

# WIR

REMINDER

17. März 2025



# ONLINE MAGAZIN

## WIR expo



## WIR EXPO ZÜRICH

Fr. 21. 11. - So. 23. 11. 2025

Es gibt sie wieder, die WIR Expo in Zürich! Diesmal in der Stadthalle Dietikon. Das Interesse von Ausstellern ist schon sehr gross. Wir freuen uns auf ein spannendes Angebot. Möchten Sie auch dabei sein? Buchen Sie jetzt Ihren Stand. [www.wir-expo.ch](http://www.wir-expo.ch)



# INHALT

- 06 Die Schokolade der Gebrüder Grimm
- 12 WIR-Network-News
- 16 GV des WIR-Network Graubünden-Südostschweiz
- 24 Abverkauf von exklusiver Damenmode mit 100% WIR
- 28 Interview mit dem Direktor der Tour de Suisse
- 37 Die Gewinner in unserem "Gesichterwettbewerb"
- 38 Säule 3a - Jetzt einzahlen!
- 42 Billig ist nicht immer günstig
- 44 Glosse der Woche zum Frühlingsanfang
- 46 Schönheitsideale der Kulturen
- 48 Gewinne eine ganze Seite in unserem Online-Magazin
- 50 Gepflegte Gastlichkeit mit WIR
- 54 Wintermärchen mit WIR in Altnau am Bodensee
- 60 WIR-Partner haben profitiert
- 64 Werbemöglichkeit bei MusigTV24 mit 100% WIR
- 66 Spass - Unterhaltung - Witze
- 70 Unser monatliches Online-Rätsel - viel Spass!
- 72 Heiliger Frühjahrsputz
- 75 Mini-Krimi
- 76 Spargel - Symbolträger mit Geschmack



Das WIR-Network Graubünden-Südostschweiz eröffnete die Saison der Generalversammlungen in der WIR-Community.

**Nächste  
Ausgabe:  
7. April 2025**

## IMPRESSUM

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



**WSm marketing**

Erscheinungsweise:  
12 x jährlich als Hauptausgabe  
12 x als aktualisierter Reminder  
Nächste Ausgabe: 7. April 2025  
Satz & Gestaltung: Walter Sonderer  
Redaktionelle Mitarbeiter:  
Daniel Flury, Vloggy Strohm,  
Artur K. Vogel, W.Scheurer  
Mary Mathis, Stefan Gall, @DEIKEPRESS



**Vesra** GmbH

Kirchstrasse 5  
8595 Altnau TG  
Tel: +41 (0)71 636 23 74  
info@vesra.ch

# Editorial



Liebe Leserinnen und Leser,

mit dem Frühling erwacht nicht nur die Natur zu neuem Leben, sondern auch unser WIR ONLINE MAGAZIN hält wieder viele spannende Themen für Sie bereit.

Der Frühling bringt auch die Zeit der Generalversammlungen mit sich. In dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit auf eine visuelle Reise zu der Generalversammlung des WIR Networks Graubünden im Hotel Reisch in Summaprada. Ein Highlight war der eingeplante Kegelplausch im Vorfeld der eigentlichen Versammlung. Hier standen nicht nur sportlicher Ehrgeiz, sondern vor allem Geselligkeit und das gemeinsame Erlebnis im Vordergrund. Die besondere Dynamik zwischen Weiblein und Männlein sorgte für jede Menge Spass und förderte das Zusammengehörigkeitsgefühl. Abgerundet wurde der Anlass mit einem feinen Apéro, der zum geselligen Austausch einlud.

Generalversammlungen sind immer eine wertvolle Gelegenheit, sich über aktuelle Entwicklungen auszutauschen und gemeinsam die Zukunft unseres Netzwerks zu gestalten. Wenn Sie keine unserer spannenden Events verpassen möchten, finden Sie alle relevanten Termine in unserem Magazin.

Ein weiterer Höhepunkt, der bereits jetzt für viel Vorfreude sorgt, ist unsere bevorstehende

Flussfahrt von Basel nach Amsterdam. 70 reiselustige WIR'ler fiebern dieser gemütlichen und erlebnisreichen Schifffahrt entgegen. In unserer nächsten Ausgabe werfen wir einen genaueren Blick auf dieses besondere Ereignis – seien Sie gespannt!

Eine besondere Geschichte in dieser Ausgabe ist die Geschichte der Gebrüder Grimm – doch nicht die bekannten Märchenerzähler, sondern zwei Brüder aus dem Berner Seeland, die sich eine Passion für Schokolade teilen. Marc und Steve Grimm sind der süssenen Nascherei hoffnungslos verfallen – und das schon seit Kindertagen. Ihre Grossmutter brachte sie einst auf den Geschmack, indem sie ihnen während spannender Märchenstunden stets ein Stückchen Schokolade zur Aufmunterung reichte. Diese enge Verbindung von Märchen und Schokolade inspirierte die Brüder dazu, ihre eigene Schokoladenmanufaktur in Lüscherz am Bielersee zu gründen. Mit ihrer «Märchenschokolade» und ihrer hochwertigen «Bean-to-Bar-Linie» setzen die beiden Brüder auf traditionelle Handwerkskunst und nachhaltigen Handel. Von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel übernehmen sie jeden Produktionsschritt selbst und garantieren damit ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Unser WIR ONLINE MAGAZIN bleibt weiterhin eine Plattform für Inspiration, Vernetzung und Information – und genau das brauchen wir, um die WIR-Gemeinschaft zu stärken und weiterzuentwickeln. Die Gemeinschaft lebt von aktiven Mitgliedern, die sich einbringen und mitgestalten. Daher rufen wir euch auf: bringt Ideen ein und nutzt das Magazin als Sprachrohr für eure Anliegen.

Unsere Stärke liegt in der Gemeinschaft – im Miteinander und im aktiven Austausch. Gemeinsam können wir viel bewegen!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken dieser Ausgabe und danken Ihnen für Ihre Treue.

Herzliche Grüsse  
Walter Sonderer  
Herausgeber WIR ONLINE MAGAZIN

Marc Grimm mit den Märchenschokoladen Rotkäppchen, Aschenputtel und Rapunzel; Steve Grimm präsentiert die Bean-to-bar-Tafeln.

Fotos: Foto Frutig



BRÜDER GRIMM  
SCHOKOLADENMANUFAKTUR



# «Die Schokolade der Gebrüder Grimm» (k)ein Märchen aus dem Seeland

**Eine märchenhaft gute Schokolade selbst herzustellen, ist der Wirklichkeit gewordene Traum der Brüder Steve und Marc Grimm aus Lüscherz. Das ist bei diesem Namen aber nicht nur Traum, sondern schon fast Verpflichtung.**

Beide sind sie gelernte Köche, und beide haben ihre Wirkungsstätte in der elterlichen Liegenschaft an der Hauptstrasse in Lüscherz: Mit ihren Eltern Erich und Carla Grimm leiten die Brüder Steve und Marc Grimm das Restaurant Surf und den Denner-Satelliten. Wer sich im Seeland mit diesem Hintergrund im Lebensmittelbereich hervortun will, dürfte sich zuerst mit Fischrezepten oder mit Wein- und Gemüseanbau auseinandersetzen und dort nach Nischen und Möglichkeiten suchen. Oder sich auf der Suche nach einem weiteren Standbein als Bierbrauer oder Kaffeeröster versuchen.

«Das alles war uns entweder zu naheliegend oder zu wenig anspruchsvoll», so Steve Grimm, «wir suchten etwas Anspruchsvolles, eine Herausforderung – und fanden sie in der Herstellung von Schokolade.»

Der Anstoss dazu kam von Steve Grimm, der dank einer Zweitlehre zum Konditor-Confiseur bereits über Vorwissen verfügte. Nach der Lektüre von Büchern und Tutorials im Internet fühlte er sich 2015 sicher genug, erste Röstversuche in Mutters Backofen zu unternehmen. «Das anschliessende Conchieren der zerkleinerten Kakaobohnen im Melangeur stellte die Geduld unserer Mutter dann noch mehr auf die Probe, liefen die Steinwalzen doch zwei Tage lang ohne Unterbruch neben ihrem Schlafzimmer», lacht Steve Grimm. Nicht nur die vielversprechenden Resultate dieser ersten Versuche überzeugten Bruder Marc Grimm, die Idee einer Schokoladenmanufaktur weiterzuverfolgen: «Schokolade ist heute unse-

re Leidenschaft, hat uns aber schon von Kindesbeinen an begleitet, was mit vielen schönen Erinnerungen verbunden ist.» Grossmutter Grimm hat ihren beiden Enkeln nämlich gerne Märchen vorgelesen – nicht irgendwelche, sondern aus naheliegenden Gründen Grimm-Märchen! – und dabei die eine oder andere dramatische Wendung mit einem Stück Schokolade gemildert und versüsst.

Ein weiteres, allerdings eher enttäuschendes Ereignis prägte die Brüder in der Schulzeit: Der Besuch der Schokoladenfabrik Camille Bloch in Courtelary. «Leider verliessen wir die Fabrik ohne erfahren zu haben, wie Schokolade eigentlich hergestellt wird», so die Brüder Grimm. Höchste Zeit also, den Dingen auf den Grund zu gehen.

## Märchenhaft

Wer Schokoladeprodukte herstellt, hat die Wahl zwischen dem einfachen und dem komplizierteren Weg. Einfach ist es, die Schokolade als vorgefertigte Couverture einzukaufen und umzugliessen. Die so produzierten Tafeln, Hasen und Truffes finden sich nicht nur in den Warenhäusern, sondern auch in jeder Confiserie. Die beiden Brüder greifen auf diese Möglichkeit zurück, wenn sie ihre Märchenschokolade «Rapunzel», «Aschenputtel» und «Rotkäppchen» herstellen. Natürlich nicht, ohne das Ausgangsprodukt zu verfeinern, die «Rotkäppchen»-Tafeln z. B. mit Waldbeeren und getrockneten Blüten. Die Grimms würden ihrem Namen nicht alle Ehre machen, wenn sie dem jeweiligen Märchen nicht auch noch eine neue Wendung hinzufügen würden. So lesen wir auf der Verpackung der «Rapunzel»-Tafel, dass der Prinz als Stärkung und Belohnung für das anstrengend Erklimmen

des Turms ein Stück Schokolade mit Karamell, Fleur de Sel und Nougat erhält. Sie soll ihn zudem an die blonden Haare seiner Angebeteten erinnern.

#### Stoff zum Naschen und Lesen

Weitere Märchenschokoladen sind geplant – die im 18. Jahrhundert geborenen Namensvetter stellen dazu ja eine reiche Auswahl zur Verfügung, gegenwärtig steht aber ein Projekt mit dem Zürcher Nord-Süd-Verlag im Vordergrund: Die schön illustrierten Märchenbücher Rapunzel, Aschenputtel und Rotkäppchen werden zusammen mit der jeweiligen Märchenschokolade der Grimms verpackt und verkauft. «Ein perfektes, fantasieanregendes Geschenk für Kinder», freuen sich die Grimm-Brüder.

#### Bean to bar: der anspruchsvolle Weg

Es war Rudolf Lindt, der entdeckte, dass der Schokoladenmasse Feuchtigkeit entzogen werden muss, damit der Zucker nicht kristallisiert und die Schokolade brüchig und sandig wird. Lindt mahlte und walzte die Kakaobohnen so lange – wir sprechen von drei bis vier Tagen! –, bis sich die Masse erwärmte und zu einer mattglänzenden Flüssigkeit wurde, die sich in Formen gießen liess, in der erstarrten Form auf der Zunge zerging und feine Aromen entwickelte. Dieses sogenannte Conchieren (von französisch «conche», weil die Form der Maschine an eine Muschel erinnert) ist der Schlüssel für die Manufaktur von speziellen Schokoladen und wird in den USA von zahlreichen Firmen und Start-ups gepflegt. Bean to bar – von der Bohne zur Tafel – wird der Prozess genannt, der genau die Herausforderung stellt, die Steve und Marc Grimm gesucht haben und 2019 zur Gründung der Gebrüder Grimm Schokoladenmanufaktur GmbH geführt hat.

Wieso haben ausgerechnet die Amerikaner im Schokoladenbereich das, was wir höchstens in der Getränkeproduktion in Form von Mikrobrauereien kennen? Für die Brüder Grimm liegt die Antwort in der zweifelhaften Qualität der industriell gefertigten Schokolade eines US-Monopolisten. Steve Grimm: «Die hierzulande industriell gefertigte Schokolade ist qualitativ sehr hochstehend, der Anreiz, etwas Neues zu lancieren und mit hochwertiger Schokolade eine Nische zu besetzen, ist gering.» Nicht so in den USA. Wer eine selbst hergestellte, feine Schokolade produziert, hat gute Chancen, den Durchbruch zu schaffen. Der «Bean-to-bar»-Szene in den USA komme entgegen, dass mit einer einzigen Sprache – allenfalls noch mit Spanisch – ein Millionenpublikum erreicht werden kann. «Da haben es Start-ups in der Schweiz mit den begrenzten Absatzmärkten wesentlich schwerer, kommt hinzu, dass hier die Bürokratie rund um eine Firmengründung äusserst nervenaufreibend ist», bedauert Marc Grimm. Die Bohnen für ihre Bean-to-bar Schokolade beziehen die Grimms aus Kamerun, Ecuador und Kolumbien. Sie legen dabei Wert auf



Marc Grimm mit den Märchenschokoladen Rotkäppchen, Aschenputtel und Rapunzel; Steve Grimm präsentiert die Bean-to-bar Tafeln.

Fotos: Foto Frutig

Fairtrade und Anbaugelände, die auf Artenvielfalt statt Monokultur setzen. «Der Kakaobaum ist anfällig für Schädlinge und benötigt Schatten, z. B. von Bananenbäumen, deshalb ist Biodiversität für die Qualität unserer Bohnen und unserer Schokoladen so wichtig», unterstreicht Marc Grimm. Sind die herrschenden Reisebeschränkungen einmal aufgehoben, wollen die Brüder ihre Produzenten vor Ort besuchen.

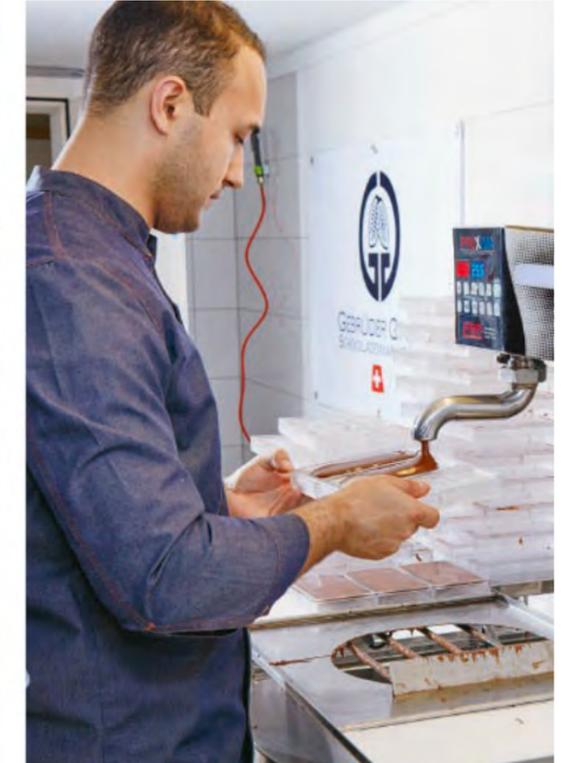
Einen kleinen Einblick in die Ursprungsländer erhält der Konsument über die Verpackung der Bean-to-bar Produkte: Eine «Briefmarke» mit den Umrissen

des Landes, dem Herkunftsort bzw. Terroir der Bohne (z.B. Manabi in Ecuador), dem Namen der Bohne (z.B. Forastero aus Kamerun) und dem Kakaogehalt (z.B. 81 % für die Schokolade aus Kolumbien).

#### Sirup, Gin, Eistee ...

Die Verpackung gibt zudem Auskunft über das Erntejahr, die Dauer von Röstung, Conchierung und Reifung – sowie über das Bouquet. Denn ähnlich wie Wein, Bier oder Brot ist Schokolade ein Genussmittel, das degustiert werden kann und Sommeliers auf den Plan gerufen hat. Ideen für ein Degustationsset oder

Anlässe sind in Lüscherz vorhanden, ebenso wie für einen Ausbau des Produktangebots. «Wir wollen uns nicht verzetteln, aber die Möglichkeiten sind äusserst vielfältig», so Marc Grimm. Bereits sind die Brüder in Verhandlung mit einem Abnehmer für Kakaonibs, die sich unter ein Müesli mischen lassen; ein Bio Zertifikat bis 2022 scheint realistisch; Bruch Schokolade für einen Unverpacktladen in Bern; ein Kakao Sirup, Gin – oder im Sommer Eistee – aus Kakaoschalen: Überlegungen, die einem weiteren Anliegen der Brüder gerecht werden, nämlich dem Vermeiden von Abfall bzw. dem bestmöglichen Verwerten der Schalen, die



Die gerösteten Kakaobohnen werden zerkleinert und im Melangeur verflüssigt. Ein Prozess, der bis zu drei Tage dauern kann.

Steve Grimm giesst die Schokoladenmasse in Formen

immerhin rund 20 % des Volumens einer Kakaobohne ausmachen.

#### Personalisiert für Firmen

Das Interesse am WIR-System hat Vater Erich Grimm, der seit 1991 das Restaurant Surf betreibt, in seinen Söhnen geweckt. «Er hat mit WIR sehr gute Erfahrungen gemacht und immer genügend Absatzmöglichkeiten gefunden, sei es für den Unterhalt der Liegenschaft oder im privaten Bereich», so die beiden Brüder. Bei den KMU sehen sie einen interessanten Absatzkanal für personalisierte Produkte, etwa Schokolade, die mit einem Firmenstempel versehen ist. Erhältlich sind die Grimm-Produkte nicht nur über den Onlineshop, sondern auch an verschiedenen Standorten im Seeland, neben Lüscherz in Täuffelen, Aarberg, Ins und Biel.

#### 100 kg pro Woche

Den Backofen hat Mutter Carla Grimm heute wieder für sich, die Brüder stellen ihre Schokolade im Untergeschoss des Restaurants Surf bzw. der Denner-Filiale her. Das beginnt mit dem Sortieren der Kakaobohnen und endet mit dem Verpacken der Tafeln. Von Hand, denn schon eine kleine Verpackungsmaschine kostet gegen 120 000 CHF. Kostenbewusstsein ist in der Start-up-Phase das A und O, auch das Aufsetzen der Webseite mit dem Onlineshop haben Marc und Steve Grimm selbst bewerkstelligt. Grössere Räumlichkeiten stehen gegenwärtig nicht im



Frisch geröstete Kakaobohnen



So wird die Schokolade verschickt.

Vordergrund. Für die Räume bezahlt die GmbH dem Vater eine günstige Miete. «Die heutige Grösse gibt uns eine gewisse Flexibilität. Wir könnten den Ausstoss von heute etwa 100 kg pro Woche auf rund 250 kg erhöhen, dann müsste der Betrieb rund um die Uhr laufen», sagt Steve Grimm. Je nach Entwicklung der Umsatzzahlen können sich die beiden Brüder neue, grössere Räumlichkeiten gut vorstellen: «Schokolade ist unsere Herzensangelegenheit, dieser Geschäftszweig soll wachsen!»

Daniel Flury

[www.grimmslaedeli.ch](http://www.grimmslaedeli.ch)  
**gerne mit 100% WIR**  
 Zahlung auch direkt über WIRpay möglich

**Grimm Söhne GmbH**  
 Hauptstrasse 50 – 2576 Lüscherz  
 079 299 66 99  
[info@grimm-schokolade.ch](mailto:info@grimm-schokolade.ch)  
[WIRmarket.ch](http://WIRmarket.ch) > Grimm Söhne

# WIR ne+work

[www.wir-netz.ch](http://www.wir-netz.ch)

[www.wir-netz.ch](http://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."

Für weitere Informationen: [www.wironlinemagazin.ch](http://www.wironlinemagazin.ch) - [www.wsmarketing-rossrueti.ch](http://www.wsmarketing-rossrueti.ch)



Gemeinsam  
heisst WIR

WIR ne+work

\* ein unabhängiges Netzwerk der WIR-Geld Verrechner

## WIR ne+work Zürich

### Besuch bei Gate Gourmet Flughafen Zürich

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



**Donnerstag, 26. Juni 2025**

#### Hotel Uto Kulm – Üetliberg

**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](http://www.wir-netz.ch)  
**Die Kosten:** CHW 50 für Mitglieder, CHW/CHF 70 für Externe



nollen  
Hotel & Restaurant



## WIR ne+work Ostschweiz

### Einladung zur 68. Generalversammlung

Liebe Mitglieder des WIR-Network Ostschweiz,

wir laden euch herzlich ein, im Restaurant Nollen gemeinsam auf das vergangene Jahr zurückzublicken und wichtige Entscheidungen für die Zukunft zu treffen. Nach dem offiziellen Teil geniessen wir ein gemütliches Abendessen und lassen den Abend in entspannter Atmosphäre ausklingen.

Wir freuen uns auf eure Teilnahme und eure wertvollen Beiträge!



**Mittwoch, 30. April 2025**



**Hotel & Restaurant Nollen  
Am Nollen 1, 9515 Hosenruck**



**18.00 bis 22.00 Uhr**



**Anmeldung:**

<https://wir-netzwerk.ch/gv25>  
Anmeldeschluss 20. April 2025



## WIR ne+work Zürich

### Unsere Events auf [www.wir-netz.ch](http://www.wir-netz.ch)

Das WIR Network Zürich hat auch dieses Jahr wieder ein spannendes Eventprogramm zusammengestellt. Besuchen Sie unsere Website und erfahren Sie mehr.

Wir laden Sie herzlich ein, Mitglied zu werden oder einfach nur teilzunehmen.



## WIR expo

### WIR EXPO ZÜRICH Fr 21.11. – So 23.11.25

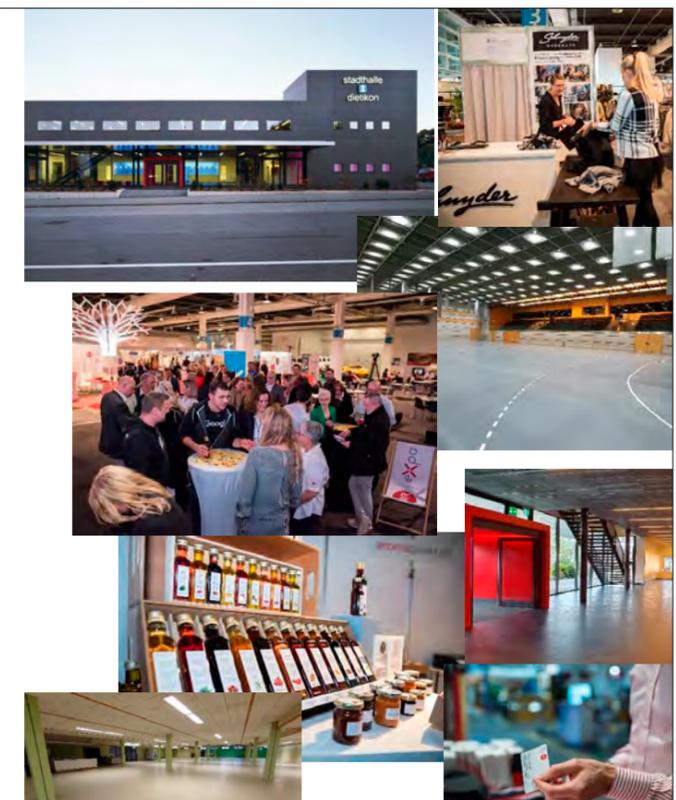
Es gibt sie wieder, die WIR Expo in Zürich! Diesmal in der Stadthalle Dietikon.

Das Interesse von Ausstellern ist schon sehr gross. Wir freuen uns auf ein spannendes Angebot.

Möchten Sie auch dabei sein?  
Buchen Sie jetzt Ihren Stand.

[www.wir-expo.ch](http://www.wir-expo.ch)

WIR ne+work  
Zürich



# WIR ne+work

Graubünden-  
Südostschweiz  
29. Generalversammlung 2025  
Hotel Reich Summaprada



# WIR ne+work

Graubünden-  
Südostschweiz



# WIR ne+work

Graubünden-  
Südostschweiz



## 6.5 Zimmer – Doppel-EFH an Villenhang oberhalb Aarau

- Bezaubernder Panoramablick, Südhanglage
- Nutzfläche 345m<sup>2</sup>, Wohnfläche 216m<sup>2</sup>
- 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.--



Panoramablick



**New**  
WIR partner

**1 Brille**  
1 Sonnenclip  
2 Gleitsichtgläser

**Gleitsichtbrille mit 100% WIR**  
**499.-**

Hier gehts zum  
SONNENBRILLEN-CLIP-SHOP

**NICOLE DIEM.ch**

# manser24

Jetzt Werbung mit  
**100% WIR platzieren!**

manser24  
HANDWERKER-SHOP

**Parklifte** **100% WIR**



Fr. 8750.-

Hydraulische Zweisäulen-Parkhebebühne – 2300 kg

Art.-Nr. HP1123

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



Fr. 14 900.-

Hydraulische Eco Compact Dreifach-Parkhebebühne

Art.-Nr. HP2525

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

Telefon 071 440 40 40  
shop@mansera24.ch, www.mansera24.ch

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

# Gerne mit 100% WIR

Weine



Bündner Nusstorten



Bündner Birnenbrot



Bean-to-Bar  
Schokolade  
aus dem Berner Seeland



Pralinées-Truffes



Kundengeschenke  
mit ihrem persönlichen Logo



ONLINESHOP  
www.casalta.ch

**CASALTA AG**

NEU ONLINE SHOP

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



# IL BOLERO

## ABVERKAUF EXCLUSIVER DAMENMODE IN RHEINECK

Zeitlose Eleganz, exzellente Materialien und meisterhafte Verarbeitung, das ist IL BOLERO. Das renommierte Geschäft für Damenmode war über 41 Jahre eine Institution am Marktplatz in St. Gallen. Nun geht eine Ära zu Ende. Aus Altersgründen hat sich Irene Gstach entschlossen, ihr Geschäft aufzulösen. Für anspruchsvolle Ladies ergibt sich nun die Gelegenheit, sich in Rheineck-Thal mit Tageskleidung, Blazern, Blusen, Shirts und Hosen, ebenso mit festlicher Bekleidung und passenden Hüten einzudecken, derzeit, je nach Modell, in den Grössen 36 bis 48.

### Eine Erfolgsgeschichte mit Stil

Nach einer Karriere bei einem der grössten internationalen Textilbetriebe verstand Irene Gstach die Kunst der exklusiven Damenbekleidung und Hutmode wie kaum eine andere. IL BOLERO war über 40 Jahre am Marktplatz in St. Gallen, nicht nur ein Geschäft, sondern ein Refugium für stilbewusste Menschen mit Ansprüchen an höchste Qualität.

### Einzigartige Gelegenheit für Modebewusste

Nach der Schliessung des Ladengeschäfts befindet sich noch eine beeindruckende Auswahl an hochwertiger Damenbekleidung und Hüten am Wohnsitz von Irene Gstach in Rheineck, angeboten zu einem absoluten Sonderpreis. Ob für Hochzeiten, festliche Anlässe oder als stilvolles Statement für den Alltag – der Abverkauf bietet eine grosse Vielfalt mit aussergewöhnlicher Eleganz und Exklusivität. Eine begrenzte Auswahl an Damen- und Herren-Hüten ist ebenfalls noch vorhanden.

GERNE  
100% WIR

### Ein Besuch lohnt sich!

Modebewusste Kunden und Kundinnen haben ab jetzt jeden Freitag von 10 bis 18 Uhr die Möglichkeit, sich von der Exklusivität des Angebots zu überzeugen. Wer eine persönliche Beratung oder eine private Besichtigung bevorzugt, kann diese auch nach telefonischer Terminvereinbarung erhalten.

Nutzen Sie die Chance einzigartige Teile zu erwerben – besuchen Sie IL BOLERO im 'Hof Klingelburg' an der Gemeindegrenze Rheineck/Thal und entdecken Sie die perfekte Ergänzung Ihrer Garderobe.



GERNE  
100% WIR

# IL BOLERO

## ABVERKAUF EXCLUSIVER DAMENMODE IN RHEINECK



IL BOLERO - +41 76 3444482

### Öffnungszeiten:

Jeden Freitag 10.00 – 18.00 Uhr - Auf besonderen Wunsch nach telefonischer Vereinbarung.

### Adresse + Kontakt:

9424 Rheineck, Hof Klingelburg bzw. 9425 Thal, Kruft 26 (Adressen für Auto-Navigation)

Irene Gstach +41 76 3444482

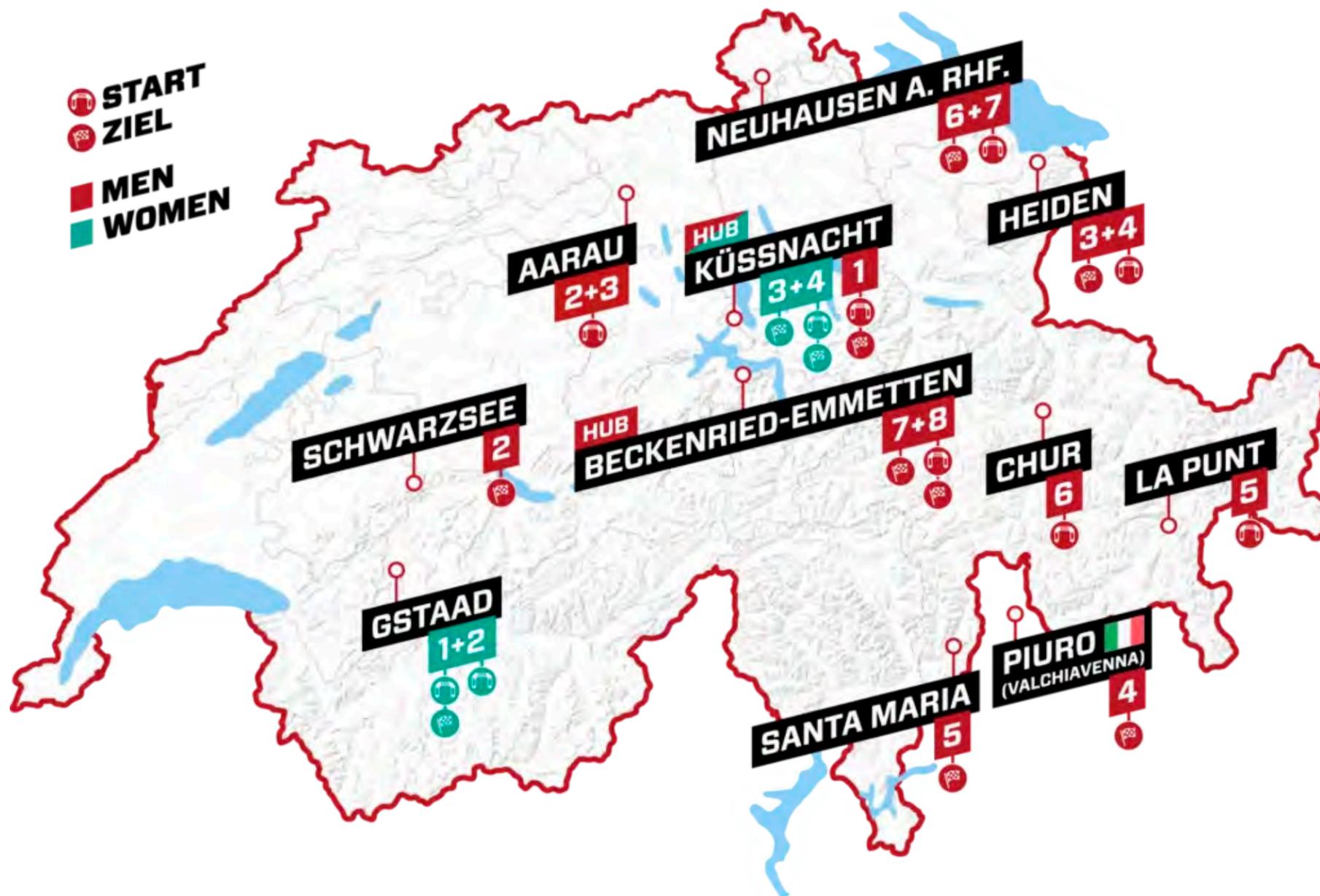
An aerial photograph of a winding asphalt road through a lush green mountain valley. The road curves in a series of sharp, repeating S-shapes across the terrain. Several small cars are visible on the road. The surrounding landscape is covered in dense green vegetation, with some rocky outcrops and a small stream visible on the left side. A vertical red bar is on the far left edge of the image.

# «Die Tour de Suisse ist mehr als nur das reine Rennen»

## **Interview mit Olivier Senn, Direktor Tour de Suisse**

**Olivier Senn ist Direktor der Tour de Suisse. Er spricht im Interview über die Herausforderungen bei der Organisation und die Höhepunkte der Tour 2025, über Visionen und Ideen – sowie über das Thema Sicherheit im Radsport nach den Todesfällen von Gino Mäder und Muriel Furrer**

**Olivier Senn möchte, dass das Thema Velo in allen Facetten – Alpenpässe, Seen, Städte und Kultur – jeweils das ganze Jahr über präsent ist. Im Bild: der Splügenpass, ein Kernstück der diesjährigen Tour de Suisse.  
Fotos: Getty Images**



Olivier Senn ist seit elf Jahren Direktor der Tour de Suisse und eine der einflussreichsten Personen im Schweizer Radsport. Der 54-jährige Aargauer ist an der Firma Cycling Unlimited beteiligt und in verschiedenen Bereichen tätig. Senn lebt mit seiner australischen Frau und den vier Kindern in Gansingen. Foto: zVg

#### Wie weit sind Sie Anfang Januar 2025 mit den Planungen der Tour de Suisse 2025?

**Olivier Senn:** Wir sind deutlich weiter als im letzten Jahr zum gleichen Zeitpunkt. Seit Dezember stehen bereits alle Etappenorte fest, und wir haben auch den Grossteil aller Arbeiten bezüglich Streckenführung und Beantragungen der Bewilligungen erledigt. Das ist erfreulich, weil wir nun mehr Zeit für den Feinschliff und für Details haben. In diesem Jahr haben wir zwei Fokusthemen, einerseits Sicherheit, andererseits Kommunikation. In diesen Bereichen haben wir einiges angepasst und noch einmal verbessert. Und es gab zuletzt auch einige grundsätzliche Veränderungen.



#### Was meinen Sie damit?

Seit Anfang November 2024 arbeitet Gabriela Buchs als CEO bei Cycling Unlimited – sie war Chief Operating Officer von Art on Ice Fribourg und verfügt über grosse Erfahrung im Projektmanagement und breite Expertise in der Eventbranche. Dadurch

kann ich mich noch stärker auf die Organisation der Tour de Suisse fokussieren. Und in diesem Jahr findet im Juni erstmals zuerst die Tour de Suisse der Frauen statt, am letzten Tag dieser

Rennen starten in Küssnacht dann auch die Männer. Dadurch generieren wir mehr Aufmerksamkeit für die Frauen. Zudem wird das Teilnehmerinnenfeld voraussichtlich stärker sein, weil das Datum im Rennkalender besser liegt und nicht teilweise mit den nationalen Meisterschaften bei den Frauen kollidiert. Das wollen wir auch kommunikativ eng und gut begleiten.

### «Wir generieren mehr Aufmerksamkeit für die Tour de Suisse Women.»

#### Welche neuen Massnahmen haben Sie ausserdem im Bereich Kommunikation geplant?

Es ist unser Ziel, den Brand Tour de Suisse noch stärker zu festigen. Jede Region und fast jeder grössere Ort in der Schweiz hat eine Verbindung zur Tour-Geschichte. Die Historie der Rundfahrt ist spektakulär, und wir möchten, dass die Tour de Suisse nicht nur während des Rennens präsent ist. Das Thema Velo in all seinen Facetten, die vielen tollen Alpenpässe, die Seen, die reichhaltige Kultur der Tour, all das möchten wir auch auf Social Media das ganze Jahr präsentieren. Da gibt es viele Möglichkeiten, um mit den radsportbegeisterten Menschen im Austausch zu sein oder PR-Aktionen durchzuführen. Klar ist aber auch: Am wichtigsten wird immer die Tour selbst sein.

#### Welches sind in diesem Jahr die Höhepunkte bei der Tour de Suisse der Männer?

Ich erwarte eine spannende, offene Tour de Suisse. Und ich denke, es ist eine abwechslungsreiche Rundfahrt, die gleich mit einer gar nicht so einfachen Etappe in Küssnacht lanciert wird. Das ist auch landschaftlich genial mit dem Vierwaldstättersee als Kulisse. Der Mix aus Flachetappen und knackigen Aufstiegen in den Bergen ist interessant, wir haben auch einen Abstecher nach Italien ins Veltlin, und wir fahren Pässe wie den Splügen, die in den letzten Jahren nicht im Programm waren. Mit dem Zeitfahren von Beckenried auf die Stockhütte werden wir die Tour zudem mit einem absoluten Höhepunkt abschliessen können.

### «Teams und Fahrer kommen gerne in die Schweiz.»



Der diesjährige Abstecher ins Ausland führt nach Italien, ins Veltlin.

#### Wo steht die Tour de Suisse eigentlich im internationalen Vergleich?

Wir sind gut positioniert. Es gibt die Tour de France, die alles überstrahlt, dann den Giro und die Vuelta sowie ein paar legendäre Klassiker. Die Tour de Suisse hat sich schon lange als Nummer 4 unter den Rundfahrten etabliert. Die Strassen bei uns sind gut, die Hotels auch, die Lebensqualität ist hoch. Teams und Fahrer kommen gerne in die Schweiz.

**Die Aufmerksamkeitsspanne der Menschen nimmt ständig ab. Wie schwierig ist es, eine**

#### Tour de Suisse mit stundenlangen Etappen weiter als attraktive Veranstaltung zu präsentieren und positionieren?

Das ist eine Herausforderung. Wie für viele andere Sportarten auch. Rad ist ein altmodischer und klassischer Sport. Es liegt an uns, ein Programm zusammenzustellen, das die Zuschauerinnen und Zuschauer unterhält. Die Leute kommen für zwei, drei Stunden an die Strecke, aber die Fahrer sind nach zehn Sekunden durchgefahren. Die Tour de Suisse ist zum Glück viel mehr als nur das reine Rennen. Es gibt zahlreiche Attraktionen, es gibt die Werbekolonne, die Menschen können heute das Geschehen zudem auf den Handys verfolgen. Doch sicher ist auch: Spätestens bei der nächsten Generation wird es noch herausfordernder werden. Also sind wir auch ständig daran, neue Produktionsformate zu erstellen, die noch unterhaltsamer sind.

#### Die Sportwelt verändert sich stark, überall gibt es Anpassungen, um den veränderten Gewohnheiten des Publikums gerecht zu werden. An welchen Sportarten können sich Radrennen orientieren?

Ich nenne als Beispiel jetzt einmal Langlauf. Das war vor 20, 30 Jahren sehr langweilig geworden. Rein in den Wald, laufen, rauskommen, Ziel. Dann wurden neue Formate kreiert, zum Beispiel Sprint und Verfolgungsrennen, und jetzt ist die Sportart deutlich attraktiver geworden. Der Radsport kommt oft immer noch daher wie vor 100 Jahren. Aber die TV-Zahlen sind sehr gut und sogar leicht steigend, wir haben auch viele Besucherinnen und Besucher an den Rennen, die Sponsoren springen nicht ab. Das heisst: Der Radsport funktioniert noch in dieser Form, weil es sehr viele treue Fans gibt. Das ist auch in der Schweiz so.

#### «Der Radsport kommt oft immer noch daher wie vor 100 Jahren. Es braucht frische Ideen.»

#### Welche Vision gibt es im Radsport? Wären Verfolgungsrennen oder 1:1-Duelle nicht auch interessant?

Zweifellos. Es braucht nicht gerade eine Revolution. Aber es braucht frische Ideen, es benötigt Mut, man muss Grenzen verschieben und sich von gewissen Dingen trennen, die immer so waren. Es gibt spannende Konzeptpapiere, aber leider will der Weltverband im Radsport möglichst wenig ändern und klemmt vieles ab. Er will, dass es Helden gibt, die acht Stunden lang über fünf Gipfel fahren und sich gegenseitig alles ab-

fordern. Das ist aber nicht mehr zeitgemäss. An Plänen würde es nicht mangeln.

#### Zum Beispiel?

Wir haben uns schon überlegt, den Prolog als sehr kurzes Zeitfahren zu gestalten. Im Duell Mann gegen Mann. Der Sieger kommt weiter, es ist ein Matchformat, am Ende hat es einen Gewinner. Und nach jeder gewonnenen Runde gibt es Zeitgutschriften. Oder man macht ein Verfolgungsrennen, die Fahrer starten getreu ihren Rückständen in umgekehrter Reihenfolge. Warum kann man das nicht einmal ausprobieren? Aber der Weltverband sagte uns schon vor zehn Jahren, dass wir das mal an Juniorenrennen testen sollen. Das finde ich keine sehr fortschrittliche Haltung. Wer stillsteht, geht mit der Zeit rückwärts. Und wenn man nichts ändert, wird der Radsport irgendwann aussterben.

#### «Marc Hirschi hat das Potenzial, die Tour de Suisse zu gewinnen.»

**Wie wichtig wäre es für Sie, dass endlich mal wieder ein Schweizer die Tour de Suisse gewinnt? In den letzten 22 Jahren gelang das einzig Fabian Cancellara 2009.**

Das wäre ein Traum. Die Aufmerksamkeit für die Tour wäre noch viel höher in unserem Land.

Nicht nur in den Medien, sondern auch entlang der Strecke. Die Leute identifizieren sich stark mit den Schweizer Fahrern. Ich denke, Marc Hirschi hat das Potenzial, die Tour de Suisse zu gewinnen. Er ist ein Ausnahmetalent und mit 26 Jahren in einem guten Alter, zudem ist er nach dem Wechsel von UAE Emirates zu Tudor in einer neuen Rolle, in der er mehr Verantwortung übernehmen wird. Wenn Marc fit und gesund ist, kann er ein Sieganwärter sein. Auch Yannis Voisard traue ich in Zukunft einiges zu.

#### Welches Fazit ziehen Sie denn persönlich vom Radjahr 2024?

Es war eine krasse Achterbahnfahrt. Wir organisierten nicht nur die Tour de Suisse, sondern waren auch Teil der WM-Organisation in Zürich. Das war teilweise sehr viel Arbeit für unser Team und nicht immer so einfach, weil wir sehr belastet waren. Das hat man von aussen nicht gemerkt, aber wir kamen teilweise schon an unsere Grenzen. Gleichzeitig war das eine enorm bereichernde, interessante Zusatzaufgabe mit der Weltmeisterschaft und natürlich ein Höhepunkt. Leider kam es an der WM zum Todesfall der Schweizer Juniorin Muriel Furrer. Und das nur ein Jahr nach dem Tod von Gino Mäder an der Tour de Suisse.



### Wie haben Sie die beiden tragischen Ereignisse verarbeitet?

Das kann man nicht verarbeiten, jedenfalls nicht so schnell. Die Situation bei Muriel war ganz anders als bei Gino. An der Tour de Suisse war ich als OK-Chef in der Verantwortung. An der WM waren viele Stellen involviert, zum Beispiel der Weltverband, die Stadt Zürich, der Kanton, die Polizei. Ich stand dennoch erneut stark im Fokus, das war intensiv. Ich habe monatelang keine Zeitung gelesen, die Reaktionen gewisser Menschen auf Social Media waren fürchterlich. Aber das ist leider der Zeitgeist. Was diesmal anders war, so traurig wie das klingt: Wir waren besser vorbereitet.

### Wie hat sich das am stärksten gezeigt?

Zum Beispiel bei der Abwicklung aller Sitzungen, Presseterminen, Abklärungen. Am wichtigsten war, dass sowohl die Familie Mäder als auch die Familie Furrer in diesen unfassbar schwierigen Momenten beeindruckend vorgegangen sind. Was sie erlebt haben, ist für uns alle nicht vorstellbar. Sie waren uns gegenüber niemals vorwurfsvoll. Für mich persönlich war es nach den Erfahrungen bei Ginos Tod wichtig, dass ich diesmal nicht davon ausging, dass alle anderen gleich oder ähnlich wie ich reagieren. Jeder geht anders mit so einer schlimmen Situation um. Das muss man berücksichtigen, insbesondere bei der Zusammenarbeit im Team und mit Helfenden.

### Welche Lehren haben Sie aus diesen beiden Todesfällen gezogen?

Die Trauer und der Schock waren und sind präsent. Das wird immer so sein. Ich ziehe eine Motivation daraus, den Weg zu gehen, den Radsport noch sicherer zu machen. Das ist unser Ansporn. Wir als Organisatoren müssen alles dafür tun, dass es nie mehr zu einem Todesfall kommt. Es geht nicht darum, Stürze komplett verhindern zu wollen, das können wir nicht. Aber die katastrophalen Folgen der Stürze müssen abgewendet werden.

**«Wir müssen alles dafür tun, dass es nie mehr zu einem Todesfall kommt.»**

### Es gibt aber keine absolute Sicherheit in Sportarten wie Ski alpin oder Radsport.

Das ist so, das Risiko fährt immer mit. Man kann im Ski alpin einen Sprung entschärfen oder einen Kurs weniger aggressiv stecken. Im Radsport ist es schwierig, weil eine Strasse so ist, wie sie ist. Deshalb müssen wir alles dafür tun, das Niveau



Die Schlussetappe der Tour de Suisse – ein Zeitfahren von Beckenried am Vierwaldstättersee (435 m ü. M.) auf die Klewenalp-Stockhütte (1593 m ü. M.) – bewältigen Fussgänger am liebsten per Bergbahn.

aller Faktoren – wie z. B. Streckenführung und Sicherheitsvorkehrungen – weiter zu erhöhen. Das Material wird immer besser, die Fahrer sind immer schneller, die Velos sind mit ihren schmalen Lenkern auf rasanten Abfahrten immer schwieriger zu kontrollieren. Es ist sehr wichtig, dass jetzt über alles gesprochen wird. Da kann es auch extreme Ideen geben.

### Wie zum Beispiel eine Geschwindigkeitsbegrenzung. Ganz ehrlich: Das ist doch im Radsport nicht realistisch.

Nun ja, in der Formel 1 gibt es in der Boxengasse auch ein Tempolimit. Aber es ist schon so: Das wird nicht funktionieren, weil es nicht praktikabel ist. Man kann die Tempi der Velos nicht abriegeln, und man kann den Fahrern schlecht vorschreiben, dass sie nicht schneller als 60, 70 oder 80 fahren sollen. Das wäre in einer Abfahrt sogar gefährlich. Und es würde der Idee des Sports widersprechen. Aber jede Idee soll diskutiert werden. Es gibt sogar Menschen, die verlangen, dass es keine Abfahrten mehr geben soll. Das finde ich schwierig, weil man dann die Bergfahrer noch stärker bevorzugen und eine wichtige Fähigkeit im Radsport keine Rolle mehr spielen würde. 100 Stundenkilometer sind heute keine Seltenheit mehr, mit Rückenwind wurden

schon Tempi von 136 gemessen. Deshalb müssen wir alles dafür tun, die Strecken perfekt zu sichern. Da geht es um Schutzmatten, um zuschauerfreie Räume, um Warnsysteme.

### Und welche neuen Massnahmen kann man zuerst umsetzen?

Wir werden den Teams noch umfangreichere Dokumentationen über die Strecken und die gefährlichsten Abschnitte zur Verfügung stellen können, ab 2026 idealerweise auch live. Das ist heute dank der fortgeschrittenen Digitalisierung und mit Apps ausgezeichnet möglich. Am Ende fahren aber immer noch Menschen. Es gibt Stürze. Was nie mehr passieren darf: Dass Stürze wie jener von Muriel Furrer in Zürich unentdeckt bleiben. Deshalb muss das GPS-Tracking flächendeckend eingeführt werden. Das wird an der Tour de Suisse schon in diesem Jahr der Fall sein.

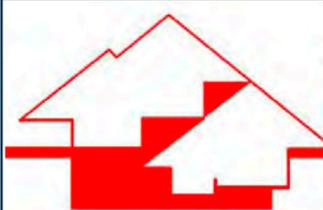
### Ein sehr spannendes Thema im Radsport sind die spektakulären Leistungen von Superstar Tadej Pogacar, der in einer eigenen Liga fährt. Es gibt Menschen, die das sofort mit Doping in Verbindung bringen. Was denken Sie darüber?

Das ist ungerecht. Pogacar ist ein Talent, wie es unser Sport in seiner Geschichte selten gese-

hen hat. Und er trainiert und arbeitet sehr, sehr hart. Im Radsport ist weltweit eines der besten Anti-Doping-Systeme installiert. Es existiert heute längst kein systematisches Doping mehr. Einzelfälle aber können vorkommen, das ist in jeder Sportart so und übrigens auch in der Wirtschaft. Es wird immer Menschen geben, die leistungsfördernde Mittel konsumieren. Pogacar ist einfach besser als die anderen. Auch Remco Evenepoel zeigt extrem starke Leistungen, die Werte von ihm und Pogacar sind unglaublich. Heute sind die Trainingsmethoden noch viel professioneller als früher, in vielen Ländern trainieren die grössten Talente schon mit 14, 15 Jahren wie Vollprofis. Bei uns in der Schweiz beginnt dieser Prozess viel später, nach der Lehre oder nach der Matur. So herausragend Pogacar und Evenepoel aber auch sind: Ich fände es für den Radsport besser, wenn es an der Spitze ein wenig ausgeglichener wäre.

Interview: Fabian Ruch

**«In vielen Ländern trainieren die grössten Talente schon mit 14, 15 Jahren wie Vollprofis.»**



**J. Eisenring AG**

**e Liegenschaften und Beratung**

9500 Wil

Tel. 071 913 36 70

www.e-arch.ch

info@e-arch.ch



## Diverse Objekte zu verkaufen:

**9055 Bühler, Bleichelistrasse 5**

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 680'000.00

**9055 Bühler, Bleichelistrasse 5**

4½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 790'000.00

**8725 Gebertingen, Zelgstrasse 4**

3½ Zi.- Eigentumswohnung

Fr. 780'000.00

**8362 Itaslen, Hofacker**

5½ Zi.- REFH

Fr. 1'200'000.00

**8556 Lamperswil bei Wigoltingen**

Freistehendes 6½ Zi.- EFH, Neubau

Fr. 1'420'000.00

**9532 Rickenbach, Hochbühlstr.30**

8½ Zi.- Villa, mit Innenschwimmbad

Fr. 2'300'000.00

**9631 Schmidberg, Föhrenstrasse 18**

Freistehendes 6½ Zi.- EFH

Fr. 1'250'000.00



**e Liegenschaften und Beratung**

## “Gesichterwettbewerb”

### 1. Preis:

Gutschein im Wert von Fr. 500.- von [www.zentra-shop.ch](http://www.zentra-shop.ch)

D. Cason, Amriswilerstrasse 11B, 8590 Romanshorn

### 2. Preis:

Gutschein für eine Übernachtung im Hotel Belvédère in Scuol  
[www.belvedere-hotelfamilie.ch](http://www.belvedere-hotelfamilie.ch)

Heinz Graf, Luxmattenstrasse 39, 5452 Oberrohrdorf

### 3. – 5. Preis:

Konsumationsgutscheine für kulinarische Highlights

Brigitte Schidknecht, Im Feld 8, 8926 Kappel am Albis

Jakob Nussbaumer, Fischerweg 2a, 9326 Horn

Roland Minder, St. Gallerstrasse 44, 9548 Matzingen





# Säule 3a: jetzt einzahlen!

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

Zwar bleibt für Einzahlungen in die Säule 3a jeweils Zeit bis Ende Dezember, aber frühere Einzahlungen sind vorteilhafter, denn sie bedeuten höhere Zinserträge. Wer die maximal einzahlbaren Beträge von 7258 CHF (Personen mit Pensionskasse) bzw. 36 288 CHF oder bis zu 20% vom Nettoeinkommen (Personen ohne Pensionskasse) entbehren kann, erledigt diese Aufgabe am besten jetzt oder in möglichst hohen Tranchen in den kommenden Monaten.

#### Mehrere Konti von Vorteil

Je länger der Vorsorgehorizont ist, desto markanter wirkt sich der Zins- und Zinseszinsseffekt aus. Eine möglichst hohe Verzinsung des Vorsorgekontos ist deshalb ein weiterer wichtiger Faktor, der unbedingt zu beachten ist, wenn bei der 3. Säule eine reine Kontolösung bevorzugt wird. Hier punktet das Terzo-Konto der Bank WIR mit seinem aktuellen Zinssatz von 0,4% und der kostenlosen Kontoführung.

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

#### VIAC: Anlegen in Aktien

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

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

## Ihre Vorteile

Setzen Sie schon jetzt wichtige Weichen für die Zeit nach Ihrer Pensionierung. Mit dem Terzo-Vorsorgekonto der Bank WIR profitieren Sie von einem attraktiven Zinssatz und sparen nebenbei Steuern. Dieses Konto eignet sich für alle Personen mit AHV-pflichtigem Einkommen, ab 18 Jahren.

- Verzinsung von 0,4%
- Kostenlose Kontoführung
- Im Gegensatz zu Versicherungslösungen frei wählbarer Einzahlungszeitpunkt
- Einzahlungen sind bis zur gesetzlichen Limite von 7258 bzw. 36288 CHF im Jahr 2025 steuerlich abziehbar
- Bei Erwerbstätigkeit bis 5 Jahre nach dem ordentlichen Rentenalter weiterführbar

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

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

Ihr Vorsorgegeld liegt bei der im Oktober 2002 eingerichteten Terzo Vorsorgestiftung der Bank WIR. Sie verwaltet gegenwärtig ein Vermögen von über 4 Mrd. CHF und gehört damit zu den grössten und führenden Säule-3a-Stiftungen der Schweiz

# Büromöbel

mit **100% WIR**

Inkl. kostenlose Lieferung & Montage



**NovoOtavo M**  
Bürostuhl  
Mini-Synchromechanik  
2D-Armlehnen  
**CHF 697** statt CHF 775  
solange Vorrat reicht

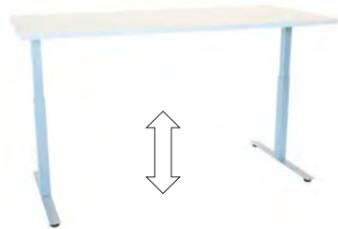


**MaxPro**  
Netzstuhl mit Smart Move  
Synchronmechanik Plus  
3D-Armlehnen  
**CHF 720**



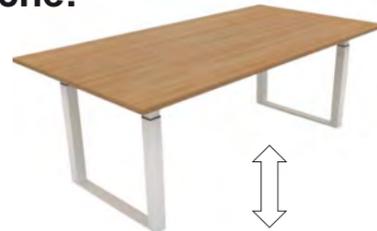
**Valio BS chrome**  
Bürostuhl  
Synchronmechanik Plus  
4D-Armlehnen  
**CHF 992**

## Höhenverstellbare Tische:



**Sitz-Stehpult Ergo**  
inkl. Memory

140/80 weiss/grau: **CHF 1191** statt CHF 1388  
160/80 weiss/grau: **CHF 1218** statt CHF 1415  
180/80 weiss/grau: **CHF 1233** statt CHF 1430  
Aktion bis 31.03.2025



**Novo-Primo 4U**  
inkl. Memory

200/100 weiss/grau:  
**CHF 1533** statt CHF 1683  
Aktion bis 31.03.2025

**Ab Lager / inkl. kostenlose Lieferung & Montage**

[www.novotrade.ch](http://www.novotrade.ch)

# Bettenland

## 100% WIR

Auf fast alles. Ganzer Betrag

**AUF LISTENPREISE**

**LIEFERUNG  
&  
VERSAND**



**Alles  
rund ums  
Bett**

info@bettenland.ch 031 911 70 70

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

# Billig ist nicht immer günstig

## Sparen mit ep2-konformen Terminals

*Kartenlesegeräte sind aus keinem Geschäft mehr wegzudenken. Egal, ob im Restaurant, im Laden um die Ecke oder im Coiffeursalon – bargeldloses Bezahlen ist für die Kundschaft ein Muss. Wer ein Terminal kaufen oder mieten möchte, steht vor einer grossen Auswahl und damit vor einer schwierigen Entscheidung. Die beste Wahl für Unternehmen, die mit WIR arbeiten, sind Terminals von Wallee.*

Das stationäre Terminal PAX A920 von Wallee im Einsatz.  
Foto: Raffi Falchi

Die Wahl des richtigen EFTPOS-Terminals für KMU ist komplexer, als es zunächst scheint. Gerade in der Schweiz spielt der Standard ep2 eine grosse Rolle. Immer öfter entscheiden sich KMU jedoch für vermeintlich günstige Terminals, die nicht ep2-konform sind – wie beispielsweise die von SumUp, Adyen oder myPOS. Diese Entscheidung kann sich jedoch schnell als kostspielig erweisen.

### Warum ep2-konform?

Ep2 ist der schweizerische Standard für EFTPOS-Terminals, der sicherstellt, dass alle Zahlungen reibungslos funktionieren und alle nationalen Karten akzeptiert werden können. Was bedeutet das konkret für KMU? Wenn ein Terminal ep2-konform ist, können auch spezielle Karten wie WIRcard, WIRcard plus, REKA-Checks, Lunchcheck und Geschenkkarten akzeptiert werden – insgesamt sind das über 120 inländische Zahlungsmittel, die viele Kunden in der Schweiz gerne nutzen.

Leider gibt es immer mehr Terminals auf dem Markt, die diesen Standard nicht erfüllen, wie etwa die von SumUp, Adyen, myPOS und anderen internationalen Anbietern. Wer ein solches Gerät kauft, kann viele Karten nicht akzeptieren. Wer später dennoch die Karten akzeptieren möchte, ist oft an langfristige Verträge gebunden und gezwungen, ein neues Gerät anzuschaffen.

### PostFinance Card: Die versteckten Mehrkosten

Man könnte sich sagen: «Nun ja, auf REKA oder Lunchcheck kann ich verzichten.» Doch auch bei der Post-Finance Card gibt es Nachteile. Wenn das Terminal nicht ep2-konform ist, kann man nicht von den besonders günstigen Gebühren von PostFinance profitieren. Da die Transaktionen dann über Mastercard abgerechnet werden, sind die Gebühren deutlich höher. Diese zusätzlichen Kosten sind vielleicht nicht sofort offensichtlich, summieren sich jedoch über die Zeit – und das wirkt sich direkt auf die Marge aus. Warum also unnötig Geld ausgeben, wenn es eine kostengünstigere Lösung gibt? Ein mangelndes Wissen über ep2-konforme Terminals führt oft zu Fehlentscheidungen, die KMU teuer zu stehen kommen. Es ist daher unerlässlich, sich gründlich zu informieren.

### Frustration vermeiden, Kunden behalten

Auch der Aspekt des Kundenservice darf nicht unterschätzt werden. Ein Stammkunde möchte möglicherweise mit seiner WIRcard bezahlen, um so seine WIR auszugeben. Wenn

das Terminal diese Karte nicht annimmt, muss der Kunde entweder abgelehnt werden oder verärgert in Schweizer Franken zahlen. Das führt zu Frustration, Stress an der Kasse und möglicherweise zu einem beschädigten Vertrauen. Ep2-konforme Terminals sorgen für weniger Diskussionen an der Kasse – und damit für zufriedene Kunden. sam können wir viel bewegen!

Das reibungslose Einkassieren im Geschäft ist ein entscheidender Faktor für die Kundenzufriedenheit. Ein Terminal, das nicht alle gängigen Karten annimmt, kann hier schnell zum Stolperstein werden.

### Wallee: die beste Wahl für WIR-Teilnehmer

Die beste Wahl für Unternehmen, die mit WIR arbeiten, sind Terminals von Wallee. Wallee hat eine sogenannte Split-Funktion implementiert, mit der der WIR-Anteil und der Schweizer-Franken-Anteil in einer Transaktion bezahlt werden können.

Natürlich gibt es noch viele weitere Anbieter, die ep2-konforme Terminals anbieten, darunter Worldline, Nexi und Paytec. Diese Anbieter stellen sicher, dass alle nationalen Zahlungsmittel unterstützt werden und bieten somit eine zuverlässige Lösung für Schweizer KMU – auch wenn der WIR-Anteil etwas umständlicher in einer zweiten Buchung bezahlt werden muss.

### Keine Gebühren auf dem CHF-Anteil

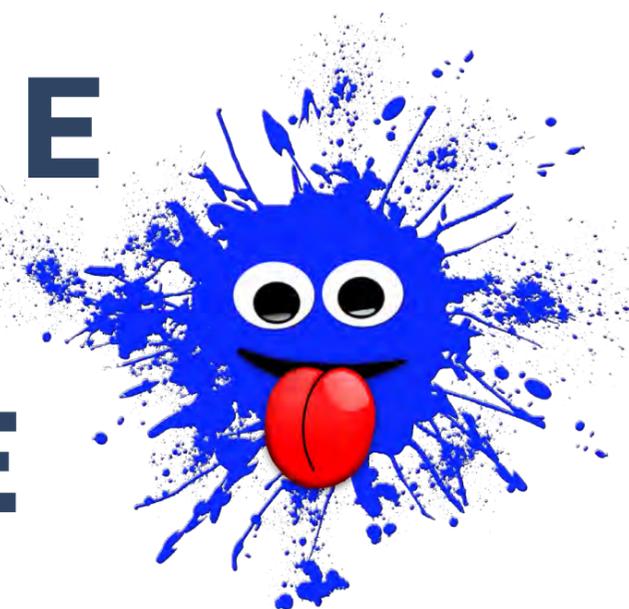
Übrigens: WIR-Teilnehmer mit einem ep2-konformen Terminal profitieren noch mehr. Denn auf den Schweizer-Franken-Anteil, der mit einer WIRcard oder WIRcard plus bezahlt wird, verrechnet die Bank WIR keine Gebühren. Günstiger geht nicht!

### Fazit: Die bessere Wahl für KMU

Ein ep2-konformes EFTPOS-Terminal bietet viele Vorteile: Alle relevanten nationalen Karten können akzeptiert werden, überflüssige Transaktionskosten bei der Post-Finance Card werden vermieden, und die Kundenzufriedenheit wird sichergestellt. Die Wahl des richtigen Terminals mag auf den ersten Blick unscheinbar erscheinen, hat jedoch einen direkten Einfluss auf die Einnahmen und die Kundenbeziehungen.

Es lohnt sich also, genau hinzuschauen: Warum unnötig Geld und Kundschaft verlieren, wenn die Lösung so einfach ist?  
**Claudio Gisler**

# GLOSSE DER WOCHE



## Frühlingsgefühle – oder die all-jährliche Massenverwirrung

Es beginnt jedes Jahr aufs Neue: Die Sonne wagt sich aus ihrer monatelangen Schockstarre, die Vögel veranstalten ein Konzert, das selbst die besten Noise-Canceling-Kopfhörer nicht mehr dämpfen können, und in den Parks spriessen verliebte Pärchen wie Krokusse aus dem Boden. Der Frühling ist da – und mit ihm das allseits gefürchtete Phänomen: die Frühlingsgefühle.

Während man sich im Winter noch behaglich in dicken Wollschichten verstecken konnte, ist nun plötzlich die grosse Zeit der knappen Kleidung gekommen. Die Menschen schälen sich aus ihren Daunenmänteln wie Raupen aus dem Kokon – nicht immer mit dem erhofften Schmetterlingseffekt. Das Fitnessstudio-Abo, das an Silvester voller Elan abgeschlossen wurde, ist noch immer ungenutzt, und nun wird panisch überlegt, ob man durch eine Blitz-Diät mit Gurkenwasser das große Sommerkleidungsdesaster noch abwenden kann.

Aber nicht nur optisch ist der Frühling eine Herausforderung. Psychologisch gesehen verwandelt er selbst die nüchternsten Büroangestellten in poetische Romantiker. Der sonst so wortkarge Kollege aus der Buchhaltung schwärmt plötzlich von „Kirschblütenträumen“, und die sonst taffe Chefin seufzt am offenen Fenster, während sie versonnen die Blätter im Wind betrachtet. Ganze Wirtschaftszweige profitieren von dieser saisonalen Massenverwirrung: Floristen, Chocolatiers und Gastronomen reiben sich die Hände, während schüchterne Männer nach zwanzig

Minuten innerem Kampf einen Strauss Tulpen kaufen und hoffen, dass dies als angemessene romantische Geste gewertet wird.

Doch die Frühlingsgefühle können auch gefährlich sein. Vor allem für Allergiker. Während die einen fröhlich auf einer Wiese liegen und Herzchen in den Himmel zeichnen, versuchen andere, nicht an ihrem eigenen Niesanfall zu ersticken. Die Natur mag erwachen, aber für Pollenallergiker gleicht der Frühling eher einer chemischen Kriegsführung als einer romantischen Jahreszeit.

Und dann sind da noch die Frühlingsfahrer. Sie haben monatelang vergessen, dass es ein anderes Tempolimit als „Glatteis-Vorsicht-10-km/h“ gibt, und nun, berauscht vom ersten Sonnenschein, treten sie aufs Gaspedal, als hätten sie gerade die Formel 1 entdeckt. Die Fahrradfahrer hingegen wachen aus ihrem Winterschlaf auf und benehmen sich, als gehörten die Straßen allein ihnen – wagemutige Schlangenlinien inklusive.

So sehr der Frühling uns mit seiner Energie und Wärme begeistert, bleibt am Ende doch die Frage: Ist diese Jahreszeit ein Segen oder ein Fluch? Vielleicht beides. Aber seien wir ehrlich – nach Monaten der Dunkelheit und Kälte nehmen wir selbst die schrecklichsten Frühlingshits im Radio, die pollenbedingten Rotznasen und die ersten Sonnenbrandopfer am Badensee mit einem Lächeln hin.

Denn irgendwie, irgendwo steckt auch in uns ein kleines verliebtes Krokus-Herz. W. Scheurer

WIR ZIEHEN SIE AN –  
MIT AUSWAHL UND IDEEN



**bossart**  
women. men. trend.

BOSSART MODEHAUS FLAWIL - WILERSTRASSE 11 - 9230 FLAWIL

[www.bossartmode.ch](http://www.bossartmode.ch)



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



Dorfladä Häggenschwil GmbH  
Dorfstrasse 8 | 9312 Häggenschwil/SG  
Telefon 071 290 18 94

Öffnungszeiten:  
Mo-Fr: 07:30-12:30, 15:30-18:30 | Sa: 07:30-12:30



Firmenvideo





Die Sehnsucht

nach dem Seltenen

## Schönheitsideale der Kulturen

**Schön ist nicht gleich schön – schon gar nicht, wenn man den eigenen Kulturkreis verlässt. Während die einen das Füllige fasziniert, streben die anderen nach dem Dünnen oder Putzigen.**

Was Frauen und Männer im Streben nach körperlicher Schönheit bereit sind, an Mühe, Entbehrung und sogar Qual auf sich zu nehmen, ist erstaunlich. Um dem jeweiligen Schönheitsideal ihrer Zeit oder ihres Kulturkreises zu genügen, hungern sie oder lassen sich mästen, sie schnüren sich ein, lassen sich tätowieren und legen sich sogar auf den Operationstisch. Für die Schönheit ist kein Preis zu hoch. Dabei wirken die jeweiligen Schönheitsideale aus historischer oder kultureller Distanz eher bizarr.

So befremdet Bewohner unserer Breitengrade, die sich unbedingt glatte Haut wünschen, die bei dunkelhäutigen Völkern beliebte Prozedur, sich die Haut einzuritzen, um Narben zu erzeugen. Mit stark gebogenen Dornen und Substanzen, die die Wundheilung verzögern, versucht man, möglichst hohe Hautwülste zu erzielen. Auch das hierzulande geschätzte Weiss der Zähne gilt nicht überall als erstrebenswert. Bei einigen indonesischen Stämmen färbt man die Zähne schwarz, um den Mund grösser aussehen zu lassen. Frauen im Orient und in Südostasien kauen Betel und Pfefferblätter, deren Saft die Zähne mit einer zähen schwarzen Kruste überzieht. Die Frauen sehen dadurch aus, als seien sie zahnlos, was viele asiatische Männer höchst anziehend finden. Wie würden auf diese Männer wohl die Massai Frauen in Ostafrika wirken, die ihre oberen Schneidezähne anfeilen? Diese Sitte pflegen auch die Bolokimänner aus dem Kongo. Sie betonen damit ihre Männlichkeit.

Nicht nur westliche Fernsehschönheiten, selbst ganz normale Leute lassen sich heute die Nase operativ verschönern – im Iran ist das der absolute Hit. Auch die australischen Eingeborenen kennen solche Massnahmen in einfacher Form – allerdings leitet sie ein völlig anderes Nasenideal. Die Eingeborenen

im Lande unserer Antipoden versuchen, die Nasen ihrer Babys abzuflachen. Zu diesem Zweck drücken sie den Kindern die Köpfe auf den Boden und pressen ihnen die Hände auf die Gesichtsmitte. Später durchbohren sie die Nasenscheidewand, damit die Nase möglichst flach und breit wird.

Kleine Frauenfüsse gelten nahezu überall als attraktiv. Darüber hinaus gibt es in der westlichen Welt genügend Frauen, die sich die Füsse ruinieren, um mit möglichst spitzen oder hohen Schuhen modisch up to date zu sein. Die chinesische Sitte des Füssewickelns mitsamt seinen Weiterungen hat hierzulande glücklicherweise keine Anhänger. Über 1000 Jahre – bis es 1949 verboten wurde – bandagierte man die Füsse kleiner Mädchen, um Sohle und Ferse möglichst nah zusammenzuführen. Der Fussknochen brach beim Stehen, häufig fielen Zehen ab, der Fuss verkrüppelte. Aber das Ergebnis, im Idealfall der 7,5 Zentimeter messende „goldene Lotos“, war für Männer Gegenstand höchsten erotischen Entzückens. Schon allein der Anblick der winzigen rotseidenen Bettschuhe machte sie verrückt.

Wohin man auch blickt, überall bestätigt sich die Regel: Das Schöne ist immer das Seltene, Besondere, das nur schwer Erreichbare. Auf die konkreten Inhalte scheint es dabei nicht anzukommen: Das Schöne ist bloss der Name für ein stetes, unerfüllbares Begehren.

Uhlemann/DEIKE

**WIR**  
**ONLINE MAGAZIN**

# AUGEN AUF!

## GEWINNE EINE SEITE IN UNSEREM MAGAZIN!

**WIR**  
ONLINE MAGAZIN

In unserer aktuellen Ausgabe findest Du das oben abgebildete Logo. Solche Logos sind im ganzen Magazin versteckt. Zähle die Logos und maile die richtige Anzahl mit deinen Kontaktdaten und dem Vermerk "Augen auf" an: [wironline@bluewin.ch](mailto:wironline@bluewin.ch)

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

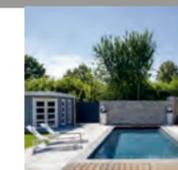
**GESTALTUNG  
UND INHALT  
BESTIMMST DU!**

Wir helfen gerne dabei!

**VIEL GLÜCK!**



**WIPF**  
SCHWIMMBADTECHNIK



### Wellness-Träume

- Schwimmbäder
- RivieraPool Whirlpools
- C-Side Kleinbecken
- Poolservice / Reparaturen
- Frühjahrsreinigung
- BAYROL-Pflegemittel
- Dolphin Poolroboter
- Schwimmbadzubehör

**BAYROL-Pflegemittel 100% WIR**  
Zubehör und Dienstleistungen nach Absprache

WIPF Wärmetechnik AG, Abt. Schwimmbad, Zentralstr. 80, 8212 Neuhausen  
**Schaffhausen Bülach Zürich** 052 672 72 72 [wipf@wipfinfo.ch](mailto:wipf@wipfinfo.ch)



**WIPF**  
WÄRMETECHNIK



### Unsere Kompetenz

- Planung und Projektierung
- Neu- und Umbauten
- Heizungssanierungen
- Luft/Wasser Wärmepumpen
- Erdsondenwärmepumpen
- Pelletsheizungen
- Holzsnitzelheizungen



**WIR-Anteil immer gerne n.A.**

WIPF Wärmetechnik AG, Zentralstrasse 80, 8212 Neuhausen  
**Schaffhausen Bülach Zürich** 052 672 72 72 [wipf@wipfinfo.ch](mailto:wipf@wipfinfo.ch)



ESSEN &  
TRINKEN  
MIT WIR

nollen  
Hotel & Restaurant

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



Von April – September 2025 von  
Dienstag bis Sonntag durchgehend  
ab 10 Uhr geöffnet.

Bis Ende März  
100% WIR!

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



RESTAURANT  
**Schiff**  
9500 WIL  
C. Oberkofler

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

Gerne 100% WIR



- 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

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

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



Gerne 50% WIR



Messer & Gabel  
Comedy Duo  
26.03.2025



Comedy Duo Messer & Gabel  
Essen & Lachen in Hosen-  
ruck Erleben Sie Genuss und  
Humor in perfekter Har-  
monie: Geniessen Sie ein  
köstliches 3-Gang-Menü,  
begleitet von Comedy zw-  
ischen den Gängen. Das Duo  
Messer & Gabel in Kombi-  
nation mit einem leckeren  
Abendessen gibt es nur in  
Hosenruck (TG).

**Gerne 100% WIR**



# La Luna

## Ristorante Pizzeria Trattoria

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

## 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**



**Hotel ist offen!**



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

**Restaurant Eröffnung Samstag 1. März 2025**

Wir freuen uns, Sie in unserem Gasthof mit 16 Zimmern begrüßen zu dürfen



**Gasthof zum Bären**  
Kirchstrasse 7, 5413 Birnenstorf / AG  
+41 (0) 56 201 44 00 - kontakt@zumbaeren.ch - www.zumbaeren.ch



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

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

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

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.

# Wintermärchen mit WIR

Bis 31. März 100% WIR  
(bis CHW 4000.-)



# Das Juwel am Bodensee

Krone am See - Hafenstrasse 11 - 8595 Altnau - 071 571 23 58 - kontakt@krone-alttau.ch - www.krone-alttau.ch

## Ein Ort der Sehnsucht nach wärmeren Tagen

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

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

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

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

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

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

**Bis Ende März 2025 Freitag bis Montag offen  
11.30 bis 22 Uhr - Von 13.30 - 18 Uhr Nachmittagskarte**



# F. OSWALD CONSULTING GmbH

WIR FAHREN JEDEN SONNTAG ZUR SORGFÄLTIGEN ZAHNBEHANDLUNG NACH UNGARN

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

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

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



**Zahnklinik Oswald**  
MODERNE ZAHNHEILKUNDE | IMPLANTOLOGIE | NOTFALLENSTELLE

**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 Reisebus nach Győr durch. Diese überaus beliebten Kontroll- und Servicefahrten finden jeweils von Mittwochabend bis Samstagabend in den Monaten März bis Juni und September bis Dezember statt.

## KURZFLUG MIT FRANZ OSWALD 2025

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



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

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



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

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

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



**50% WIR F. OSWALD CONSULTING GMBH**

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

# LUEG EMOL

## Gutscheinsponsor

Ristorante Pizzeria „La Luna\*“  
Alleestrasse 53 - 8590, Romanshorn  
071 463 40 30 - [www.la-luna.ch](http://www.la-luna.ch)



Wir belohnen die eingekreiste Personen mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 50.-, gesponsert von Ristorante Pizzeria „La Luna\*“ - Alleestrasse 53 - 8590 Romanshorn - 071 463 40 30 - [www.la-luna.ch](http://www.la-luna.ch)

**Gerne 100% WIR**

**La Luna**  
Ristorante Pizzeria Trattoria

Alleestrasse 53, 8590 Romanshorn Tel. 071 463 40 30 - E-Mail: [pizza@la-luna.ch](mailto:pizza@la-luna.ch)  
Wassergasse 14, 9320 Arbon/TG Tel. 071 446 15 15 - E-Mail: [pizza@la-luna.ch](mailto:pizza@la-luna.ch)

Sende deine Kontaktdaten bis 4. April 2025 an: [wironline@bluewin.ch](mailto:wironline@bluewin.ch).  
(Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)

**interior3000** BOOM! NEUERÖFFNUNG  
Schlafwelt - Manufaktur, Interieur à la carte [WWW.INTERIOR3000.CH](http://WWW.INTERIOR3000.CH)

Einkaufszentrum Mühlefeld 4702 Oensingen/SO direkt an der A1

Des Bettenfachgeschäft mit Tiefpreisgarantie

ESSENZA 100% WIR

SanGottardo Schlaf pur!

**LIEFERUNG GANZE SCHWEIZ - MEGA ONLINE SHOP 041 556 11 26**

# Werkstatteinrichtungen **100% WIR-Aktionen**

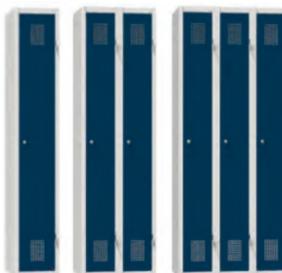
**Manser Garderobenschränke**

- Schrank mit Flügeltüren
- Abschliessbar mit Zylinderschloss
- Inkl. 3 Kunststoffhaken
- Beschriftungsfeld 80x35 mm
- Farbe: Korpus RAL 7035
- Farbe: Türen RAL 5010

**S31-18 Garderobenschrank**  
Masse in mm = LxTxH 300x500x1850  
25,2 kg **Fr. 265.-**

**S62-18 Garderobenschrank**  
Masse in mm = LxTxH 600x500x1850  
42,7 kg **Fr. 345.-**

**S93-18 Garderobenschrank**  
Masse in mm = LxTxH 900x500x1850  
60,4 kg **Fr. 525.-**



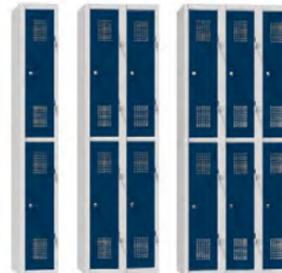
**Garderobenschrank mit 2 Fächern übereinander, geteilt**

- Zylinderschloss mit 2 Schlüsseln
- Einfache Schliessriegel
- 3 Kunststoffhaken je Abteil
- Fachboden im Unterteil

**XS32-18 Garderobenschrank**  
Masse in mm = LxTxH 300x500x1850  
2 Zellen 25 kg **Fr. 295.-**

**XS64-18 Garderobenschrank**  
Masse in mm = LxTxH 600x500x1850  
4 Zellen 47 kg **Fr. 415.-**

**XS96-18 Garderobenschrank**  
Masse in mm = LxTxH 900x500x1850  
6 Zellen 65 kg **Fr. 645.-**



**Montagewagen PPS-2M**

- Arbeitsplatte in mm 1200x700x40, multiplex
- Graue Gummiräder, Gewicht 77 kg
- Tischtragfähigkeit: 400 kg
- Farbe Rahmen und Zwischenboden: RAL 7035
- Masse in mm LxTxH = 1200x700x805

**Fr. 925.-**



**Mobile Werkbank, PPS-5M**

- Zentralverriegelung
- Arbeitsplatte: 1200x700x40 mm, multiplex
- Korpus und Zwischenboden: RAL 7035 Lichtgrau
- Türe: RAL 5010 Blau
- Masse: 1200x700x890 mm
- Gewicht: 122 kg
- Tischtragfähigkeit: 380 kg

**Fr. 1990.-**



**Mobiler Schubladenblock ZAM59-2**

- 4x Schubladen mit Sicherung 2x75, 1x100, 1x250 mm
- Zentralverriegelung
- Graue Gummiräder
- Tragfähigkeit 300 kg
- Farbe: Korpus RAL 7035
- Farbe: Schubladen RAL 5010
- Masse in mm LxTxH = 578x600x741
- Gewicht 63 kg

**Fr. 1350.-**



**Mobiler Schubladenblock ZA84-7**

- Normalauszug bis 87%
- Normalauszug bis 87%
- Schubladeninnenmass 459x459 mm
- Zentralverriegelung
- Farbe Korpus: RAL 7035 Lichtgrau
- Farbe Schubladen: RAL 5010 Blau
- Masse: 578x600x840 mm
- Gewicht: 75 kg

**Fr. 1490.-**



**Werkbank mit hängendem Schubladenblock**

- Platte multiplex 40 mm
- 2x Schubladen ohne Sicherung (Höhe in mm): 1x100, 1x200
- Masse in mm TxH = 700x900
- Farbe: Fuss/Korpus RAL 7035
- Farbe: Schubladen RAL 5010

**BM4715: L = 1500 mm, 78 kg**  
Flächentragfähigkeit 800 kg  
**BM4720: L = 2000 mm, 90 kg**  
Flächentragfähigkeit 500 kg  
**BM4725: L = 2500 mm, 101 kg**  
Flächentragfähigkeit 300 kg

**Fr. 1140.-**  
**Fr. 1250.-**  
**Fr. 1350.-**



**Werkbank**

- Platte multiplex 40 mm
- Masse in mm TxH = 700x880
- Farbe: Füsse RAL 7035

**AM 4715: L = 1500 mm, 49 kg**  
Flächentragfähigkeit 800 kg  
**AM 4720: L = 2000 mm, 60 kg**  
Flächentragfähigkeit 500 kg  
**AM 4725: L = 2500 mm, 72 kg**  
Flächentragfähigkeit 300 kg

**Fr. 555.-**  
**Fr. 695.-**  
**Fr. 785.-**

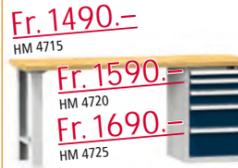


**Werkbank mit Schubladenblock**

- Platte multiplex 40 mm
- 5x Schubladen ohne Sicherung (Höhe in mm): 1x75, 1x100, 1x125, 1x200, 1x250
- Masse in mm TxH = 700x880
- Farbe: Fuss/Korpus RAL 7035
- Farbe: Schubladen RAL 5010

**HM 4715: L = 1500 mm, 110 kg**  
Flächentragfähigkeit 1100 kg  
**HM 4720: L = 2000 mm, 122 kg**  
Flächentragfähigkeit 700 kg  
**HM 4725: L = 2500 mm, 133 kg**  
Flächentragfähigkeit 400 kg

**Fr. 1490.-**  
**Fr. 1590.-**  
**Fr. 1690.-**



**Kontrollarbeitsstelle**

- Art.-Nr. MS101
- Laminierte Arbeitsplatte Dicke 28 mm
- 4x Schublade - 2x 100 E, 2x 200 E
- 1x Tür 600 mm
- 1x Einstellbares Regal nach 25 mm
- Selbstaufwickelndes Rollo aus Aluminiumlamellen RAL 7035
- Gehärtete Seitenglasscheiben
- Perforierte Hinterwand

**Fr. 3539.-**



**Mobiler Schubladenblock ZB99-6**

- Normalauszug bis 87%
- Schubladeninnenmass: 612x612 mm
- Zentralverriegelung
- Farbe Korpus: RAL 7035 Lichtgrau
- Farbe Schubladen: RAL 5010 Blau
- Masse: 731x752x990 mm
- Gewicht: 115 kg

**Art.-Nr. ZB99-6**

**Fr. 1890.-**



**Flügel-türen-schrank UK1-001**

- Inkl. 4 Tablare
- Höhenverstellbar alle 25 mm
- Abschliessbar mit Schlüssel
- Masse in mm LxTxH = 950x400x1950
- Farbe: Korpus RAL 7035, Türen RAL 5010

**Art.-Nr. UK1-001**

**Fr. 550.-**



**Flügel-türen-schrank SK1-001**

- Inkl. 4 Tablare
- Höhenverstellbar alle 25 mm
- Abschliessbar mit Schlüssel
- Masse in mm LxTxH = 1044x625x1950
- Farbe: Korpus RAL 7035, Türen RAL 5010

**Art.-Nr. SK1-001**

**Fr. 895.-**



**Manser Chemieschrank SK1 20CHSK1-100**

- Tragfähigkeit: 600 kg
- 1x Wanne mit Gitterrost 3x Wanne
- Farbe Türen: RAL 5010 Blau
- Farbe Korpus: RAL 7035 Lichtgrau
- Masse HxBxT: 1950x920x580 mm

**Art.-Nr. Manser-Chemie-Schrank**

**Fr. 1150.-**




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

## AN DIE VORSTÄNDE DER WIR-NETWORKS

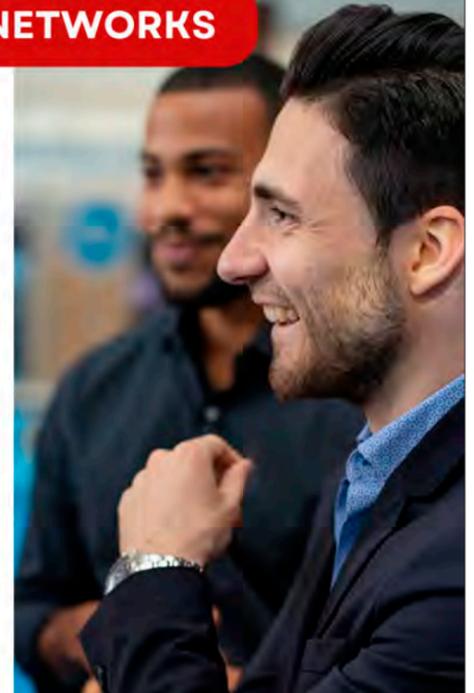
Gemeinsam können wir das WIR-System stärken und für mehr Sichtbarkeit sorgen! Nutzt unser WIR ONLINE MAGAZIN, um eure Network-Anlässe, Neuigkeiten und Ausschreibungen einer breiten Leserschaft von über 20'000 WIR-Verrechnern in der ganzen Deutschschweiz zugänglich zu machen.

### Schickt uns rechtzeitig eure neuesten Informationen!

Eure Veranstaltungen können kostenfrei halb- oder ganzseitig im Magazin veröffentlicht werden. Unser Ziel ist es, die WIR-Community aktiv zu unterstützen und Informationen grosszügig zu teilen. Fotorückblicke eurer Events oder andere redaktionelle Berichte aus euren Networks - wir freuen uns auf eure Beiträge.

Für weitere Informationen:  
www.wironlinemagazin.ch  
www.wsmarketing-rossrueti.ch

Lasst uns gemeinsam das WIR-Netzwerk lebendig halten!



**Bravatec Wassertechnik AG**  
Und Ihr Wasser wird noch besser!  
**50% WIR**

WIR partner



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

**Zahnarztpraxis Oswald**  
MODERNE ZAHNHEILKUNDE | NOTFALLDIENST | PROTHETIK



**WIL SG**

Wir lösen Zahnprobleme von jung und alt günstig - zeitnah

Transparente Einzelpreise und Fallpauschale, berechnet auf der Grundlage des neuen Sozialtarifs DENTOTAR 1.0  
St. Gallerstr. 64b | 9500 Wil/SG  
Praxis 071 951 02 72  
info@zahnarztpraxis-oswald.ch



# 3740 WIR-Partner haben profitiert

## WIR-Mehrumsatzaktion



Letztes Jahr feierte die WIR Bank Genossenschaft ihren 90. Geburtstag. Aus diesem Anlass hat die Bank allen WIR-Partnern, die 2024 mehr WIR-Umsatz als im Durchschnitt der drei Jahre zuvor erzielt haben, die Hälfte des Netzwerkbeitrags auf den Mehrumsatz zurück erstattet.

Insgesamt profitierten 3740 WIR-Teilnehmer von der Aktion: ihnen zahlte die Bank Netzwerkbeiträge im Umfang von knapp 800 000 CHF zurück. Ein Dankeschön und substantielles Geschenk an langjährige, aktive WIR-KMU.

### Mehr WIR-Umsatz – so funktioniert

Natürlich ist ein hoher WIR-Umsatz nicht nur in einem Jahr von Vorteil, in dem die Bank einen runden Geburtstag feiert und eine Aktion lanciert! In der Regel ist ein Umsatz in WIR gleichbedeutend mit einem Zusatzgeschäft, das ohne Mitgliedschaft im WIR-System nicht zustande gekommen wäre. Und er bringt auch einen Mehrumsatz in CHF mit sich, wenn der An-

nahmesatz niedriger als 100 % ist. Wobei eine WIR-Annahme von 100 % für potenzielle Käufer eines Produkts oder einer Dienstleistung selbstverständlich ein sehr gutes Argument darstellt.

Wer ein Geschäft mit beispielsweise saisonalen Schwankungen betreibt, ist in der Lage, Flauten durch höhere WIR-Annahmesätze zu lindern. Die Pluralform ist hier deshalb angebracht, weil sich verschiedene Annahmesätze auf unterschiedliche Leistungen, Aktionen, Produkte, Wochentage oder Monate beziehen können. Jeder Kunde kann auf WIRmarket.ch jederzeit die gewünschten Einstellungen für sein Unternehmen selbst vornehmen.

### Jedes Jahr: 500 CHF geschenkt!

Interessante Angebote und vorteilhafte WIR-Annahmesätze müssen und können innerhalb des WIR-Systems bekannt gemacht werden. Zur Verfügung stehen das Schalten von Inseraten und Aktionen auf WIRmarket.ch und im WIRinfo, das WIRmailing, die WIR-Messen und die WIR-Networks, in denen man aktiv werden und Beziehungen knüpfen kann. Informationen dazu finden Sie beispielsweise im hinteren Teil jedes WIRinfos und auf wir-network.ch. Die Werbeangebote (Inserate und Mailings) unterstützt die Bank WIR mit einer Gutschrift von jährlich 500 CHF. Und bereits ab einem Jahreswerbeumsatz von 2500 CHF/CHW wird Ihnen Ende Jahr ein Rabatt von 4 % gutgeschrieben.

### Netzwerkbeitrag

Die Erträge aus dem Netzwerkbeitrag von 2 % auf den WIR-Umsatz verwendet die Bank WIR für den Betrieb des WIR-Systems, zu dem die Plattform WIRmarket.ch, die Bezahl-App WIRpay oder die WIRcard gehören. Zudem können dank dem Netzwerkbeitrag neue Produktpartnerschaften und Kooperationen günstig oder kostenlos ins Angebot aufgenommen werden. Ein funktionierendes WIR-System gibt den angeschlossenen WIR-Partnern ein Marketinginstrument und ein Netzwerk in die Hand und stärkt so die Schweizer KMU gegenüber Grossunternehmen und ausländischer Konkurrenz.

Daniel Flury

Foto: Eliane Meyer

# Büromaterial

mit **50% WIR**



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

[www.novotrade.ch](http://www.novotrade.ch)

**LUEG EMOL**

**Gutscheinsponsor**  
Hotel & Restaurant Nollen  
9515 Hosenruck - info@giusisnollen.ch  
T 071 521 31 41 - www.giusisnollen.ch



Wir belohnen die eingekreiste Personen mit einem Konsumationsgutschein im Wert von Fr. 100.- im Hotel & Restaurant Nollen, - am Nollen 1 - 9515 Hosenruck, info@giusisnollen.ch - 071 521 31 41 - www.giusisnollen.ch

**nollen**  
Hotel & Restaurant

Sende deine Kontaktdaten bis 4. April 2025 an: [wironline@bluewin.ch](mailto:wironline@bluewin.ch)  
(Der Gewinnanspruch entfällt nach diesem Datum)

**ZENTRA PRINT**

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

**Immer mit 100% WIR**



[www.zentra-print.ch](http://www.zentra-print.ch)



... der Schweizer Musik- & Kultursender

# Werbemöglichkeiten bei TV Musig24 mit 100% WIR

Werden Sie Key Partner von TV Musig24 und nutzen Sie nahezu unbegrenzte Ausstrahlungszeiten, um Ihre Produkte oder Dienstleistungen einem breiten Publikum zu präsentieren! Der Schweizer Volksmusik- und Kultursender TV Musig24 bietet Ihnen eine einzigartige Plattform, um Ihre Werbebotschaften gezielt zu platzieren – und das zu unschlagbar günstigen Konditionen. Ob als Hauptsponsor oder Werbepartner: Mit einem flexiblen Angebot und attraktiven Preisen ist TV Musig24 die ideale Wahl, um Ihre Zielgruppe schweizweit zu erreichen.

**NICHT VERPASSEN – JETZT NOCH ANMELDEN!**



**musig<sup>24</sup>** 

## GROSSE TV-GALA 2025

Marcello Alexander präsentiert: Anita Hofmann ♦ Willy Tell & Eveline ♦ Patricia Mathys  
Die jungen Zillertaler (JÜZl) ♦ Mandy Bischof ♦ Michelle Kissling ♦ Antonio Longariello  
Andrea Wirth mit Musikfreunde ♦ Siegi Reiterer

**Freitag 04. April 2025**

Marcello Alexander präsentiert: Claudia Jung ♦ Leonard ♦ Marianne Cathomen ♦ Die Sterntaler  
Wally Schneider ♦ Superhorn Walti Sigrist ♦ Kurt Mulino ♦ Showtanzgruppe Provocativ

**Samstag 05. April 2025**

**VIP - TICKETS CHF 178.-**  
Inkl. Apéro mit Künstlern & Feinem Abendessen (exkl. Getränke)

**NORM - TICKETS CHF 98.-**

Vereinsmitglieder  haben CHF 20.- Vergünstigung

☆☆☆☆  
**PARKHOTEL LANGENTHAL**  
4900 Langenthal

# Spass Unterhaltung Witze

Kommst du nach dem Essen raus auf den Spielplatz?", fragt Hannes. „Das geht nicht“, antwortet sein Freund Leon, „ich muss heute den Abwasch machen.“ – „Abwasch“, spottet Florian, „das würde mir im Traum nicht einfallen“ – „Mir auch nicht“, sagt Leon, „aber meiner Mutter.“

Kommen wir nun zur Aufgabe von gestern“, sagt der Lehrer. „Wenn ein Radfahrer 15 Kilometer in der Stunde zurücklegt, wie lange braucht er dann für 1000 Kilometer? Susanne, weißt du die Lösung?“ – „Nein, tut mir leid. Mein Vater ist immer noch unterwegs.“

Freds Eltern waren fast den ganzen Tag unterwegs und Fred zum ersten Mal längere Zeit allein zu Haus. Als sie zurückkommen, fragt ihn der Vater, ob jemand da gewesen sei. „Ja“, antwortet Fred. „Wer denn?“ – „Ich.“ – „Und sonst ist niemand gekommen?“ – „Das weißt du doch: Du und Mama, gerade eben.“

Neues Schuljahr, neuer Deutsch-lehrer. „Ihr habt im letzten Jahr die Dichter des 18. Jahrhunderts behandelt. Markus, was kannst du mir darüber sagen?“ Markus fällt nichts ein. „Nun, hast du das Jahr verschlafen? Irgendwas wirst du doch wissen. Was zum Beispiel haben alle gemeinsam?“ Das weiß auch Markus: „Die sind alle tot.“

Auf einer Bank im Zoo sitzt ein Tierpfleger und weint. Erkundigt sich ein Besucher bei einem anderen Wärter: „Was hat der Mann, was ist passiert?“ – „Der Elefant ist heute gestorben.“ – „Ja, das ist schlimm“, entgegnet der Besucher, „Ihr Kollege hat wohl sehr an dem Tier gehangen?“ – „Aber nein, er muss jetzt das Grab ausheben.“

Vor dem Besuch im Streichelzoo erklärt der Le-

hrer den Kindern, dass sie die Tiere nicht küssen sollten. Das käme immer wieder vor, sei aber gefährlich, zum Beispiel könnten so Krankheiten übertragen werden. „Das stimmt“, meldet sich Julia, „ich habe mal gesehen, wie meine Großmutter ihre Katze geküsst hat.“ – „Ja, und?“, fragt der Lehrer. „Na, wie Sie sagten, die Katze wurde krank und ist gestorben.“

Wo unterhält man sich am besten mit einem gefährlichen Ungeheuer? Am Telefon.

Meine Tochter“, prahlt die Mutter, „ist ein Sprachgenie. Kaum ein Jahr alt, spricht sie schon wie eine Akademikerin.“ Ungläubig sehen ihre Freundinnen sie an. „Zeig es ihnen, Tabea, sag doch mal ‚Rhinozeros‘!“ Tabea sieht sich um und fragt: „Zu wem?“

Die 5a bekommt einen neuen Deutschlehrer. Die Klasse beschließt, ihm einen Streich zu spielen. Simon, der frechste, drückt den ganzen Tafelschwamm über dem Lehrerstuhl aus. Ohne hinzuschauen, setzt sich der Neue wenig später auf den Stuhl, bekommt eine nasse Hose und steht langsam wieder auf und fragt: „Bei wem hattet ihr in der letzten Stunde Unterricht?“

Der Fotograf war in der Schule und hat Aufnahmen von allen Klassen gemacht. Ein Lehrer versucht, seinen Schülern die Fotos schmackhaft zu machen: „Stellt euch vor, wie ihr in 20 Jahren die Bilder anschaut. Ihr sagt euch vielleicht, das ist Paul, der ist nun selbst Lehrer, und da, Anna, die längst ihre eigene Arztpraxis hat ...“ Ruft einer dazwischen: „Und da ist unser Lehrer, der liegt heute auf dem Zentralfriedhof.“

Familie Hofmann fliegt in die Ferien. Der kleine David darf den Flugkapitän im Cockpit besuchen. Weil der Autopilot die Maschine steuert, darf sich David auch auf den Sessel des Copiloten setzen und den Steuerknüppel halten. Der Flugkapitän blättert derweil in einer Zeitschrift. Nachdem er fast eine Stunde Fliegen gespielt hat, fragt der Kapitän: „Na, ist das was für dich? Willst du später auch Pilot werden?“ – „Nee, ich nicht, aber mein Bruder, der Faulpelz.“

Die Kinder sollen in der Schule von ihren Haustieren erzählen. „Ich habe meine Schildkröte dressiert wie einen Hund“, berichtet Bernd. „Sie gehorcht aufs Wort.“ – „Das ist ja phantastisch“, meint die Lehrerin ungläubig. „Nicht wirklich“, sagt Bernd, „wenn ich ihr zum Beispiel auftrage,

meine Hausschuhe zu holen, dauert es Stunden, bis sie damit ankommt.“

In der Sonntagspredigt sagt der Pfarrer: „Ein guter Hirte verlässt seine Herde nie, Tag und Nacht wacht er bei ihr.“ Da steht der Schäfer auf, murmelt „da hat er Recht“ und geht.

Hasso und Bello laufen durch die Wüste. Hasso, mit eingeklemmtem Schwanz: „Wenn jetzt nicht bald ein Baum kommt, gibt es ein Unglück!“

Tina fragt die Lehrerin: „Wissen Sie, was das ist? Es ist schwarz, groß wie eine Babbyhand und hat Haare auf dem Rücken?“ – „Keine Ahnung, verrätst du es mir?“ – „Ich weiß es auch nicht“, sagt Tina, „ich sehe es nur auf Ihrer Schulter sitzen.“

Trifft ein Blinder einen Lahmen und sagt: „Na, wie geht's?“ Sagt der Lahme: „Siehst du doch!“

DEIKE PRESS



**Gerne 100% WIR**

**KREATIVITÄT  
IST UNSERE  
LEIDENSCHAFT**

Bei uns finden Sie eine schöne Auswahl an saisonalen und frischen Schnittblumen, Zimmerpflanzen, wunderschöne Blumensträuße und Gestecke, Trauerfloristik und Dekoartikeln für Haus und Garten.

**Gärtnerei Bühler GmbH**  
Weidweg 1  
4852 Rothrist

☎ 062 794 10 33  
🌐 [www.blumenhaus-viola.ch](http://www.blumenhaus-viola.ch)

**Bühler**  **Viola**  
GÄRTNEREI BLUMENHAUS

**Hier gehts zum Onlineshop**

## ANPASSUNG DER WIR- ANNAHME AUF 70%

Liebe WIR-Verrechnerinnen und WIR-Verrechner, um die Nachhaltigkeit und Kontinuität unserer Dienstleistungen langfristig sicherzustellen, passen wir die Annahme von WIR bei Inseraten, Publireportagen sowie neu auch bei WIR-Mailings an.

**Ab sofort akzeptieren wir für unsere Leistungen 70% WIR - ohne Ausnahmen.**

Unser Angebot bleibt unverändert attraktiv:

- Inserate und Publireportagen im WIR ONLINE MAGAZIN erreichen gezielt die WIR-Community.
- WIR-Mailings erreichen direkt über 20'000 WIR-Verrechner und bieten eine unschlagbare Reichweite für Ihre Botschaften und Angebote.

Die Anpassung ermöglicht es uns, weiterhin qualitativ hochwertige Inhalte und Reichweiten zu garantieren und dabei den Mehrwert für das WIR-System zu bewahren.

Wir freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit!



**WSmarketing**  
**WIR-Mailing**  
**WIR**  
ONLINE MAGAZIN



**WSmarketing**  
**WIR-Mailing**  
**WIR**  
ONLINE MAGAZIN



# ONLINE

HIER ANKLICKEN

# RÄTSEL

VIEL SPASS



**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

BUCHEN SIE IHRE FERIENWOHNUNG FRÜHZEITIG!

Morschach Disentis Locarno Marbella (Spanien)



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

## Haben Sie die letzte Ausgabe verpasst?

Hier anklicken und geniessen



3. März 2025

**WIR** partner

**ONLINE MAGAZIN**

WIR ne+work

wronlinemagazin.ch



**WIR** ne+work

**ONLINE MAGAZIN**

News  
Events  
Rückblicke  
aus der WIR-Welt  
lesen Sie monatlich in der Hauptausgabe sowie in der aktualisierten Reminder-Ausgabe

2x monatlich für über 20'000 WIR-Verrechner

WIR ONLINE MAGAZIN

WSmarketing - Walter Sonderer  
Konstanzerstr. 35 - 9512 Rossrüti  
T 071 925 30 35 - M 079 207 81 26  
wsmarketing@bluewin.ch -  
[www.wsmarketing-rossrueti.ch](http://www.wsmarketing-rossrueti.ch)



Jedes Jahr im Frühjahr feiern gut 15 Millionen Juden weltweit das Passahfest. Eine Feier für die ganze Familie, die eine Woche dauert und nach strengen Regeln abläuft. Die Vorbereitungen beginnen bei vielen Familien oft schon drei oder gar vier Wochen vorher – und zwar mit einem Frühjahrsputz, der es in sich hat.

## Heiliger Frühjahrsputz

## Vorbereitung zum Passahfest

Nichts bleibt an seinem Platz. Zum Passahfest muss alles sauber sein – und zwar gründlich. In der ganzen Wohnung darf es nicht einen Krümel von Brot, Pizza, Keksen oder anderen Getreideprodukten geben, der durch Feuchtigkeit oder Wärme zu gären beginnen könnte. „Gesäuertes“ – die Juden nennen es „Chametz“ – ist während des Passahfests absolut tabu. Auch Nudeln, Kuchen, Cornflakes, Bier und sogar Whiskey werden in dieser Woche nicht nur vom Speiseplan, sondern meist ganz aus dem Haus verbannt. Um auch den letzten Krümel zu Leibe zu rücken, wer-

den Schränke, Regale, Schubladen und der Kühlschrank ausgeräumt, Jackentaschen umgestülpt und Tastaturen inspiziert. Es wird gesaugt, gewischt und geschrubbt, jede Fuge wird penibel auf der Jagd nach Chametz untersucht. Ziemlich viel Aufwand – aber warum eigentlich?

Mit dem Passahfest feiern die Juden den Auszug ihres Volkes aus Ägypten, nachzulesen im Alten Testament, 2. Buch Mose, das den bezeichnenden Titel „Exodus“ trägt. Die Israeliten waren der Geschichte nach in ägypti-

sche Gefangenschaft geraten und mussten als Sklaven harte Arbeiten leisten. Weil der Pharao auch nach vielen Jahren nicht bereit war, die Menschen freizulassen, schickte Gott die zehn Plagen über das ägyptische Land. Stechmücken, Ausschlag, Heuschrecken – der Pharao blieb stur. Erst die letzte Plage, der Tod aller männlichen Erstgeborenen der Ägypter, überzeugte den Herrscher, die Israeliten ziehen zu lassen. Trotzdem war Eile geboten, der Pharao sann auf Rache. Zeit, um den Brotteig gehen zu lassen, hatte man nicht, also packte man ungesäuertes Brot aus

Wasser und Mehl mit ins Reisegepäck. Passah heißt „hinweschreiten, vorüberschreiten“ – das jüdische Passahfest erinnert demzufolge an den Auszug des jüdischen Volkes in die ersehnte Freiheit, aus dem sich auch das ehrfürchtige Ritual mit ungesäuerten Nahrungsmitteln erklärt. Deshalb gehören heute zum Passahfest als fester Bestandteil die speziell gebackenen Mazzen: dünne, trockene Brotfladen aus unvergorenem Teig.

Doch zurück zum Grossputz. Viele Familien besitzen extra Geschirr und Besteck, das nur während des Passahfests benutzt wird und deshalb nie mit Chametz in Berührung kommt. Haushaltsartikel aus dem täglichen Gebrauch müssen vorschriftsmäßig „gekäschert“ werden, eine spezielle Reinigungsprozedur, bei der man Töpfe abkocht und Glasgeschirr bis zu drei Tage wässert. Andere Utensilien werden zum Fest weggeschlossen – genauso wie die „gesäuerten“ Lebensmittel, die man nicht rechtzeitig aufgegessen hat, aber nicht wegwerfen will. Für diese symbolische Trennung von „Gesäuertem“ gibt es strenge Regeln. Es wird vor dem Fest in einen Vorratschrank geschlossen. Anschliessend autorisiert die Familie einen Rabbiner zum Verkauf des eingeschlossenen Chametz mittels eines Vertrags an Nichtjuden – theoretisch. Praktisch bleiben die Lebensmittel im Schrank. Nach dem Fest kann man sie dann „zurückkaufen“ und verzehren. Sollte allerdings trotz aller Gründlichkeit Chametz übersehen worden sein und erst nach den Vorbereitungsaktionen entdeckt werden, wird es fortgeworfen oder verbrannt.

Nach der Endreinigung gibt es ein abschließendes Ritual, das besonders den Kindern Spaß macht. Nachdem auch Kuscheltiere gewaschen und Kekskrümel aus den Legosteinen entfernt worden sind, versteckt man zum Abschluss zehn Chametzteile in der Wohnung. Mit einer Kerze geht es auf Chametzjagd und jedes gefundene Stück wird bejubelt. Dann kann das Fest endlich kommen. Geschafft, aber zufrieden läutet man es bei einem großen Familienessen mit dem Sederabend ein – dem Abend der Ordnung. Aber das ist ein anderes Thema.

**Schorten/DEIKE**

100 % WIR

Bei Bestellung bis Ende Mai 25

## Sektionaltore und Nebentüren



Sektionaltore Privat und Industrie



## Nebentüren isoliert, mit oder ohne thermische Trennung

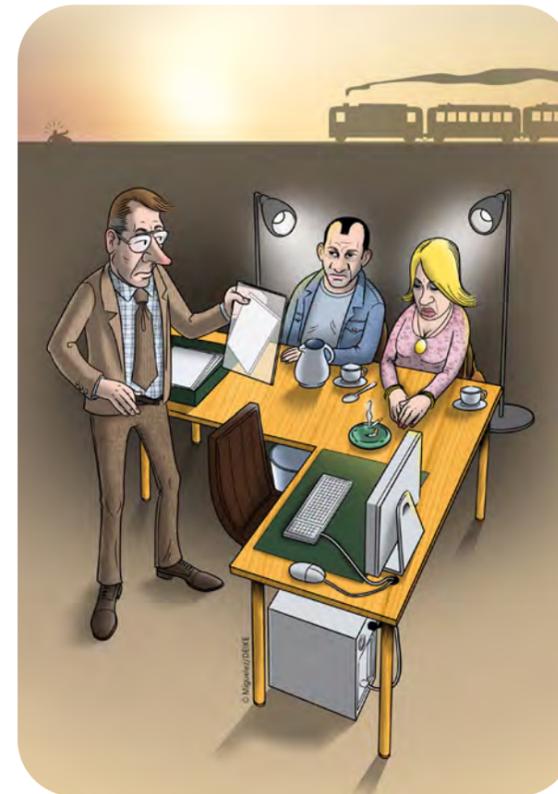


Nebentüren und Doppelflügeltüren



# Mini-Krimi

Und dann dieser Brief", sagte der Mann. Er starrte auf seine Schuhspitzen.



Kommissar Schütt hob die Schutzhülle, in dem der Abschiedsbrief lag. „Es ist schon seltsam. Da wirft einer sein Leben fort und für den anderen beginnt ein neues.“ – „Hören Sie“, fuhr die Frau auf, „dieses ganze Gerede, wir hätten auf Hartmuts Vermögen spekuliert und ...“ Ein eisiger Seitenblick ihres Mannes brachte sie zum Schweigen. Der Kommissar übersah die Szene, denn er betrachtete gerade den Brief. „Sehen Sie“, wandte er sich dann an seine Besucher, „es heißt, dass Ihr Bruder Hartmut eine Frau kennengelernt hat und dass er in den letzten Monaten keineswegs depressiv wirkte, sondern eher wie ein frisch verliebter Mann in den reiferen Jahren.“ Der Kommissar hob den Kopf und schaute das Paar ihm gegenüber an. „Damit war Ihr äußerst angenehmes Leben auf Kosten Ihres Bruders und Schwagers dann in höchster Gefahr.“ Die Frau brach in ein theatralisches Schluchzen aus. Weil die Wirkung ausblieb, fauchte sie wütend: „Blödes Geschwätz, die Nachbarn sind nur neidisch, weil ich als Erbin ...“ – „Ich will Ihnen nun mal erzählen, was passiert ist“, sagte der Kommissar. „Sie fälschten einen Abschiedsbrief, dann verabreichten Sie dem Opfer ein leichtes Betäubungsmittel. Bei einer Obduktion wären keine Rückstände aufgefallen. Aber zur Vorsicht brachten Sie das Opfer dorthin, wo die Züge mit 160 Kilometer pro Stunde aus dem Gefälle kommen. Sie legten Hartmut auch nicht über die Schienen, wie es für solche Suizide üblich ist. Nein, Sie legten ihn längs auf die Schienen, sodass der Körper völlig zerfetzt werden musste und wirklich niemand in den Resten nach Medikamentenrückständen suchen könnte.“ – „Sie sollten Krimis schreiben, genügend Fantasie haben Sie“, höhnte der Mann. – „Der Titel meiner Geschichte wäre ‚Ein Leben für ein Leben‘“, erwiderte der Kommissar trocken.

## Mit dem Ohr auf den Schienen

Tja, sagte Kommissar Schütt, „so weit ist alles klar.“ Und dann fügte er noch ein „eigentlich“ hinzu. Dieses Wort wirkte wie ein feiner Alarmton, der die Atmosphäre in dem Büro veränderte. Das Paar auf der anderen Seite des Schreibtisches schaute sich an. Die Frau räusperte sich: „Sehen Sie, der Selbstmord meines Bruders ..., Ihr Anruf heute früh und als wir dann den Brief fanden ...“ Sie deutete auf die durchsichtige Plastikhülle, in der ein Blatt lag. „Sie sagten, Ihr Bruder hatte Depressionen?“, fragte der Kommissar. „Meine Frau sagte es, und zwar mehrmals“, mischte sich nun der Mann ein. „Mein Schwager Hartmut war mit der Welt fertig, als ihn seine Sandra verlassen hatte.“ – „Sandra war eine Schlampe“, erklärte die Frau, „sie hat ihn unglücklich gemacht. Darum sind wir dann auch in das Haus von Hartmut gezogen. Wir wollten ihm eine Stütze sein. Und jetzt ... vor den Zug geworfen.“ – „Heute früh kam die Meldung in den Lokalnachrichten. Und Ihr Anruf.

Wie auf ein Stichwort öffnete sich die Tür zum Nebenzimmer. Zuerst erschien eine zierliche Blondine und nach ihr ... – „Hartmut!“, kreischte die Frau, als sie deren Begleiter erkannte. „Sehen Sie“, sagte der Kommissar, „der Selbstmord, von dem die Nachrichten berichteten, fand an einer anderen Stelle statt. Die darauf folgende halbstündige Betriebsunterbrechung reichte aus, dass die Wirkung des Betäubungsmittels abklingen konnte.“ „Und euer Plan hätte dennoch funktioniert“, murmelte Hartmut, „aber ihr beide wart wie immer so unglaublich clever: Ihr habt mich längs auf die Schiene gelegt. Ich hatte mein Ohr auf dem Metall. Und als ich das Grollen des herannahenden Zuges hörte, wachte ich Gott sei Dank rechtzeitig auf.“

Krause/DEIKE

# Spargel Symbolträger mit Geschmack

Jedes Jahr beginnt ab April in vielen europäischen Ländern eine Tradition, die schon lange in der Geschichte der Menschheit verwurzelt ist: die Spargelernte. Seit Jahrhunderten erfreut sich das feine Gemüse großer Beliebtheit. Wir schätzen den Spargel als festliches Gemüse, er dient aber auch als Symbol für Wohlstand, Tradition und Fruchtbarkeit.

Der Anbau von Spargel kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Forscher vermuten, dass er in China bereits vor rund 5000 Jahren als Heilpflanze gegen Erschöpfung, Husten und andere Beschwerden eingesetzt wurde. Besonders seine harntreibende Wirkung soll damals schon geschätzt gewesen sein. Die Römer erkannten ebenfalls die gesundheitlichen Vorzüge des Spargels und brachten das Gemüse – vermutlich über die Alpen – nach Mitteleuropa, wo es in den folgenden Jahrhunderten weiter kultiviert und gezüchtet wurde. In den mittelalterlichen Klostergärten Mitteleuropas wurde das Gemüse vor allem als Heilpflanze angebaut. Erst in der Renaissance ab Mitte des 15. Jahrhunderts erlangte es auch als Genussmittel zunehmende Bedeutung. Weißer Spargel, wie wir ihn heute kennen, entwickelte sich in dieser Zeit zu einer beliebten Delikatesse an den Adelshöfen. Seine Kultivierung allerdings erforderte spezielle Techniken, bei denen die Spargelstangen unterirdisch wuchsen, um ihre charakteristische weiße Farbe zu bewahren.

Heutzutage werden vor allem zwei Arten angebaut: weißer und grüner Spargel. Die weiße Sorte, die in vielen Teilen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz von April bis Juni geerntet wird, wächst unter der Erde und wird gestochen, sobald sie die Erdoberfläche durchbricht. Um die Ernte zu beschleunigen und den Spargel vor dem hellen Sonnenlicht zu schützen, wer-



den die Spargelfelder oft mit Folien abgedeckt. Diese Anbaumethode sorgt dafür, dass der Spargel seine weiße Farbe behält und ein mildes Aroma entwickelt. Im Gegensatz dazu wächst grüner Spargel oberirdisch und bildet durch den Kontakt mit Sonnenlicht Chlorophyll, was ihm seine charakteristische Farbe verleiht. Grüner Spargel hat ein kräftigeres, würzigeres Aroma und eine etwas festere Textur. Ohne Erddämme ist seine Ernte in der Regel einfacher und weniger zeitaufwendig. Weniger geläufig ist der violette Spargel, der erst kurz vor der Ernte der Sonne ausgesetzt wird. Kenner schätzen seinen leicht nussigen Geschmack.

In westlichen Ländern hat sich das Ende der Spar-

gelsaison für viele zu einem Symbol für den Beginn des Sommers entwickelt. Der 24. Juni, auch bekannt als Johannistag, wird oft mit einem festlichen Essen geehrt, das als Ausdruck von Wohlstand und Tradition gesehen werden kann. Besonders in Deutschland hat sich der Spargel als „König der Gemüse“ etabliert. Kein Wunder, dass der 24. Juni in vielen Regionen als Spargelsilvester bezeichnet wird. Doch der Spargel hat auch eine andere, weniger bekannte symbolische Bedeutung. In der Antike und im Mittelalter wurde ihm eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben, er galt als Symbol für Fruchtbarkeit. Die Vorstellung, dass der Verzehr von Spargel die Libido steigern könnte, hat sich in einigen europäischen Kulturen bis heute

gehalten. Neben all dem sind auch die gesundheitlichen Aspekte des Spargels zu beachten. So enthält er nur wenig Kalorien, versorgt unseren Körper aber mit wertvollen Mineralstoffen und Vitaminen.

Seine Geschichte und Symbolik machen den Spargel zu einem festen Bestandteil unserer kulinarischen Tradition, die jedes Jahr aufs Neue den Frühling einläutet. Doch nicht nur das: Ob als Delikatesse auf dem Teller oder als Symbol mit tieferer Bedeutung – der Spargel ist ein Teil der europäischen Geschichte.

Striegel/DEIKE

# VIAC Invest <sup>new</sup>

Der günstigste Fondssparplan der Schweiz!



## Jetzt anmelden und von der Launch-Aktion profitieren!

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

\* für die ersten 25'000 Kunden

**VIAC** Invest

Mehr auf [www.viac.ch](http://www.viac.ch)

App downloaden!

