Aber auch Privatpersonen finden bei uns schöne Geschenke für Geburtstage, Jubiläen oder einfach so.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Ich wünsche mir, dass noch mehr WIR-Verrechner den Mut haben, neue Wege zu gehen. Die Plattform www.casalta.ch ist nicht nur ein Shop – sie ist auch ein Zeichen dafür, dass das WIR-System lebt und sich lohnt.

Was Sie im Casalta-Shop erwartet:

- Weine – ausgewählte Tropfen für Kenner und Geniesser
- Bündner Nusstorten – ein Stück Heimat mit Tradition
- Pralines & Truffes – handgefertigte Kreationen mit Wow-Effekt
- Bean-to-Bar Schokoladen – fair, fein, fantastisch
- Geschenkkörbe – randvoll mit Spezialitäten aus dem Wallis
- Kundengeschenke mit Logo – persönlich und professionell

**Lieferung in der ganzen Schweiz –
einfach, schnell, 100% WIR-freundlich!**



Stefan Gall

Hier gehts zum Shop



Casalta AG – Unterdorfstr. 16 – 8892 Berschis
079 416 42 49 – info@casalta.ch – www.casalta.ch

WIR ne+work

www.wir-netz.ch

www.wir-netz.ch

"Schickt uns bitte rechtzeitig eure neuesten Nachrichten, Ankündigungen und Ausschreibungen. Eure Networkanlässe können kostenfrei halb- oder ganzseitig mehrmals in unserem Magazin veröffentlicht werden. Unser Ziel ist es, Informationen grosszügig zu teilen und darüber zu berichten. Ob es sich um Fotorückblicke eurer Events oder andere redaktionelle Berichte handelt, wir freuen uns darauf, eure Beiträge zu präsentieren."



Gemeinsam
heisst WIR

WIR ne+work

* ein unabhängiges Netzwerk der WIR-Geld Verrechner

68. Generalversammlung des WIR-Netzwerk Ostschweiz

WIR ne+work

Ostschweiz



Gemeinsam
heisst WIR!

WIR ne+work
Ostschweiz



Entdecke
die nächsten
Events!





WIR ne+work
Ostschweiz

Der Grill-Event 2025
Jetzt wird's heiss am Bodensee

Erlebe einen Abend voller Genuss, Austausch und Sommerfeeling direkt am Bodensee. Unser exklusiver Grill-Event im Seehuus Egnach bringt kulinarische Highlights, spannende Begegnungen und entspanntes Netzwerken in einzigartiger Atmosphäre.

Mit Maitre Grilleur Christian Kindl zaubern wir ein Menü vom Apéro bis zum Dessert – live am Grill und zum Mitmachen. Ob Fleischliebhaber oder Vegetarier, für alle ist etwas dabei. Dazu: inspirierende Gespräche, kühle Drinks und unvergessliche Momente am See.

Donnerstag, 10. Juli 2025
von 17.00 bis 22.00 Uhr

Seehus in 9322 Egnach

Infos & Anmeldung unter wir-netzwerk.ch/grill
Anmeldeschluss ist am 8. Juni 2025

Video Grill-Event 2024




WIR ne+work
Zürich

Besuch bei Gate Gourmet
Flughafen Zürich

Gate Gourmet sorgt dafür, dass tausende von Fluggästen auf der ganzen Welt kulinarisch verwöhnt werden. Das Unternehmen gehört weltweit zu den führenden Anbietern von Flug-Catering-Dienstleistungen. Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen der Produktion im Hauptsitz auf dem Flughafen Zürich. Der Rundgang dauert ca. 90 Minuten. Anschliessend werden wir mit einem Apéro und Köstlichkeiten verwöhnt. So wie im Flugzeug, da kommt richtig Ferienstimmung auf.

Donnerstag, 26. Juni 2025

Das Programm: 14.00 h Eintreffen der Gäste + Führung
15.30 h Ende der Führung
anschliessend gemeinsamer Apéro

Ort: Flughafen Zürich

Die Anmeldung: www.wir-netz.ch

Die Kosten: CHW 50 für Mitglieder, CHW/CHF 70 für Externe



WIR ne+work
Zürich

WIR ne+work
Ostschweiz

WIR FORUM KMU TALK

TALK MIT BUNDESRAT ALBERT RÖSTI

Ein KMU-Gespräch über Politik, Essen und Kunst mit Bundesrat Rösti & der Schweizer Spitzenköchin Bernadette Lisibach



ALBERT RÖSTI
Bundesrat



BERNADETTE LISIBACH
Schweizer Spitzenköchin



FRANCOIS COCHARD
Moderation



ANNA LEA FRITZ
Musik



BALDRIAN
Comedian (Gast + Show)

JETZT ANMELDEN
wir-netz.ch

FREITAG 14.11.2025
18 - 20 H
GATE 27 WINTERHTUR
THEATERSTRASSE 27B

«Ein magischer Ort»

Berggasthaus Niederbauen



Die Aussicht vom Berggasthaus Niederbauen auf den Vierwaldstättersee ist spektakulär. Die Luftseilbahn überwindet den Höhenunterschied von über 1100 Metern in wenigen Minuten.

Fotos: zVg

Im Juni ist die Region rund um den Vierwaldstättersee ein Schauplatz der Tour de Suisse. Als Premium Partner der Tour nimmt die Bank WIR dies zum Anlass, einige WIR-Restaurants und WIR-Hotels am See oder mit Sicht auf den See vorzustellen.

Das Jahr 1982 hatte es für die Familie Ineichen in sich: der 30-jährige Anton Ineichen blättert in der Zeitschrift «Tierwelt», stösst auf ein Inserat «Bergbetrieb gegen Tal betrieb zu tauschen», besichtigt und erwirbt das fragliche Objekt auf dem Niederbauen und eröffnet seiner ahnungslosen und hochschwangeren Frau Liselotte Ineichen, dass die Familie die nächsten paar Jahre mit Umbauen und Wirten verbringen werde. Trotz des Schrecks kommt noch im selben Jahr Tochter Christine Ineichen unbeschadet zur Welt. Nach Lehr- und Wanderjahren ist sie es, die 2010 das von den Eltern über die Jahre modernisierte Berggasthaus übernimmt. Ein Bau, den 1963 Fussballlegende und Architekt Paul Wolfisberg entworfen hatte und damals wie heute eine Aussicht bietet, die ihresgleichen sucht.

Wie reagieren Ihre Gäste, wenn sie auf dem Niederbauen ankommen?

Christine Ineichen: Ich darf sagen: ausnahmslos total begeistert. Innerhalb von nur sieben Minuten hievt die Luftseilbahn die Gäste von 774

m ü. M. in Emmetten auf 1575 m ü. M., wo die grandiose Aussicht auf praktisch den ganzen Vierwaldstättersee auf sie wartet. Die atemberaubende See- und die Bergsicht bedeuten für das Berggasthaus Niederbauen praktisch die halbe Miete. Wenn wir dann unsere Sache auch gut machen, sind die Gäste rundum zufrieden

Mit welchen Herausforderungen sind Sie auf 1575 m ü. M. konfrontiert?

Wir sind nur mit der Luftseilbahn zu erreichen, das bedeutet, allfällige Laufkundschaft fällt weg – die Gäste müssen bewusst zu uns kommen. Wir sind sehr wetterabhängig: bei schönem Wetter «räblets», und bei Schlechtwetter haben wir weniger zu tun. Gruppenreservierungen, unsere Events wie z. B. die Candle Light Dinners und der beliebte Brunch sowie unsere Übernachtungsgäste federn Schlechtwetterperioden zum Glück gut ab, denn diese Gäste kommen auch dann, wenn das Wetter mal nicht mitspielt. Zudem befinden sich das Restaurant und Hotel direkt neben der Bergstation, im selben Gebäude,



Herzlichkeit und Liebe zum Detail: Gastgeberin Christine Ineichen wirtet seit 2010 auf dem Niederbauen. Ein Team von 6 (Wintersaison) bis 15 Mitarbeitenden unterstützt sie dabei.

und wir können die Luftseilbahn abends selbst bedienen. Das ist wichtig für unsere A-la-carte-Gäste. Umbauen ist auf 1575 m ü. M. ohne Zufahrtsstrasse immer wieder eine grosse Herausforderung, nicht nur logistisch, sondern auch, weil die Kosten viel höher sind als im Tal. Durch gezielte Umbauten haben wir uns das Leben in den letzten Jahren viel einfacher gemacht: eine Luft-Wärme-Pumpe ersetzt die alte Holzheizung, aus einer Dusche wurden fünf, es kamen moderne WC-Anlagen hinzu, und seit 1999 ersetzt eine Stromleitung das Dieselaggregat der Alp-Genossenschaft. In den Anfängen mussten meine Eltern die Beleuchtung und die Küchenmaschinen sogar noch mit Butangas betreiben ...

Wie sieht die Versorgung mit Wasser aus?

Wir nutzen eine Quelle der Alp-Genossenschaft. Mittels einer Pumpe wird das Wasser in ein Reservoir befördert. Es kommt vor, dass die Quelle wenig Wasser führt oder die Leitung im Winter einfriert. Auch ein zu niedriger Wasserdruck war oft ein Problem für die Abwaschmaschinen oder für Gäste, die beim Duschen grosse Wassermengen verbrauchten. Seit mein Vater 2021 eine Wasserdruckerhöhungsanlage hat installieren lassen, gehört dieses Problem der Vergangenheit an. Allerdings: wenn der Sommer sehr trocken ist, werden zuerst die Kühe auf der Alp versorgt – eine Kuh trinkt gut und gern 200 Liter am Tag – und dann erst unsere Gäste ...

Die Tour de Suisse hat einen Hub in Beckenried-Emmetten. Rechnen Sie mit positiven Auswirkungen auf Ihren Betrieb?

Von Beckenried aus startet ein Zeitfahren auf die Klewenalp-Stockhütte, die etwa 2 km Luftlinie von uns entfernt ist. Der erste Wildbeobachtungspfad der Schweiz verbindet den Niederbauen mit der Stockhütte und der Klewenalp. Am meisten Betrieb wird es sicher dem See entlang geben. Alles in allem sind wir also eher abseits vom Geschehen und müssen hoffen, dass wir die Tagesgäste zu uns hinaufbringen, auch wenn unten in Emmetten Strassen gesperrt und Parkplätze besetzt sind. Sicher ist, dass die Region – und damit auch wir – extrem von der Tour de Suisse profitiert. Schon jetzt sind die Hotels ausgebucht, und wenn während der Tour de Suisse schönes Wetter herrscht und Drohnenaufnahmen gemacht und im Fernsehen gezeigt werden, ist die Wirkung umso nachhaltiger: Wer die traumhafte Landschaft sieht, setzt uns auf seine Bucketlist! Es ist einfach ein magischer Ort!

Tour de Suisse und Hospitality rund um den Vierwaldstättersee

Mit Hubs oder «Knotenpunkten» in Küsnacht und Emmetten-Beckenried besucht die Tour de Suisse 2025 auch den Vierwaldstättersee. Es ist eine Region, in der auch etliche interessante WIR-Partner anzutreffen sind, namentlich im Hospitality-Bereich. Wir nehmen dies zum Anlass, einige Restaurants und Hotels vorzustellen, die entweder direkt am Vierwaldstättersee liegen oder eine Aussicht auf ihn bieten. Den Auftakt machen wir mit dem Bergrestaurant Niederbauen (Emmetten), und ab S. 24 dem Hotel&Restaurant Seerausch (Beckenried), dem Hotel&Restaurant Zwyssighaus (Bauen), dem Hotel&Restaurant Bellevue (Brunnen) und dem Hotel&Restaurant Zum Schwarzen Löwen in Altdorf. In der April-Ausgabe der WIRinfo wurde ein Restaurant an einem anderen Voralpensee und Schauplatz der Tour de Suisse: das Restaurant SchwarzseeStärn am Schwarzsee FR vorgestellt. Die Bank WIR ist Premium Partner der Tour de Suisse und präsentiert das Bergtrikot. Sie ist an den Start- und Zielorten und mit Werbung entlang der Strecken präsent, mit Ausnahme der Etappe, die nach Italien führt.

«Die Region profitiert enorm von der Tour de Suisse.»

Zu Fuss erreicht man den Niederbauen in drei Stunden. Mit anderen Worten: Sie sind von den Betriebszeiten der Luftseilbahn abhängig. Ein grosser Nachteil?

Wir arbeiten sehr gut mit der Luftseilbahn Niederbauen AG zusammen und können wie erwähnt die Luftseilbahn abends selbst bedienen. Abendfahrten bieten wir unseren Gästen von Mittwoch bis Samstag an. So können Sie im Sommer bis 19 Uhr zu uns hoch fahren und dann gegen 23 Uhr wieder runter nach Emmetten. Weil man bis zu einem gewissen Grad voneinander abhängig ist, nimmt man natürlich Rücksicht auf die Bedürf-



42 Betten verteilt auf 16 Zimmer stehen zur Verfügung.

nisse des anderen. So macht es Sinn, wenn ein planbarer Betriebsunterbruch der Bahn, z. B. infolge einer Revision, mit unseren Betriebsferien zusammenfällt.

Welche Bedeutung hat der Niederbauen als Seminarhotel?

Unser grosser Vorteil ist die Abgeschiedenheit. Wir sind weit weg vom Alltag, und die Seminar-gäste geniessen die Ruhe. Da sprudelt die Kreativität, und neue Ideen entstehen fast von alleine. Zudem sind wir bekannt für unsere gute Küche und den gut gefüllten Weinkeller. So können die Seminargäste den Abend gemütlich ausklingen lassen. Zur Verfügung stehen neben den Seminarräumen für 20 bis 40 Personen 16 Zimmer mit insgesamt 42 Betten. Die Zimmer können alle auch als Einzelzimmer gebucht werden. Vorzugsweise empfangen wir Seminargäste

unter der Woche, damit wir unsere Kapazitäten an den Wochenenden auf die Ausflügler konzentrieren können. Vorteilhaft wirkt sich aus, dass wir im Seminarbereich auch auf eine treue Stammkundschaft zählen können, der es nichts ausmacht, dass wir relativ einfach gestrickt sind, mit WCs und Duschen auf dem Gang.

Woher kommen Ihre Gäste vorwiegend?

Wir haben fast ausschliesslich Schweizer Gäste, die aus allen Regionen kommen. Wir konzentrieren uns auf diese Kundschaft und schätzen sie sehr.

Wie wichtig ist daran der Anteil der WIR-Partner?

Ich bin das, was oft als WIR-Kind bezeichnet wird. Meine Eltern, die 1982 das Berggasthaus Niederbauen gekauft haben, führten lange Jahre auch ein Radio-TV-Geschäft und waren an vielen WIR-Messen präsent. Ich bin also mit WIR grossgeworden, bin von der Einzigartigkeit des WIRSystems überzeugt – auch wenn es in den letzten Jahren während der Tiefzinsphase gelitten hat – und glaube an sein Potenzial. Mir war klar, dass ich auch nach der Übernahme des Betriebs von meinen Eltern dieses Zahlungsmittel anbieten werde. Die WIR-Kunden sind wichtig für uns, da sie ein treues Kundensegment darstellen und uns regelmässig besuchen. Die WIR-Einnahmen kann ich bei diversen Lieferanten platzieren. Während einigen Jahren war ich als Kassierin für das WIR-Netzwerk Zentralschweiz tätig. Das war eine tolle Zeit, auch auf persönlicher, freundschaftlicher Ebene. Nach der Fusion zum WIRNetwork business3plus wurde mir der zeitliche Aufwand leider zu gross.

Sie sind 1982 geboren, im selben Jahr, in dem Ihre Eltern den Berggasthof gekauft haben. War damit Ihr Lebensweg vorgegeben?

Ja und nein, ich wurde über Umwege Köchin und Gastgeberin. Meine Eltern drängten auf eine KV-Ausbildung, aber ich fand darin keine Erfüllung. Um die Langeweile zu vertreiben, arbeitete ich nebenbei an einem Tag auf dem Niederbauen bei meinen Eltern und an zwei Tagen in einem Bowlingcenter. Dazu kamen Weiterbildungen, zum Beispiel Italienisch-, Foto- und PC-Anwenderkurse. Während des anschliessenden dreijährigen Studiums an der Hochschule für Wirtschaft in Luzern arbeitete ich bis zum Bachelor-Abschluss als Promotorin und dazu weiterhin bei meinen Eltern auf dem Niederbauen sowie in der ganzen Schweiz mit dem Störkoch und Caterer Vito Viggiano.

«Meine grösste Leidenschaft ist das Kochen.»

Diese Zeit war entscheidend, denn ich realisierte, dass meine grösste Leidenschaft das Kochen ist. Ein Küchenpraktikum mündete in eine Kochlehre, die ich als Zweitbeste der Schweiz abschloss. Selbstständig bin ich seit dem 1. Januar 2010, als ich 27-jährig das Bergrestaurants Niederbauen von meinen Eltern übernommen habe.

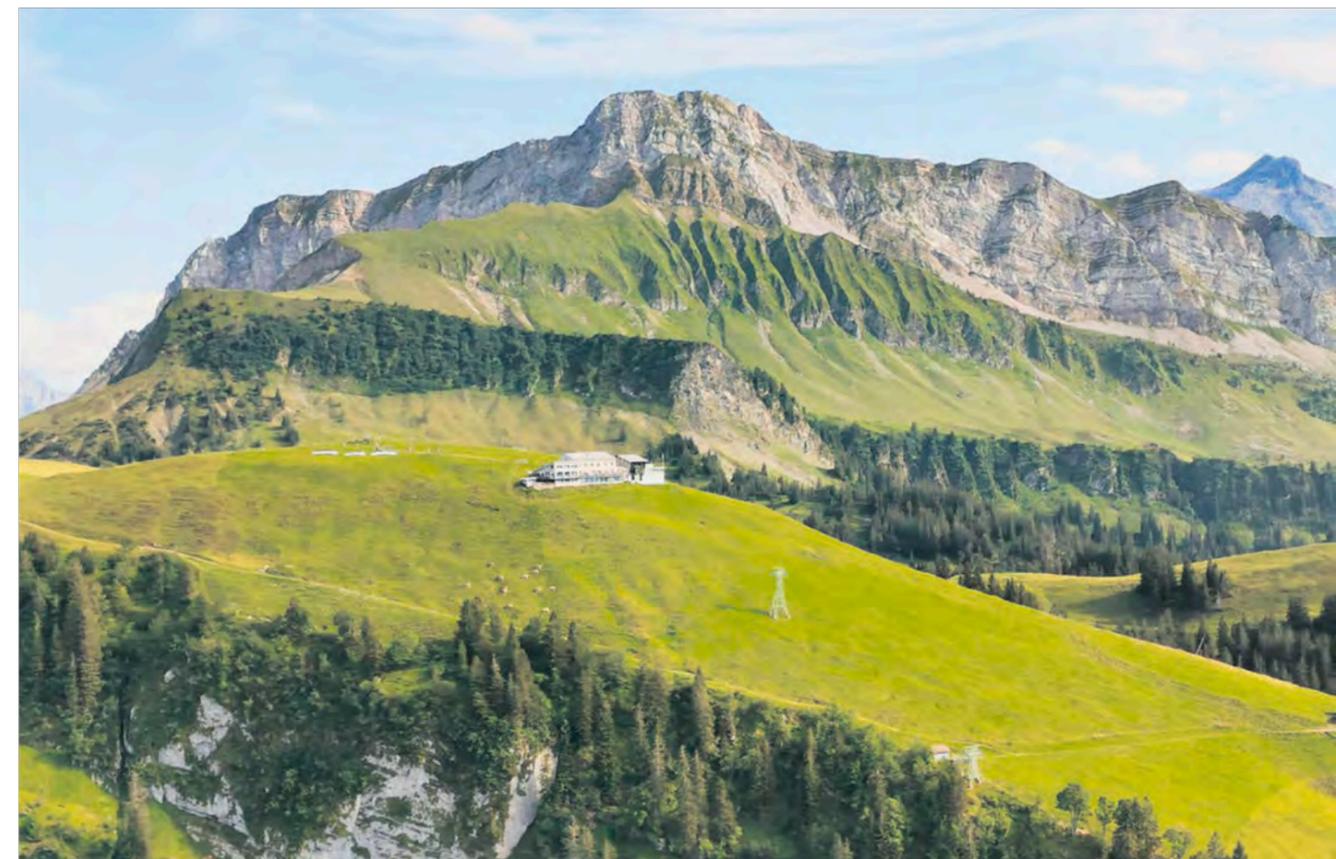
Wie schwierig ist es, für ein Bergrestaurant Personal zu rekrutieren?

Den wenigsten ist bewusst, was es heisst, Gäste auf 1575 m ü. M. zu verwöhnen. Ich habe das Glück, dass ich mich in der Küche auf ein langjähriges und eingespieltes Kernteam verlassen kann. Das ist wichtig für eine konstant hohe Qualität. Küchenchef Markus Häfliger ist seit elf Jahren dabei, der Chef de Service Bruno Truttmann auch schon seit sieben Jahren. Nachwuchs zu finden, ist nicht mehr so schwierig wie nach Corona, aber nach wie vor nicht einfach.

Vakanzen fülle ich mit Studenten auf. Es gehört zu meinen Devisen, mit dem, was man hat, das Besteherauszuholen – jammern können die anderen. Ein Plus, über das wir verfügen, sind die Personalzimmer. Sie können auch von einheimischen Angestellten in Anspruch genommen werden, wenn es abends mal länger wird.

Was fasziniert Sie persönlich am Beruf der Gastgeberin?

Es ist die Vielfältigkeit. Als Gastronomin und Allrounderin fühle ich mich im Büro ebenso zu Hause wie in der Küche. Ob Marketingmassnahmen planen, Reservationen entgegennehmen, kochen und bedienen oder WC putzen: die Arbeit geht mir nie aus und fordert Kopf und Körper. Ein Fitnessabo benötige ich nicht!



Der Betrieb eines Gasthauses auf 1575 m ü. M. ist mit vielen Herausforderungen verbunden. Eingebettet in eine Gebirgslandschaft ist der Blick auf den Vierwaldstättersee Höhepunkt jedes Aufenthalts.

Welche Saison ist für Sie am wichtigsten?

Wir sind ein typischer Saisonbetrieb. Wenn es unten im März schon blüht, ist es bei uns oben noch braun. Die Frühlings-/Sommersaison startet deshalb dieses Jahr am 18. April und dauert bis Mitte November. Nach kurzer Pause starten wir nach Weihnachten in die Wintersaison. Für uns ist die Wintersaison die Nebensaison. Der Skiliftbetrieb wurde 1985 eingestellt, das Schneeschuhlaufen ist jetzt im Trend. Dafür bietet der Niederbauen ausgezeichnete Voraussetzungen – nicht zuletzt wegen der unberührten Landschaft, der traumhaften Aussicht und dem Sonnenschein von morgens bis abends. Wir bieten

den Gästen geführte Abendschneeschuhtouren an, die mit einem feinen Käsefondue bei uns im Berggasthaus enden.

Der Hauptumsatz wird also im Sommer generiert?

Ja, im Sommer punktet der Niederbauen als Aussichtswanderberg. Das Berggasthaus ist Ausgangspunkt für diverse Wanderungen, für den Besuch der Alpkäserei oder für Gleitschirmflüge. Von vielen wird das Fluggebiet hier als das schönste der Zentralschweiz bezeichnet. Einzigartig ist die Aussicht natürlich auch von unseren Terrassen aus. Hier kann man verweilen und unsere ausgezeichnete Küche geniessen. Sei es zum Mittagessen mit einem Zvieri-Plättli oder mit einem romantischen Sonnenuntergangs-Dinner.

Was zeichnet Ihre Küche aus?

Die Liebe zum Detail ist mir extrem wichtig, gerade auch in der Küche. Ich stecke sehr viel Liebe in meine Arbeit und erwarte dies auch von meinen Mitarbeitenden. Das sollen unsere Gäste spüren, dann bleibt es nicht bei dem einen Besuch.

«Wir möchten unsere Gäste verblüffen.»

Ich lege viel Wert auf regionale Produkte, einheimische Mitarbeitende und viel Handarbeit. Im Unterschied zu anderen Bergrestaurants servieren wir nicht Schnitzel- Pommies – dazu braucht es keine Kochlehre –, sondern gutbürgerliche Küche mit Raffinesse. Unsere Menüs sollen interessant und abwechslungsreich sein – wir möchten unsere Gäste überraschen und verblüffen. Sei es mit einem rustikalen Alpkäseplättli, urchigen Äplermagronen oder mit einem rosa gebratenen Innerschweizer Rindsentrecote. «Normal» können die anderen sein ...

Interview: Daniel Flury

WIRmarket.ch > Niederbauen



Erkennst du dich?

Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 50.- im Restaurant Schiff, Mattstrasse 4, 9500 Wil - www.restaurant-schiff-wil.ch - Sende deine Kontaktdaten bis zum 6. Juni 2025 an: wironline@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum.)

Gutscheinponsor:



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

profiLine
IT Solutions



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

Wir führen alle
Verbrauchsartikel für
Ihren Drucker!

Mülistrasse 3, 8143 Stallikon

Tel. 032 / 588 0 188

info@profiLine-it.ch

www.profiLine-it.ch



Nach der Gastia der Hospitality Summit

Mit über 60 Ausstellenden und über 8500 Besuchern war die dritte Ausgabe der Fach- und Erlebnismesse Gastia auf dem Gelände der Olma ein voller Erfolg. Ebenfalls zum dritten Mal vertreten war die Bank WIR mit der Filiale St. Gallen. Das nächste Rendezvous mit der Bank WIR ist bereits im Juni am Hospitality Summit möglich.

Roman Hengartner (Filialleiter), Mitat Sejfedinov und Rolf Klarer nutzten die Gelegenheit, an der dreitägigen Messe im März zahlreiche existierende Kontakte in der Beherbergungsbranche zu pflegen und potenziellen neuen Kunden die Produktpalette der Bank WIR und ihr spezifisches Know-how im Bereich Beherbergung vorzustellen. «Für uns war die Gastia wiederum ein Erfolg, wir konnten sehr gute Kontakte knüpfen, und unsere Produkte und Dienstleistungen wurden sehr positiv wahrgenommen», bilanziert Roman Hengartner.

Nicht nur etabliertes Fachpublikum aus der Grossregion Ostschweiz und Graubünden fand den Weg auf das Gelände der Olma: Am letzten Messetag stand der Nachwuchs im Mittelpunkt. Unter dem Motto «Von Lernenden für Lernende» erhielten rund 150 angehende Fachkräfte praxisnahe Einblicke in die Branche, vermittelt von Studierenden der EHL Hotelfachschule Passugg. Die Präsenz in der Beherbergungsbranche hat für die Bank WIR Tradition. Als einziges Finan-

zinstitut in der Schweiz unterhält sie eigens eine Fachstelle für Hotellerie und Gastronomie. Die Leitung der Fachstelle geht nun von Christoph Känel auf Roman Hassler über. Am Hospitality Summit vom 18. und 19. Juni in Zürich besteht die Möglichkeit, beide Spezialisten zusammen am Stand der Bank WIR oder an der Break-Out-Session mit Zukunftsforscher Lars Thomsen zu treffen

Daniel Flury



Mitat Sejfedinov (Filiale St. Gallen der Bank WIR) im Gespräch mit Gastia-Besuchern.



8500 Besucher strömten auf das Gelände der Olma. Fotos: zVg

HOCHGENUSS
AUS DER
EICHBERG-
MANUFAKTUR

Kennenlern-
angebot

**5 hochwertige Truffes-Sorten
zum Spezialpreis mit 100% WIR**



**5 Boxen
à 9 Stück
für 99.00
mit 100% WIR**

Champagner Truffes
Box à 9 Stück



Whisky Truffes
Box à 9 Stück

Edel-Truffes
Box à 9 Stück

Espresso Truffes
Box à 9 Stück

Rahm Truffes
Box à 9 Stück



Edel-Truffes
Edelbrand & Edelsüss

Aktion inkl. Porto und MWSt.

**5 Boxen à 9 Stück
100% WIR
99.-**

CASALTA AG

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

WIDDER 21.03.-20.04.



In diesem Monat hat der Kosmos Ihnen einen Haufen Sympathiepunkte unter Kopfkissen gelegt. Ob Sie nun im Job, mit Freunden oder der Familie unterwegs sind – mit Charme, Witz und positiver Energie sind Sie sehr beliebt, und man hält sich gern in Ihrer Nähe auf. Aber Vorsicht: Nicht alle Komplimente sind ernst gemeint.

STIER 21.04.-20.05.



Das wird ein Powermonat für Sie. Ihre Akkus sind aufgeladen. Im Job schrecken Sie auch vor schwierigen Aufgaben nicht zurück und lösen sie mit Leichtigkeit. Nutzen Sie diesen Monat, um Ihr Potenzial unter Beweis zu stellen. Das bringt nicht nur Anerkennung, sondern zahlt sich auch auf dem Gehaltskonto aus.

ZWILLING 21.05.-21.06.



Während sich die erste Monatshälfte unspektakulär zeigt, eröffnen sich Mitte des Monats unerwartet ganz neue berufliche Perspektiven. Zögern Sie nicht und nehmen Sie ein Angebot an. Auch wenn Sie zu Beginn einige Hindernisse überwinden müssen, Sie werden jede Herausforderung meistern. Es lohnt sich.

KREBS 22.06.-22.07.



Zu Monatsbeginn lassen heftige Turbulenzen in der Beziehung Sie daran zweifeln, ob Sie tatsächlich die richtige Partnerwahl getroffen haben. Ein Rückzug in Ihren Panzer führt allerdings zu keiner Lösung. Finden Sie die Ursache für die Unzufriedenheit heraus, und schnell wird aus dem Sturm ein laues Lüftchen.

© Text: Schorten/DEIKE, Illustrationen: Hermenau/DEIKE

LÖWE 23.07.-23.08.



Romantische Spaziergänge, Abendessen bei Kerzenschein, kuscheliges Beisammensein – die Sterne sind ganz auf Harmonie eingestellt und Sie genießen einen wunderbaren Monat mit Ihrem Augensterne. Für Singles könnte ab Monatsmitte eine stürmische Reise beginnen und in den Armen eines wunderbaren Menschen enden.

JUNGFRAU 24.08.-23.09.



Jungfrauen, die sich ihrer Beziehung sicher sind, möchten nun endlich Nägel mit Köpfen machen – Familienplanung mit Nachwuchs nicht ausgeschlossen. Allerdings muss ihr Partner auch mitziehen. Sie sollten nicht sauer sein, wenn es ihm zu schnell geht. Die Zukunft sollte immer gemeinsam geplant werden.

WAAGE 24.09.-23.10.



Für Waagen gilt es in diesem Monat, den inneren Schweinehund an die Kette zu legen und die Couch gegen Bewegungseinheiten auszutauschen. Viel Sauerstoff und ein moderates Fitnessprogramm tun nicht nur dem Körper, sondern auch der Seele gut. Mit vollen Akkus fallen die täglichen Herausforderungen viel leichter.

SKORPION 24.10.-22.11.



Sie kommen zu Monatsanfang nur mühsam in die Gänge. Sie drehen sich oft im Kreis und haben das Gefühl, schnell den Überblick zu verlieren. Laden Sie sich in dieser Phase nicht zu viel Arbeit auf. In der zweiten Monatshälfte halten die Sterne ein Energiepaket für Sie bereit, mit dem Sie zur Höchstform auflaufen werden.

SCHÜTZE 23.11.-21.12.



Sie sprühen in diesem Monat vor Energie und glänzen mit guten Ideen. Bei allem positiven Idealismus sollten Sie jedoch nicht die Realität aus den Augen verlieren. Seien Sie nicht enttäuscht, wenn das eine oder andere sich nicht in die Wirklichkeit umsetzen lässt. Sie werden den Monat dennoch mehr als erfolgreich beenden.

STEINBOCK 22.12.-20.01.



Der Kosmos steht für Steinböcke in diesem Monat ganz im Zeichen von Harmonie. Nutzen Sie diese Zeit für die angenehmen Seiten des Lebens: ein Entspannungsurteil mit Ihrem Augensterne, Unternehmungen mit Freunden oder der Familie. Gelassen und entspannt, wissen Sie die schönen Dinge im täglichen Leben zu genießen.

WASSERMANN 21.01.-19.02.



Die Sterne erweisen sich aktuell als perfekte Partner für Ihre Vorhaben. Sie verfügen über Willenskraft, Diplomatie, rhetorisches Geschick und Empathie. Das bringt Ihnen nicht nur jede Menge Sympathien ein, sondern auch die Anerkennung und den Respekt, um beruflich einen wichtigen Schritt voranzukommen.

FISCHE 20.02.-20.03.



Sie wechseln in diesem Monat recht häufig die Richtung: Renovieren oder einen Kurzurlaub? Segeln oder Stand-up-Paddling? Dies oder das? Es ist für Ihre Mitmenschen nicht immer leicht, Ihnen zu folgen. Versuchen Sie, vorab Ihre Gedanken zu ordnen und zu klaren Entscheidungen zu kommen. So können die anderen mitziehen.



Toshiba e-STUDIO 2021AC
 20 Seiten / Minute in Farbe und SW
 Formate DIN A5 – A3
 100 Blatt Originaleinzug
 1x Papierkassette 250 Blatt
 1x Papierkassette 550 Blatt
 Einzelblatteinzug 100 Blatt
 Duplex-Einheit
 Unterschrank
 128 GB Secure SSD / 4 GB RAM
 inkl. Druck- und Scaneinheit
 Farbiges Multi-Touchpanel
 netzwerkfähig
Setpreis 5'290.00
100% WIR



Drehstuhl Allegro four
 Rückenlehne: hoch
 Lumbalstütze: höhenverstellbar
 Sitzneigeverstellung: inklusive
 Sitztiefeverstellung: inklusive
 Mechanik: Syncro-Quickshift-Plus
 Sicherheitsgasfeder: inklusive
 2F-Armlehnen: Höhen- und Breitenverstellung
 Sitz: komplett gepolstert
 Sitz: Stoff schwarz
 Rücken: Netz schwarz
 Armlehnen: schwarz
 Fusskreuz: schwarz
 Rollen: weich oder hart
Aktionspreis 780.00
100% WIR

**Weitere Aktionsangebote mit 100% WIR
 Kopierpapier, Bürostühle und Büromöbel**

Kopierpapier Copymatic



A4 | 80 gm2
 Superweiss
 holzfrei
 chlorfrei
 FSC
 sehr gute Laufeigenschaft

Aktionspreis 1'490.00
100% WIR



BÜROTREND

buerotrend.ch | +41 71 757 11 25

Bravatec

Wassertechnik AG

Und Ihr Wasser wird noch besser!

WIR partner 50% WIR




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



Zahnarztpraxis Oswald
 MODERNE ZAHNMEDIZIN | NOTFALLDIENST | PROTHETIK



WIL SG

Wir lösen Zahnprobleme von jung und alt günstig - zeitnah

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

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



100% WIR Aktionen



Akku-Bohrschrauber Bosch GSR 12V-15Set

Lieferumfang:
1 Stk. Akku 2 Ah,
1 Stk. Akku 4 Ah,
Diverses Zubehör,
Ladegerät und
Nylontasche

HIT

169.-

*UVP 228.-



513645

12 Volt, Rechts-/Linkslauf, 2-Gang,
Schnellspannbohrfutter 10 mm, max. Drehmoment 30 Nm

Entfernungsmesser Bosch GLM 50-22

Lieferumfang:
2 x 1,5-V-LR6 (AA)
Batterien
und Schutztasche

HIT

139.-

*UVP 169.-



601209

Messbereich 0,05 – 50 m
Längenmessung - einfach, kompakt, für Profis

Bestellungen auf: info@wasuag.ch

Bei Bestellungen 100% WIR-Angebot angeben!

Alle Preise inkl. MwSt. Versandkosten pro Paket CHW 13.- *UVP = unverbindliche Preisempfehlung des Lieferanten!

Alle Angebote gültig solange Vorrat. Irrtümer vorbehalten!

WASU WALTER SUTER AG



MASCHINEN · WERKZEUGE

Zürcherstrasse 308 · 8500 Frauenfeld · Tel. 052 723 26 26 · www.wasu-shop.ch · info@wasuag.ch

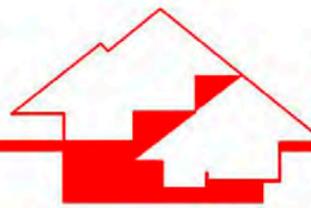
Die Königin der Blumen

„Eine Rose ist eine Rose ist eine Rose“ lautet ein vielzitiertes Satz von Gertrude Stein. So sinnlos die Tautologie, so klar ist ihre Aussage: Die Königin der Blumen spricht für sich selbst. Und das tut sie in dieser Weise seit vielen tausend Jahren. Doch lange bevor ihr dank ihrer Schönheit und ihres Duftes so große Bedeutung zufiel, diente sie unseren ältesten Vorfahren vermutlich als Nahrungsmittel. Die ersten als Zierpflanzen kultivierten Rosen züchteten Gärtner im Reich der Mitte etwa 2700 vor Christi Geburt. Im antiken Griechenland entwickelte sich die symbolische Verbindung der Pflanze mit Liebe und Schönheit, indem sie von der Dichterin Sappho erstmals als Königin der Blumen beschrieben und ein Attribut der Göttin Aphrodite wurde. Die Beliebtheit des Gewächses im Römischen Reich führte schließlich dazu, dass daraus hergestellte Produkte als Ausdruck der Dekadenz oder wenigstens eines gehobenen Lebensstandards erhalten mussten. Erst das Mittelalter beanspruchte die Rose dann als christliches Symbol, wie Gläubige es bis heute im kirchlichen Alltag finden können: Auf vielen Beichtstühlen in katholischen Gotteshäusern ist die Pflanze zu sehen, die hier für Verschwiegenheit steht. Dem Priester werden die Sünden „sub rosa“, also „unter der Rose“, anvertraut, denn er ist zum Schweigen verpflichtet. Auch als Sinnbild für das aus dem Tod erwachende Ewige Leben ist sie im christlichen Glauben verankert. Die bekanntesten Beispiele sind wohl das Weihnachtslied „Es ist ein Ros entsprungen“ und das katholische Rosenkranz-Gebet. Die zentrale Symbolik im Christentum ist untrennbar mit Ambivalenz verbunden: Die leuchtende Blüte einerseits steht für die Auferstehung, die Dornen andererseits für die Leiden und Schmerzen Jesu Christi. Die Vergänglichkeit mit ihrer ganzen Melancholie nutzten seit jeher auch gern Schriftsteller, um die Blume der Blumen und ihre Tragik vollumfänglich auszumalen. Ein besonders schönes Beispiel hat uns Friedrich Hebel in seinem Gedicht „Sommerbild“ geschenkt: „Ich sah des Sommers letzte Rose stehn, sie war, als ob sie bluten könne, rot. Da sprach ich schauernd im Vorübergehn: So weit im Leben ist zu nah am Tod!“ Es passiert, was passieren muss: Das letzte Blütenblatt fällt in der zweiten Strophe.



und sorgten so dafür, dass die Blume an europäischen Höfen der Renaissance und des Barock Einzug hielt. Als eine der größten Rosenliebhaberinnen der Geschichte gilt Kaiserin Joséphine, die Gattin Napoleons I. Nach ihrer Scheidung zog sie sich auf ihren Landsitz zurück und widmete sich ganz der Planung prächtiger Rosengärten. Als sie starb, wuchsen dort 250 verschiedene Sorten. Im 18. Jahrhundert machte sich das Gewächs dann auch in Bauern- und Stadtgärten breit und Gärtner fingen an, nach Herzenslust zu züchten und zu kreuzen. Ob unterschiedlichste Farben oder Füllungen, ständig blühend oder nur ein paar Sommerwochen lang, am Strauch oder kletternd, mit poetischen Namen wie Schwarzer Samt oder fragwürdigen wie Atombombe oder Sexy Remy – die Launen der Natur vereint mit der Kreativität der Züchter haben mittlerweile eine Palette von rund 30000 Sorten hervorgebracht. Die Blüten sollen groß und perfekt geformt sein, der Duft immer intensiver und die Stiele möglichst lang, wobei hier die Geschmäcker von Land zu Land unterschiedlich sind. Wer mit dieser Blume bedacht wird, dem ist es sowieso einerlei, denn er oder sie kann sich der Zuneigung des Schenkers sicher sein. Schließlich sagt eine Rose bekanntlich mehr als tausend Worte.

ab/DEIKE



J. Eisenring AG

e Liegenschaften und Beratung

9500 Wil

www.e-arch.ch

Tel. 071 913 36 70

info@e-arch.ch



Diverse Objekte zu verkaufen:

9055 Bühler, Bleichelistrasse 5

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 680'000.00

9055 Bühler, Bleichelistrasse 5

4½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 790'000.00

8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 780'000.00

8362 Itaslen, Hofacker

5½ Zi.- REFH

Fr. 1'200'000.00

8556 Lamperswil bei Wigoltingen

Freistehendes 6½ Zi.- EFH, Neubau

Fr. 1'420'000.00

9532 Rickenbach, Hochbühlstr.30

8½ Zi.- Villa, mit Innenschwimmbad

Fr. 2'300'000.00

9631 Schmidberg, Föhrenstrasse 18

Freistehendes 6½ Zi.- EFH

Fr. 1'250'000.00



e Liegenschaften und Beratung



Erkenntst du dich?

Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.- vom Boutiquehotel "Thessoni", Eichwatt 19, 8105 Regensdorf. www.thessoniclassic.com. Sende deine Kontaktdaten bis zum 6. Juni 2025 an: wironline@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum.)

Gutscheinponsor:



interior3000 BOOM! NEUERÖFFNUNG
 Schlafwelt - Manufaktur, Interieur à la carte WWW.INTERIOR3000.CH
 Einkaufszentrum Mühelfeld 4702 Oensingen/SO direkt an der A1
 Des Bettenfachgeschäft mit Tiefpreisgarantie

ESPRIT modular ESSENZA HASENA SanGottardo
 LIEFERUNG GANZE SCHWEIZ - MEGA ONLINE SHOP 041 556 11 26

ZENTRA SHOP

Kopierpapier - Toilettenpapier - Computer
Apple-Produkte - TV - Heimelektronik -
Handys und noch viel mehr ...

Immer mit 100% WIR

www.zentra-shop.ch

Büromaterial mit 50% WIR



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

www.novotrade.ch

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

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

Firmenvideo

WIR partner

ZENTRA PRINT

Visitenkarten - Flyer - Broschüren
Briefpapier - Kuverts - Werbebanden -
Bierdeckel - Tischset und noch viel mehr ...

Immer mit 100% WIR

www.zentra-print.ch

RUCHTI

the camping family

Top-Wohnwagen zum familiären Aktionspreis!

Bitte QR-Code scannen um die Details der Sonderausstattungen auf unserer Webseite zu sehen



Tabbert Da Vinci 390 QD

Listenpreis: CHF 41'298.-
Rabatt: - CHF 6'398.-

Sonderpreis Family Edition:

CHF 34'900.-

Tabbert Da Vinci 460 E

Listenpreis: CHF 46'759.-
Rabatt: - CHF 7'859.-

Sonderpreis Family Edition:

CHF 38'900.-

Tabbert Da Vinci 500 KD

Listenpreis: CHF 45'464.-
Rabatt: - CHF 5'564.-

Sonderpreis Family Edition:

CHF 39'900.-



alle Preise inkl. 8,1% MwSt.
letzte Lagerfahrzeuge, solange Vorrat reicht

100% WIR -Aktionen



Ruchti AG | Bernstrasse 115 | 3613 Steffisburg-Thun
Tel. 033 437 74 37 | ruchti@ruchti.ch | www.ruchti.ch



**OPEL MOVANO 2.2 d
L3 DOKA**
Neu mit Tageszulassung
165PS, Klima, Dachträger, Tempomat,
Blachen - Aufbau, Anhängerkupplung
VERKAUFSPREIS
CHF 48.800.-
WIR Anteil
12.000.-



MAN Voll-Alu-3-Seitenkipper
Neu mit Tageszulassung
163PS, Klima, Carplay-Navi, Tempomat,
Anhängerkupplung, Anhängerlast 3.5t

VERKAUFSPREIS
CHF 54.900.-
WIR Anteil
12.000.-



Citroen Jumper L4H3
180PS, Klima, Tempomat, Rückfahrkamera, PDC
Anhängerkupplung, Anhängerlast 3.5t

VERKAUFSPREIS
CHF 45.800.-
WIR Anteil
10.000.-



FIAT DUCATO L4H2 Kasten
Neu mit Tageszulassung
Klima, Tempomat, 270 Grad Türen, Holzboden,
Anhängerkupplung 3.0t, Rückfahrkamera

VERKAUFSPREIS
CHF 43.800.-
WIR Anteil
20.000.-

Centralgarage Seiler AG & Autotrading 2000 GmbH - Wilerstrasse 20 - CH 9602 Bazenhaid
Hans Seiler 079 207 72 22 - Brigitte Gabier 076 595 17 92 info@garageseiler.ch - www.nutzfahrzeuge-seiler.ch



VORTRAGSREIHE VON DONGHUA LI

Wie wurde ich erfolgreich?

Olympiasieger und Weltmeister Donghua Li erzählt, wie er durch Fleiss, eisernen Willen und Disziplin, gestützt auf gesunde Ernährung und vollkommene Zahngesundheit erfolgreich wurde.

Moderne Implantologie, Zahnwurzelgesundheit, Parodontose-Heilung, ästhetische Konstruktionen wie Venners, Kronen, Brücken.

Kieferchirurg Dr. Markus Stockner, Dipl. Zahnärztin Svetla Ivanova und Dipl. Zahnärztin Lizandra Rückert zeigen den Weg und beantworten Fragen.

Geschäftsführer Franz Oswald beleuchtet den finanziellen Aspekt und erklärt die Kostendifferenz zwischen Schweiz und Ungarn.

F. OSWALD CONSULTING
ZAHNBEHANDLUNG IN UNGARN

Veranstaltungsorte:

-
Projektsaal
Zahnarztpraxis Oswald
St.Gallerstrasse 64b
9500 Wil SG
11. Juni 2025

-
Hotel Wilden Mann
Bahnhofstrasse 30
6003 Luzern
5. November 2025

-
Apéro Riche
mit sportlicher
Showeinlage
Donghua Li

-
Eintritt frei
Anmeldung
erforderlich /
Platzzahl beschränkt

F. OSWALD CONSULTING
Tel.: 071 951 02 71
WhatsApp: 079 829 52 02
E-Mail:
info@zahnbehandlung-
ungarn.ch



Erkennst du dich?

Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.- im Hotel Restaurant Nollen 9515 Hosenruck, info@giusisnollen.ch, +41 71 521 31 41. Sende deine Kontaktdaten bis zum 6. Juni 2025 an: wironline@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum.)

Gutscheinsponsor:

nollen
Hotel & Restaurant

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

profiLine
IT Solutions



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

Wir führen alle
Verbrauchsartikel für
Ihren Drucker!

Mülistrasse 3, 8143 Stallikon

Tel. 032 / 588 0 188

info@profiLine-it.ch www.profiLine-it.ch





Zahnklinik Oswald
 MODERNE ZAHNMEDIZIN | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLDIENST

Gerne 50% WIR

EBIKON LU

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

Für Vor- und Nachbehandlung in der Schweiz

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

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



Ferien

Aktuell gerne 100% WIR

Morschach Disentis Locarno Marbella (Spanien)

BUCHEN SIE IHRE FERIEWOHNUNG FRÜHZEITIG!



mehr infos: www.ferien4u.ch

manser24

Jetzt Werbung mit 100% WIR platzieren!

manser24
 HANDWERKER-SHOP

Parklifte 100% WIR



Fr. 8750.-

Hydraulische Zweisäulen-Parkhebebühne – 2300 kg

Art.-Nr. HP1123

- Tragkraft: 2300 kg
- Hubhöhe: 2100 mm
- Fahrzeughöhen am Boden: bis zu 2050 mm
- Nutzbare Plattformbreite: 2100 mm
- Hebezeit: 55 Sekunden



Fr. 14 900.-

Hydraulische Eco Compact Dreifach-Parkhebebühne

Art.-Nr. HP2525

- Tragkraft: Erdgeschoss unbegrenzt/2. OG 2500 kg/3. OG 2000 kg
- Hubhöhe: Erdgeschoss und 2. Stock 2100 mm
- Einfahrtsbreite 2492 mm/2. OG 2100 mm/3. OG 2200 mm
- Nutzbare Plattformbreite: 2492 mm
- Lichte Höhe 2100 mm auf jeder Etage

Telefon 071 440 40 40

shop@mansera24.ch, www.manser24.ch

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt./Porto in bar. WIR-Anteil nur auf inserierte Artikel, weitere Artikel auf Anfrage. Abbildungen können abweichen.

6.5 Zimmer - Doppel-EFH an Villenhang oberhalb Aarau

- Bezaubernder Panoramablick, Südhanglage
- Nutzfläche 345m2, Wohnfläche 216m2
- Garage plus 3 Parkplätze
- Wenige Minuten nach Zürich, Basel, Luzern
- Bezug per sofort oder vermietet, Toprendite
- Ort: Biberstein, **Tiefer Steuerfuss**
- **Tel 041 511 26 56 office@progrex.ch**



Preis
 1'490'000.--

**WIR- Anteil
 500'000.--**





ESSEN &
TRINKEN
MIT WIR

nollen
Hotel & Restaurant

Hotel & Restaurant Nollen
Am Nollen 1
9515 Hosenruck
info@giusisnollen.ch
+41 71 521 31 41
restaurant@giusisnollen.ch
www.giusisnollen.ch



50% WIR
Mittagsmenü

50% WIR bei Kauf
eines Gutscheins
ab CHF 1000

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

WIR
ONLINE MAGAZIN



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

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



Gerne 50% WIR



Swiss Location
Award 2025

Unterstützen Sie uns mit
Ihrer Stimme. Dank Ihrer
Unterstützung sind wir
so weit gekommen –
und jetzt zählen wir er-
neut auf Sie!

Geben Sie uns Ihre Stim-
me und helfen Sie uns,
diese besondere Auszei-
chnung zu gewinnen.

Jetzt noch abstimmen:

<https://www.eventlokale.ch/>
Wir danken Ihnen von Her-
zen für Ihre Treue und Ihr
Vertrauen!

La Luna Ristorante Pizzeria Trattoria

Gerne 100% WIR

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

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



Gasthof z BÄREN
 Kirchstr. 7
 5413 Birnenstorf
 www.zumbaeren.ch
 +41 (0) 56 201 44 00

*Romantisches
 Boutique Hotel
 mit 15 Zimmern*

Öffnungszeiten:
 Dienstag 09.00 bis 23.00
 Mittwoch bis Freitag 11.30 bis
 14.00 / 17.30 bis 23.00
 Samstag 14.30 bis 23.00
 Sonntag und Montag Ruhetag.

Gerne 50% WIR



Umberto Salta in Bocca
 Ristorante & Pizzeria
 Münchwilen

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

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

Mit Holzofenpizza & hausgemachten Teigwaren
Wir akzeptieren gerne 50% WIR
 Ihre Adresse für einen italienischen Abend im
 engen Kreis, einer Firmenfeier,
 Weihnachtessen und Familienfeste aller Art.

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



Mähroboter

WIR-Aktionen



50% Rabatt
auf Installation
bis 30.6.2025

Automower 315 Mark II

Art.-Nr. 970 52 68-04

- Empfohlene Arbeitsfläche ± 20%: 1500 m²
- Flächenleistung pro Stunde: 65 m²
- Schnittbreite/-höhe: 22 cm/2–5 cm
- Maximale Steigung in der Arbeitsfläche: Bis zu 40%
- Alarm & PIN-Code-Sperre: Ja
- Gewicht: 9,4 kg

Fr. 1850.– **70% WIR**



Automower Automower® 415X

Art.-Nr. 970 47 17-04

- Empfohlene Arbeitsfläche ± 20%: 1500 m²
- Flächenleistung pro Stunde: 63 m²
- Schnittbreite/-höhe: 22 cm/2–5 cm
- Maximale Steigung in der Arbeitsfläche: Bis zu 40%
- Alarm & PIN-Code-Sperre: Ja
- Gewicht: 9 kg

Fr. 2677.– **100% WIR**



Automower 450X

Art.-Nr. 967 85 30-04

- Maximale Flächenkapazität ± 20%: 5000 m²
- Flächenleistung pro Stunde: 210 m²
- Schnittbreite/-höhe: 24 cm/2–6 cm
- Maximale Steigung in der Arbeitsfläche: bis zu 45%
- Akku-/Batterietyp: Li-Ion
- Alarm & PIN-Code-Sperre: Ja
- Gewicht: 13,9 kg

Fr. 4600.– **80% WIR**



Mähroboter RTKn 1000 mit OAS

Art.-Nr. KR161E

- Rasengrösse: 1000 m²
- Schnittbreite/-höhe: 20 cm/3–6 cm
- Maximale Steigung: 40%
- Diebstahlsicherungs-System: ja
- OAS – Hindernisvermeidungs-System: ja
- Gewicht: 12 kg

Fr. 1756.– statt Fr. 1849.– **60% WIR**



Mähroboter RTKn 2000 mit OAS

Art.-Nr. KR172E.A

- Rasengrösse: 3000 m²
- Schnittbreite/-höhe: 20 cm/3–6 cm
- Maximale Steigung: 40%
- Diebstahlsicherungs-System: ja
- OAS – Hindernisvermeidungs-System: ja
- Gewicht: 12 kg

Fr. 2496.– statt Fr. 2774.– **60% WIR**



Mähroboter RTKn 5000 mit OAS

Art.-Nr. KR174E

- Rasengrösse: 7000 m²
- Schnittbreite/-höhe: 22 cm/3–6 cm
- Maximale Steigung: 40%
- Diebstahlsicherungs-System: ja
- OAS – Hindernisvermeidungs-System: ja
- Gewicht: 12,6 kg

Fr. 3514.– statt Fr. 4161.– **60% WIR**

RAUSVERKAUF

SPORTWAGEN – VETERANENFAHRZEUGE – PW – NUTZFAHRZEUGE

40'000.–

Austin-Healey Sprite
Veteranenfahrzeug
Baujahr 1961
1100 km

19'500.–

Nissan X-Trail 1.6 DIG-T Tekna
Baujahr 2018
127'500 km

25'500.–

Ford Ranger DKab. Pick-up 3.2
TDCi 4x4 Wildtrak, Baujahr 2015
160'100 km

17'900.–

VW LT DK Brücke
130'600 km

Aktion

WIR-Anteil nach Absprache

Aktion gültig solange Vorrat

- Alle Fahrzeuge ab MFK und Service
- 12 Monate Garantie
- Sofort Leasing / Finanzierung möglich
- WIR Anteil verhandelbar

Auto Mörsburg

Auto Mörsburg AG
Römerstrasse 9
8545 Rickenbach ZH
Telefon 052 337 32 45
auto-moersburg.ch

KOMPETENZ 40 JAHRE



Manser Handwerkercenter AG | Pündtstrasse 1 | 9320 Arbon
Telefon 071 440 40 40 | shop@manser24.ch | www.manser24.ch
info@manserag.com | www.manserag.com

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!



Zahnklinik Oswald
MODERNE ZAHNHEILKUNDE | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLENST

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



WOCHENFAHRTEN 2025

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



Firmenvideos



KONTROLLFAHRTEN 2025

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

KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2025

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



FÜR ANGSTPATIENTEN BIETEN WIR DEN IN MODE GEKOMMENEN DÄMMERSCHLAF AN

MEHR INFOS UNTER: WWW.DÄMMERSCHLAF.CH



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

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

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



50% WIR F. OSWALD CONSULTING GMBH

St. Galler Strasse 62b | 9500 Wil | Telefon 071 951 02 71 | Fax 071 951 02 73
info@zahnbehandlung-ungarn.ch | www.zahnbehandlung-ungarn.ch

ONLINE RÄTSEL

Hier anklicken

ONLINE

egründer des roten Kreuzes	hochbetagt	Einzelstück	Weltgeist in der ind. Philosophie	Bankkunde	Preis, Gewinn	Pflingstrose	Schweiz. Agrarmesse	sehr grosser Erfolg (ugs.)	Luftrollen
				Schweiz. Arzt, † 1541					
ort im Kanton Valais			Landhäuser in Spanien	klösterliches Stift			grosse Raubtiere	Abk.: Persönl. Ausrüstung	
gürtnerort im Inn		Schweiz. Tunnelbauer, † 1879			Kosakenführer	drittgrösste Stadt der Schweiz			
			Halbedelsteine	Schweiz. Schriftgestalter, † 2015	Stoss-puffer für Schiffe	ungar.-schweiz. Pianist, † (Géza)		Kunstmesse in Basel	
t. ompo- list, 1847	den Mond betreffend	englisches Flächenmass			Vorname der West †		Atmungsorgane der Fische	Heldengedichte	
tadt im Lago Maggiore					Vorname von US-Filmstar Moore	Fluss im Kanton Zürich	Gefrorenes		Erdöl-förder-plattform
aubatze	stehlen (ugs.)	seitlich	Mittel gegen Sod-brennen	eine Richtungs-angabe			antiker Name von Ankara	unweit	
schrift- ihrer ines ereins				altägyptischer Königstitel		kanad. Schrift- stellerin (Margaret)	im Jahre (latein.)		
			musik.: freie Tonart	Zech- tour (mdal.)	Schutz- gott der Pharaonen			knapp, wenig Raum lassend	
aub- aum	india- nische Kampf- trophäe	Ort im Seeland (BE)			englisch: eigenes		Ölliefer- länder- verbund (Abk.)		eine der Säulen des Herakles
vi- hen- mme					dt. Pop- und Jazz-	Partei.			
hlen-									

WIR-Flussfahrt vom 2. - 10. Mai 2025

Basel – Amsterdam – Basel

WIR ne+work



 **excellence**
Die kleinen Schweizer Grandhotels

Auf den nächsten Seiten finden Sie Impressionen von unserer erlebnisreichen Reise zu den faszinierendsten Metropolen am Rhein. Maritim wie Rotterdam, bunt wie Amsterdam, weltoffen wie Köln, chic wie Düsseldorf. Dazu: ein Blick in den «Kohlenpott», idyllische Winzerdörfer, Kunst und Genuss. Viel Spass!



Tag 1





Tag 2

WIR sind
Bank WIR



**Willkomm-Apéro
der Bank WIR auf
dem Oberdeck**

Bank
Banque
Banca







Tag 3





Tag 4



Ankunft in Amsterdam







Tag 5







Tag 6

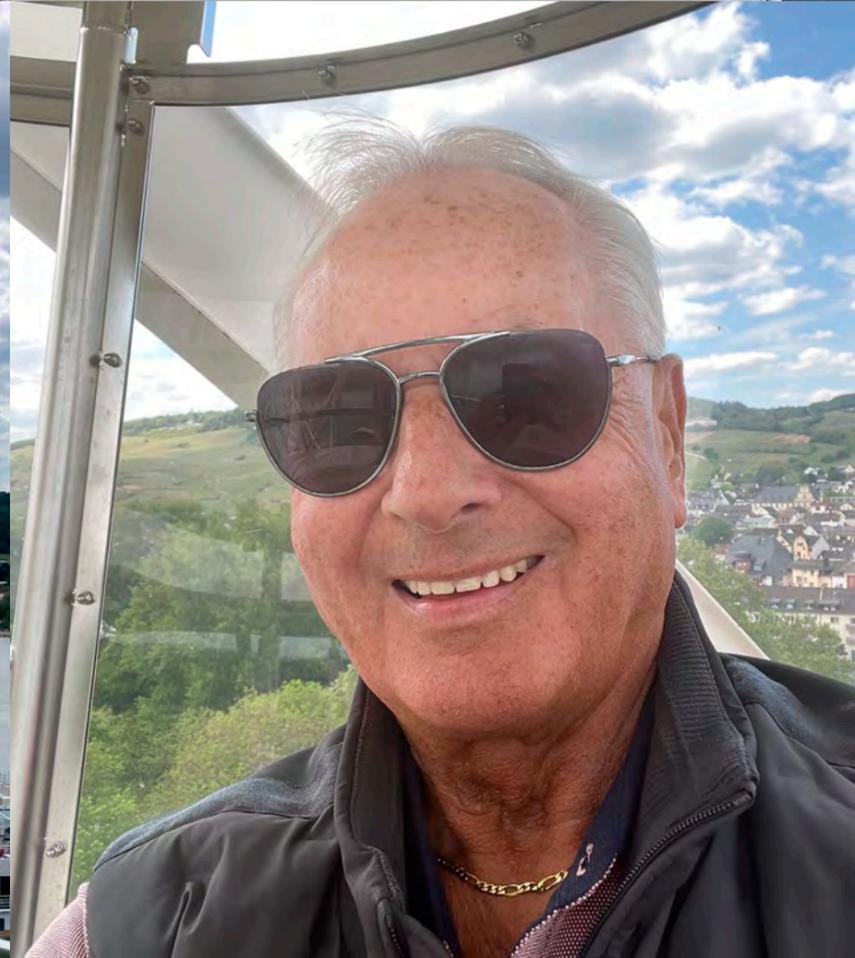


Tag 7



Tag 8









**Vielen Dank der Schiffscrew
der Excellence Baroness!**



Lustige und schöne Momente





Lustige und schöne Momente





Unser Chauffeur

Werni Duss – Buschauffeur der Herzen!

Wer je das Vergnügen hatte, mit Werni Duss im Thurtal-Bus, einem Partnerunternehmen von Twerenbold, unterwegs zu sein, weiss: Das ist keine gewöhnliche Reise – das ist ein Erlebnis. Schon beim Einsteigen wird klar, dass man sich nicht einfach in einen Reisebus, sondern in eine Komfortzone der besonderen Art begibt. Denn vorne sitzt Werni, der Busflüsterer.

Mit seinem charmanten Begrüssungsspruch „Ich wünsch allne en rüdig schöne Tag – eue Werni“ zaubert er selbst den müdesten Frühaufstehern ein Lächeln ins Gesicht. Spätestens bei der ersten Kurve ist klar: Hier fährt nicht irgendein Chauffeur – hier fährt der König der Komfortzone, der Wegbereiter der Wohlfühlroute, der Werni der Herzen.

„Eue Werni“ ist nicht einfach ein Mann am Steuer – er ist ein Entertainer, ein Seelsorger, ein Animateur mit Lenkrad. Seine Anekdoten sprudeln so spritzig wie der Sekt beim Willkommens-Apéro, seine herzlichen Umrarmungen erwärmen selbst den kältesten Nordwind. Kein Wunder, dass sich bei der Flussfahrt nach Amsterdam ganze Delegationen darum reisen, in „seinem“ Bus mitzufahren. Andere sammeln Meilen – Werni sammelt Fans.

Ob bei Regen, Gegenwind oder Autobahnstau – Werni Duss bleibt die Ruhe selbst, lenkt das Schiff auf Rädern souverän durch jede Verkehrslage und findet für jede Frage die passende Antwort (und für jede Laune das passende Lied auf der Anlage).

Werni, das ist Reisebusromantik mit Herz und Diesel, ein Mann, der nicht nur Busse, sondern auch Herzen bewegt. Und eines ist sicher: Wer einmal mit ihm unterwegs war, weiss – so fährt man gerne WIR.

Walter Sonderer



Bank **WIR**

Jetzt
Paket
eröffnen

«Bankpaket top:
Auf diese Bank
können Sie setzen.»

Gratis Lohnkonto, gratis Debit Mastercard,
beste Konditionen



Mäxchen hat zur Einschulung eine Digitalarmbanduhr geschenkt bekommen. "Toll", sagt der Lehrer, "kannst du die Uhr denn auch schon lesen?" – "Aber klar", meint darauf Mäxchen, "da steht 8:23, aber ausrechnen kann ich das noch nicht."

Oliver macht in einer Apothekerzeitschrift bei einem Preisausschreiben mit und schickt das gesuchte Lösungswort ein. Eine Woche später erhält er das Antwortschreiben: "Herzlichen Glückwunsch zum Hauptgewinn! Sie haben eine Blinddarmoperation für zwei Personen in einer Klinik Ihrer Wahl gewonnen."

Eine Nonne kommt in den Himmel. Weil Petrus gerade verhindert ist, wird sie von einem Auslieferungengel empfangen. "Wer bist 'n du?", will er wissen, bevor er sie einlässt. "Ich bin die Braut Jesu." – "Ach", ist der Engel erstaunt und ruft Petrus, der gerade um die Ecke biegt, zu: "Wusstest du, dass der Junior heiraten will?"

"Warum sind Sie denn gestern nicht zur Arbeit gekommen?", will der Direktor von der Angestellten wissen. "Aber ich hab gestern doch geheiratet!" – "Na gut, aber dass mir das nicht einreißt!"

Zwei alte Freunde treffen sich nach langer Zeit wieder. "Seit wann arbeitest du denn schon für diese Firma?", will der eine wissen. Meint der andere: "Seit mein Chef gedroht hat, mich sonst zu feuern."

"Gestern konnte ich wieder nicht schlafen, ich hab die ganze Nacht kein Auge zugemacht", klagt die Patientin dem Arzt. "Das wundert mich aber nicht", entgegnet er trocken, "mit offenen Augen könnte ich auch nicht einschlafen."

"Eine Tasse Kaffee bitte!" – "Schwarz?" – "Wenn Ihnen das die Steuererklärung erleichtert!"

Der kleine Jens hat sich beim Spielen die Knie aufgeschlagen und heult wie ein Schloßhund. "Das macht der liebe Gott ganz schnell wieder heil", versucht ihn seine Oma zu trösten. Da hört Jens erschreckt zu weinen auf und fragt: "Kommt er dazu runter, oder muss ich rauf?"

"Aber Lisa", sagt die Oma zur Enkelin, als sie zusammen spazieren gehen, "du kannst doch dem Mann nicht die Zunge rausstrecken!" – "Doch", widerspricht die Kleine, "das gefällt dem Mann, bei dem waren wir gestern in der Sprechstunde."

"Ich hab das Geld für die Briefmarke gar nicht gebraucht", verkündet Oliver stolz, "ich hab den Brief eingeschmissen, als niemand zugeschaut hat!"

"Sie sind also unzufrieden mit den Leistungen meiner Tochter?", fragt der Vater den Lehrer. "Leider ja, sie ist im Unterricht sehr unaufmerksam und macht einen ziemlich verschlafenen Eindruck." – "Und das könnte nicht vielleicht das Talent sein, das in ihr schlummert?"

René geht zum ersten Mal mit zum Boxkampf. "Wieso nennt man den einen Boxer eigentlich 'Kreuzworträtsel?"; will er von seinem Kumpel wissen. "Weil er immer senkrecht in den Ring steigt und waagrecht wieder rausgetragen wird."

"Du hältst mich wohl für einen vollkommenen Blödmann!"; beschwert sich Alex bei seiner Schwester. "Aber nein", meint die darauf unschuldig, "keiner ist vollkommen."

"Wie ist denn die Geschichte weitergegangen, nachdem du damals deinem Chef so die Meinung gesagt hast?" – "Er ist ein komplett anderer Mensch geworden." – "Das ist doch nicht möglich!" – "Doch, doch, ich arbeite jetzt in einer anderen Firma."

Reiner verträgt keinen Alkohol. Heute ist er aber bei seinem Chef zum Essen eingeladen, und der Begrüßungssekt, der Aperitif und der anschließende Rotwein haben bereits Spuren hinterlassen, die er sorgsam zu vertuschen sucht. Als ihm nach dem Essen die Zwillinge des Chefs vorgestellt werden, ruft er entzückt: "Meine Güte, was für ein hübsches Kind!"

Der Pfarrer versucht seiner Klasse zu erklären, was ein Wunder ist, und will deshalb wissen, wie man eine Handlung nennt, bei der Wasser in Wein verwandelt wird. Da meldet sich Leon und meint: "Das kann eigentlich nur eine Weinhandlung sein."

"Wie gefällt Ihnen Ihre neue Wohnung?" – "Nun ja, sie hat einen Nachteil und einen Vorteil." – "Welchen Nachteil denn?" – "Die Nachbarn hören jedes Wort von uns." – "Und der Vorteil?" – "Wir hören jedes Wort von ihnen."

Ein Schotte holt seinen Anzug aus der Wäscherei. Als er die Rechnung sieht, ruft er empört: "Aber so viel kann die Reinigung eines Anzugs doch gar nicht kosten!" – "Aha", entgegnet die Frau hinter der Ladentheke genauso empört, "und was ist mit all den Socken und Unterhosen, die Sie in sämtliche Taschen gestopft hatten!?"

"Was heißt 'Bürgermeister' auf Englisch?", will der Lehrer wissen. Da meldet sich Milena und meint strahlend: "Burgerking." und pure Lebensfreude auf die Bühne!

DEIKE PRESS

vepo® clever clean

100% WIR

10% Rabatt mit Code WIR25

GUT biologisch abbaubar

vepo.ch
Reinigungsprodukte



VIAC Invest ^{new}

Der günstigste Fondssparplan der Schweiz!



Jetzt anmelden und von der Launch-Aktion profitieren!

- 💰 0.00% Verwaltungsgebühren bis Ende 2025
danach nur 0.25% pro Jahr
- 🇨🇭 Zusätzlich lebenslanger Gebührenfreibetrag*
von CHF 2'000
- 🎁 Sign-up Bonus* von bis zu CHF 100

* für die ersten 25'000 Kunden

VIAC Invest

Mehr auf www.viac.ch

App downloaden!

