

WIR

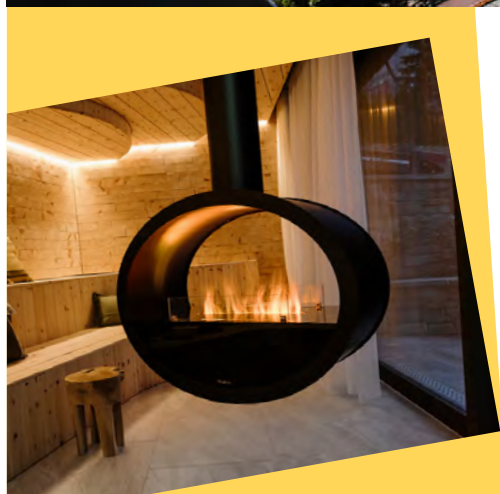
10. Juni 2025



ONLINE MAGAZIN



Vom 1. Oktober - 20. Dezember 2025
100% WIR auf Übernachtung



**BERGWELT
GRINDELWALD**
ALPINE DESIGN RESORT

Beachten Sie unsere
Publireportage auf Seite 6-9



WIR ne+work
Ostschweiz
Das WIR NETWORK OSTSCHWEIZ
verlost für seine Mitglieder
10 Gratis-Eintritte
für den Schlager-Nachmittag bei
Toni Brunner im Haus der Freiheit
Mehr darüber in dieser Ausgabe!

INHALT

- 5 Schlagnachmittag für die WIR-Community mit Musig24
- 6 Willkommen im Hotel Bergwelt in Grindelwald
- 10 Bank WIR ist startklar für die Tour de Suisse 2025
- 18 Elena Hartmann ist parat für die Tour
- 24 Die Fahrer müssen ins Gondeli steigen...
- 28 Berggasthaus Niederbauen – ein magischer Ort
- 36 Bank WIR ist am günstigsten...
- 38 Auf zum Schlagnachmittag mit Musig24 bei Toni Brunner
- 40 Das WIR Network Ostschweiz verlost 10 Gratis-Eintritte!
- 42 Tolle Werbemöglichkeit bei Musig24 mit 100% WIR
- 44 Glosse der Woche – wenn der letzte Vorhang fällt...
- 46 Geheimtipp ohne WIR – Hotel Sonnleitenhof am Kalterer See
- 52 "Klein Rigi" gewinnt Thurgauer Tourismuspreis 2024
- 56 News aus den WIR-Networks
- 60 Die WIR-Expo ist zurück – jetzt noch anmelden!
- 62 Nach der Gastia der Hospitality Summit
- 73 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
- 82 Unterhaltung – Humor – Spass



**Nächste
Ausgabe:
23. 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



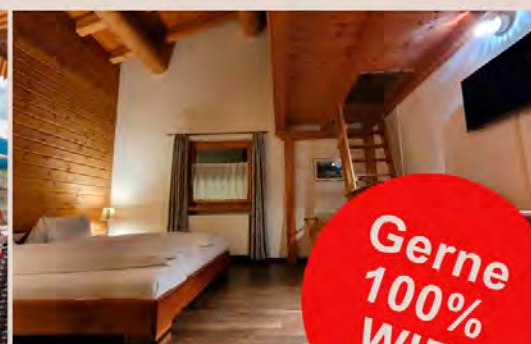
Erscheinungsweise:
12 x jährlich als Hauptausgabe
12 x als aktualisierter Reminder
Nächste Ausgabe: 23. Juni 2025
Satz & Gestaltung: Walter Sonderer
Redaktionelle Mitarbeiter:
Daniel Flury, Vloggy Strohm,
Artur K. Vogel, W.Scheurer
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS



Hotel Suretta Splügen
Italienische Str. 28
7435 Splügen
info@suretta.ch
+41 81 650 95 50
Mo. bis So. 08.00 - 22.00 Uhr



Das Restaurant Suretta bietet eine kulinarische Auswahl von traditionellen Schweizer Gerichten und regionalen Spezialitäten. Unsere zentrale Lage mit grosser Terrasse und Aussicht wird von den Gästen sehr geschätzt.



**Gerne
100%
WIR**

www.suretta.ch

Editorial



Walter Sonderer
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN



• **Kulinarik & Gemeinschaft:**
Geniesst ein feines 3-Gang-Menü in gemütlicher Atmosphäre und nutzt die Gelegenheit, euch mit anderen WIR'ern auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen und die WIR-Community zu stärken.

• **Wichtige Info zur Teilnahme:**
Die Teilnahme (inkl. Essen) ist nur gegen Barzahlung möglich. Wer den Anlass als Sponsor unterstützen möchte, hat die Möglichkeit, dies mit 50 % WIR zu tun.

Einladung an alle WIR'ler in der Deutschschweiz:

Schlagnachmittag im Haus der Freiheit – Gemeinsam WIR erleben!

Liebe WIR-Verrechnerinnen und WIR-Verrechner,
am Freitag, 22. August 2025, laden wir euch herzlich ein zum volkstümlichen Schlagnachmittag mit Musig24 ins Haus der Freiheit bei Toni Brunner in Ebnat-Kappel (Toggenburg).



• **Musikalisches Highlight:**
Erlebt live ein stimmungsvolles Künstlerprogramm mit Marcello Alexander, Antonio Longariello, Wally Schneider sowie Willy Tell & Eveline – präsentiert vom neuen WIR-Verrechner Musig24.

– Ort: Haus der Freiheit, 9642 Ebnat-Kappel (Toggenburg) **Achtung: Beschränkte Platzzahl!**
– Datum: Freitag, 22. August 2025
– Zeit: 11.00 – 17.00 Uhr

Interesse als Sponsor oder Fragen?
Melde dich bei uns: wironline@bluewin.ch – Stichwort Schlagnachmittag

Wir freuen uns auf einen stimmungsvollen Tag mit euch – mit Musik, Genuss und echter WIR-Gemeinschaft!

Euer Team vom WIR ONLINE MAGAZIN
Herzlichst,
Walter Sonderer



Willkommen im Hotel Bergwelt Grindelwald

BERGWELT GRINDELWALD ALPINE DESIGN RESORT



**BERGWELT
GRINDELWALD**
ALPINE DESIGN RESORT



partner



**Vom 1. Oktober –
20. Dezember 2025
100% WIR auf
Übernachtung**



Das Bergwelt Grindelwald – ein elegantes 4-Sterne-Superior-Resort und Mitglied der Small Luxury Hotels of the World – lädt zu einer alpinen Auszeit auf höchstem Niveau ein. Seit seiner Eröffnung im Juni 2021 begeistert das Haus mit einer einzigartigen Verbindung aus urbaner Eleganz, gelebtem Schweizer Charme und atemberaubender Lage. Zentral im Herzen von Grindelwald gelegen, ist es der ideale Rückzugsort – ruhig und doch nur wenige Schritte von den Ski- und Wandergebieten entfernt.

Wohnen wird hier zum Erlebnis: Die stilvoll eingerichteten Zimmer und Suiten überzeugen mit hochwertigen Designmöbeln aus Schweizer Holz, Schrämm-Boxspringbetten für erholsamen Schlaf, edler Bettwäsche und modernster Technik, sorgen für Komfort bis ins Detail. Frisches Bergwelt-Gletscherwasser, Kaffee und Tee sowie eine Minibar stehen ebenfalls zur Verfügung.

Ein besonderes Highlight für Erholungssuchende ist das Fire & Ice SPA – eine 800 Quadratmeter grosse Wohlfühloase, inspiriert vom Kontrast aus belebender Kühle und wohltuender Wärme. Hier treffen Eisbrunnen auf heissen Dampf und gemütliche Saunen auf ein prasselndes Kaminfeuer im Ruhebereich. Im Treatment-Bereich schenken ausgewählte Massagen und Anwendungen neue Energie.

Unser WIR-Angebot:

Vom 1. Oktober – 20. Dezember 2025 bieten wir Übernachtungen im Hotel Bergwelt Grindelwald mit 100% WIR an (nur Übernachtung, exkl. Zusatzleistungen). Alle weiteren Ausgaben im Hotel werden regulär in CHF abgerechnet.

Auch kulinarisch ist die Bergwelt ein Erlebnis: Im BG's Grill interpretiert Küchenchef Urs Gschwend alpine Küche mit urbaner Raffinesse – kreativ, modern, überraschend. In der traditionsreichen Pinte hingegen wird die Schweizer Küche in ihrer ursprünglichen Form gefeiert.

Für inspirierende Zusammenkünfte steht der lichtdurchflutete Seminarraum Elinor Ostrom bereit. Mit Platz für bis zu 60 Personen eignet er sich ideal für Meetings, Workshops oder private Feiern – mitten in der Bergwelt, mit weitem Blick und weitem Denken.



Bergwelt Grindelwald

Alpine Design Resort

Bergwelt 4 – 3818 Grindelwald

T+41 33 854 85 85 – bergwelt-grindelwald.com

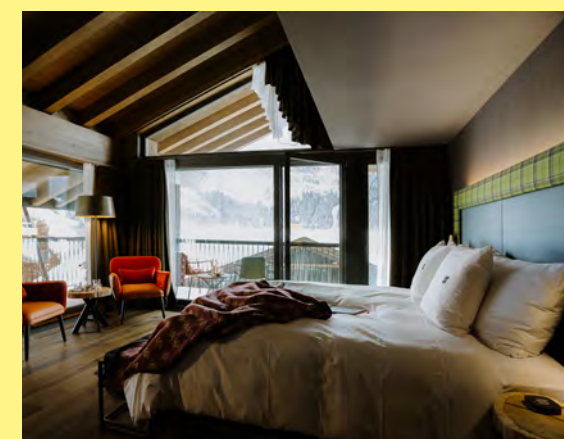
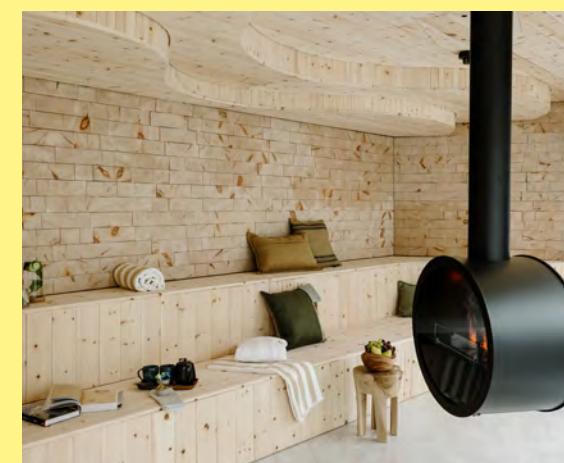
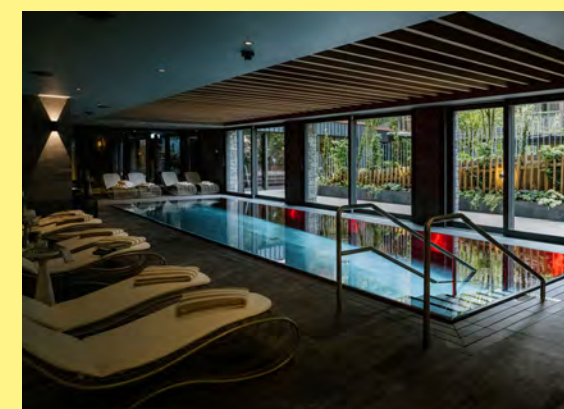
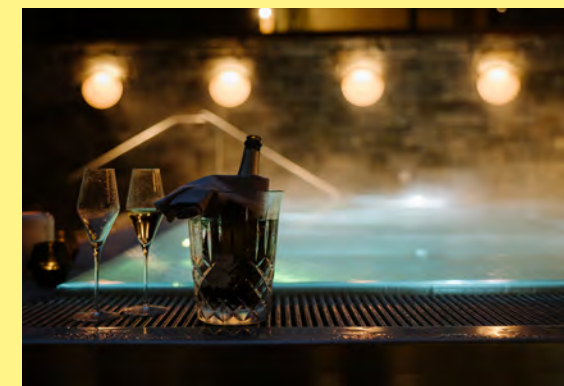
Swiss Design Collection AG

bim Zytglogge 5 | 3011 Bern

Swissdesignhotels.ch

Hotel Pinte Grindelwald

Hotel St. Petersinsel



Bereit für die Tour!



Peter Bellakovics vom Team Vermarktung der Bank WIR installiert probenhalber den Dachaufbau auf einem der beiden Autos, die in der Werbekolonnie der Tour de Suisse eingesetzt werden.

Fotos: Raffi Falchi

Bereit für die Tour

Das dreiköpfige Event-Team der Bank WIR organisiert alle Anlässe der Bank WIR, aber keiner ist so anspruchsvoll wie das Engagement als Premium Partner der 11-tägigen Tour de Suisse.

Bereits zum dritten Mal ist die Bank WIR dabei, wenn der Startschuss zur Tour de Suisse fällt, dieses Jahr am 12. Juni. Die Vorbereitungen starten schon sehr viel früher mit der Planung und Bestellung der Giveaways. Das Interview mit der Projektleiterin Sina Öztürk.

Zwei Fragen ans Event-Team

Wie sieht dein persönlicher Einsatz dieses Jahr aus?

Sina Öztürk: Als Projektleiterin bin ich vor allem vor dem eigentlichen Anlass engagiert. Da ich erst im Oktober Mama geworden bin, kann ich nicht wie in der Vergangenheit während der ganzen Tour dabei sein und werde nur zwei Einsätze à zwei bis drei Tage übernehmen.

Reto Etter: Ich bin während der ganzen Tour vor Ort, zuständig vor allem für den Transport des Materialbusses und den Zeltauf- und abbau sowie für alle Kundenanlässe ausser Chur. Dazu habe ich noch die Gesamtverantwortung für die ganze Tour.

Vera Cavin: Ich werde wegen meines Engagements für den Hospitality Summit vor allem am Anfang – während der Tour de Suisse Women – dabei sein, Fotos für unsere Social-Media-Kanäle schiessen und Elena Hartmann in der Schlussetappe begleiten. In der zweiten Tour-Woche übernehme ich den Kundenanlass in Chur.

Worauf freust du dich am meisten?

Sina: auf die ganze Stimmung am Anlass sowie speziell die Stimmung am Start und am Ziel.

Reto: auf das schöne Wetter und auf tausende von bestehenden und potenziellen Kunden, die unseren Stand besuchen.

Vera: darauf, die Atmosphäre dieses Anlasses zu spüren, da es meine erste Teilnahme ist.

Wie ist das Events-Team während der Tour de Suisse organisiert?

Sina Öztürk: Das Team setzt sich aus drei Personen zusammen. Die Leitung des Projekts Tour de Suisse liegt in meinen Händen und umfasst die meisten der operativen Belange, also zum Beispiel den Personaleinsatz, das Tickethandling, der Sponsoringauftritt der Bank oder die Bestimmung und Logistik der Give-aways. Leiter des Teams Events ist Reto Etter. In Sachen Tour de Suisse ist er verantwortlich für die gesamte Kommunikation zum Thema Velofahren – in Abstimmung mit Corporate Communications, dem Verlag und der Vermarktung – und operativ für die Planung und Durchführung der Kundenanlässe an den Etappenorten und die Einsatzplanung unserer Markenbotschafter Elena Hartmann und Franco Marvulli.

Meine Kollegin Vera Cavin ist zuständig für den Kundenanlass in Chur und löst uns ab, wenn sie nicht mit der Organisation des Auftritts der Bank WIR am Hospitality Summit in Zürich-Oerlikon am 18. und 19. Juni beschäftigt ist. Sie hat die Leitung dieses Projekts, das sich mit der Tour de Suisse überschneidet.

Wann beginnt ihr mit den Vorbereitungen für die Tour de Suisse?

Wir beginnen normalerweise bereits im November des Vorjahres mit der Planung und Bestellung der Giveaways. Ab Januar beginnt die operative Planung, zum Beispiel mit der Ausgestaltung der Kundenanlässe. Dies immer in Abhängigkeit der schon bestätigten Start- und Zielorte der Tour de Suisse. Es kann vorkommen, dass erst im April alle Destinationen bekannt sind. Dann kann es für die Kundeneinladungen zeitlich relativ eng werden. Gleichzeitig beginnt auch die externe Kommunikation der Tour de Suisse mit der Bestimmung der Themen in unseren Kundenmagazinen. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit mit den Teams Verlag, Corporate Communications und Vermarktung. Die Stichworte dazu sind Storytelling, Beispielung der eigenen Kanäle und die Festlegung der zu bewerbenden Produkte.



Sina Öztürk leitet das Projekt Tour de Suisse im Team Events. Die Markenbotschafter Elena Hartmann und Franco Marvulli stehen für die Bank auch in Fleisch und Blut im Einsatz.

Welches sind die entscheidendsten Punkte?

Aufwandtechnisch ist die Personaleinsatzplanung sowie die Ausgestaltung und Durchführung der Kundenanlässe wohl der intensivste Teil. Aber mindestens so wichtig ist der Aussenauftritt der Bank WIR, an dem wir schlussendlich auch gemessen werden. Hier lautet die Fragestellung, wie wir die Tour de Suisse für unsere Ziele bezüglich Bekanntheit und Image am besten nutzen können.

Für welche Give-aways habt ihr euch 2025 entschieden und welche Anforderungen werden an die Give-aways gestellt?

Dieses Jahr verteilen wir Velolampen, Velowerkzeug, Heftpflaster, Turnsäckli, Ladekabel, Gummibärli und Erfrischungstücher. Ausschlaggebend für die Wahl eines Give-aways sind seine Lebensdauer und das Branding, also die Möglichkeit, unser Logo anzubringen. Nebst Esswaren – wo die gebrandete Verpackung und der Inhalt zwar eine kurze Halbwertszeit haben, der Inhalt aber Genuss verspricht – sind also auch Gegenstände wichtig, die langfristig im Einsatz sind und einen Mehrwert bieten. Nachdem wir zwei Jahre lang Trinkflaschen abgegeben haben, lassen wir nun Give-aways produzieren, die möglichst einen direkten Bezug zum Velofahren haben – wie eben Velolampen und -werkzeug. Einen Restbestand an Trinkflaschen verteilen wir aber auch noch dieses Jahr.

Sind die Anforderungen an ein Give-away auch abhängig vom Abgabeort?

Ja. Erfolgt die Abgabe am Stand, darf es etwas grösser und teurer sein, dafür braucht es eine geringere Anzahl als in der Werbekolonie. Dort muss das Handling einfach und das Give-away relativ klein sein, damit wir die Autos mit genügend Material für einen Tag bepacken können. Das Give-away darf ausserdem nicht zu schwer sein, so dass es gut aus dem Auto weitergegeben werden kann. Und es muss verpackt sein, damit nichts zu Boden fällt und Kinder auf die Strasse rennen. Da wir in der Werbekolonie eine grosse Menge an Giveaways einsetzen, darf der Preis pro Stück nicht zu hoch sein. Im Weiteren sollten die Verpackungseinheiten eine gewisse Grösse nicht überschreiten, damit wir die Logistik mit unserem Materialwagen bewältigen können und nicht zu viele externe Transporte an verschiedene Etappenzielorte organisieren müssen.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit mit der Tour-Organisation?

Wir stehen im ständigen Austausch mit der Tour-Organisation und werden laufend über den aktuellen Fortschritt informiert. Das funktioniert sehr gut. Wir stimmen uns auch ab über die Art der Give-aways und über zusätzliche Sponsoringauftritte, die im Rahmen unseres Budgets möglich sind. Absprachen und Erfahrungsaustausch gibt es zudem ausserhalb der Tour-Organisation, zum Beispiel mit dem Main Partner Primeo Energie: was für Verbesserungen sind möglich, wo können wir voneinander profitieren?



Der Dachaufbau mit Franco Marvulli.



2023 in Leukerbad, eine Stunde vor Mitternacht: die Give-aways in Form von Trinkflaschen führen zu unerwarteten Problemen.
Foto: zVg

ren?

Mit welchen Stellen innerhalb der Bank WIR arbeitest du in Sachen Tour de Suisse am engsten zusammen?

Nebst den oben schon erwähnten drei Marketing-Teams Corporate Communications, Verlag sowie Vermarktung ist es vor allem der Vertrieb – er betreut die Privat- und Firmenkunden –, der ein Hauptansprechpartner für uns ist. Dies in erster Linie im Zusammenhang mit den Kundenanlässen, die von uns für die Filialen und Grosskundenbetreuer designt und organisiert werden. In diesem Jahr wird auch die Geschäftsleitung stärker involviert. Sie soll mit ihrer Präsenz an der Tour de Suisse der Wichtigkeit des Bank-Sponsorings Nachdruck verleihen.

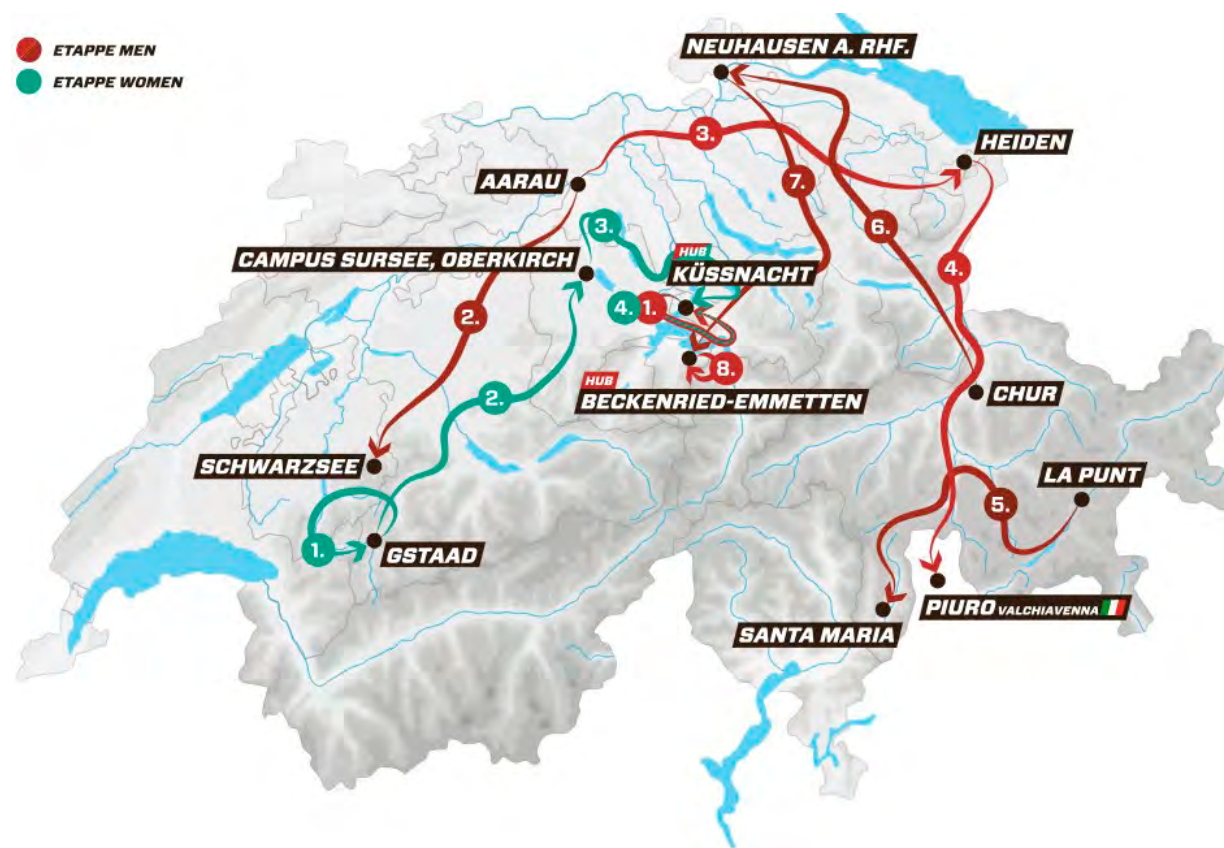
Der bevorstehende Einsatz an der Tour de Suisse ist bereits der dritte. Was werdet ihr anders oder besser machen als 2023 und 2024?

Wir haben natürlich aus den ersten beiden Austragungen gelernt und lassen diese Erkenntnisse in die bevorstehende Austragung einfließen. So wird das Storytelling zum Thema Velofahren über das ganze Jahr intensiviert und mit einem zweiten Testimonial, der aktiven WorldTour-Fahrerin Elena Hartmann, verstärkt. Unsere beiden Testimonials oder Markenbotschafter – Elena Hartmann und Franco Marvulli – werden aktiv für die externe Vermarktung des Privatkundenportfolios eingesetzt. Die Kontaktdaten aus dem Wettbewerb am Stand der Bank WIR in den Zieldestinationen werden mittels eines CX-Prozesses noch besser genutzt, um aktiv das «Bankpaket top» zu vermarkten. Auch die Mitarbeitenden der Bank WIR sollen stärker involviert oder aktiviert werden, etwa durch Live-Anlässe mit Elena und Franco oder durch das neue Angebot «Tour de Suisse

Explorer», das wir im WIRinfo Mai vorgestellt haben. Weiter werden zum ersten Mal Plätze im VIP-Auto auf der Frauentour unter den Mitarbeitenden verlost.

Wie viele Helferinnen und Helfer stehen euch zur Verfügung und wie werden sie eingesetzt?

Wir haben anlässlich der Tour de Suisse die verschiedensten Positionen zu besetzen. Am Stand der Bank WIR benötigen wir jeden Tag eine Person für die Kundenberatung, die Auskunft über unsere Produkte und Dienstleistungen geben kann, sowie eine Person, welche die Standbetreuung wahrnimmt, also das Spiel «Tour de Suisse Velogame» und den Wettbewerb am Stand betreut. Weiter benötigen wir während der ganzen Tour de Suisse für die beiden Fahrzeuge in der Werbekolonie je zwei Fahrer und zwei Beifahrer. Dann brauchen wir eine Person, die den Transportbus fährt, das grosse Promotionszelt auf- und abbaut sowie die Logistik der Werbeartikel aufrechterhält. Für die Kundenanlässe setzen wir eine Ansprechperson ein, die auch den Einsatz der Testimonials koordiniert, die Tickets verwaltet und für die Kunden die erste Anlaufstelle für Auskünfte ist. Um die ganzen Abläufe und Aufgaben zu koordinieren, haben wir aus unserem Event-Team Tagesverantwortliche bestimmt. Das sind sie Ansprechpersonen für das eingesetzte Personal sowie für die Organisatoren der Tour de Suisse. Die Gesamtverantwortung übernimmt jeweils die Person, die vor Ort am präsentesten und am stärksten in die jeweilige Umsetzung involviert ist. Während der ganzen Tour wird das Vermarktungsteam mit Fotos und Storys gefüttert, die dann über unsere Social-Media-Kanäle verbreitet werden. Damit wir im Nachgang zur Tour de Suisse tolle Bilder



haben und die Tour auch aufarbeiten können, organisiert das Verlagsteam einen Fotografen, der uns das Bildmaterial liefert, das wir für die Kundenmagazine, den Blog sowie die Website und Social Media verwenden können.

Gibt es ein spezielles Erlebnis, an das du gerne zurückdenkst?

Ja, mir blieb vor allem ein Erlebnis in Erinnerung: An der ersten Austragung der Tour de Suisse haben wir den Logistikaufwand für die Give-aways unterschätzt. Unsere bestellten Trinkflaschen ergaben ein Volumen, das auf drei bis vier Transportbusse hätte verteilt werden müssen. Leider hatten wir nur einen zur Verfügung. Also liessen wir Teillieferungen alle drei bis vier Tage in die Hotels kommen, in denen wir übernachtet haben. In Leukerbad waren wir sehr spät dran, da der Abbau des Zeltes erst spät in Angriff genommen werden konnte. Nach dem Nachtessen

hiess es dann, alle drei angelieferten Paletten mit Trinkflaschen auszupacken und die Werbekolonnenautos bis unters Dach mit den Flaschen zu füllen, damit die restlichen Kartons im Transportbus Platz hatten. Dies mussten wir aus Platzgründen auf der Strasse vor dem Hotel machen. Da wir dies erst zwischen 21.00 und 23.00 Uhr erledigen konnten, war uns der erhebliche Lärm, den wir mit den Aluflaschen verursachten, eher unangenehm. Ausserdem war das Abfallvolumen der geleerten Kartonkisten so gross, dass wir den Hotelier um Unterstützung bitten mussten. Das war ein Team-Effort der Sonderklasse, den wir nicht so schnell vergessen werden.

Interview: Daniel Flury

«Bankpaket top: gratis Privatkonto & Debit Mastercard.»

Machen Sie die Bank WIR zu Ihrer Hauptbank

Jetzt eröffnen

wir.ch/top

«Ich bin parat!»



Nach 2024 hat Elena Hartmann auch 2025 die Tour El Salvador für sich entschieden.

Foto: Ministerio de Oras Públicas

Elena Hartmann – Markenbotschafterin der Bank WIR – hat Anfang April die Tour El Salvador zum zweiten Mal in Folge gewonnen. Nun steht am 12. Juni die Tour de Suisse Women an. Für die Zeitfahrerin bedauerlich: Ein Zeitfahren ist dieses Jahr nicht vorgesehen.

Wir gratulieren herzlich! Du hast Anfang April zum zweiten Mal nach 2024 die Tour El Salvador gewonnen – und dies als Mitglied in einem völlig neuen Team! Hast du damit gerechnet? Elena Hartmann: Ich habe gehofft, dass ich diese Chance bekomme, aber nach dem Wechsel vom Roland Cycling Team ins Ceratizit Pro Cycling Team im März dieses Jahres konnte ich nicht einmal damit rechnen, dass Ceratizit in El Salvador überhaupt am Start sein wird. Deshalb war ich natürlich angenehm überrascht, als es hiess, die Teilnahme stehe fest. Für eine erfolgreiche Titelverteidigung sprach, dass das Rennen in derselben Region stattfand wie 2024, zum Teil sogar mit praktisch identischen Etappen. Eine Herausforderung war, dass dieses Jahr viel mehr gute Teams am Start waren. Dazu kam, dass ich meine fünf Teamkameradinnen, die in El Salvador mit dabei waren, grösstenteils erst vor Ort kennengelernt habe. Zum Glück harmonierten wir von Beginn an sehr gut.

Hatte dein Sieg 2024 einen Einfluss darauf, wer dieses Jahr die Rolle der Leaderin übernahm?

Wir sind kein Team mit einer absoluten Überfliegerin, die zum vornherein als Leaderin feststeht. Mit andern Worten: Wir haben mehrere Leaderinnen. Wer zum Zug kommt, entscheidet das Profil des Rennens. Wenn es sich abzeichnet, dass ein Sprint oder eine Bergetappe entscheidend wird, unterstützen wir die entsprechende Spezialistin. In El Salvador war es so, dass ich den Prolog gewann, sodass es schon früh hiess: «Wir fahren die kommenden vier Etappen für Elena.»



«Mein Ziel: Marlen Reusser herauszufordern!»

Aller guten Dinge sind drei! Rechnest du damit, den Titel 2026 verteidigen zu können?

Das hängt von der Teamplanung ab. 2024 dachte ich, die Reise nach El Salvador sei wohl ein «one time»-Erlebnis – und doch kam es anders. Das Rennen hat mir auch dieses Jahr wieder Spass gemacht, und ich wäre glücklich, wenn es 2026 erneut auf dem Team-Programm stünde und es ein drittes Mal gäbe.

Was macht die Tour El Salvador so speziell für dich?

Es sind vor allem die Einheimischen. Die Menschen in El Salvador sind so herzlich! Manche haben mich sogar wiedererkannt und zeigten mir Fotos vom letzten Jahr. Eine Mutter kam mit ihrer Tochter zu mir und meinte, ich hätte ihre Tochter inspiriert, und sie wolle so werden wie ich. Dies alles verdrängt die Schattenseiten, die es leider auch gibt. Es ist eben ein armes Land, Wellblechhäuser sind normal, überall hat es Abfall, Strassenhunde; Züge und Busse, wie wir sie kennen, gibt es nicht, höchstens Pick-ups ohne festen Fahrplan. Wir wurden jeweils von der Polizei eskortiert – nicht um uns vor Kriminalität zu schützen, sondern um uns durch den chaotischen Verkehr zu lotsen.

Dein früheres Team – Roland – setzte auf Rennräder der Marke Pinarello, der Veloausruster von Ceratizit ist Orbea. Bedeutet das ein Umgewöhnen?

Allerdings! Jedes Velo hat seine eigene Geometrie und fährt sich anders. In meinem Fall war es vor allem der Abstand zwischen Sattel und Lenkrad, an den ich mich zuerst noch gewöhnen musste. Die gegenwärtige Einstellung ist noch immer nicht genau so, wie ich es gerne hätte. Ich habe den Eindruck, jeden Millimeter zu spüren, der von meiner gewohnten Haltung abweicht. Und das ist nicht alles: Auch die Reifen, die Räder, die Hosen, der Helm sind anders und gewöhnungsbedürftig – und wir sprechen erst vom Strassenvelo. Die Einstellung des Zeitrennrad hat noch gar nicht begonnen.

Bemerkenswert am Team Ceratizit ist, dass fast so viele Nationen vertreten sind, wie es Fahrerinnen gibt – von A wie Afghanistan bis U wie Ungarn. Wie fandest du dich als einzige Schweizerin zurecht?

Wir sind 14 Fahrerinnen aus 11 Nationen, keine ist mehr als zweimal vertreten. 10 Teamkolleginnen sind mit Jahrgang 2000 bis 2003 bis zu 11 Jahre jünger als ich. Ich habe nicht alle miteinander kennengelernt, da ein Rennen jeweils nur mit sechs Fahrerinnen bestritten wird. So kam

ich in El Salvador mit einigen Teamangehörigen zum ersten Mal in Kontakt, andere kannte ich von zwei Rennen in Italien. Mein Vorteil ist, dass ich mit Deutsch und meinen Kenntnissen des Französischen, Englischen und Italienischen leicht Kontakt finde. Mir ist es in diesem Team extrem wohl – und weil ich mich sowieso wie eine 20-Jährige fühle, ist auch der Altersunterschied leicht zu überbrücken (lacht).

Bevor du zu Ceratizit gewechselt hast, haben 10 Fahrerinnen des damaligen Teams den Anschluss an andere Teams gesucht. Hat dich das nicht beunruhigt?

Nein, ich wusste, dass es bei Ceratizit sehr menschlich zu und her geht. Die Wechsel hatten sportliche oder taktische Gründe: Der Frauensport entwickelt sich rasant. Jedes Jahr werden vom Dachverband Union Cycliste Internationale UCI neue Anforderungen gestellt – etwa bezüglich Teamgrösse oder Finanzen. Es war damals unklar, ob Ceratizit die neuen Anforderungen würde erfüllen können. Schlimmst-

Dreifache Schweizer Meisterin im Zeitfahren

Die Bündnerin Elena Hartmann (34) hat ihren Bewegungsdrang schon als Kind in verschiedenen Sportarten ausgelebt. Mit 25 Jahren begann sie, Triathlon zu betreiben, wobei sie sich auf dem Velo am wohlsten fühlte. Dies führte dazu, dass sie an Zeitfahrrennen teilnahm und 2022 – für alle überraschend – die Schweizer Einzelzeitfahrmeisterschaften für sich entscheiden konnte. Ein Erfolg, den Elena Hartmann auch in den beiden folgenden Jahren, nunmehr als Profi, für sich verbuchen konnte.

Zu ihren Erfolgen zählt Elena Hartmann den Sieg an der Tour de Berlin Feminin 2023 und den Vize-Schweizer-Meister-Titel im Strassenrennen (hinter Marlen Reusser). 2024 gewann sie den Grand Prix Presidente in El Salvador und 2024 sowie 2025 die Gesamtwertung der Tour El Salvador.

Seit Anfang Jahr ist Elena Hartmann zusammen mit Franco Marvulli Markenbotschafterin der Bank WIR.

Heimvorteil: Auf einigen Streckenabschnitten der Tour de Suisse Women 2025 kennt Elena Hartmann «jeden Stein».

Foto: Henry Muchenberger



Legende: Nachteilig für die Zeitfahrtspezialistin ist, dass 2025 kein Zeitfahren an der Tour de Suisse vorgesehen ist. Foto: Swiss Cycling/Arne Mill

enfalls hätten die Fahrerinnen den Abstieg von «UCI WorldTour» auf das tiefere Level «UCI Pro Continental» in Kauf nehmen müssen. Um mit Sicherheit weiterhin auf dem Top-Level fahren zu können, haben viele Ceratizit-Fahrerinnen präventiv zu Teams gewechselt, die alle Anforderungen schon erfüllt hatten.

Ob WorldTour oder Continental steht für mich weniger im Vordergrund. Mir sind die Stimmung im Team, der Umgang untereinander wichtiger. Ich will Spass haben – was aber nicht heisst, dass ich nicht alles geben will!

Im Interview in der März-Ausgabe des WIRinfo hast du deine Schwäche, die sogenannte 1-bis-5-Minuten- Power, erwähnt. Hattest du Gelegenheit, daran zu arbeiten?

Ja, ich bin fleissig am Trainieren! Zwei Tage nach Abschluss der Tour El Salvador – und noch etwas

Die Bank WIR und die Tour de Suisse

Die Bank WIR ist seit 2023 Premium Partner der Tour de Suisse und präsentiert das Bergpreistrickot. Die Tour de Suisse – sie findet 2025 vom 12. bis 22. Juni statt – ist der grösste alljährlich statt-findende Sportanlass im Land und ein Radsportfest für die breite Öffentlichkeit. Dort ist der globale Megatrend Velofahren längst angekommen, und dort befindet sich das Zielpublikum für die Spar- und Vorsorgeprodukte der Bank WIR. Im WIRinfo und auf anderen Kanälen thematisieren wir deshalb seit Februar 2023 die Tour de Suisse und das Phänomen Velo in all seinen Facetten.

unter dem Jetlag leidend – habe ich einen 1-Minuten-Test absolviert und war besser als je zuvor. Das Resultat bestätigt meinen allgemeinen Eindruck meiner Form und stimmt mich zuversichtlich.

Die Tour de Suisse Women startet am 12. Juni. Wie weit bist du mit deinen Vorbereitungen?

Ich habe einen vollen Rennkalender und habe Mitte April mit meinem Trainer die Schwerpunkte gesetzt. Die Tour de Suisse steht dabei im Fokus, ich bin parat!

Ist es für dich als Zeitfahrtspezialistin ein grosser Nachteil, dass dieses Jahr kein Zeitfahren vorgesehen ist?

Ich habe nicht damit gerechnet. Auch die Tour de France, an der Ceratizit teilnehmen wird, sieht kein Zeitfahren vor. Es tut mir im Herzen weh!

Kommt dir wenigstens die Streckenführung der diesjährigen Tour de Suisse Women in irgendeiner Form entgegen?

Durchaus: Auf den Etappen 3 und 4 kenne ich jeden Stein. Vor allem das Gebiet um die Rigi und natürlich meinen Wohnort Baar, der durchfahren wird, kenne ich in- und auswendig. Wenn man weiss, was einen erwartet, fällt vieles leichter. Insgesamt ist das Streckenprofil sehr spannend. Ich freue mich auf die ganze Tour, auch auf das Pièce de résistance, den Jaunpass.

Und dein Ziel für die anschliessende Schweizer Meisterschaft?

Das Zeitfahren findet wieder in Steinmaur statt, wo ich 2022 meinen ersten Titel geholt habe. Es könnte sogar dieselbe Strecke sein. Ich halte das für ein gutes Omen. Im Gegensatz zu 2022, 2023 und 2024 – den Jahren, in denen ich Schweizer Meisterin im Zeitfahren geworden bin, steht dieses Jahr wohl auch Marlen Reusser am Start, allein im Zeitfahren vierfache Schweizer Meisterin, Silbermedaillengewinnerin an den Olympischen Spielen 2020 ... Mein Ziel: Marlen herauszufordern!

Zu deinen Zielen gehört es auch, weitere Sponsoren zu gewinnen. Gibt es diesbezüglich schon Erfolgsmeldungen?

Ich bin dran, schreibe keine Massen-E-Mails, sondern suche gezielt nach Firmen und Marken, von denen ich glaube, dass ein Sponsoring von gegenseitigem Nutzen wäre. Ein Vorstellungstermin bei einer lokalen Firma steht schon fest.

Interview: Daniel Flury

Das Interview wurde am 24. April geführt.

Bank **WIR**

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

Jetzt eröffnen

*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.ch/plus

«Die Fahrer müssen ins Gondeli steigen»



Jonas Leib, Technischer Leiter der Tour de Suisse, ist auch Ansprechpartner für Fahrerinnen und Fahrer – hier Luca Jenni, im Bergpreistrickot, das von der Bank WIR präsentiert wird. Fotos: Sam Buchli

Die Organisation der Tour de Suisse ist in diesem Jahr aus verschiedenen Gründen besonders kompliziert. Jonas Leib, technischer Leiter der Tour de Suisse, erklärt, wo die grössten Knacknüsse liegen und wie er sie gelöst hat.

Wir erreichen Jonas Leib zwei Monate vor der Tour de Suisse im Auto. Da sitzt er in letzter Zeit häufig. Als Technischer Leiter ist er für den Rennbetrieb im Start- und Zielbereich verantwortlich. Er koordiniert sich mit dem lokalen Organisationskomitee und schaut sich die jeweiligen Gegebenheiten zusammen mit seinen zwei Bereichsleitern und Mitarbeitenden von SRF genauestens vor Ort an. Denn sowohl beim Start als auch im Ziel muss bei einer Etappe einiges aufgebaut werden: Alleine für die Infrastruktur an einem Ziel sind dies vier Sattelschlepper und zehn Lieferwagen, die das Material hinschaffen: den Zielbogen, ein Podium, einen Jury-Wagen, die TV-Kameras, ein Village für alle Fans und Absperrgitter von einer Länge von über einem Kilometer. Mindestens die letzten dreihundert Meter der Strecke müssen abgesperrt werden und frei von Hindernissen sein. Ausserdem braucht es Platz für einen Lastwagen, auf dessen Ladefläche sich der mobile VIP-Bereich befindet, die Teambusse und Autos, in denen die Funktionäre dann das Rennen begleiten. Dafür, dass am Renntag alles am richtigen Ort steht, ist Jonas Leib verantwortlich.

Wie gross ist Ihr Mitspracherecht bei der Streckenplanung?

Jonas Leib: Ich kann sicher meine Meinung dazu sagen, aber die Planung liegt beim Rennleiter David Loosli. Vorgaben kann ich nur bei der Zieleinfahrt machen.

Dieses Jahr bringt die Strecke einige Knacknüsse mit sich. Die vierte Etappe endet in Italien. Was bedeutet das für Sie?

Die Abläufe während der Rundfahrt sind ähnlich. Aber ich war jetzt im Vorfeld mit dem Zoll in Kontakt. Wir verschieben viel Material, das man eigentlich bei der Aus- und Einreise verzollen müsste.

Eigentlich?

Ja, wir haben mit dem Zoll ein vereinfachtes Verfahren besprochen. Ich gebe ihnen genau an, wie viele akkreditierte Personen mit wie vielen Fahrzeugen zur Tour de Suisse gehören und was sie geladen haben. Dann können diese zu einer vorgegebenen Zeit, ohne angehalten zu werden, den Zoll passieren. Solche Vereinbarungen brauchen eine gewisse Vorlaufzeit. Als letztes Jahr der Nufenenpass während



Jonas Leib ist dafür verantwortlich, dass an jedem Renntag die gesamte Infrastruktur rechtzeitig auf- und abgebaut ist.

der Tour de Suisse noch geschlossen war, diskutierten wir, ob wir über Italien ins Wallis fahren sollen. Wir entschieden uns dann dagegen. Deshalb haben wir dann alles auf den Zug verladen und passierten den Furkatunnel.

Das mussten Sie spontan organisieren?

Wir haben einen Plan B für alle möglichen Szenarien wie Strassen- oder Pässesperrungen bereit, weil so etwas immer passieren kann. Das



gehört auch zu meinen Aufgaben.

Die Strecken werden in der Schweiz unter anderem von bewaffneten Polizisten gesichert. Können diese auch einfach nach Italien fahren?

Für die Streckensicherung sind David Loosli und sein Team zuständig. Aber er hat mir gesagt, dass es für die 20 Polizisten, die mit Motorrädern vorausfahren, ein spezielles Abkommen geben wird. Einzig die rund 100 Soldaten, die uns in der Schweiz unterstützen, werden das Land nicht verlassen dürfen.

Italien hat ja eine grosse Radsportkultur und ist sich grosse Rundfahrten gewohnt. Der Giro d'Italia macht auch immer mal wieder in der Schweiz Halt.

Das ist richtig. Was ich im Umgang mit den lokalen Organisationskomitees in Valchiavenna bemerkt habe: Da wurde über Strassensperrungen viel weniger diskutiert als in der Schweiz.

Kommen wir zur zweiten grossen Knacknuss der

Streckenplanung: Am Sonntag geht in Küssnacht das Frauenrennen zu Ende und die Männer starten. Da ist der Zeitplan tatsächlich sehr eng.

Bei einer normalen Etappe beginnen wir beim Ziel um 7.30 Uhr mit dem Aufbau. Ab Mittag haben wir noch Zeit für kleine Änderungen und ab 15 Uhr beginnt dann das offizielle Programm. In Küssnacht starten die Frauen am Morgen und sind am Mittag im Ziel. Dann brauchen alle Helfer, die den Rennbetrieb begleiten, eine Pause, damit sie für den Start des Männerrennens bereit sind. Wir haben bei den Frauen nicht nur die gleiche Infrastruktur wie bei den Männern, sondern auch denselben Staff der Tour de Suisse. Gleichzeitig finden aber die Siegerehrungen bei den Frauen statt und bei den Männern die Teamvorstellung vor dem Start.

Dann sollten sich die Siegerinnen also nicht zu lange Zeit lassen, bis sie nach der Zieleinfahrt zur Siegerehrung kommen.

Da mache ich mir keine grossen Sorgen. Bei den Frauen klappt das meistens sehr gut.

Bei den Männern weniger?

Da habe ich bei einzelnen schon etwas mehr Mühe. Berühmt war etwa Peter Sagan, der Rekordsieger an der Tour de Suisse, der sich immer sehr lange Zeit liess, bis er für die Siegerehrung bereit war. 2023 in Villars musste ich bei Mattias Skjelmose deutlich werden. Er hatte sich nach seinem Sieg sehr lange Zeit genommen und wollte sich von mir nichts sagen lassen.

Wie hört sich das an, wenn Sie deutlich werden?

Ich habe ihm versucht zu erklären, dass ich dafür verantwortlich bin, dass die Siegerehrung zeitnah zur Zieleinfahrt stattfinden kann, weil die TV-Sender sonst nicht länger warten. Für die Sponsoren ist es wichtig, dass die Siegerehrungen ausgestrahlt werden. Er hat das nicht recht einsehen wollen. Ich habe dann mit Gregory Rast gesprochen, dem Sportlichen Direktor in Skjelmoses Team Lidl-Trek. Rast verstand mich und sagte, junge Fahrer würden etwas überheblich, wenn sie eine Etappe gewonnen haben. Zwei Tage später entschuldigte sich Mattias Skjelmose dann bei mir.

Kommen wir noch zu einer dritten grossen Herausforderung bei der diesjährigen Tour de Suisse: Die letzte Etappe der Männer ist ein Bergzeitfahren von Beckenried hoch zur Stockhütte. Dort dürfte es sehr eng werden.

Das ist richtig, das Rennen führt eine relativ schmale Strasse hoch, und oben haben wir nicht viel Platz. Normalerweise stellen wir 400 bis 500 Meter vor der Ziellinie Gitter mit Bandenwerbung hin. Doch das wird auf dieser engen Stras-



Die jeweils zu transportierenden und aufzustellenden Absperrgitter machen eine Länge von 1 Kilometer aus.

se nur auf den letzten 175 Metern möglich sein.

Gibt es da keine Vorgaben vom Weltradsportverband UCI?

Bei den Bergetappen ist die UCI etwas weniger streng und macht Ausnahmen. Wenn das Terrain hingegen flach ist, machen sie dafür sehr viele Vorgaben. Etwa, dass es auf den letzten Kilometern keine Hindernisse wie Verkehrsinseln auf der Strasse haben darf. Das ist für uns eine riesige Herausforderung, weil die Strassen in den Städten und Dörfern, wo sich unsere Zieleinfahrten befinden, natürlich nicht für die Tour de Suisse gebaut sind.

Und was sagen die Sponsoren dazu, wenn bei der Stockhütte nicht alle ihre Bandenwerbungen zu sehen sind?

Diese zeigen zum Glück grosses Verständnis. Etwas komplizierter ist der Aufbau des Zielbereichs, weil wir auf der engen Strasse nicht alles Material hochfahren können. Wir müssen da einen kleineren Wagen für die Jury und auch einen anderen Zielbogen als sonst verwenden. Wir werden deshalb die Sieger in Emmetten ehren. Dort hat es einen grossen Dorfplatz.

Wie kommen die Fahrer wieder runter nach Emmetten? Es ist ja ein Zeitfahren, und da startet einer nach dem anderen.

Sie müssen mit ihrem Velo in ein Gondeli steigen, weil sie sonst den anderen Fahrern in die Quere kommen, die nach ihnen starten. Das können wir insbesondere bei einem Zeitfahren nicht zulassen.

Interview: Corsin Zander

Das Interview ist zuerst im Gruppento Magazin erschienen.

[tourdesuisse.ch](https://www.tourdesuisse.ch)

Anmerkung der WIRinfo-Redaktion: Die Bank WIR – obwohl Premium Partner der Tour de Suisse – wird während der im Interview erwähnten Auslandsetappe in Italien nicht präsent sein. Die Bank unternimmt keine Marketing- oder anderen Verkaufsaktivitäten für grenzüberschreitende Finanzdienstleistungsgeschäfte.

Persönlich

Jonas Leib ist 42 Jahre alt. Seit 2022 ist er als Technischer Leiter für die Logistik sowie den Auf- und Abbau an den Start- und Zielorten zuständig. Dafür hat er rund 50 Personen unter sich. Zuvor war er zehn Jahre lang beim Schweizer Radsportverband Swiss Cycling als Disziplinverantwortlicher für Strasse und Bahn zuständig. Leib lebt mit seiner Frau und zwei Kindern in Luzern.

«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,

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 Alpengenossenschaft. 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 Alpengenossenschaft. 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



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.



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 Seminargäste 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-Network 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-Pommes – 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 Älplermagronen oder mit einem rosa gebratenen Innerschweizer Rindsentrecote. «Normal» können die anderen sein ...

Interview: Daniel Flury

WIRmarket.ch > Niederbauen



Novotrade Reimann GmbH
Zürcherstrasse 25
8620 Wetzikon

N/O/V/O
B/Ü/R/O

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

Inkl. kostenlose Lieferung & Montage

Büromöbel

mit **100% WIR** inkl. MwSt.



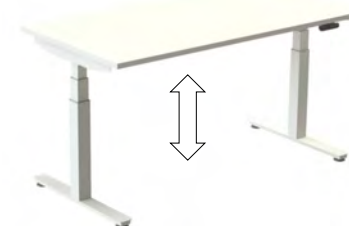
Coco
Bürostuhl
Mini-Synchronmechanik
2D-Armlehnen
550.--



Valio
Bürostuhl
Synchronmechanik Plus
4D-Armlehnen
704.--



Mike 2B SM black
Bürostuhl mit Smart-Move
Synchronmechanik Plus
3D-Armlehnen
744.--



Novo-Primo
inkl. Memory
nur Unterbau: 833.--
140/80 weiss/grau: 1036.--
160/80 weiss/grau: 1063.--
180/80 weiss/grau: 1078.--



Novo-Force
inkl. Memory
nur Unterbau: 1188.--
180/80 weiss/grau: 1433.--
200/100 weiss/grau: 1581.--



Novo-Primo 4U
inkl. Memory
nur Unterbau: 1040.--
200/100 weiss/grau:
1433 statt 1683.--

Ab Lager / inkl. kostenlose Lieferung & Montage

www.novotrade.ch

«*Bank WIR*
ist am
günstigsten»

moneyland.ch

moneyland.ch-Studie:

Bank WIR ist die günstigste!

Unser Bankangebot überzeugt auf ganzer Linie.

In der aktuellen Kostenstudie von moneyland.ch belegen wir den ersten Platz – und lassen dabei nicht nur traditionelle Banken, sondern sogar die günstigste Smartphone-Bank hinter uns. Darüber freuen wir uns sehr.

Untersucht wurden sämtliche Kosten, die bei der Nutzung von Karte und Konto im In- und Ausland anfallen. Egal ob Zahlungen, Bargeldbezüge oder Kontoführung: Mit unserem «Bankpaket top» sind wir laut Studie das günstigste Gesamtangebot in der Schweiz.

Besonders eindrücklich: Selbst bei intensiver Kartennutzung im Ausland bleibt die Bank WIR günstiger – mit Zinsen, die höher ausfallen als allfällige Gebühren. Das ist ein starkes Ergebnis – und ein Beweis dafür, dass unser #banking4good nicht nur ein Versprechen, sondern gelebte Realität ist.

- Der Link zur Studie: moneyland.ch/de/neobanken-studie-juni-2025
- Du willst ein Bankpaket top eröffnen? Unter wir.ch/paket findest du alle Infos

#bankwir #banking #banken #bankenvergleich #studie #moneyland
[@moneyland.ch](https://moneyland.ch)



FREITAG, 22. AUGUST 2025 **musig⁺24**

SCHLAGERNACHMITTAG

von 11 - 17 Uhr im Haus der Freiheit, 9642 Ebnat-Kappel/SG bei Toni Brunner

Fr. 79.- p. Pers. inkl. 3-Gang Menü (Beschränkte Platzzahl) - Anmeldung: wironline@bluewin.ch - M 079 207 81 26



Unsere Sponsoren:

WIR ne+work
Ostschweiz

bamix®
of Switzerland



J. Eisenring AG
e Liegenschaften & Beratung



Haus der Freiheit

Wir verlosen unter unseren Mitgliedern 10 Gratis-Eintritte à Fr. 79.- für den Schlager-Event am Freitag, 22. August bei Toni Brunner



Schicke ein Mail an: wironline@bluewin.ch - Vermerk: "Dä schneller isch de Gschwinder"

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!



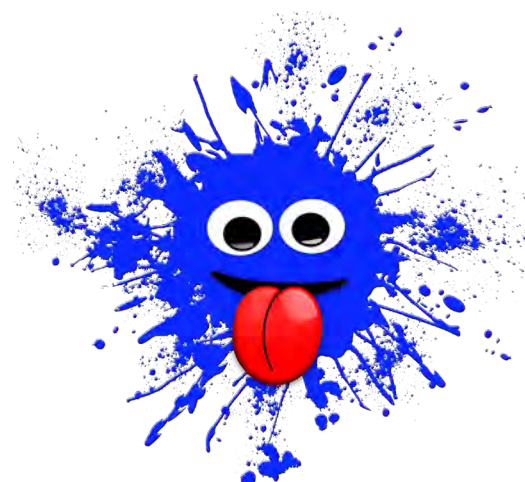
... der Schweizer Musik- & Kultursender

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.

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 abserviert. 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 Sendefäss, 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

Novotrade Reimann GmbH
Zürcherstrasse 25
8620 Wetzikon

N O V O
B Ü R O

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

Büromaterial mit 50% WIR



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

www.novotrade.ch

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



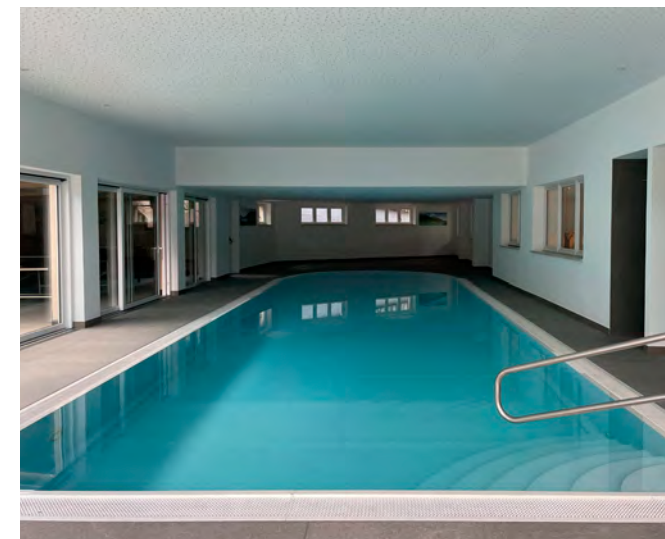
sonnleitenhof

★★★ 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 melodiös 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 Zuckerchen 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



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



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

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



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.”



WIR ZIEHEN SIE AN –
MIT AUSWAHL UND IDEEN



Gerne
**100%
WIR**

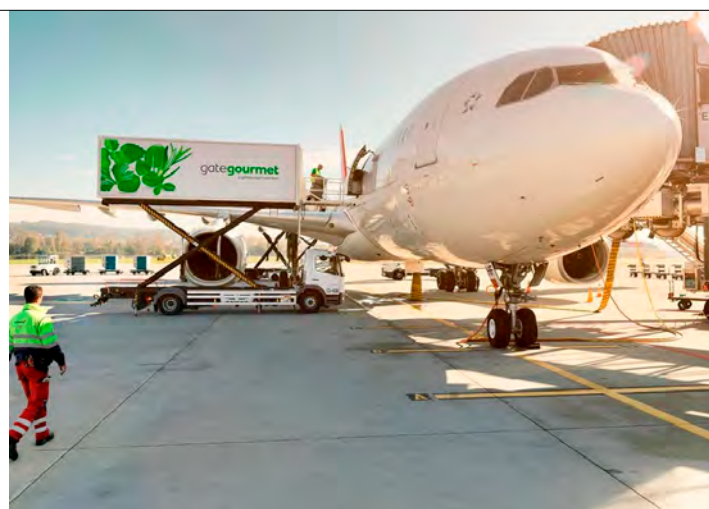
bossart
women. men. trend.
BOSSART MODEHAUS FLAWIL – WILERSTRASSE 11 – 9230 FLAWIL
www.bossartmode.ch

Gerne
**100%
WIR**

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 Apero 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

BALDRIAN



BALDRIAN
Comedian (Gast + Show)



ALBERT RÖSTI
Bundesrat



BERNADETTE LISIBACH
Schweizer Spitzenköchin



FRANCOIS COCHARD
Moderation



ANNA LEA FRITZ
Musik

JETZT ANMELDEN

wir-netz.ch

FREITAG 14.11.2025
18 - 20 H

GATE 27 WINTERHTUR
THEATERSTRASSE 27B

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



Erkennst du dich?

Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.- vom Restaurant "Krone am See" - Hafenstrasse 11- 8595 Altnau. Sende deine Kontaktdaten bis zum 20. Juni 2025 an: wironline@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum.)

Gutscheinsponsor:

Krone
am see
ALtnau

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 Seifedinov 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 Messtag 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 Seifedinov (Filiale St. Gallen der Bank WIR) im Gespräch mit Gastia-Besuchern.



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

Neudenken:

So geht Hospitality-Erfolg von morgen

Die Bank WIR am Hospitality Summit, 18. und 19. Juni

Mit ihrer Fachstelle für Hotellerie und Gastronomie verfügt die Bank WIR über ein einzigartiges Know-how in einer für die Schweiz wichtigen Branche. Als Genossenschafterin der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit und mit ihrer gerade erneuerten Partnerschaft mit Hotellerie-Suisse unterstreicht die Bank WIR ihre Stellung, wenn es um die Bewertung von Objekten und um die Finanzierung spannender, zukunftsgerichteter Projekte der Beherbergungsbranche geht. Seit mehreren Jahren ist die Bank WIR am Hospitality Summit – dem wichtigsten Kongress der Hotellerie- und Gastronomiebranche – in der Halle 550 in Zürich-Oerlikon engagiert. Als Ansprechpartner sind am Stand der Bank neben Vertretern aus den Filialen auch Roman Hassler und Christoph Känel anzutreffen. Roman Hassler ist der neue Leiter der von Christoph Känel 2017 aufgebauten und seither von ihm geleiteten Fachstelle für Hotellerie und Gastronomie.



Roman Hassler ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne (BSc in International Hospitality Management) und verfügt über einen MAS in Finance (Uni ZH). Vor seinem Stellenantritt bei der Bank WIR als Leiter der Fachstelle Hotellerie und Gastronomie hat er in verschiedenen Unternehmen – SV Hotel AG und der Two Spice AG – inspirierende und zukunftsweisende Hotel und Gastronomieprojekte evaluiert, verhandelt und umgesetzt. «Mir sind langfristige und gegenseitig gewinnbringende Partnerschaften wichtig», betont Roman Hassler, der sich ein weitgespanntes Netzwerk in der Hotellerie, Gastronomie und der Immobilienindustrie aufgebaut hat.

Neudenken

Am ersten Tag des zweitägigen Kongresses lädt die Bank WIR zum Podiumsgespräch «Neudenken – so geht Hospitality-Erfolg von morgen». Aus dem Podium vertreten sind Roman Hassler, der Investor und Unternehmer Jan Schoch und der Zukunftsforscher Lars Thomsen als Keynote-Speaker.



Jan Schoch hat mit seinem Projekt «Appenzeller Huus» eine beeindruckende Lifestyle- und Wellnessdestination geschaffen und das appenzellische Gonten prominent auf die Hospitality-Landkarte der Schweiz gesetzt.



Lars Thomsen ist ein weltweit anerkannter Zukunftsforscher. Er inspiriert mit visionären Vorträgen, die Unternehmen aufzeigen, wie sie durch innovative Ansätze Engpässe überwinden und ihre Firma in die Zukunft steuern können. «Zukunft ist nicht etwas, auf das wir warten, sondern etwas, das wir kreieren» – so ein Leitsatz Thomsens.

Die Zuhörerschaft kann sich also auf fundierte Einsichten zum Thema «Hospitality-Erfolg von morgen» freuen – ein wichtiges Thema, denn die Hotellerie darf sich nicht auf den Erfolgen der Vergangenheit ausruhen. Vielerorts herrscht Nachholbedarf, weil Ersatzinvestitionen und Anpassungen an aktuelle und künftige Bedürfnisse verschlafen wurden. Doch was wünscht der Gast von morgen? Auf welchen Gebieten lohnt es sich zu investieren? Sind Nachhaltigkeit und Digitalisierung die richtigen Antworten auf den gesellschaftlichen und technologischen Wandel? Moderiert wird die Diskussion von Volker Strohm, Mediensprecher der Bank WIR.

Hospitality Summit, 18. Juni 2025

15.15 – 16.00 Uhr

Break-Out 2, Halle 550, Zürich-Oerlikon

Daniel Flury

hospitality-summit.ch



**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

**Kopierpapier
Copymatic**



A4 | 80 gm2
Superweiss
holzfrei
chlorfrei
FSC
sehr gute Laufeigenschaft

Aktionspreis 1'490.00
100% WIR

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



BÜROTREND

buerotrend.ch | +41 71 757 11 25

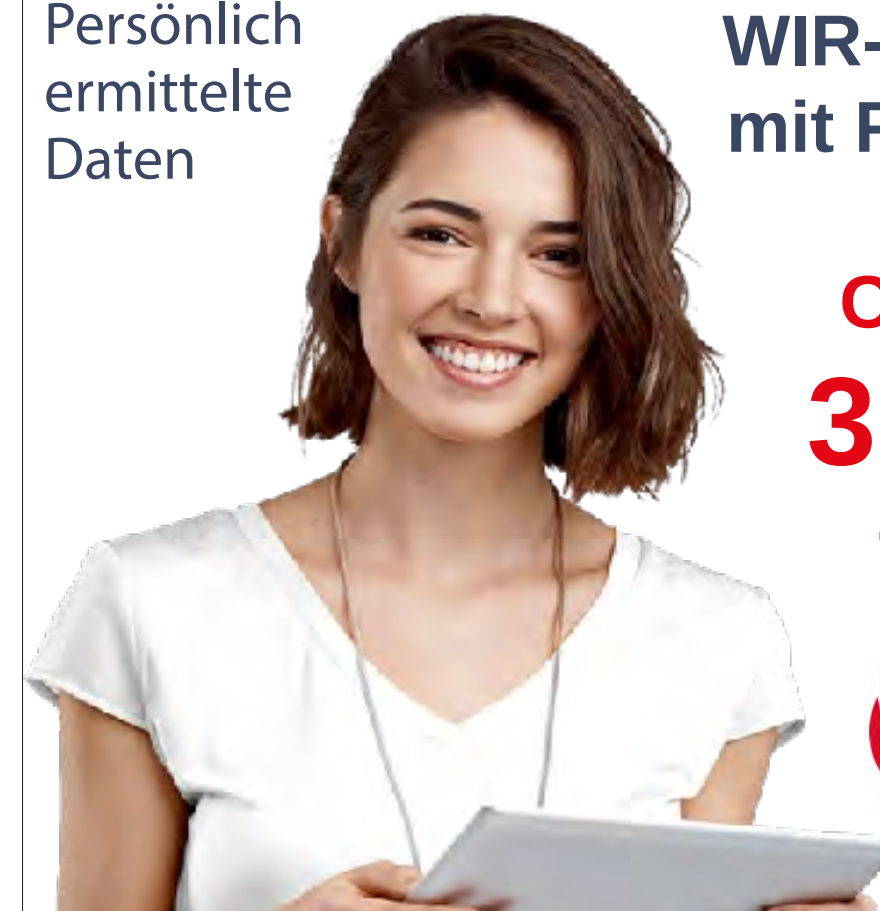
WIR MAILING

für über 20'000 WIR Verrechner in der Deutschschweiz

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

Persönlich
ermittelte
Daten

**WIR-MAILING
mit Follow up**



**CHW/CHF
300.00
70% WIR**



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

Bravatec

Wassertechnik AG

Und Ihr Wasser wird noch besser!

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

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

Wir lösen Zahnprobleme
von jung und alt
günstig - zeitnah

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



J. Eisenring AG

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

 **Liegenschaften und Beratung**



Erkennst du dich?

Wir belohnen die eingekreiste Person mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.- vom Hotel "Nollen"- 9515 Hosenruck www.giusisnollen.ch. Sende deine Kontaktdaten bis zum 20. Juni 2025 an: wironline@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum.)

nollen
Hotel & Restaurant

Gutscheinsponsor:

interior3000

Schlafwelt - Manufaktur, Interieur à la carte

Einkaufszentrum Mühlefeld 4702 Oensingen/SO direkt an der A1

Des Bettenfachgeschäft mit Tiefpreisgarantie

BOOM! NEUERÖFFNUNG

WWW.INTERIOR3000.CH



ESPRIT **modular** **ESSENZA** **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



Zu verkaufen
100% WIR

BMW Cruise e-Bike NBG III

WIE NEU, TOP ZUSTAND!

(Modelljahr 2014) - Sehr wenig gefahren - praktisch neuwertig!
Original-Akku (06.10.2014), voll funktionsfähig - Design-Highlight von BMW - elegant und sportlich

Technische Daten:
• Neupreis: CHF 3'900.-
• Rahmen: Aluminium, sportlich
• Motor: Mittelmotor
• Akku: Originalbatterie, gepflegt
• Farbe: weiss
• Zustand: hervorragend
Preis: CHF 890.-
Standort: Ostschweiz
Kontakt: 079 207 81 26

Besichtigung & Probefahrt jederzeit möglich - einfach anrufen!



ZENTRA PRINT

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

Immer mit 100% WIR

www.zentra-print.ch



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.--





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 FERIENWOHNUNG FRÜHZEITIG!



mehr infos: www.ferien4u.ch

musig²⁴
Jetzt Werbung mit
100% WIR platzieren!

manser24
HANDWERKER-SHOP

Parklifte 100% WIR

NEU
im Sortiment



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.



LUEG EMOL...

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 20. Juni 2025 an: wironline@bluewin.ch (Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum.)

Gutscheinsponsor:

RESTAURANT Schiff
9500 WIL
C. Oberkofler

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



WIR ONLINE MAGAZIN

Mediadaten 2025

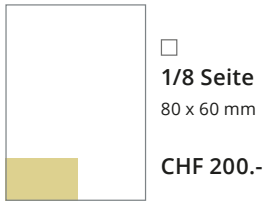
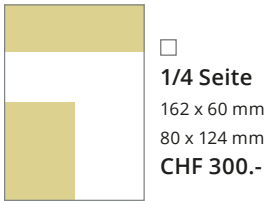
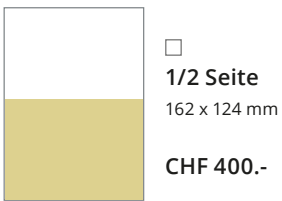
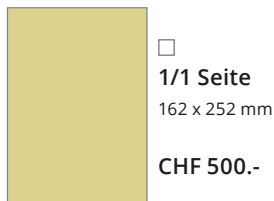
Das WIR ONLINE MAGAZIN erscheint jeden Monat (12 x jährlich als Hauptausgabe und 12 x jährlich als aktualisierte Reminder-Ausgabe an über 20'000 WIR-Verrechner in der Deutschschweiz. Ihr Inserat oder ihre Publireportage erscheint jeweils in der Hauptausgabe sowie **kostenlos** in der Reminder-Ausgabe.

Monat	Hauptausgabe		Reminder-Ausgabe	
■ JANUAR	KW 2	7. Januar 2025	KW 4	20. Januar 2025
■ FEBRUAR	KW 6	3. Februar 2025	KW 8	17. Februar 2025
■ MÄRZ	KW 10	3. März 2025	KW 12	17. März 2025
■ APRIL	KW 15	7. April 2025	KW 17	28. April 2025
■ MAI	KW 19	14. Mai 2025	KW 21	26. Mai 2025
■ JUNI	KW 24	10. Juni 2025	KW 26	23. Juni 2025
■ JULI	KW 28	7. Juli 2025	KW 30	21. Juli 2025
■ AUGUST	KW 32	4. August 2025	KW 34	18. August 2025
■ SEPTEMBER	KW 37	8. September 2025	KW 39	22. September 2025
■ OKTOBER	KW 41	6. Oktober 2025	KW 43	20. Oktober 2025
■ NOVEMBER	KW 45	3. November 2025	KW 47	17. November 2025
■ DEZEMBER	KW 49	2. Dezember 2025	KW 51	15. Dezember 2025

Zahlbar mit 70% WIR

Druckunterlagen: PDF / EPS / JPG / PNG

Zahlbar mit 70% WIR



Firma _____
Vorname _____ Name _____
Adresse _____ PLZ/Ort _____
E-mail _____ Telefon _____

Publireportagen
(ab 2 Seiten) mit 20% Rabatt!

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

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



WIR ONLINE MAGAZIN

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



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

Gerne 100% WIR



- 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

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

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**



Smoker-Event mit Gastkoch Roli Hurni

Am Samstag, 14. Juni 2025, laden wir Sie herzlich zu einem unvergesslichen kulinarischen Abend mit Gastkoch Roli Hurni und seinem beeindruckenden Smoker ein! Ein absolutes Muss für alle Fleischliebhaber*innen.

Freuen Sie sich auf eine Auswahl zarter Fleischstücke, darunter Trutenbrust, Schweinshals und Rindsentrecôte, begleitet von köstlichen Beilagen. Für unsere Gäste bieten wir ebenfalls eine kleine Vorspeisen-Auswahl sowie vegetarische Gerichte an. Der Event findet nur bei guter Witterung auf der Garten-Terrasse statt. Geniessen Sie einen Abend voller Genuss und Atmosphäre.



Gasthof z BÄREN

Kirchstr. 7
5413 Birmenstorf
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,
 Weihnachtsessen und Familienfeste aller Art.

F. OSWALD CONSULTING

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!



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.



KONTROLLFAHRTEN 2025

Jährlich führen wir zu einem Vorzugspreis sechs Kontrollfahrten mit einem modernen Reisecar 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 Knocheneingesetzten 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

Mähroboter

WIR-Aktionen



50% Rabatt
auf Installation
bis 30.6.2025

Automower 315 Mark II

Art.-Nr. 970 52 68-04

- Empfohlene Arbeitsfläche $\pm$ 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 $\pm$ 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 $\pm$ 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



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



Ohne Begrenzungskabel!

Kress

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

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 Saponi GmbH

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

ONLINE

HIER ANKLICKEN

RÄTSEL

VIEL SPASS



Jetzt
Paket
eröffnen

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

Gratis Lohnkonto, gratis Debit Mastercard,
beste Konditionen



Ein halbes Jahr ist Albert schon auf hoher See, als er ein Telegramm von seiner Freundin bekommt: "Habe die Warterei satt und deinen Vater geheiratet! Gruß, Mama!"

Uwe hat an der Ampel den Motor abgewürgt, und der will nicht wieder anspringen. Nach einer Weile klopft ein Polizist an sein Fenster und meint: "Ist denn gar keine Farbe dabei, die Ihnen gefallen will?"

Zwei Männer hasten auf den Bahnsteig. "Schnell, schnell, gleich schließen die Türen", ruft der Schaffner ihnen zu und zieht einen der beiden mit einem Ruck in den Wagen – für den zweiten reicht es nicht mehr. "In zwei Stunden fährt bereits der nächste Zug", beruhigt ein aufmerksamer Passant den Zurückgebliebenen. "Das ist nicht das Problem", meint der darauf kopfschüttelnd, „aber mein Kollege wollte mich eigentlich nur zum Zug bringen."

"Geben Sie acht", sagt eine Wahrsagerin zu ihrer Klientin, "eine fremde Frau ist hinter Ihrem Mann her!" – "Das wird sich bald wieder legen", entgegnet diese gelassen, "mein Mann ist Briefträger."

"Sie haben in der Anzeige geschrieben, dass Sie Ihr Geschäft gesundheitshalber verkaufen wollen. Sie scheinen mir aber überhaupt nicht krank zu sein." – "Damit meinte ich das Geschäft, nicht mich."

"Hey, Mann, wirf mir mal die Buletten rüber", fordert der Halbwüchsige am Mittagstisch seinen Vater auf. "Jetzt geht's aber los", empört sich der Vater, "wie heißt das richtig?" – "Okay: Frikadellen."

"Sind Sie der Mann, der meinen Sohn gerettet hat, als er ins Eis eingebrochen ist?" – "Ja, das bin ich." – "Aha, und wo haben Sie seine Mütze gelassen?!"

Tim darf zum ersten Mal mit ins Konzert. Eine berühmte Sopranistin singt gerade, als Tim die Mutter anstupft: "Warum droht der Mann der Frau dauernd mit dem Stock?" – "Der droht nicht, mein Junge, das ist der Dirigent!" – "Aha, und warum schreit dann die Frau so entsetzlich?"

"Mit dem neuen Gebiss können Sie dann aber auch wieder richtig zubeißen", versucht der Zahnarzt den Patienten zu beruhigen, der sich über die hohen Kosten aufregt. "Sehr witzig", meint der darauf, "wenn ich das bezahle, hab ich gar nichts mehr zu beißen."

"Seit wann trägst du denn einen Ohrring?", will der eine Kollege vom anderen erstaunt wissen. – "Seit ihn meine Frau in unserem Bett gefunden hat ..."

Familie Steinhuber will einen Ausflug mit der Bahn machen. "Muss ich für die Kinder auch etwas bezahlen?", will der Vater von dem Mann hinterm Fahrkartenschalter wissen. "Unter

sechs nicht", erklärt dieser. "Prima", freut sich Vater Steinhuber, "wir haben nur drei!"

Stolz erzählt der Kneipenbesitzer dem Pfarrer, dass seine Tochter mit ihren vier Jahren schon lesen kann. Der Pfarrer will das natürlich gleich überprüfen und schreibt "Johannes XXIII." auf einen Zettel. Die Kleine schaut sich das Geschriebene kurz an und meint dann: "Ich weiß nicht, wer Johannes ist, aber er hatte zwei Schnäpse und drei Bier."

Der Jugendlagerleiter sieht, wie Klaus und Robert am großen Suppentopf stehen und sich gerade den Löffel weiterreichen. "Wenn hier einer probiert, dann bin ich das!", schnauzt er die beiden an. "Aber ..." – "Nichts aber, gebt mir sofort den Löffel!" Er probiert die Suppe und spuckt sie angewidert wieder aus. "Soll das etwa Suppe sein?", ruft er empört. "Aber nein, wir sind beim Spülen."

Stolz zeigt Michael seinem Freund Uwe die Fotos vom Sahara-Urlaub. Auf einem ist er hoch zu Ross auf einem Araberhengst zu sehen, und Uwe bricht in schallendes Gelächter aus: "Also, ich hab schon einen Araber auf einem Kamel

gesehen, aber noch nie ein Kamel auf einem Araber!"

Der reiche Onkel Ewald ist gestorben. Sein Anwalt hat die Hinterbliebenen zusammengerufen, um den letzten Willen des Onkels zu verkünden. Er verliest: "Dem Wunsch meiner Neffen, sie in meinem Testament nicht zu vergessen, komme ich hiermit gerne nach: Seid herzlichst begrüßt, Jungs!"

"Sie sollten endlich mit dem Trinken aufhören", ermahnt der Pfarrer den schon wieder ange-trunkenen Manfred. "Aber dafür ist's doch längst zu spät", meint der darauf. "Dazu ist es nie zu spät", entgegnet der Pfarrer. – "Na dann ist es mit dem Aufhören aber auch nicht so eilig."

Thomas muss sein geliebtes Auto zur Reparatur bringen. "Wie lange wird es dauern?", will er vom Mechaniker wissen. "Na, sagen wir mal so", antwortet der, "die nächsten Wochen werden Sie sich nicht über die Benzinpreise aufregen müssen."

DEIKE PRESS

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 ONLINE MAGAZIN



**Gerne 70% WIR
auf alle
Dienstleistungen**

wironlinemagazin.ch